



HIGH TEMPERATURE PIZZA OVEN / HOCHTEMPERATUR-PIZZAOFEN
FOUR À PIZZA HAUTE TEMPÉRATURE SPE 2400 A1

GB MT
HIGH TEMPERATURE PIZZA OVEN
Operating instructions and safety instructions

DE AT
HOCHTEMPERATUR-PIZZAOFEN
Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

FR BE
FOUR À PIZZA HAUTE TEMPÉRATURE
Mode d'emploi et consignes de sécurité

NL BE
HOGE TEMPERATUUR-PIZZAOVEN
Handleiding en veiligheidsaanwijzingen

IT MT
FORNO ELETTRICO PER PIZZA
Istruzioni d'uso e disposizioni di sicurezza

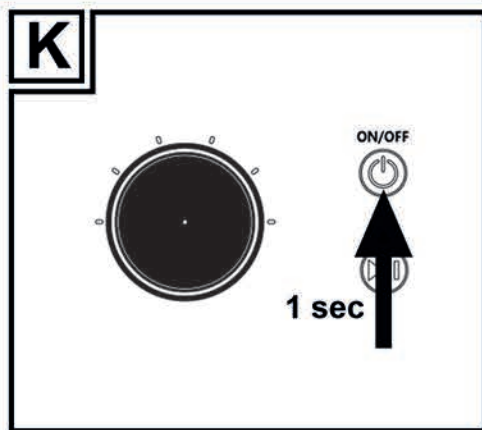
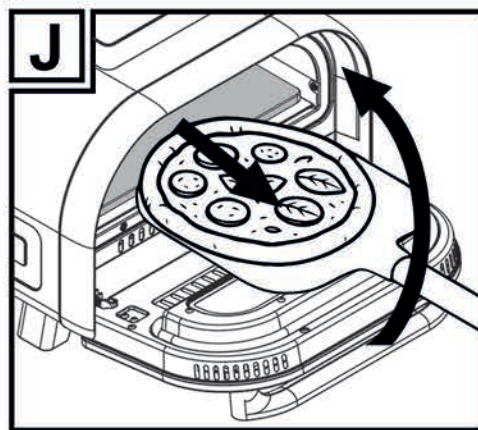
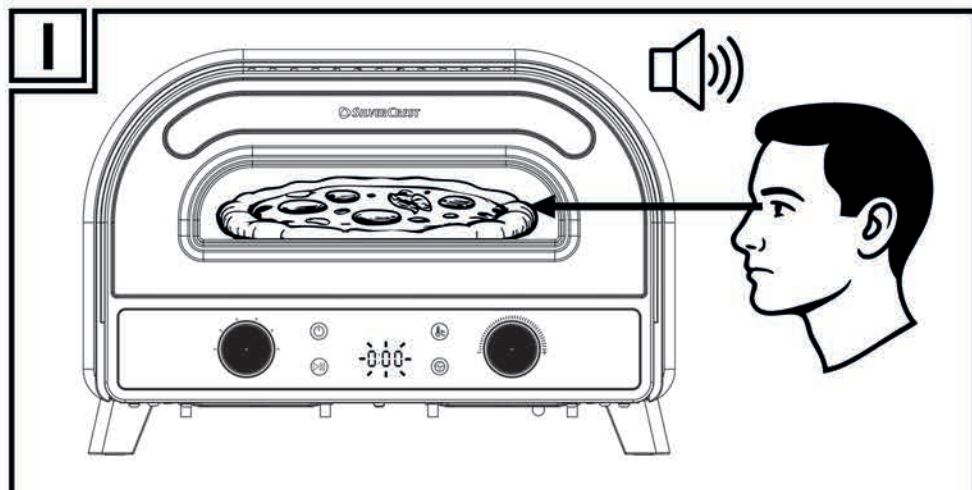
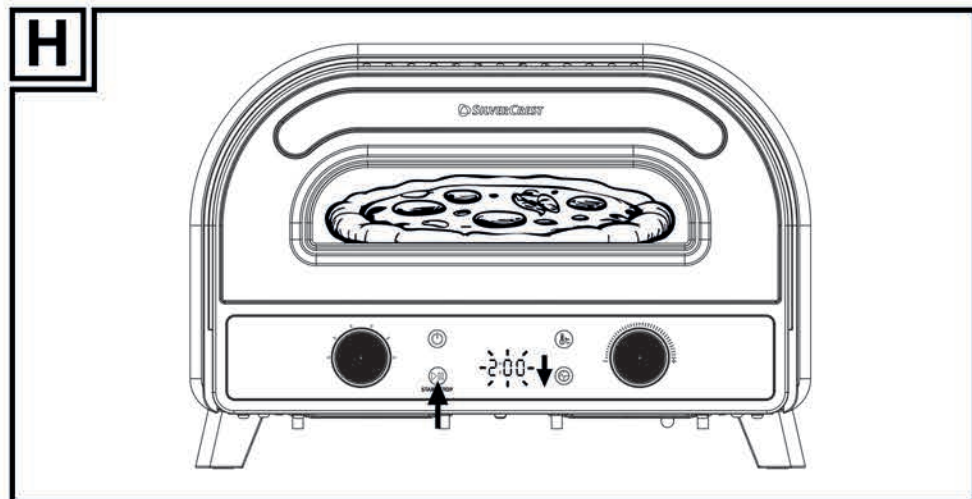
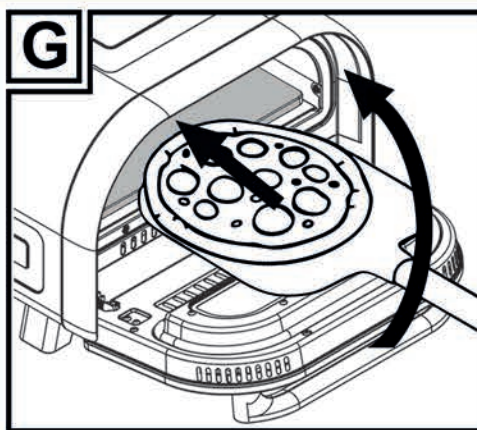
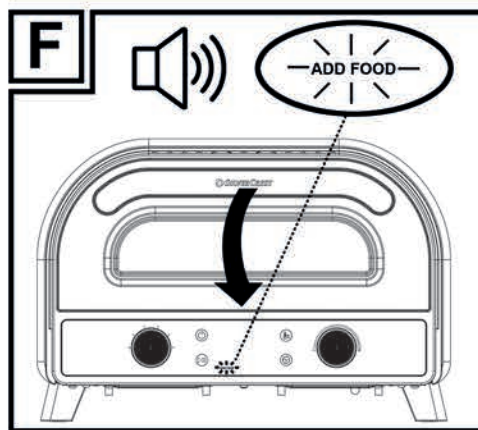
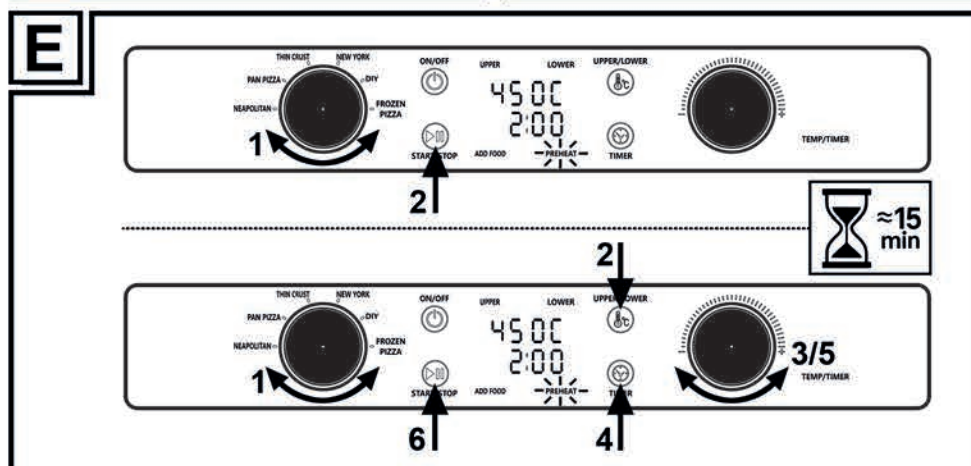
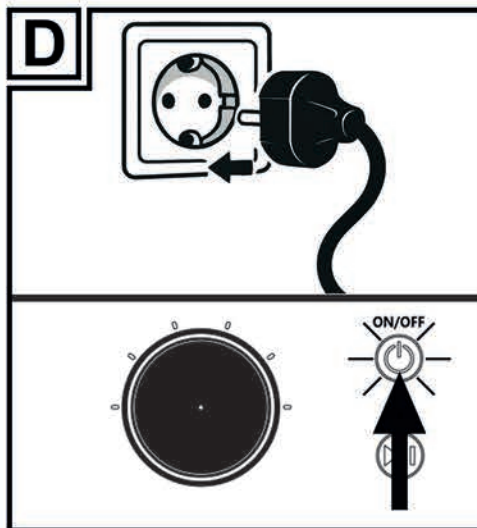
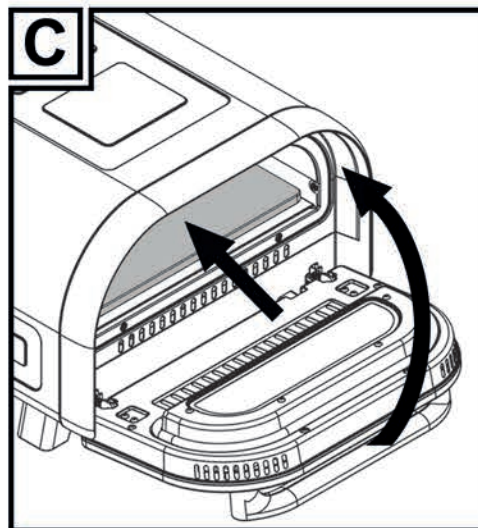
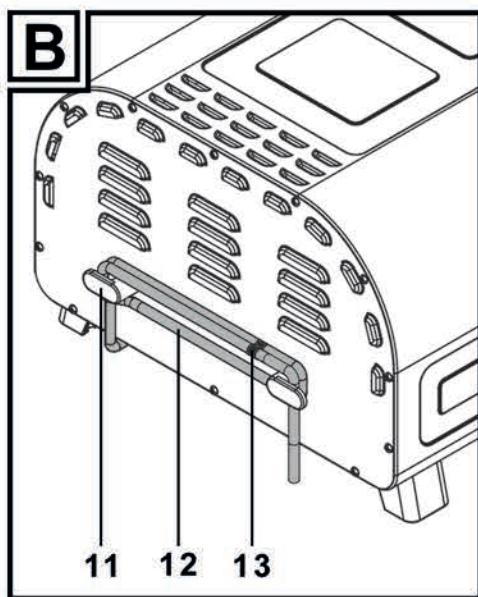
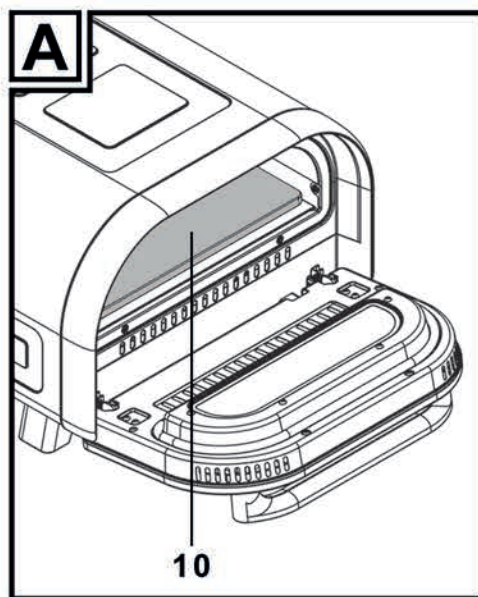
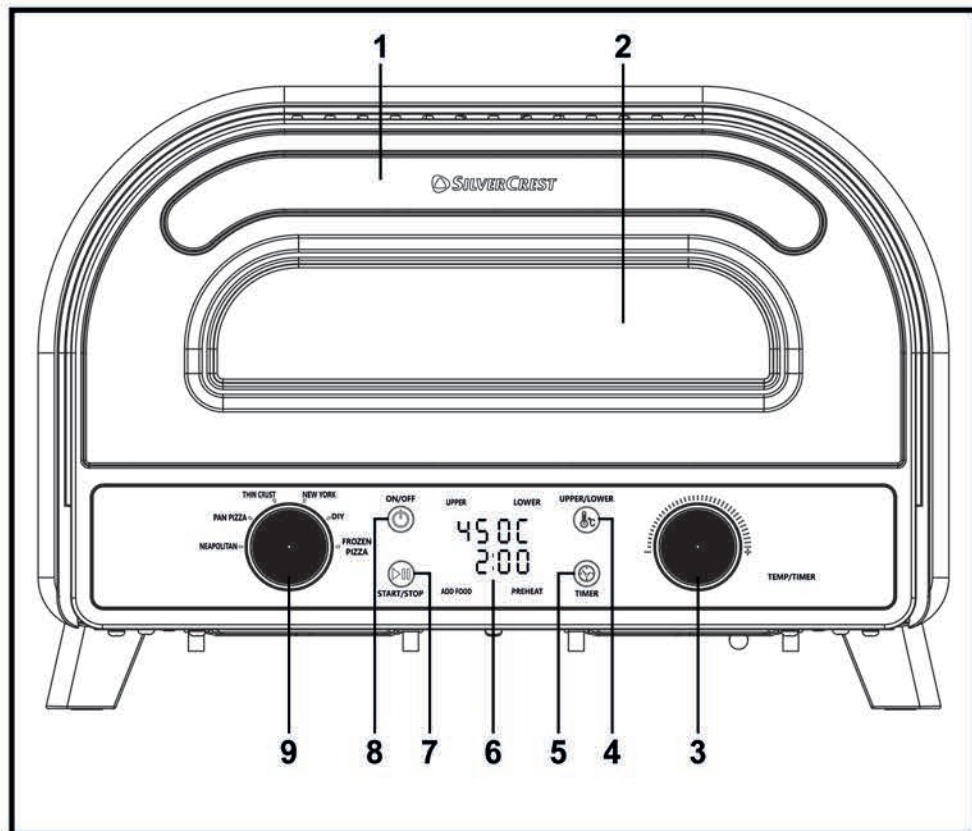
ES
HORNO DE ALTA TEMPERATURA PARA PIZZA
Manual de instrucciones e indicaciones de seguridad

PT
FORNO PARA PIZZA DE ALTA TEMPERATURA
Manual de instruções e instruções de segurança



TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

Last information update
Stand der Informationen
Version des informations
Datum nieuwste versie
Versione delle informazioni
Última actualización del contenido
Última atualização do conteúdo:
02 / 2026 - Ident.-No.: SPE 2400 A1 022026-1



English 2

Deutsch..... 24

Français 47

Nederlands..... 72

Italiano..... 94

Español..... 117

Português 140

Table of Contents

1. Intended use	3
2. Package contents.....	3
3. Overview.....	3
4. Technical specifications.....	3
5. Safety instructions	4
6. Before you start.....	8
6.1 Setting up for the first time	8
7. Getting started	8
8. Programmes.....	9
8.1 Temperatures and times associated to programmes	10
9. Recipes.....	10
9.1 Neapolitan pizza dough (6 pizzas, approx. 280 g each).....	10
9.2 New York-style mushroom and onion pizza	11
9.3 New York-style pizza with pepperoni and jalapeño peppers 2 large pizzas (30–32 cm)	12
9.4 Pizza with mozzarella, rocket, cherry tomatoes & Parmesan Thin pizza dough (approx. 2 pizzas, 30 cm)	13
9.5 Tarte flambée dough with yeast (crispy & thin).....	14
9.6 Tarte flambée dough with yeast (crispy & thin).....	15
9.7 Quattro Formaggi pan pizza	16
9.8 BBQ Chicken Pizza	17
9.9 Wholemeal pizza dough (for 4 pizzas)	18
9.10 Classic barbecue sauce for American pan pizza	19
10. Troubleshooting.....	20
10.1 The pizza oven does not work.....	20
10.2 The display (6) reads “E1”, “E2” or “E3”	20
10.3 The pizza oven switches off and cannot be switched on again immediately.....	20
11. Maintenance/cleaning	20
11.1 Maintenance	20
11.2 Cleaning	21
12. Storage when not in use.....	21
13. Environmental regulations and disposal information.....	21
14. Food-grade use	22
15. Conformity notes	22
16. Warranty and Service Information	22

1. Intended use

The pizza oven is used as intended if used exclusively for cooking pizza and similar dough products in the household. This pizza oven may not be used outdoors or in tropical climates.

Use the product for private use only. Any use other does not correspond to the intended use. It is not designed for office or commercial use.

This also includes use

- in staff kitchens in shops, offices and other working environments,
- in agricultural properties,
- by guests in hotels, motels and other similar facilities,
- in bed and breakfast establishments.

This pizza oven fulfils all relevant norms and standards relating to CE conformity. If the pizza oven is modified in any way not approved by the manufacturer, compliance with these standards is no longer guaranteed. The manufacturer accepts no liability for any damage or malfunctions which occur as a result. Only use the accessories recommended by the manufacturer. Observe the regulations and laws in the country of use.

2. Package contents

- Pizza oven
- Pizza stone
- These operating instructions

3. Overview

These operating instructions have a fold-out cover. On the inside of the cover, there is an illustration of the pizza oven with all parts numbered. The meanings of the numbers are as follows:

1	Handle	7	START/STOP button
2	Door	8	ON/OFF button
3	TEMP/TIMER control dial	9	Programmes rotary switch
4	UPPER/LOWER button (top/bottom heat)	10	Pizza stone (Fig. A)
5	TIMER button	11	Cable wrap (Fig. B)
6	Display (temperature and timer display, UPPER = top heat, LOWER = bottom heat, ADD FOOD = add food, PREHEAT = pre-heating)	12	Power cable (Fig. B)
		13	Cable clip (Fig. B)

4. Technical specifications

Power supply	220V-240V~, 50/60 Hz
Power consumption	2400 W
Power consumption when switched OFF	0.23 W
Protection class	I
Temperature range	80°C to 450°C
Timer function	up to 60 minutes
Thermal overload protection	yes
Heating elements	2 (top/bottom heat)
Operating temperature	5°C to 35°C
Operating humidity	max. 85% rel. humidity
Storage conditions	0°C to 50°C, max. 85% rel. humidity

Technical data and design may be changed without prior notice.

5. Safety instructions

Before you use this pizza oven for the first time, please read the following notes and heed all warnings, even if you are familiar with handling electric appliances. Keep these operating instructions in a safe place for future reference. If you sell the pizza oven or give it away, pass on the operating instructions at the same time. The operating instructions are part of the product.

Explanation of symbols used



DANGER! This signal word indicates a danger with a high risk, which will lead to death or major injuries if not avoided.



WARNING! This signal word indicates a danger with a moderate risk, which can lead to death or major injuries if not avoided.



CAUTION! This signal word indicates important instructions to prevent damage to property.



DANGER! Warning, hot surfaces! This symbol denotes the risk of injuries or burns from hot surfaces on the pizza oven.



Use in accordance with the operating instructions



AC voltage



This symbol denotes further information on the topic.



Manufacturer's address



WARNING!



**DANGER OF ELECTRIC SHOCK!
DO NOT OPEN THE APPLIANCE!**

**DANGER! General safety instructions**

- This appliance may be used by children of 8 years or over or by persons with physical, sensory or mental impairments or those with no knowledge or experience, providing they are supervised or they have been given instructions on the proper use of the appliance and they understand the associated risks. This product is not a toy. The product must not be cleaned or maintained by unsupervised children.
- Small parts can represent choking hazards. Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a risk of suffocation.
- Do not use the pizza oven if it is damaged or malfunctioning, as this could cause further damage. The pizza oven should be checked by customer services or someone with similar qualifications and repaired if necessary.
- If possible, connect the pizza oven to its own (independent) electric circuit. If you are not sure, ask an expert.
- This pizza oven is not suitable for use in vehicles.

**DANGER! Risk of fire!**

- The pizza oven is not designed to be used with an external timer or a separate remote control system.
- Do not leave the pizza oven unattended when switched on.
- Do not place the pizza oven near flammable materials, liquids, gases or curtains.
- Always place the pizza oven on an even, stable and fire-resistant surface which is protected against spray water. Leave at least 15 cm of clearance from all walls.
- Maintain a clearance of at least 50 cm between the appliance and any flammable or combustible materials.
- Ensure that the circulation of air is unimpeded. Leave sufficient space around the pizza oven and at least 1 metre above it.
- Do not cover the pizza oven.
- Never block the ventilation holes or cover them with material.
- Do not place any paper, plastic, aluminium foil, fabric or other objects in the pizza oven.
- The pizza oven may only be used for preparing pizza and similar flatbread type products. Never put food items that are too large into the pizza oven.

- Because the appliance reaches very high temperatures, do not use cooking parchment or reusable cooking mats. Always remove all foil and paper from frozen and other foods, even if the manufacturer states that it can be cooked with the food.
- Never install the pizza oven in a cupboard.



DANGER! Risk of electric shock!

- It is important that the housing of the pizza oven is not damaged. If the housing is damaged, there is a risk of electric shock.
- Make sure you connect the pizza oven to a mains socket that is easily accessible at all times. Only operate the pizza oven at the voltage indicated on the rating plate! The rating plate can be found on the back of the pizza oven. No action is required by the user to set the product to 50 or 60 Hz. The product automatically adjusts to 50 or 60 Hz.
- The pizza oven, the power cable **(12)** and the mains plug must not be immersed in water or other liquids.
- Never touch the power cable **(12)** or pizza oven with wet hands.
- The pizza oven must not be operated in the immediate vicinity of a basin, a bathtub, a shower or a swimming pool. If the pizza oven falls into water, unplug the mains plug immediately and only then remove the pizza oven from the water.
- Pull the mains plug out of the socket to disconnect properly from the mains. Never pull on the power cable **(12)** to remove the mains plug from the mains socket. Always pull on the mains plug itself.
- Unplug the mains plug from the mains socket if the pizza oven is not working properly, not in use, during thunderstorms and before cleaning.
- Make sure that the power cable **(12)** cannot be damaged by sharp edges or hot areas.
- Make sure that the power cable **(12)** cannot get crushed or squashed.
- If the power cable **(12)** is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer service department or a similarly qualified person, in order to avoid any possible danger. Never use adapter plugs or extension cables and do not tamper with the power cable **(12)**!



DANGER! Risk of getting burnt!

- When switched on, the exposed surfaces can get very hot. When in use, hot steam also comes out of the ventilation slots. Hot steam can also come out when the pizza oven is opened. Use a suitable pizza peel when putting food into the oven or taking it out. When removing food, do not touch the

inside of the pizza oven. To prevent burns, use pot holders or oven gloves and only touch the handle (1).

- The pizza oven and pizza stone (10) get very hot when in use. They also stay hot after the appliance is switched off. So be careful not to get burned.
- Allow the pizza oven and pizza stone (10) to cool down completely before cleaning, transporting or storing them.



WARNING! Risk of injury

- If you notice smoke or unusual noises or odours, disconnect the mains plug from the socket immediately. In this event, the pizza oven must no longer be used until it has been inspected by authorised service personnel. Never inhale smoke from a possible appliance fire. If you do inadvertently inhale smoke, seek medical attention. Smoke inhalation can be damaging to your health.
- Lay the power cable (12) so it does not present a trip hazard.



CAUTION! Damage to equipment

- Do not use abrasive or astringent detergents.
- Only use the pizza oven with the original accessories supplied.
- Never put anything on the pizza oven.
- Protect the pizza oven from humidity, drips and splashes.
- Do not position the pizza oven in direct sunlight.
- Do not expose the pizza oven to extremely high or low temperature.
- Do not expose the pizza oven to excessive shocks or vibrations.
- Never immerse the pizza stone (10) in water, as it absorbs moisture and this can cause cracks or damage.
- Never clean the pizza stone (10) with washing-up liquid. Cleaning agents can penetrate the pores of the stone and transfer to the food the next time it is used.
- Do not use any pointed or sharp objects or a pressure washer to clean the pizza stone (10), as this may cause scratches or damage to the material, into which food residues could then become embedded.
- Do not use disinfectant on the pizza stone (10). There is no need for disinfecting, because of the high operating temperatures in the pizza oven.
- Do not oil the pizza stone (10) as this can lead to smoke, odours or damage.

6. Before you start

Remove the pizza oven and the accessories from the packaging. Remove all the packaging material before getting started.

6.1 Setting up for the first time

Before you use the appliance for the first time, heat it up with nothing inside. When you heat it for the first time, a small amount of smoke and odour may be produced due to production residues on the heating elements. This is normal and perfectly safe.

- Choose a suitable location for the product (see chapter "5. Safety instructions").
- Clean the product as described in Chapter "11.2 Cleaning".
- Put the pizza stone **(10)** into the appliance.
- Plug the mains plug into an easily accessible power socket. A short beep sounds. All indicators light up briefly and then go out again. The "ON/OFF" button **(8)** lights faintly.
- Press the ON/OFF button **(8)**. The indicator for the selected programme flashes. The relevant temperature and time are shown on the display **(6)**.
- Press the "START/STOP" button **(7)** or wait for approx. 10 seconds. The indicator for the selected programme flashes and the oven light switches on. On the display **(6)**, the temperature is replaced by a rotating symbol and "PREHEAT" lights up. The time display does not change. The pre-heating process starts and the fan starts running. This process takes about 15 minutes.
- When you use it for the first time, you may notice slight smells or smoke. If this is the case, make sure there is sufficient ventilation (e.g. by opening a window).
- Once the pre-heating process is complete, three beeps sound and "ADD FOOD" appears on the display **(6)**. The temperature appears on the display **(6)** again.
- Press and hold the ON/OFF button **(8)** for approx. one second to switch the appliance off.
- The fan will continue running for some time. Allow the appliance to cool down. If necessary, open the door **(2)** with the handle **(1)** to speed up the process.
- The appliance is now ready.

7. Getting started



The appliance preheats to achieve optimum cooking results at high temperatures. The pizza stone **(10)** must be inside the appliance during the pre-heating process. There is no need to pre-heat the appliance if it is still hot.



If a programme has already been started (the indicator light for the programme selected is lit up), you must first press the START/STOP button **(7)** before you can select another programme.



The appliance automatically reverts to standby mode after 30 minutes of inactivity. To continue cooking, press the ON/OFF button **(8)** and select the programme again.

- Choose a suitable location for the product (see chapter "5. Safety instructions").
- Put the pizza stone **(10)** into the appliance.
- Plug the mains plug into an easily accessible power socket.
- A short beep sounds. All indicators light up briefly and then go out again. The "ON/OFF" button **(8)** lights faintly.
- Press the ON/OFF button **(8)**. The indicator for the selected programme flashes. The relevant temperature and time are shown on the display **(6)**.
- Select the programme you want using the Programmes rotary switch **(9)** (see chapter 8, "Programmes").

- Press the START/STOP button **(7)** or wait approx. 10 seconds to accept the preset temperature and time and start the heating process. The indicator for the selected programme flashes and the oven light switches on. You can also customise the values for temperature and time (see table 8.1 "Temperatures and times associated to programmes"). Proceed as follows:
 - Press the UPPER/LOWER button **(4)** to switch between top and bottom heat. The display **(6)** shows "UPPER" (top heat) or "LOWER" (bottom heat).
 - Use the TEMP/TIMER control dial **(3)** to set the temperature you want in 5-degree increments.
 - Press the TIMER button **(5)** to change the timer runtime.
 - Use the TEMP/TIMER control dial **(3)** to set the desired time: in 10-second increments (up to 3 minutes), in 30-second increments (from 3 to 10 minutes) or in 1-minute increments (above 10 minutes).
 - Press the START / STOP button **(7)** to start the heating process.
- On the display **(6)**, the temperature is replaced by a rotating symbol and "PREHEAT" lights up. The time display does not change. The pre-heating process starts and the fan starts running. This process can take up to 15 minutes.
- Once the pre-heating process is complete, three beeps sound and "ADD FOOD" appears on the display **(6)**. The temperature appears on the display **(6)** again.
- Open the door **(2)** using the handle **(1)** and slide the pizza with toppings onto the pizza stone **(10)** using a pizza peel.
- Close the door **(2)** using the handle **(1)**.
- Press the START / STOP button **(7)** to start the timer. The timer counts down. After the timer has finished, there are three beeps and "ADD FOOD" appears on the display **(6)**. The appliance remains switched on and continues heating.
- Check whether the pizza is as cooked as you want it to be. You can change the timer runtime, if necessary.
- When the pizza is ready, open the door **(2)** using the handle **(1)**.
- Remove the pizza with a pizza peel.
- If you wish, you can prepare more pizzas. If you do not wish to continue preparing pizzas, press and hold the ON/OFF button **(8)** for approx. one second to switch off the appliance.
- The fan will continue running for some time. Allow the appliance to cool down. If necessary, open the door **(2)** with the handle **(1)** to speed up the process.
- Unplug the mains plug from the mains socket.
- Clean the product as described in Chapter "11.2 Cleaning".

8. Programmes

The appliance has the following programmes.

Programme	Use
NEAPOLITAN	for Neapolitan pizza (very high temperature, short cooking time)
PAN PIZZA	for pan pizzas with a thicker base (high temperature, longer cooking time)
THIN CRUST	for thin-crust pizza (high temperature, medium cooking time)
NEW YORK	for New York-style pizza (medium temperature, longer cooking time)
DIY	custom temperature and time setting
FROZEN PIZZA	preset for frozen pizza (medium temperature, longer cooking time)

8.1 Temperatures and times associated to programmes

The programmes have the following preset temperatures and times. You can change them if necessary.

Programme	Top heat	Bottom heat	Time	Adjustable temperature	Adjustable time
NEAPOLITAN	450 °C	450 °C	2 min.	200-450 °C	1-60 min.
PAN PIZZA	300 °C	340 °C	10 min.	80-450 °C	1-60 min.
THIN CRUST	270 °C	300 °C	6 min.	80-450 °C	1-60 min.
NEW YORK	280 °C	280 °C	8 min.	80-450 °C	1-60 min.
DIY	400 °C	400 °C	2 min.	80-450 °C	1-60 min.
FROZEN PIZZA	240 °C	300 °C	8 min.	80-450 °C	1-60 min.

- The preset programmes serve as a guideline for the cooking time. The actual cooking time required may be shorter or longer depending on the dough, the toppings and how brown you want the results, so the cooking process should always be monitored.
- In Frozen Pizza mode, we recommend waiting 1-2 minutes between cooking multiple pizzas so that the pizza stone can heat up again and achieve optimum cooking results.
- In Thin Crust Pizza mode, only toppings that can be cooked and have a low moisture content should be used. Otherwise, the pizza may not be sufficiently crispy.

9. Recipes

- We recommend dusting the work surface with semolina or flour to ensure that the pizza dough is easy to work with.
- **Note on the use of ready-made dough:**

Remove the baking paper from the dough before cooking, as it can burn at high temperatures. Sprinkle the underside of the dough lightly with flour to prevent it from sticking. Set the pizza oven according to the instructions on the ready-made dough packaging. Please note, however, that the cooking time may be reduced by up to 50% due to the smaller cooking space. Keep an eye on the pizza at all times during the cooking process.

9.1 Neapolitan pizza dough (6 pizzas, approx. 280 g each)

Ingredients

- 1000 g pasta flour (tipo 00)
- 680 g cold water (68 %)
- 24 g salt
- 15 g olive oil
- 1 g fresh yeast

→ makes approx. **6 balls of 280 g** each

Making the dough

1. **Autolysis (recommended)**
Mix flour + 90% of the water, cover and leave to rest for 30 minutes.
2. **Add yeast and remaining water**
Dissolve the yeast in the remaining water and leave to stand for approx. 5 minutes.
3. **Add yeast and water mixture**
Add the yeast and water mixture to the flour and water mixture and knead for 10 minutes in a food processor (medium speed).
4. **Knead in the salt & oil**
Slowly add the salt and oil and knead for another 5 minutes (medium speed).
Aim: smooth, slightly sticky, elastic dough.
5. **Stock prove**

- Leave in the mixing bowl at room temperature (approx. 22 °C) to rise for 2 hours.
- Then chill in the fridge for 24–48 hours (4–6 °C).

6. **Ball prove**

- Remove the dough from the mixing bowl and divide into 6 portions.
- Mould into balls, lightly flour and cover (ideally in a dough proving box).
- Leave to rise for 3–4 hours at room temperature before cooking

Oven settings for Neapolitan pizza

Preheat the oven using the preset Neapolitan pizza programme.

Sprinkle the work surface with semolina (ideally, a small pile in which the dough ball can be placed while you work it).

Do not roll the dough, but carefully press it from the inside outwards.

To prevent the dough from sticking, turn it over when spreading it out so that both sides are kept dry by the semolina.

Please note that semolina is very resistant to heat, which is why it is used for pizza shaping (flour would burn too quickly). Still, make sure you don't have too much semolina under the pizza before putting it in the oven. Semolina that has not bonded with the dough burns very quickly and produces a very unpleasant flavour.

We recommend a cooking time of 1:30 - 2:00 minutes for optimum results.

9.2 New York-style mushroom and onion pizza

Optional: Variant with ham for 2 large pizzas (30-32 cm)

Ingredients - dough

- 400 g wheat flour (type 550)
- 260ml cold water
- 1 tsp dry yeast (or approx. 3 g fresh yeast)
- 1 tsp sugar
- 1 tsp salt
- 3 tbsp olive oil
- oregano

Ingredients - topping

- approx. 140-200 ml passata
- 240–300 g mozzarella (grated)
- 60 g mushrooms, thinly sliced
- 40 g onions, finely sliced into rings
- oregano (optional)
- salt
- 2 tsp. olive oil (optional)

Optional - variant with ham

- 80 g ham, cut into small pieces

Dough – preparation

1. Pour the water into a bowl, stir in the yeast and allow to dissolve briefly.
2. Put the flour, sugar and salt in a bowl and mix together, then add 2 tablespoons of oil and the water/yeast mixture.
3. Mix everything roughly until you cannot see any dry flour.
4. Knead for 5–8 minutes until you have a smooth dough.
5. Shape the dough into a ball.
6. Divide into 2 equal pieces of dough, rub lightly with oil.

7. Place in sealed containers and leave to rise in the fridge for 24 hours.

Preparation the next day

1. **Pre-heat the oven:**

Preheat the oven using the NY-style programme.

2. **Prepare the sauce:**

Season the passata with salt and oregano (optional).

3. **Prepare the dough:**

Roll out and shape the dough to approx. 30 cm in diameter from the inside out, leaving the centre thin and shaping the edges slightly thicker.

4. **Top the pizza:**

- Spread the tomato sauce evenly over the dough (leave the edges free).
- Sprinkle with mozzarella.
- Spread the mushrooms and onions evenly (slice the mushrooms very thinly so that they do not release too much liquid).
- Optional: Add pieces of ham.

5. **Cooking:**

cook for approx. 7 minutes until the cheese is melted and lightly browned and the base is crispy.

9.3 New York-style pizza with pepperoni and jalapeño peppers 2 large pizzas (30–32 cm)

Ingredients - dough

- 400 g wheat flour (type 550)
- 260ml cold water
- 1 tsp dry yeast (or approx. 3 g fresh yeast)
- 1 tsp sugar
- 1 tsp salt
- 3 tbsp olive oil
- oregano

Ingredients - topping

- approx. 140-200 ml passata
- 240–300 g mozzarella (grated)
- 2 jalapeño peppers
- 60 to 80 g pepperoni

Dough – preparation

1. Pour the water into a bowl, stir in the yeast and allow to dissolve briefly.
2. Put the flour, sugar and salt in a bowl and mix together, then add 2 tablespoons of oil and the water/yeast mixture.
3. Mix everything roughly until you cannot see any dry flour.
4. Knead for 5–8 minutes until you have a smooth dough.
5. Shape the dough into a ball.
6. Divide into 2 equal pieces of dough, rub lightly with oil.
7. Place in sealed containers and leave to rise in the fridge for 24 hours.

Preparation the next day**1. Pre-heat the oven:**

Preheat the oven on the NY-style programme.

2. Prepare the sauce:

Season the passata with salt and oregano (optional).

3. Prepare the dough:

Roll out and shape the dough to approx. 30 cm from the inside out, leaving the centre thin and shaping the edges slightly thicker.

Top the pizza:**Sauce → cheese → pepperoni → jalapeño**

- Spread the tomato sauce evenly over the dough (leave the edges free).
- Sprinkle with mozzarella.
- Spread the pepperoni evenly over the pizza.
- Cut the jalapeño into rings and spread them over the pizza.

4. Cooking:

cook for approx. 7 minutes until the cheese is melted and lightly browned and the base is crispy.

9.4 Pizza with mozzarella, rocket, cherry tomatoes & Parmesan**Thin pizza dough (approx. 2 pizzas, 30 cm)****Ingredients - dough**

- 250 g flour
- 150 ml lukewarm water
- 5 g salt
- 5 g sugar
- 5 g dry yeast
- 1 tbsp olive oil

Ingredients - topping

- 120 ml passata
- 120 g grated mozzarella
- 10-12 cherry tomatoes (approx. 60-80 g)
- 2 handfuls of rocket (30-50 g)
- 25 g Parmesan, grated
- 1-2 tsp olive oil
- salt & pepper to taste
- optional: chilli flakes or a squeeze of lemon juice
- a little flour or semolina for rolling out

Preparation - dough:

1. Activate the yeast together with the sugar in lukewarm water for approx. 5-10 minutes until it foams slightly.
2. Mix the flour and salt in a bowl. Add the yeast/water mixture and olive oil. Knead for 8-10 minutes until you have a smooth dough.
3. Leave the dough to rise for 1 hour at room temperature **or** prove in the fridge for 12-24 hours (longer proving time = more flavour).

Preparation after proving time:

1. **Preheat the oven**

Preheat the oven using the Thin Crust programme.

2. Divide the dough into portions of 160-180 g each and work into rounds.

3. Roll out very thinly (2-3 mm).

4. **Shape the pizza**

Shape the dough very thinly on a floured surface or roll it out (ideally on semolina)
(approx. 28-30 cm in diameter).

5. **Basic topping**

Spread the tomato sauce very thinly.

Spread the grated mozzarella **evenly**
(leave the edges free).

6. **Cooking**

Cook the pizza for approx. **6 minutes** until the edges are golden brown and the cheese has melted.

7. While the pizza is cooking, halve the cherry tomatoes and wash the rocket.

8. **Fresh topping**

Remove the pizza from the oven. Halve or quarter the cherry tomatoes and spread loosely on top.
Top with rocket and freshly grated Parmesan.

9. **Finish**

Drizzle with olive oil and season lightly with salt and pepper.
Optional: Chilli flakes or a little lemon juice.

9.5 Tarte flambée dough with yeast (crispy & thin)

Quantity: for 2 baking trays

Rising time: 45-60 minutes

Ingredients - dough

- 220 g wheat flour (type 405 or 550)
- 120 ml lukewarm water
- 1 tbsp neutral oil (rapeseed or sunflower oil)
- ½ tsp salt
- 2 g dry yeast (approx. ½ sachet)

Ingredients - topping

- 160- 200 g crème fraîche or sour cream
- 100 g lardons
- 1 red onion
- 60 g grated mozzarella
- salt & black pepper

Preparation - dough

1. **Activate the yeast**

Dissolve the dry yeast in lukewarm water and leave to stand for 2-3 minutes.

2. **Make the dough**

Put the flour and salt in a bowl.

Add the yeast water and oil and knead everything for **3-5 minutes** to form a smooth, fairly firm dough.

3. **Leave the dough to rise**

Form the dough into a ball, brush lightly with oil, cover and leave to prove **at room temperature for 45-60 minutes** until it has visibly risen.

Preparation after 60 min. proving time

1. **Preheat the oven**

using the DIY programme: **280 °C** top heat & **300°C** bottom heat

2. Divide the dough into 2 portions.

3. Roll out **very thinly** (paper-thin).

4. **Coat the base**

Spread the crème fraîche evenly and **thinly** over the base.

Lightly season with salt and pepper.

5. Spread the lardons evenly on top.

6. Cut the onion into fine strips and spread them out.

7. Sprinkle mozzarella **sparingly** on top.

8. **Cooking**

Cook the tarte flambée for **approx. 5 minutes** until the edges are crispy and the cheese is lightly browned.

9. **Finish**

After cooking, drizzle with honey, and sprinkle with walnuts if you wish

9.6 Tarte flambée dough with yeast (crispy & thin)

Quantity: for 2 baking trays

Proving time: 45-60 minutes

Ingredients - dough

- 220 g wheat flour (type 405 or 550)
- 120 ml lukewarm water
- 1 tbsp neutral oil (rapeseed or sunflower oil)
- ½ tsp salt
- 2 g dry yeast (approx. ½ sachet)

Ingredients - topping

- 160- 200 g crème fraîche or sour cream
- 1 ripe pear
- 160 g goat's cheese (roll or cream cheese)
- 60 g grated mozzarella
- salt & black pepper

Optional (highly recommended):

- 2 tsp honey
- 2 tbsp chopped walnuts

Preparation - dough

1. **Activate the yeast**

Dissolve the dry yeast in lukewarm water and leave to stand for 2-3 minutes.

2. **Make the dough**

Put the flour and salt in a bowl.

Add the yeast water and oil and knead everything for **3-5 minutes** to form a smooth, fairly firm dough.

3. **Leave the dough to rise**

Form the dough into a ball, brush lightly with oil, cover and leave to prove **at room temperature for 45-60 minutes** until it has visibly risen.

Preparation after 60 min. proving time

1. **Preheat the oven**

using the DIY programme to **280 °C** top heat, **300 °C** bottom heat.

2. Divide the dough into 2 portions.

3. Roll out **very thinly** (paper-thin).

4. Cut the goat's cheese into slices.

5. **Prepare the pear**

Core the pear and cut into **thin wedges or slices**.

6. **Topping**

Coat the base

Spread the crème fraîche evenly and **thinly** over the base.

Lightly season with salt and pepper.

Spread the pear slices over the base.

Cut the goat's cheese into slices.

Sprinkle mozzarella **sparingly** on top.

7. **Cooking**

Cook the tarte flambée for **approx. 5 minutes** until the edges are crispy and the cheese is lightly browned.

8. **Finish**

After cooking, drizzle with honey, and sprinkle with walnuts if you wish

9.7 Quattro Formaggi pan pizza

Pan Pizza recipe for 4 pizzas (28-30 cm)

Ingredients dough:

- 1 kg wheat or pasta flour (type 550 or tipo 00)
- 640 ml lukewarm water
- 20 g fresh yeast **or** 7 g dry yeast
- 4 tsp sugar
- 4 tsp salt
- 4 tbsp olive oil
- a little oil or butter to grease the pans

Ingredients topping (topping variant 2)

- 4 tablespoons cream or crème fraîche instead of passata
- 400 g mozzarella (grated)
- 240 g Gorgonzola (mild)
- 240 g Emmental or Gouda (grated)
- 160 g Parmesan (finely grated)

Method

1. **Prepare the dough (approx. 2 hours in advance)**

1. Dissolve the yeast and sugar in lukewarm water, leave to stand for 5 minutes until it foams slightly.
2. Place the flour and salt in a large bowl, add the yeast mixture and olive oil.
3. Knead vigorously for 8-10 minutes until the dough is smooth and elastic.

4. Brush with a little oil, cover and **leave to rise for 1-1.5 hours** until it has doubled in volume.

2. Prepare pans or tins after the proving time

- **Generously grease** 4 pans or cooking tins (28-30 cm each) with **butter or oil**.
- **Divide** the dough into **4 equal pieces**, press each piece into the pan until it reaches the edge.
- **Leave to rise for another 30-40 minutes** so that the edges are nice and fluffy.

Hint

- The dough can be left to rest **in the refrigerator for 12-24 hours**, which makes it more flavoursome.

3. Preheat the oven using the Pan Pizza programme

- Preheat the oven using the Pan Pizza programme.

4. Method

Apply the topping

Spread the cream or crème fraîche over the dough.

Sprinkle evenly with the different types of cheese.

Cooking

Pan Pizza: Cook for approx. 10 minutes using the Pan Pizza programme.

9.8 BBQ Chicken Pizza

Pan Pizza recipe for 4 pizzas (28-30 cm)

Ingredients dough:

- 1 kg wheat or pasta flour (type 550 or tipo 00)
- 640 ml lukewarm water
- 20 g fresh yeast or 7 g dry yeast
- 4 tsp sugar
- 4 tsp salt
- 4 tbsp olive oil
- a little oil or butter to grease the pans

Ingredients topping (topping variant 1)

- 320-400g BBQ sauce (replaces passata)
- 500 g cooked chicken (e.g. fillet strips, seasoned and fried)
- 400 g mozzarella or cheddar, grated
- Optional: 160 g sweetcorn or 2-4 spring onions cut into rings

Method

1. Prepare the dough (approx. 2 hours in advance)

1. Dissolve the yeast and sugar in lukewarm water, leave to stand for 5 minutes until it foams slightly.
2. Place the flour and salt in a large bowl, add the yeast mixture and olive oil.
3. Knead vigorously for 8-10 minutes until the dough is smooth and elastic.
4. Brush with a little oil, cover and **leave to prove for 1-1.5 hours** until doubled in volume.

2. Prepare pans or tins after the proving time

- **Generously grease** 4 pans or cooking tins (28-30 cm each) with **butter or oil**.
- **Divide** the dough into **4 equal pieces**, press each piece into the pan until it reaches the edge.
- **Leave to rise for another 30-40 minutes** so that the edges are nice and fluffy.

Hint

- The dough can be left to rest in the refrigerator for 12–24 hours, which makes it more flavoursome.

3. Preheat the oven using the Pan Pizza programme

- Preheat the oven using the Pan Pizza programme.

4. Method

Apply the topping

Spread a thin layer of BBQ sauce over the dough.

Sprinkle evenly with cheese.

Spread the chicken pieces evenly on top.

Add spring onion rings on top if you wish.

Cooking

Pan Pizza: Cook for approx. 10 minutes using the Pan Pizza programme.

9.9 Wholemeal pizza dough (for 4 pizzas)

Ingredients - dough

- 500 g wholemeal wheat flour (preferably wholemeal, finely ground)
- 350 g cold water (70 % hydration)
- 10 g salt
- 2 g dry yeast (or 6 g fresh yeast)
- 15 g olive oil

Ingredients - topping

- approx. 360g of passata or tomato sauce of your choice
- 300 g broccoli
- 300 g mushrooms
- 2 peppers
- 2 small red onions
- 300 g sweetcorn (drained)
- 400 g grated mozzarella

Making the dough

1. Autolysis (recommended)

Mix flour + 320 g water, cover and leave to rest for 30 minutes.

→ This is important to improve the elasticity for wholemeal.

2. Add yeast and remaining water

Dissolve the yeast in remaining water and leave to stand for approx. 5 minutes.

3. Mix in the yeast and water mixture

Add the yeast and water mixture to the flour and water mixture and knead for 10 minutes in a food processor (medium speed).

4. Knead in the salt & oil

Slowly add the salt and oil and knead for a another 5 minutes (medium speed).

Aim: smooth, slightly sticky, elastic dough.

5. Stock prove

- Leave in the mixing bowl at room temperature (approx. 22 °C) to rise for 2 hours.
- Then chill in the fridge for 24–48 hours (4–6 °C).

6. Ball prove

- Remove the dough from the mixing bowl and divide into 4 portions.
- Mould into balls, lightly flour and cover (ideally in a dough proving box).
- Remove from the refrigerator 3–4 hours before cooking and leave to rise at room temperature.

After proving time - oven settings for Neapolitan pizza

Preheat the oven using the preset Neapolitan pizza programme (approx. 15 min)

Shape the dough

Sprinkle the work surface with semolina (ideally, a small pile in which the dough ball can be placed while you work it).

Do not roll the dough, but carefully press it from the inside outwards

Prepare the vegetables

1. Chop the broccoli into small pieces and blanch for 1–2 minutes.
 - Fill a pan with water and bring to the boil.
 - Add salt to the water (as with pasta water).
 - Add the broccoli florets to the boiling water.
 - Cook for 1–2 minutes.
 - Remove the broccoli with a sieve and drain (optional: rinse briefly with cold water).
2. Drain, season lightly with salt and mix with a little olive oil.
3. Cut the mushrooms into thin slices.
4. Cut the peppers into strips
5. and slice the onion into thin half-rings.

Topping (important for a good melt)

1. Spread out a thin layer of tomato sauce. You should still be able to see the base through it.
2. First, spread about $\frac{2}{3}$ of the mozzarella.
3. Place the vegetables on top.
4. Sprinkle the remaining mozzarella over them.
5. Optional: a little olive oil & chilli flakes.

Cooking

- Set the oven to the Neapolitan Pizza programme and cook for 2 min.

9.10 Classic barbecue sauce for American pan pizza**Ingredients (for approx. 2–3 pan pizzas)**

- 200 ml ketchup (base)
- 60 ml apple cider vinegar or mild white wine vinegar
- 40–50 g brown sugar (alternatively honey or maple syrup)
- 1 tbsp. Worcestershire sauce
- 1 tsp mustard
- 1 tsp smoked paprika
- $\frac{1}{2}$ tsp onion powder
- $\frac{1}{2}$ tsp garlic powder
- $\frac{1}{2}$ tsp black pepper

Optional:

- $\frac{1}{2}$ tsp chilli powder or cayenne pepper
- $\frac{1}{2}$ tsp Liquid Smoke (be very sparing)

Method

1. Add all the ingredients into a small pan.
2. Bring to the boil while stirring, then simmer gently for 10-15 minutes until the sauce thickens.
3. Flavour to taste: for sweeter → add more sugar, for sourer → add more vinegar, for smokier → add more paprika/Liquid Smoke.
4. Remove from the heat and leave to cool slightly.

Use on the Pan Pizza

- Spread a thin layer of sauce (it is strong).
- Ideal with:
 - Mozzarella and Cheddar mix
 - Chicken (BBQ chicken), red onions
 - Optional after cooking: spring onions

10. Troubleshooting

10.1 The pizza oven does not work

- Check that the mains plug is correctly inserted into the mains socket.
- Check that the mains socket used is live.

10.2 The display (6) reads “E1”, “E2” or “E3”

- The pizza oven has a technical fault. Contact the manufacturer.

10.3 The pizza oven switches off and cannot be switched on again immediately

This pizza oven is fitted with an overheating protection mechanism. **The appliance automatically switches itself off if it gets too hot.**



WARNING! There is normally a reason for overheating and it can constitute a fire hazard!

- Unplug the mains plug from the mains socket.
- Eliminate the cause of the overheating. Check that the appliance can dissipate heat satisfactorily. Has it been covered or is it too close to a wall or other obstacle?
- Allow the appliance to cool down completely. This process can take up to 45 minutes. The appliance may only be used again once it has cooled down completely.

11. Maintenance/cleaning

11.1 Maintenance

Maintenance is required if the pizza oven has been damaged in any way, for example, if liquid has entered the product, if it has been exposed to rain or moisture, if it is not working properly or if it has been dropped. If you notice smoke, unusual noises or odours, switch off the pizza oven immediately and disconnect the mains plug from the socket. If this occurs, the pizza oven should not be used before it has been inspected by authorised service personnel. All servicing work must be carried out by qualified specialist personnel. Never open the housing on the pizza oven.

11.2 Cleaning



Disconnect the mains plug from the socket before cleaning, there is a risk of electric shock!



Wait until the pizza oven and the pizza stone **(10)** have cooled down completely to avoid the risk of burns.



The pizza stone **(10)** may discolour despite regular cleaning. This is due to its material and has no effect on its functionality. The inside of the pizza oven may also discolour over time - this is normal and harmless.

Carefully remove burnt-on food residues from the pizza stone **(10)** with a wooden spatula or glass ceramic scraper. Do not scratch to avoid damage. If necessary, wipe the pizza stone **(10)** with a slightly damp cloth. Do not use detergents or cleaning agents and never clean the pizza stone **(10)** in the dishwasher or with a pressure washer.

Never use oven cleaners or scouring pads to clean your pizza oven. Clean the inside and outside of the appliance with a damp cloth and a little mild detergent, wipe with clean water and dry thoroughly. Always make sure that no water enters the appliance.

12. Storage when not in use



Wait until the pizza oven has cooled down completely. Otherwise there is risk of burns or fire!

If you do not intend to use the pizza oven for an extended period of time, disconnect the mains plug from the socket and wind the power cable **(12)** onto the cable wrap **(11)**. Clamp the end of the power cable **(12)** into the cable clip **(13)**.

Store the pizza oven in a clean, dry place out of direct sunlight.

13. Environmental regulations and disposal information

	Appliances marked with this symbol are subject to the European Directive 2012/19/EU. All electrical and electronic appliances must be disposed of separately from household waste at official disposal centres. Avoid damage to the environment and risks to your personal health by disposing of the appliance properly. For further information about proper disposal, contact your local government, disposal bodies or the shop where you bought the appliance.
	Dispose of all packaging in an environmentally friendly manner. Cardboard packaging can be taken to paper recycling centres or public collection points for recycling. Any film or plastic contained in the packaging should be taken to your public collection points for disposal.

Only relevant for France:



This product and its packaging components are subject to specific sorting regulations in France. Please follow the local disposal guidelines.

Only relevant for Spain and Portugal: Please separate the packaging material and dispose of it in the relevant collection containers in accordance with the symbols on the packaging:		  
	Please note the markings on the packaging material when disposing of it, it is labelled with abbreviations (a) and numbers (b), the meanings of which are as follows: 1-7: plastic / 20-22: paper and cardboard / 80-98: composite materials.	
		
Symbol	Material	Contained in the following packaging elements for this product
	Low density polyethylene	Plastic bag, protective film
	Polypropylene	Non-woven fabric
	Corrugated cardboard	Packaging, inside box
	Paper	Tissue paper

14. Food-grade use



This symbol designates products whose physical and chemical composition has been tested and found to be non-hazardous to health when used in contact with food in accordance with the requirements of Regulation EU 1935/2004.

15. Conformity notes



The product complies with the requirements of the applicable European and national directives. Evidence of conformity has been provided. The manufacturer has the relevant declarations and documentation.

The product complies with the requirements of the applicable national directives of the Republic of Serbia.

The complete EU Declaration of Conformity and any other conformity declaration (where applicable) are available for download from this link: https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/541068_2510.pdf

Contact address in accordance with 2023/988 Product Safety Regulation: ce@targa.de

16. Warranty and Service Information

Warranty of TARGA GmbH

Dear Customer,

This device is sold with three years warranty from the date of purchase. In the event of product defects, you have legal rights towards the seller. These statutory rights are not restricted by our warranty as described below.

Warranty conditions

The warranty period commences upon the date of purchase. Please keep the original receipt in a safe place as it is required as proof of purchase. If any material or manufacturing faults occur within three years of purchase of this product, we will repair or replace the product free of charge as we deem appropriate.

Warranty period and legal warranty rights

The warranty period is not extended in the event of a warranty claim. This also applies to replaced and repaired parts. Any damage or defects discovered upon purchase must be reported immediately when the product has been unpacked. Any repairs required after the warranty period will be subject to charge.

Scope of warranty

The device was carefully manufactured in compliance with stringent quality guidelines and subjected to thorough testing before it left the works. The warranty applies to material and manufacturing faults. This warranty does not cover product components which are subject to normal wear and which can therefore be regarded as wearing parts, or damage to fragile components such as switches, rechargeable batteries or components made of glass. This warranty is void if the product is damaged, incorrectly used or serviced. To ensure correct use of the product, always comply fully with all instructions contained in the user manual. The warnings and recommendations in the user manual regarding correct and incorrect use and handling of the product must always be observed and complied with. The product is solely designed for private use and is not suitable for commercial applications. The warranty is rendered void in the event of incorrect handling and misuse, if it is subjected to force, and also if any person other than our authorised service technicians interfere with the device. No new warranty period commences if the product is repaired or replaced.

Submitting warranty claims

To ensure speedy handling of your complaint, please note the following:

- Before using your product for the first time, please read the enclosed documentation carefully. Should any problems arise which cannot be solved in this way, please call our hotline.
- Always have your receipt, the product article number as well as the serial number (if available) to hand as proof of purchase.
- If it is not possible to solve the problem on the phone, our hotline support staff will initiate further servicing procedures depending on the fault.



Service



Phone: 0800 404 7657

E-Mail: targa@lidl.co.uk



Phone: 1800 101010

E-Mail: targa@lidl.ie



Phone: 800 62230

E-Mail: targa@lidl.com.mt



Phone: 8009 4241

E-Mail: targa@lidl.com.cy

IAN: 541068_2510



Manufacturer

Please note that the following address is not a service address. First contact the service point stated above.

TARGA GmbH, Coesterweg 45
59494 Soest, GERMANY

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäße Verwendung	25
2. Lieferumfang	25
3. Übersicht	25
4. Technische Daten	25
5. Sicherheitshinweise	26
6. Vor der Inbetriebnahme	30
6.1 Erstinbetriebnahme	30
7. Inbetriebnahme	30
8. Programme	32
8.1 Programmtemperaturen und -zeiten	32
9. Rezepte	32
9.1 Neapolitanischer-Pizza-Teig (6 Pizzen à ca. 280 g)	32
9.2 NY-Style Pilz-Zwiebel-Pizza	33
9.3 New-York-Style Pizza mit Peperoni & Salami für 2 große Pizzen (30–32 cm)	34
9.4 Pizza mit Mozzarella, Rucola, Cherry Tomaten & Parmesan Dünner Pizzateig (ca. 2 Pizzen, 30 cm)	35
9.5 Flammkuchenteig mit Hefe (knusprig & dünn)	36
9.6 Flammkuchenteig mit Hefe (knusprig & dünn)	37
9.7 Pan Pizza Quattro Formaggi	38
9.8 BBQ Chicken Pizza	39
9.9 Vollkorn-Pizza-Teig (für 4 Pizzen)	40
9.10 Klassische Barbecue-Sauce für American Pan Pizza	41
10. Problemlösung	42
10.1 Der Pizzaofen zeigt keine Funktion	42
10.2 Das Display (6) zeigt „E1“, „E2“ oder „E3“ an	42
10.3 Der Pizzaofen schaltet sich aus und lässt sich nicht sofort wieder einschalten	42
11. Wartung/Reinigung	42
11.1 Wartung	42
11.2 Reinigung	43
12. Lagerung bei Nichtbenutzung	43
13. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben	43
14. Lebensmittelechtheit	44
15. Konformitätsvermerke	44
16. Hinweise zu Garantie und Serviceabwicklung	45

1. Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Pizzaofen wird bestimmungsgemäß verwendet, wenn er ausschließlich zum Backen von Pizza und ähnlichen Teigwaren im Haushalt verwendet wird. Dieser Pizzaofen darf nicht außerhalb von geschlossenen Räumen und in tropischen Klimaregionen genutzt werden. Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Hausgebrauch vorgesehen, jede andere Verwendung ist nicht bestimmungsgemäß. Es ist nicht für den Betrieb in einem Unternehmen bzw. den gewerblichen Einsatz vorgesehen.

Darunter fallen auch Anwendungen

- in Personalküchen in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen
- in landwirtschaftlichen Anwesen
- von Gästen in Hotels, Motels und anderen ähnlichen Unterkünften
- in Frühstückspensionen

Dieser Pizzaofen erfüllt alle im Zusammenhang mit der CE Konformität relevanten Normen und Standards. Bei einer nicht mit dem Hersteller abgestimmten Änderung des Pizzaofens ist die Einhaltung dieser Normen nicht mehr gewährleistet. Aus hieraus resultierenden Schäden oder Störungen ist jegliche Haftung seitens des Herstellers ausgeschlossen. Benutzen Sie nur das vom Hersteller angegebene Zubehör. Bitte beachten Sie die Landesvorschriften bzw. Gesetze des jeweiligen Einsatzlandes.

2. Lieferumfang

- Pizzaofen
- Pizzastein
- Diese Bedienungsanleitung

3. Übersicht

Diese Bedienungsanleitung ist mit einem ausklappbaren Umschlag versehen. Auf der Innenseite des Umschlags ist der Pizzaofen mit einer Bezifferung abgebildet. Die Ziffern haben folgende Bedeutung:

1	Griff	7	Taste START/STOP
2	Tür	8	Taste ON/OFF
3	Drehregler TEMP/TIMER	9	Drehregler Programme
4	Taste UPPER/LOWER (Ober-/Unterhitze)	10	Pizzastein (Abb. A)
5	Taste TIMER	11	Kabelaufwicklung (Abb. B)
6	Display (Temperatur- und Timeranzeige, UPPER = Oberhitze, LOWER = Unterhitze, ADD FOOD = Lebensmittel hinzufügen, PREHEAT = Vorheizen)	12	Netzkabel (Abb. B)
		13	Kabelclip (Abb. B)

4. Technische Daten

Spannungsversorgung	220 V - 240 V~, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	2400 W
Leistungsaufnahme im AUS-Zustand	0,23 W
Schutzklasse	I
Temperaturbereich	80 °C bis 450 °C
Timerfunktion	bis zu 60 Minuten
Überhitzungsschutz	ja
Heizelemente	2 (Ober-/Unterhitze)
Betriebstemperatur	5 °C bis 35 °C
Betriebsluftfeuchtigkeit	max. 85 % rel. Feuchte
zulässige Lagerbedingungen	0 °C bis 50 °C, max. 85 % rel. Feuchte

Änderungen der technischen Daten sowie des Designs können ohne Ankündigung erfolgen.

5. Sicherheitshinweise

Vor der ersten Verwendung des Pizzaofens lesen Sie die folgenden Anweisungen genau durch und beachten Sie alle Warnhinweise, selbst wenn Ihnen der Umgang mit elektrischen Geräten vertraut ist. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig als zukünftige Referenz auf. Wenn Sie den Pizzaofen verkaufen oder weitergeben, händigen Sie unbedingt auch diese Bedienungsanleitung aus. Sie ist Bestandteil des Produktes.

Verwendete Symbole und ihre Bedeutung



GEFAHR! Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder schwere Verletzung zur Folge hat.



WARNUNG! Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder schwere Verletzung zur Folge haben kann.



ACHTUNG! Dieses Signalwort kennzeichnet wichtige Hinweise zum Schutz vor Sachschäden.



GEFAHR! Achtung, heiße Oberflächen! Dieses Symbol warnt vor Verletzungen/ Verbrennungen im Zusammenhang mit heißen Oberflächen des Pizzaofens.



Bedienungsanleitung beachten



Wechselspannung



Dieses Symbol kennzeichnet weitere informative Hinweise zum Thema.



Herstelleradresse



WARNUNG!



**GEFAHR EINES ELEKTRISCHEN SCHLAGES!
GERÄT NICHT ÖFFNEN!**



GEFAHR! Allgemeine Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Kleinteile können bei Verschlucken lebensgefährlich sein. Halten Sie auch die Verpackungsmaterialien von Kindern fern. Es besteht Erstickungsgefahr.
- Bei Beschädigungen oder Fehlfunktionen darf der Pizzaofen nicht mehr in Betrieb genommen werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Lassen Sie den Pizzaofen vom Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person überprüfen und ggf. reparieren.
- Betreiben Sie den Pizzaofen nach Möglichkeit an einem eigenen Stromkreis. Bei Unsicherheit fragen Sie eine Fachkraft.
- Der Pizzaofen ist nicht für den Betrieb in Fahrzeugen geeignet.



GEFAHR! Brandgefahr!

- Der Pizzaofen ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- Lassen Sie den eingeschalteten Pizzaofen nicht unbeaufsichtigt.
- Stellen Sie den Pizzaofen nicht in der Nähe von brennbaren Materialien, Flüssigkeiten, Gasen, Vorhängen oder Gardinen auf.
- Stellen Sie den Pizzaofen nur auf eine ebene, stabile, vor Spritzwasser geschützte und feuerfeste Oberfläche. Lassen Sie mindestens 15 cm Abstand zu Wänden.
- Halten Sie einen Abstand von mindestens 50 cm rund um das Gerät zu entzündlichen und brennbaren Materialien ein.
- Sorgen Sie für eine ungehinderte Luftzirkulation. Lassen Sie ausreichend Platz rund um den Pizzaofen und mindestens 1 m Abstand über dem Gerät.
- Decken Sie den Pizzaofen nicht ab.
- Blockieren Sie niemals die Lüftungsschlitze bzw. decken Sie diese nicht mit Stoff ab.
- Legen Sie kein Papier, Kunststoff, Alufolie, Stoff oder andere Gegenstände in den Pizzaofen.

- Der Pizzaofen darf nur zur Zubereitung von Pizza und ähnlichen flachen Teigwaren verwendet werden. Niemals übergroße Lebensmittel in den Pizzaofen geben.
- Verwenden Sie aufgrund der hohen Temperaturen im Gerät kein Backpapier und keine Dauerbackfolien. Entfernen Sie immer alle Folien und Papiere von z.B. TK-Lebensmitteln, auch wenn diese laut Hersteller mitgebacken werden können.
- Verwenden Sie den Pizzaofen niemals in Schränken.



GEFAHR! Stromschlaggefahr!

- Das Gehäuse des Pizzaofen darf nicht beschädigt werden. Bei beschädigtem Gehäuse besteht Gefahr durch einen elektrischen Schlag.
- Schließen Sie den Pizzaofen nur an eine immer leicht zugängliche Steckdose an. Betreiben Sie den Pizzaofen ausschließlich mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung! Das Typenschild befindet sich an der Rückseite des Pizzaofens. Es ist keine Aktion seitens der Benutzer erforderlich, um das Produkt zwischen 50 und 60 Hz umzustellen. Das Produkt passt sich sowohl für 50 als auch für 60 Hz an.
- Der Pizzaofen, das Netzkabel **(12)** und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Fassen Sie das Netzkabel **(12)** und den Pizzaofen nie mit nassen Händen an.
- Der Pizzaofen darf niemals in unmittelbarer Nähe eines Spülbeckens, einer Badewanne, einer Dusche oder eines Schwimmbeckens verwendet werden. Sollte der Pizzaofen ins Wasser gefallen sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker und nehmen Sie erst danach den Pizzaofen aus dem Wasser heraus.
- Zur vollständigen Netztrennung muss der Netzstecker aus der Steckdose gezogen werden. Ziehen Sie nie am Netzkabel **(12)**, um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen. Ziehen Sie immer am Netzstecker selbst.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn der Pizzaofen nicht richtig funktioniert, wenn er nicht benutzt wird, bei Gewitter und vor jeder Reinigung.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel **(12)** nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel **(12)** nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- Wenn das Netzkabel **(12)** beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Verwenden Sie keine Adapterstecker oder Verlängerungskabel und nehmen Sie auch keine Eingriffe am Netzkabel **(12)** vor!



GEFAHR! Verbrennungsgefahr!

- Im Betrieb kann die Temperatur der berührbaren Flächen sehr hoch sein. Weiterhin entweicht im Betrieb heißer Dampf aus den Lüftungsschlitzen. Auch beim Öffnen des Pizzaofens kann heißer Dampf entweichen. Verwenden Sie zum Einlegen und zur Entnahme der Speisen einen geeigneten Pizzaschieber. Berühren Sie bei Entnahme der Speisen nicht die Innenseite des Pizzaofens. Benutzen Sie Topflappen oder Ofenhandschuhe und berühren Sie damit nur den Griff **(1)**, um Verbrennungen vorzubeugen.
- Der Pizzaofen und der Pizzastein **(10)** werden bei Betrieb sehr heiß. Auch direkt nach dem Ausschalten bleiben diese noch heiß. Achten Sie daher darauf, dass Sie sich nicht verbrennen.
- Lassen Sie den Pizzaofen und den Pizzastein **(10)** vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen, transportieren oder lagern.



WARNUNG! Verletzungsgefahr

- Falls Sie Rauchentwicklung, ungewöhnliche Geräusche oder Gerüche feststellen, ziehen Sie den Netzstecker sofort aus der Steckdose. In diesen Fällen darf der Pizzaofen nicht weiter verwendet werden, bevor eine Überprüfung durch einen Fachmann durchgeführt wurde. Atmen Sie keinesfalls Rauch aus einem möglichen Gerätebrand ein. Sollten Sie dennoch Rauch eingeatmet haben, suchen Sie einen Arzt auf. Das Einatmen von Rauch kann gesundheitsschädlich sein.
- Verlegen Sie das Netzkabel **(12)** immer so, dass niemand darüber stolpern kann.



ACHTUNG! Sachschäden

- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Betreiben Sie den Pizzaofen nur mit dem mitgelieferten Originalzubehör.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Pizzaofen ab.
- Schützen Sie den Pizzaofen vor Feuchtigkeit, Tropf- und Spritzwasser.
- Setzen Sie den Pizzaofen nicht direkter Sonneneinstrahlung aus.
- Setzen Sie den Pizzaofen keinen extrem hohen oder niedrigen Temperaturen aus.
- Setzen Sie den Pizzaofen keinen übermäßigen Erschütterungen und Vibrationen aus.
- Der Pizzastein **(10)** darf niemals in Wasser eingetaucht werden, da er Feuchtigkeit aufnimmt und dadurch Risse oder Beschädigungen entstehen können.
- Den Pizzastein **(10)** nicht mit Spülmittel reinigen. Reinigungsmittel können in die Poren des Steins eindringen und beim nächsten Gebrauch auf die Lebensmittel übergehen.

- Keine spitzen oder scharfen Gegenstände sowie keinen Hochdruckreiniger zur Reinigung des Pizzasteins **(10)** verwenden, da dadurch Kratzer oder Materialschäden entstehen können, in die sich Speisereste festsetzen.
- Den Pizzastein **(10)** nicht mit Desinfektionsmitteln behandeln. Eine Desinfektion ist aufgrund der hohen Betriebstemperaturen im Pizzaofen nicht erforderlich.
- Den Pizzastein **(10)** nicht einölen, da dies zu Rauchbildung, Geruchsentwicklung oder Beschädigungen führen kann.

6. Vor der Inbetriebnahme

Entnehmen Sie den Pizzaofen und das komplette Zubehör aus der Verpackung. Vor der Inbetriebnahme müssen alle Verpackungsmaterialien entfernt werden.

6.1 Erstinbetriebnahme

Heizen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch ohne Lebensmittel auf. Beim ersten Aufheizen kann es durch Produktionsrückstände an den Heizelementen zu leichter Geruchs- oder Rauchentwicklung kommen. Dies ist normal und unbedenklich.

- Wählen Sie einen geeigneten Aufstellort (siehe Kapitel „5. Sicherheitshinweise“).
- Reinigen Sie das Gerät wie in Kapitel „11.2 Reinigung“ beschrieben.
- Legen Sie den Pizzastein **(10)** in das Gerät ein.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine leicht zugängliche Steckdose. Es ertönt ein kurzer Signalton. Alle Kontrollleuchten leuchten kurz auf und erlöschen anschließend wieder. Die Taste ON/OFF **(8)** leuchtet schwach.
- Drücken Sie die Taste ON/OFF **(8)**. Die Kontrollleuchte für das ausgewählte Programm blinkt. Im Display **(6)** erscheinen die dazugehörigen Werte für Temperatur und Zeit.
- Drücken Sie die Taste START/STOP **(7)** oder warten Sie ca. 10 Sekunden. Die Kontrollleuchte für das ausgewählte Programm leuchtet und die Ofenbeleuchtung schaltet sich ein. Im Display **(6)** wird der Temperaturwert durch ein rotierendes Symbol ersetzt und „PREHEAT“ (VORHEIZEN) leuchtet. Die Zeitanzeige bleibt unverändert. Der Aufheizvorgang startet, der Lüfter läuft an. Dieser Vorgang dauert etwa 15 Minuten.
- Während der ersten Inbetriebnahme kann es kurzzeitig zu Geruchs- oder Rauchentwicklung kommen. Sorgen Sie in diesem Fall für ausreichende Belüftung (z. B. durch ein geöffnetes Fenster).
- Nach Abschluss des Aufheizvorgangs ertönt ein dreifacher Signalton und im Display **(6)** blinkt „ADD FOOD“ (Lebensmittel hinzufügen). Der Temperaturwert wird wieder im Display **(6)** angezeigt.
- Halten Sie die Taste ON/OFF **(8)** ca. eine Sekunde gedrückt, um das Gerät auszuschalten.
- Der Lüfter läuft noch einige Zeit weiter. Lassen Sie das Gerät abkühlen, öffnen Sie dazu ggf. die Tür **(2)** mit dem Griff **(1)**, um den Vorgang zu beschleunigen.
- Das Gerät ist nun betriebsbereit.

7. Inbetriebnahme



Das Gerät heizt vor, um bei hohen Temperaturen ein optimales Backergebnis zu erzielen. Der Pizzastein **(10)** muss sich während des Vorheizens im Gerät befinden. Ist das Gerät noch heiß, entfällt die Vorheizphase.



Wenn ein Programm gestartet wurde (die Kontrollleuchte für das ausgewählte Programm leuchtet), müssen Sie zunächst die Taste START/STOP **(7)** drücken, bevor Sie ein anderes Programm wählen können.



Nach 30 Minuten ohne Bedienung schaltet das Gerät automatisch in den Standby-Modus. Zum Weiterbacken drücken Sie die Taste ON/OFF **(8)** und wählen das Programm erneut aus.

- Wählen Sie einen geeigneten Aufstellort (siehe Kapitel „5. Sicherheitshinweise“).
- Legen Sie den Pizzastein **(10)** in das Gerät ein.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine leicht zugängliche Steckdose.
- Es ertönt ein kurzer Signalton. Alle Kontrollleuchten leuchten kurz auf und erlöschen anschließend wieder. Die Taste ON/OFF **(8)** leuchtet schwach.
- Drücken Sie die Taste ON/OFF **(8)**. Die Kontrollleuchte für das ausgewählte Programm blinkt. Im Display **(6)** erscheinen die dazugehörigen Werte für Temperatur und Zeit.
- Wählen Sie mit dem Drehregler Programme **(9)** das gewünschte Programm aus (siehe Kapitel 8 „Programme“).
- Drücken Sie die Taste START/STOP **(7)** oder warten Sie ca. 10 Sekunden, um die voreingestellten Werte für Temperatur und Zeit zu übernehmen und den Heizvorgang zu starten. Die Kontrollleuchte für das ausgewählte Programm leuchtet und die Ofenbeleuchtung schaltet sich ein. Sie können die Werte für Temperatur und Zeit auch anpassen (siehe Tabelle 8.1 „Programmtemperaturen und -zeiten“). Gehen Sie dazu wie folgt vor:
 - Drücken Sie die Taste UPPER/LOWER **(4)**, um zwischen Ober- und Unterhitze zu wechseln. Im Display **(6)** wird „UPPER“ (Oberhitze) bzw. „LOWER“ (Unterhitze) angezeigt.
 - Stellen Sie mit dem Drehregler TEMP/TIMER **(3)** in 5-°C-Schritten die gewünschte Temperatur ein.
 - Drücken Sie die Taste TIMER **(5)**, um die Laufzeit des Timers zu ändern.
 - Stellen Sie mit dem Drehregler TEMP/TIMER **(3)** die gewünschte Zeit ein – in 10-Sekunden-Schritten (bis 3 Minuten), in 30-Sekunden-Schritten (von 3 bis 10 Minuten) oder in 1-Minuten-Schritten (ab 10 Minuten).
 - Drücken Sie die Taste START/STOP **(7)**, um den Heizvorgang zu starten.
- Im Display **(6)** wird der Temperaturwert durch ein rotierendes Symbol ersetzt und „PREHEAT“ (VORHEIZEN) leuchtet. Die Zeitanzeige bleibt unverändert. Der Aufheizvorgang startet, der Lüfter läuft an. Dieser Vorgang kann bis zu 15 Minuten dauern.
- Nach Abschluss des Aufheizvorgangs ertönt ein dreifacher Signalton und im Display **(6)** blinkt „ADD FOOD“ (Lebensmittel hinzufügen). Der Temperaturwert wird wieder im Display **(6)** angezeigt.
- Öffnen Sie die Tür **(2)** mit dem Griff **(1)** und schieben Sie die belegte Pizza mit einem Pizzaschieber auf den Pizzastein **(10)**.
- Schließen Sie die Tür **(2)** mit dem Griff **(1)**.
- Drücken Sie die Taste START/STOP **(7)**, um den TIMER zu starten. Der TIMER zählt herunter. Sobald der TIMER abgelaufen ist, ertönt ein dreifacher Signalton und im Display **(6)** blinkt „ADD FOOD“ (Lebensmittel hinzufügen). Das Gerät bleibt weiter eingeschaltet und heizt weiter.
- Prüfen Sie, ob die Pizza den gewünschten Garpunkt erreicht hat. Die Laufzeit des Timers können Sie bei Bedarf anpassen.
- Öffnen Sie die Tür **(2)** mit dem Griff **(1)**, sobald die Pizza fertig ist.
- Entnehmen Sie die Pizza mit einem Pizzaschieber.
- Bereiten Sie bei Bedarf weitere Pizzen zu. Wenn Sie keine weiteren Pizzen zubereiten möchten, halten Sie die Taste ON/OFF **(8)** ca. eine Sekunde gedrückt, um das Gerät auszuschalten.
- Der Lüfter läuft noch einige Zeit weiter. Lassen Sie das Gerät abkühlen, öffnen Sie dazu ggf. die Tür **(2)** mit dem Griff **(1)**, um den Vorgang zu beschleunigen.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Reinigen Sie das Gerät wie in Kapitel „11.2 Reinigung“ beschrieben.

8. Programme

Das Gerät verfügt über die folgenden Programme.

Programm	Verwendung
NEAPOLITAN	für neapolitanische Pizza (sehr hohe Temperatur, kurze Backzeit)
PAN PIZZA	für Pizza in der Pfanne bzw. mit dickerem Boden (hohe Temperatur, längere Backzeit)
THIN CRUST	für Pizza mit dünnem Boden (hohe Temperatur, mittlere Backzeit)
NEW YORK	für New-York-Stil Pizza (mittlere Temperatur, längere Backzeit)
DIY	Individuelle Einstellung von Temperatur und Zeit
FROZEN PIZZA	Voreinstellung für gefrorene Pizza (mittlere Temperatur, längere Backzeit)

8.1 Programmtemperaturen und -zeiten

Die Programme verfügen über folgende voreingestellte Temperaturen und Zeiten. Diese können bei Bedarf angepasst werden.

Programm	Oberhitze	Unterhitze	Zeit	Temperatur einstellbar	Zeit einstellbar
NEAPOLITAN	450 °C	450 °C	2 Min.	200-450 °C	1-60 Min.
PAN PIZZA	300 °C	340 °C	10 Min.	80-450 °C	1-60 Min.
THIN CRUST	270 °C	300 °C	6 Min.	80-450 °C	1-60 Min.
NEW YORK	280 °C	280 °C	8 Min.	80-450 °C	1-60 Min.
DIY	400 °C	400 °C	2 Min.	80-450 °C	1-60 Min.
FROZEN PIZZA	240 °C	300 °C	8 Min.	80-450 °C	1-60 Min.

- Die voreingestellten Programme dienen als Richtwerte für die Backdauer. Die tatsächliche Backzeit kann je nach Teig, Belag und gewünschtem Bräunungsgrad kürzer oder länger ausfallen und sollte stets überwacht werden.
- Im Modus Frozen Pizza empfehlen wir, zwischen dem Backen mehrerer Pizzen jeweils 1-2 Minuten zu warten, damit sich der Pizzastein erneut aufheizen kann und optimale Backergebnisse erzielt werden.
- Im Modus Thin Crust Pizza sollten ausschließlich Beläge verwendet werden, die mitgebacken werden können und einen geringen Feuchtigkeitsgehalt aufweisen. Andernfalls kann das Backergebnis beeinträchtigt werden, da die Pizza möglicherweise nicht ausreichend kross wird.

9. Rezepte

- Um den Pizzateig optimal verarbeiten zu können, empfehlen wir, die Arbeitsfläche mit Hartweizengrieß (Semola) oder Mehl zu bestäuben.
- Hinweis zur Verwendung von Fertigteig:**
Entfernen Sie vor dem Backen das dem Fertigteig beiliegende Backpapier, da dieses bei hohen Temperaturen verbrennen kann. Bestreuen Sie die Unterseite des Teigs leicht mit Mehl, um ein Festkleben zu verhindern. Stellen Sie den Pizzaofen gemäß den Angaben auf der Verpackung des Fertigteigs ein. Beachten Sie jedoch, dass sich die Backzeit aufgrund des kleinen Garraums um bis zu 50 % verkürzen kann. Behalten Sie die Pizza daher während des Backvorgangs stets im Blick.

9.1 Neapolitanischer-Pizza-Teig (6 Pizzen à ca. 280 g)

Zutaten

- 1000 g Tipo 00 Mehl
- 680 g kaltes Wasser (68 %)
- 24 g Salz
- 15 g Olivenöl
- 1 g frische Hefe

→ ergibt ca. **6 × 280 g Ballen**

Teigherstellung

1. Autolyse (empfohlen)

Mehl + 90% Wasser mischen, 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

2. Hefe & Restwasser einarbeiten

Hefe im restlichen Wasser lösen und ca. 5 Minuten stehen lassen.

3. Hefe-Wassergemisch untermischen

Hefe-Wassergemisch dem Mehl-Wassergemisch zugeben und 10 Minuten in einer Küchenmaschine kneten (mittlere Stufe).

4. Salz & Öl einkneten

Salz und Öl langsam zugeben und 5 weitere Minuten kneten lassen (mittlere Stufe).

Ziel: glatter, leicht klebriger, elastischer Teig.

5. Stockgare

- 2 Stunden bei Raumtemperatur in der Rührschüssel gehen lassen (ca. 22 °C)
- Danach 24–48 Stunden im Kühlschrank (4–6 °C)

6. Ballengare

- Teig aus der Rührschüssel entnehmen und in 6 Portionen teilen
- Rundwirken, leicht bemehlt abgedeckt (idealerweise in einer Ballenbox)
- 3–4 Stunden vor dem Backen bei Raumtemperatur gehen lassen

Ofeneinstellungen Neapolitanisch

Ofen vorheizen auf dem voreingestellten Neapolitanische Pizza Programm.

Die Arbeitsfläche mit Semola bestreuen (an besten ein kleiner Haufen, in den der Teigballen gelegt werden kann, für die Verarbeitung).

Teig **nicht ausrollen**, sondern vorsichtig von innen nach außen drücken.

Damit der Teig nicht zu sehr klebt, diesen beim Ausbreiten wenden damit beide Seiten vom Semola Trocken gehalten werden.

Achtung, Semola ist besonders hitzebeständig, weshalb es beim Pizza formen verwendet wird (Mehl würde zu schnell anbrennen). Achten sie trotzdem darauf nicht zu viel Semola unter der Pizza vor dem in dem Ofen schieben zu haben. Semola, welches sich nicht mit dem Teig verbunden hat, verbrennt sehr schnell und sorgt für einen sehr unangenehmen Geschmack.

Wir empfehlen für optimale Ergebnisse eine Backdauer von 1:30 – 2:00 Minuten.

9.2 NY-Style Pilz-Zwiebel-Pizza

Optional: Variante mit Kochschinken für 2 große Pizzen (30–32 cm)

Zutaten – Teig

- 400 g Weizenmehl (Typ 550)
- 260 ml kaltes Wasser
- 1 TL Trockenhefe (oder ca. 3 g frische Hefe)
- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz
- 3 EL Olivenöl
- Oregano

Zutaten – Belag

- ca. 140–200ml Tomatensauce
- 240–300 g Mozzarella (gerieben)
- 60 g Pilze, in dünne Scheiben geschnitten
- 40 g Zwiebeln, in feine Ringe geschnitten
- Oregano (optional)
- Salz
- 2 TL Olivenöl (optional)

Optional – Variante mit Schinken

- 80 g Kochschinken, in kleine Stücke geschnitten

Teig – Zubereitung

1. Wasser in eine Schüssel geben, die Hefe einrühren und kurz auflösen lassen.
2. Mehl, Zucker, Salz in eine Schüssel geben und verrühren, danach 2 EL Öl und die Wasser / Hefe Mischung dazu geben.
3. Alles grob vermengen, bis kein trockenes Mehl mehr sichtbar ist.
4. 5–8 Minuten kneten, bis ein glatter Teig entsteht.
5. Teig zu einer Kugel formen.
6. In 2 gleich große Teiglinge teilen, leicht mit Öl einreiben.
7. In verschlossene Behälter legen und 24 Stunden im Kühlschrank kalt gehen lassen.

Zubereitung am nächsten Tag

1. Ofen vorheizen:

Backofen auf NY-Style Programm vorheizen

2. Sauce vorbereiten:

Passierte Tomaten mit Salz und optional Oregano würzen.

3. Teig vorbereiten:

Teig auf ca. 30 cm Durchmesser von innen nach außen ausziehen und formen, dabei die Mitte dünn lassen und den Rand leicht dicker formen.

4. Pizza belegen:

- Tomatensauce gleichmäßig auf dem Teig verteilen (Rand frei lassen)
- Mozzarella darüberstreuen
- Pilze und Zwiebeln gleichmäßig verteilen (Pilze sehr dünn schneiden, damit sie nicht zu viel Flüssigkeit abgeben)
- Optional: Kochschinken Stücke hinzufügen

5. Backen:

ca. 7 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist und der Boden knusprig.

9.3 New-York-Style Pizza mit Peperoni & Salami für 2 große Pizzen (30–32 cm)

Zutaten – Teig

- 400 g Weizenmehl (Typ 550)
- 260 ml kaltes Wasser
- 1 TL Trockenhefe (oder ca. 3 g frische Hefe)
- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz
- 3 EL Olivenöl
- Oregano

Zutaten – Belag

- ca. 140–200 ml Tomatensauce
- 240–300 g Mozzarella (gerieben)
- 2 Peperoni
- 60–80 g Salami

Teig – Zubereitung

1. Wasser in eine Schüssel geben und nur die Hefe einrühren, kurz auflösen lassen.
2. Mehl, Zucker, Salz in eine Schüssel geben und verrühren, danach 2EL Öl und die Wasser / Hefe Mischung dazu geben.
3. Alles grob vermengen, bis kein trockenes Mehl mehr sichtbar ist.
4. 5–8 Minuten kneten, bis ein glatter Teig entsteht.
5. Teig zu einer Kugel formen.
6. In 2 gleich große Teiglinge teilen, leicht mit Öl einreiben.
7. In verschlossene Behälter legen und 24 Stunden im Kühlschrank kalt gehen lassen.

Zubereitung am nächsten Tag**1. Ofen vorheizen:**

Backofen auf NY-Style Programm vorheizen

2. Sauce vorbereiten:

Passierte Tomaten mit Salz und optional Oregano würzen.

3. Teig vorbereiten:

Teig auf ca. 30 cm ausziehen von innen nach außen und formen, dabei die Mitte dünn lassen und den Rand leicht dicker formen.

Pizza belegen:**Sauce → Käse → Salami → Pepperoni**

- Tomatensauce gleichmäßig auf dem Teig verteilen (Rand frei lassen)
- Mozzarella darüberstreuen
- Salami gleichmäßig auf der Pizza verteilen
- Pepperoni in Ringe schneiden und auf der Pizza verteilen

4. Backen:

ca. 7 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen und leicht gebräunt und der Boden knusprig ist.

9.4 Pizza mit Mozzarella, Rucola, Cherry Tomaten & Parmesan Dünner Pizzateig (ca. 2 Pizzen, 30 cm)**Zutaten-Teig**

- 250 g Mehl
- 150 ml lauwarmes Wasser
- 5 g Salz
- 5 g Zucker
- 5 g Trockenhefe
- 1 EL Olivenöl

Zutaten-Belag

- 120ml Tomaten Sauce
- 120 g geriebener Mozzarella
- 10-12 Cherry Tomaten (ca. 60–80 g)
- 2 Handvoll Rucola (30-50 g)
- 25 g Parmesan, gehobelt
- 1–2 TL Olivenöl
- Salz & Pfeffer nach Geschmack
- optional: Chiliflocken oder ein Spritzer Zitronensaft
- Etwas Mehl oder Semola zum ausrollen

Zubereitung Teig:

1. Die Hefe zusammen mit Zucker in lauwarmem Wasser ca. 5–10 Minuten aktivieren, bis sie leicht schäumt.
2. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Hefe-Wasser-Mischung und Olivenöl dazugeben. Alles 8–10 Minuten zu einem glatten Teig kneten.
3. Den Teig 1 Stunde bei Raumtemperatur gehen lassen **oder** 12–24 Stunden im Kühlschrank fermentieren (längere Fermentation = mehr Aroma).

Zubereitung nach Gehzeit:

1. **Backofen vorheizen**
Ofen im Thin Crust Programm vorheizen
2. Den Teig in Portionen zu je 160–180 g teilen und rund wirken.
3. Sehr dünn ausrollen (2–3 mm).
4. **Pizza formen**
Teig auf bemehlter Fläche sehr dünn ausziehen oder auch ausrollen (noch besser auf Semola) (ca. 28–30 cm Durchmesser).
5. **Grundbelag**
Tomaten Sauce sehr dünn verteilen
Geriebenen Mozzarella **gleichmäßig verteilen**
(Rand frei lassen).
6. **Backen**
Pizza **ca. 6 Minuten** backen, bis der Rand goldbraun und der Käse geschmolzen ist.
7. Während der Backzeit Cherry Tomaten halbieren und Rucola waschen
8. **Frischer Belag**
Pizza aus dem Ofen nehmen. Cherry Tomaten halbieren oder vierteln und locker auflegen.
Rucola darauf geben, Parmesan darüber hobeln.
9. **Finish**
Mit Olivenöl beträufeln, leicht salzen & pfeffern.
Optional: Chiliflocken oder etwas Zitronensaft.

9.5 Flammkuchenteig mit Hefe (knusprig & dünn)

Menge: für 2 Bleche

Gehzeit: ca. 45–60 Minuten

Zutaten – Teig

- 220 g Weizenmehl (Type 405 oder 550)
- 120 ml lauwarmes Wasser
- 1 EL neutrales Öl (z. B. Raps- oder Sonnenblumenöl)
- ½ TL Salz
- 2 g Trockenhefe (ca. ½ Päckchen)

Zutaten – Belag

- 160–200 g Crème fraîche oder Schmand
- 100g Schinkenspeckwürfel
- 1 rote Zwiebel
- 60g geriebener Mozzarella
- Salz & schwarzer Pfeffer

Zubereitung Teig**1. Hefe aktivieren**

Trockenhefe im lauwarmen Wasser auflösen und 2–3 Minuten stehen lassen.

2. Teig herstellen

Mehl und Salz in eine Schüssel geben.

Hefewasser und Öl dazugeben und alles **3–5 Minuten** zu einem glatten, eher festen Teig verkneten.

3. Teig gehen lassen

Teig zu einer Kugel formen, leicht mit Öl bestreichen, abdecken und **45–60 Minuten bei Zimmertemperatur** gehen lassen, bis er sichtbar aufgegangen ist.

Zubereitung nach 60min Gehzeit**1. Ofen vorheizen**

Im DIY-Programm: **280 °C** Oberhitze & **300°C** Unterhitze

2. Den Teig in 2 Portionen teilen.**3. Sehr dünn** ausrollen (wirklich papierdünn).**4. Boden bestreichen**

Crème fraîche gleichmäßig und **dünn** auf dem Boden verteilen.

Leicht salzen und pfeffern.

5. Schinkenspeckwürfel gleichmäßig drauf verteilen**6. Zwiebel** in feine Streifen schneiden und verteilen**7. Mozzarella** **sparsam** darüberstreuen**8. Backen**

Flammkuchen **ca. 5 Minuten** backen, bis der Rand knusprig und der Käse leicht gebräunt ist.

9. Finish

Nach dem Backen mit Honig beträufeln, optional zusätzlich Walnüsse

9.6 Flammkuchenteig mit Hefe (knusprig & dünn)

Menge: für 2 Bleche

Gehzeit: ca. 45–60 Minuten

Zutaten – Teig

- 220 g Weizenmehl (Type 405 oder 550)
- 120 ml lauwarmes Wasser
- 1 EL neutrales Öl (z. B. Raps- oder Sonnenblumenöl)
- ½ TL Salz
- 2 g Trockenhefe (ca. ½ Päckchen)

Zutaten – Belag

- 160–200 g Crème fraîche oder Schmand
- 1 reife Birne
- 160 g Ziegenkäse (Rolle oder Frischkäse)
- 60g geriebener Mozzarella
- Salz & schwarzer Pfeffer

Optional (sehr empfehlenswert):

- 2 TL Honig
- 2 EL gehackte Walnüsse

Zubereitung Teig

1. **Hefe aktivieren**
Trockenhefe im lauwarmen Wasser auflösen und 2–3 Minuten stehen lassen.
2. **Teig herstellen**
Mehl und Salz in eine Schüssel geben.
Hefewasser und Öl dazugeben und alles **3–5 Minuten** zu einem glatten, eher festen Teig verkneten.
3. **Teig gehen lassen**
Teig zu einer Kugel formen, leicht mit Öl bestreichen, abdecken und **45–60 Minuten bei Zimmertemperatur** gehen lassen, bis er sichtbar aufgegangen ist.

Zubereitung nach 60min Gehzeit

1. **Ofen vorheizen**
Im DIY-Programm auf **280 °C** Oberhitze **300°C** Unterhitze
2. Den Teig in 2 Portionen teilen.
3. **Sehr dünn** ausrollen (wirklich papierdünn).
4. Ziegenkäse in Scheiben schneiden
5. **Birne vorbereiten**
Birne entkernen und in **dünne Spalten oder Scheiben** schneiden.
6. **Belegen**
Boden bestreichen
Crème fraîche gleichmäßig und **dünn** auf dem Boden verteilen.
Leicht salzen und pfeffern.
Birnenscheiben auf dem Boden verteilen
Ziegenkäse in Scheiben schneiden
Mozzarella **sparsam** darüberstreuen
7. **Backen**
Flammkuchen **ca. 5 Minuten** backen, bis der Rand knusprig und der Käse leicht gebräunt ist.
8. **Finish**
Nach dem Backen mit Honig beträufeln, optional zusätzlich Walnüsse

9.7 Pan Pizza Quattro Formaggi

Pan Pizza Rezept für 4 Pizzen (je ca. 28–30 cm)

Zutaten Teig:

- 1 kg Mehl (Type 550 oder Tipo 00)
- 640 ml lauwarmes Wasser
- 20 g frische Hefe **oder** 7 g Trockenhefe
- 4 TL Zucker
- 4 TL Salz
- 4 EL Olivenöl
- etwas Öl oder Butter zum Einfetten der Pfannen

Zutaten Belag (Belag Variante 2)

- 4 EL Sahne oder Crème fraîche statt Tomatensauce
- 400 g Mozzarella (gerieben)
- 240 g Gorgonzola (mild)
- 240 g Emmentaler oder Gouda (gerieben)
- 160 g Parmesan (fein gerieben)

Zubereitung

1. Teig herstellen (ca. 2 Stunden vorher)

1. Hefe und Zucker im lauwarmen Wasser auflösen, 5 Minuten stehen lassen, bis es leicht schäumt.
2. Mehl und Salz in eine große Schüssel geben, Hefemischung und Olivenöl hinzufügen.
3. 8–10 Minuten kräftig kneten, bis der Teig glatt und elastisch ist.
4. Mit etwas Öl bestreichen, abdecken und **1–1,5 Stunden gehen lassen**, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

2. Pfannen oder Formen vorbereiten nach Gehzeit

- 4 Pfannen oder Backformen (je 28–30 cm) mit **Butter oder Öl großzügig einfetten**.
- Teig in **4 gleich große Stücke teilen**, jedes Stück in die Pfanne drücken, bis es den Rand erreicht.
- Nochmals **30–40 Minuten gehen lassen**, damit der Rand schön fluffig wird.

Tipp

- Der Teig kann **12–24 Stunden im Kühlschrank** ruhen – macht ihn aromatischer.

3. Ofen Vorheizen im Pan Pizza Programm

- Ofen im Pan Pizza Programm vorheizen

4. Zubereitung

Belag auftragen

Teig mit Sahne oder Crème fraîche bestreichen.

Gleichmäßig mit den verschiedenen Käsesorten bestreuen

Backen

Pan Pizza: ca. 10min im Pan Pizza Programm backen

9.8 BBQ Chicken Pizza

Pan Pizza Rezept für 4 Pizzen (je ca. 28–30 cm)

Zutaten Teig:

- 1 kg Mehl (Type 550 oder Tipo 00)
- 640 ml lauwarmes Wasser
- 20 g frische Hefe **oder** 7 g Trockenhefe
- 4 TL Zucker
- 4 TL Salz
- 4 EL Olivenöl
- etwas Öl oder Butter zum Einfetten der Pfannen

Zutaten Belag (Belag Variante 1)

- 320-400g BBQ-Sauce (ersetzt Tomatensauce)
- 500g gegartes Hähnchenfleisch (z. B. PUTEN Filetstreifen, gewürzt und gebraten)
- 400 g Mozzarella oder Cheddar, gerieben
- Optional: 160 g Mais pro oder 2–4 Frühlingszwiebeln in Ringe geschnitten

Zubereitung

1. Teig herstellen (ca. 2 Stunden vorher)

1. Hefe und Zucker im lauwarmen Wasser auflösen, 5 Minuten stehen lassen, bis es leicht schäumt.
2. Mehl und Salz in eine große Schüssel geben, Hefemischung und Olivenöl hinzufügen.
3. 8–10 Minuten kräftig kneten, bis der Teig glatt und elastisch ist.
4. Mit etwas Öl bestreichen, abdecken und **1–1,5 Stunden gehen lassen**, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

2. Pfannen oder Formen vorbereiten nach gehzeit

- 4 Pfannen oder Backformen (je 28–30 cm) mit **Butter oder Öl großzügig einfetten**.
- Teig in **4 gleich große Stücke teilen**, jedes Stück in die Pfanne drücken, bis es den Rand erreicht.
- Nochmals **30–40 Minuten gehen lassen**, damit der Rand schön fluffig wird.

Tipp

- Der Teig kann **12–24 Stunden im Kühlschrank** ruhen – macht ihn aromatischer.

3. Ofen Vorheizen im Pan Pizza Programm

- Ofen im Pan Pizza Programm vorheizen

4. Zubereitung

Belag auftragen

Teig dünn mit BBQ-Sauce bestreichen.

Gleichmäßig mit Käse bestreuen

Hähnchenstücke gleichmäßig darauf verteilen.

Optional Zwiebelringe darauf geben.

Backen

Pan Pizza: ca. 10min im Pan Pizza Programm backen

9.9 Vollkorn-Pizza-Teig (für 4 Pizzen)

Zutaten- Teig

- 500 g Vollkorn-Weizenmehl (Typ Vollkorn, fein gemahlen bevorzugen)
- 350 g kaltes Wasser (70 % Hydration)
- 10 g Salz
- 2 g Trockenhefe (alternativ 6 g frische Hefe)
- 15 g Olivenöl

Zutaten- Belag

- ca. 360g passierte Tomaten oder Tomatensauce nach Wahl
- 300g Brokkoli
- 300 g Champignons
- 2 Paprika
- 2 kleine rote Zwiebel
- 300 g Mais (abgetropft)
- 400 g geriebener Mozzarella

Teigherstellung

1. Autolyse (empfohlen)

Mehl + 320 g Wasser mischen, 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

→ Wichtig für bessere Dehnbarkeit bei Vollkorn.

2. Hefe & Restwasser einarbeiten

Hefe im restlichen Wasser lösen und ca. 5 Minuten stehen lassen.

3. Hefe-Wassergemisch untermischen

Hefe-Wassergemisch dem Mehl-Wassergemisch zugeben und 10 Minuten in einer Küchenmaschine kneten (mittlere Stufe).

4. Salz & Öl einkneten

Salz und Öl zugeben und 5 weitere Minuten kneten lassen (mittlere Stufe).

Ziel: glatter, leicht klebriger, elastischer Teig.

5. Stockgare

- 2 Stunden bei Raumtemperatur in der Rührschüssel gehen lassen (ca. 22 °C)
- Danach 24–48 Stunden im Kühlschrank (4–6 °C)

6. Ballengare

- Teig aus der Rührschüssel entnehmen und in 4 Portionen teilen
- Rundwirken, leicht bemehlt abgedeckt (idealerweise in einer Ballenbox)
- 3–4 Stunden vor dem Backen aus dem Kühlschrank entnehmen und bei Raumtemperatur gehen lassen

Nach der Gärzeit - Ofeneinstellungen Neapolitanisch

Ofen vorheizen auf dem voreingestellten Neapolitanische Pizza Programm (ca.15min)

Teig formen

Die Arbeitsfläche mit Semola bestreuen (ab besten ein kleiner Haufen, in den der Teigballen gelegt werden kann, für die Verarbeitung)

Teig **nicht ausrollen**, sondern vorsichtig von innen nach außen drücken

Gemüse vorbereiten

1. Brokkoli klein schneiden, 1–2 Minuten blanchieren.
 - Topf mit Wasser füllen und zum Kochen bringen
 - Salz ins Wasser (wie Nudelwasser)
 - Brokkoli-Röschen ins kochende Wasser geben
 - 1–2 Minuten kochen lassen
 - Brokkoli mit einem Sieb rausholen und abtropfen lassen (optional: kurz mit kaltem Wasser abschrecken)
2. Abgießen, leicht salzen und mit etwas Olivenöl mischen.
3. Pilze in schmale Scheiben schneiden,
4. Paprika in Steifen schneiden
5. und Zwiebel in dünne Halbringe schneiden.

Belegen (wichtig für guten Schmelz)

1. Dünn Tomatensauce auftragen. Boden muss noch leicht durchscheinen
2. Etwa $\frac{2}{3}$ des Mozzarellas zuerst verteilen.
3. Gemüse darauflegen.
4. Restlichen Mozzarella darüberstreuen.
5. Optional: etwas Olivenöl & Chiliflocken.

Backen

- 2min backen wie im Neapolitanische Pizza Programm vorgegeben

9.10 Klassische Barbecue-Sauce für American Pan Pizza**Zutaten (für ca. 2–3 Pan Pizzen)**

- 200 ml Ketchup (Basis)
- 60 ml Apfelessig oder milder Weißweinessig
- 40–50 g brauner Zucker (alternativ Honig oder Ahornsirup)
- 1 EL Worcestersauce
- 1 TL Senf
- 1 TL Paprikapulver, geräuchert
- $\frac{1}{2}$ TL Zwiebelpulver
- $\frac{1}{2}$ TL Knoblauchpulver
- $\frac{1}{2}$ TL schwarzer Pfeffer

Optional:

- ½ TL Chilipulver oder Cayenne
- ½ TL Liquid Smoke (sehr sparsam)

Zubereitung

1. Alle Zutaten in einen kleinen Topf geben.
2. Unter Rühren aufkochen, dann 10–15 Minuten sanft köcheln lassen, bis die Sauce dicklich ist.
3. Abschmecken: süßer → mehr Zucker, saurer → mehr Essig, rauchiger → Paprika/Liquid Smoke.
4. Vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen.

Verwendung auf der Pan Pizza

- Sauce dünn aufstreichen (sie ist kräftig)
- Ideal mit:
 - Mozzarella + Cheddar-Mix
 - Hähnchen (BBQ Chicken), rote Zwiebeln
 - Optional nach dem Backen: Frühlingszwiebeln

10. Problemlösung

10.1 Der Pizzaofen zeigt keine Funktion

- Prüfen Sie, ob der Netzstecker richtig in die Steckdose eingesteckt ist.
- Stellen Sie sicher, dass die gewählte Steckdose Strom führt.

10.2 Das Display (6) zeigt „E1“, „E2“ oder „E3“ an

- Der Pizzaofen weist einen technischen Defekt auf. Wenden Sie sich an den Hersteller.

10.3 Der Pizzaofen schaltet sich aus und lässt sich nicht sofort wieder einschalten

Dieser Pizzaofen ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Wird das Gerät zu heiß, schaltet es sich automatisch aus.



WARNUNG! Überhitzung hat in der Regel eine Ursache und kann eine Brandgefahr bedeuten!

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Beseitigen Sie die Ursache der Überhitzung. Prüfen Sie, ob das Gerät seine Wärme ausreichend abgeben kann. Ist es abgedeckt oder steht es zu nah an einer Wand oder einem anderen Hindernis?
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen. Dies kann bis zu 45 Minuten dauern. Erst nach vollständiger Abkühlung darf das Gerät wieder in Betrieb genommen werden

11. Wartung/Reinigung

11.1 Wartung

Wartungsarbeiten sind erforderlich, wenn der Pizzaofen beschädigt wurde, Flüssigkeit oder Gegenstände ins Innere des Gehäuses gelangt sind, der Pizzaofen Regen oder Feuchtigkeit ausgesetzt wurde oder wenn der Pizzaofen nicht einwandfrei funktioniert oder heruntergefallen ist. Falls Sie Rauchentwicklung, ungewöhnliche Geräusche oder Gerüche feststellen, schalten Sie den Pizzaofen sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. In diesen Fällen darf der Pizzaofen nicht weiterverwendet werden, bevor eine Überprüfung durch einen Fachmann durchgeführt wurde. Lassen Sie alle Wartungsarbeiten nur von qualifiziertem Fachpersonal durchführen. Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Pizzaofens.

11.2 Reinigung



Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose, es besteht Stromschlaggefahr!



Warten Sie, bis der Pizzaofen und der Pizzastein **(10)** vollständig abgekühlt sind, um Verbrennungsgefahr zu vermeiden.



Der Pizzastein **(10)** kann sich trotz regelmäßiger Reinigung verfärben. Das ist materialbedingt und beeinträchtigt die Funktion nicht. Auch das Innere des Pizzaofens kann sich mit der Zeit verfärben – das ist normal und unbedenklich.

Entfernen Sie angebrannte Speisereste vom Pizzastein **(10)** vorsichtig mit einem Holzspatel oder Glaskeramikschraber. Kratzen Sie nicht, um Beschädigungen zu vermeiden. Wischen Sie den Pizzastein **(10)** bei Bedarf mit einem leicht feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine Spül- oder Reinigungsmittel und reinigen Sie den Pizzastein **(10)** keinesfalls in der Spülmaschine oder mit einem Hochdruckreiniger. Verwenden Sie zum Reinigen Ihres Pizzaofens keine Ofenreiniger oder Scheuerschwämme. Reinigen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch und etwas mildem Spülmittel, wischen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie es gründlich ab. Achten Sie darauf, dass kein Wasser ins Gerät eindringt.

12. Lagerung bei Nichtbenutzung



Warten Sie, bis der Pizzaofen vollständig abgekühlt ist. Anderenfalls besteht Gefahr durch Verbrennungen bzw. Brandgefahr!

Wenn Sie den Pizzaofen für einen längeren Zeitraum nicht einsetzen möchten, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und wickeln Sie das Netzkabel **(12)** auf die Kabelaufwicklung **(11)**. Klemmen Sie das Ende des Netzkabels **(12)** in den Kabelclip **(13)**.

Bewahren Sie den Pizzaofen an einem sauberen, trockenen Ort ohne direkte Sonneneinstrahlung auf.

13. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben



Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei.

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben. Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.



Führen Sie auch die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu. Kartonagen können bei Altpapiersammlungen oder an öffentlichen Sammelplätzen zur Wiederverwertung abgegeben werden. Folien und Kunststoffe des Lieferumfangs werden über Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen eingesammelt und umweltgerecht entsorgt.

Nur relevant für Frankreich:





FR

Cet appareil se recycle

À DÉPOSER EN MAGASIN

À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

OU

Points de collecte sur www.quefairedelesdechets.fr

Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Dieses Produkt und seine Verpackungsbestandteile unterliegen in Frankreich besonderen Sortiervorschriften. Bitte beachten Sie die örtlichen Entsorgungshinweise.

Nur relevant für Spanien und Portugal:
Bitte trennen Sie das Verpackungsmaterial und entsorgen Sie es entsprechend der aufgebrachten Symbole in die relevanten Sammelbehälter:





Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung, diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Nummern (b) mit folgender Bedeutung:
1-7: Kunststoffe / 20-22: Papier und Pappe / 80-98: Verbundstoffe.

Symbol	Werkstoff	Enthalten in folgenden Verpackungsbestandteilen dieses Produktes
	Polyethylen Low-Density	Kunststofftüte, Schutzfolie
	Polypropylen	Vliesstoff
	Wellpappe	Verkaufsverpackung, Innenkarton
	Papier	Seidenpapier

14. Lebensmittelechtheit



Dieses Symbol kennzeichnet Produkte, die auf ihre physische und chemische Zusammensetzung getestet wurden und gemäß der Anforderung der Verordnung EG 1935/2004 als gesundheitlich unbedenklich für den Kontakt mit Lebensmitteln befunden wurden.

15. Konformitätsvermerke



Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden europäischen und nationalen Richtlinien. Die Konformität wurde nachgewiesen. Entsprechende Erklärungen und Unterlagen sind beim Hersteller hinterlegt.

Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden nationalen Richtlinien der Republik Serbien.

Die vollständige EU-Konformitätserklärung und ggf. weitere Konformitätserklärungen können unter folgendem Link heruntergeladen werden: https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/541068_2510.pdf
Kontaktadresse gemäß 2023/988 Produktsicherheitsverordnung: ce@targa.de

16. Hinweise zu Garantie und Serviceabwicklung

Garantie der TARGA GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den originalen Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt. Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft. Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder die aus Glas gefertigt sind. Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden. Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme Ihres Produktes sorgfältig die beigefügte Dokumentation. Sollte es einmal zu einem Problem kommen, welches auf diese Weise nicht gelöst werden kann, wenden Sie sich bitte an unsere Hotline.
- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer bzw. wenn vorhanden die Seriennummer als Nachweis für den Kauf bereit.
- Für den Fall, dass eine telefonische Lösung nicht möglich ist, wird durch unsere Hotline in Abhängigkeit der Fehlerursache ein weiterführender Service veranlasst.



Service



Telefon: 0800 5435111

E-Mail: targa@lidl.de



Telefon: 0800 447744

E-Mail: targa@lidl.at



Telefon: 0800 56 44 33

E-Mail: targa@lidl.ch

IAN: 541068_2510



Hersteller

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die oben benannte Servicestelle.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
DEUTSCHLAND

Table des matières

1. Utilisation prévue.....	48
2. Contenu de l’emballage.....	48
3. Description de l’appareil.....	48
4. Spécifications techniques.....	48
5. Instructions de sécurité.....	49
6. Avant de commencer.....	53
6.1 Avant la première utilisation.....	53
7. Prise en main.....	54
8. Programmes.....	55
8.1 Températures et temps de cuisson des différents programmes.....	55
9. Recettes.....	55
9.1 Pâte à pizza napolitaine (6 pizzas d’environ 280 g chacune).....	56
9.2 Pizza new-yorkaise aux champignons et aux oignons.....	56
9.3 Pizza new-yorkaise aux piments et salami (quantités pour 2 grandes pizzas de 30-32 cm).....	58
9.4 Pizza à la mozzarella, roquette, tomates cerises et parmesan Pâte fine (quantités pour environ 2 pizzas de 30 cm).....	59
9.5 Tarte flambée (pâte croustillante et fine).....	60
9.6 Tarte flambée (pâte croustillante et fine).....	61
9.7 Pizza à pâte épaisse Quattro Formaggi.....	62
9.8 Pizza au poulet et sauce barbecue.....	63
9.9 Pâte à pizza à la farine complète (quantités pour 4 pizzas).....	64
9.10 Sauce barbecue classique pour pizza américaine à pâte épaisse.....	65
10. Résolution des problèmes.....	66
10.1 Le four à pizza ne fonctionne pas.....	66
10.2 L’écran (6) affiche « E1 », « E2 » ou « E3 ».....	66
10.3 Le four à pizza s’éteint et ne peut pas être rallumé immédiatement.....	66
11. Entretien/nettoyage.....	66
11.1 Entretien.....	66
11.2 Nettoyage.....	66
12. Stockage en cas de non-utilisation.....	67
13. Réglementation environnementale et informations sur la mise au rebut.....	67
14. Contact alimentaire.....	68
15. Avis de conformité.....	68
16. Informations relatives à la garantie et aux services.....	68

1. Utilisation prévue

Le four à pizza est utilisé conformément à son utilisation prévue lorsqu’il sert exclusivement à la cuisson de pizzas et de préparations similaires à base de pâte dans un cadre domestique. Ce four à pizza ne doit pas être utilisé à l’extérieur ni sous des climats tropicaux. Le produit est uniquement destiné à un usage privé. Toute utilisation autre que celle mentionnée ci-dessus ne correspond pas à l’utilisation prévue. Il n’est pas conçu pour être utilisé à des fins professionnelles ou commerciales.

Cela comprend également des applications

- dans les cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres lieux de travail,
- dans les maisons d’hôtes,
- par les clients dans les hôtels, motels et autres structures d’hébergement,
- dans les chambres d’hôtes.

Ce four à pizza satisfait à toutes les normes de conformité CE et aux autres normes qui s’appliquent. En cas de modifications apportées au four à pizza et non approuvées par le fabricant, la conformité à ces normes ne sera plus garantie. Le fabricant ne pourra pas être tenu responsable des dommages ou dysfonctionnements pouvant résulter de ces modifications. Utilisez uniquement les accessoires recommandés par le fabricant. Veuillez respecter les réglementations et législations en vigueur dans le pays d’utilisation.

2. Contenu de l’emballage

- Four à pizza
- Pierre à pizza
- Ce manuel d’utilisation

3. Description de l’appareil

Ce manuel d’utilisation inclut une couverture dépliant. L’intérieur de la couverture comporte une illustration du four à pizza avec toutes les pièces numérotées. Voici la liste des éléments auxquels correspondent les numéros :

- | | | | |
|---|---|----|---------------------------------|
| 1 | Poignée | 7 | Bouton START/STOP |
| 2 | Porte | 8 | Bouton ON/OFF |
| 3 | Sélecteur rotatif TEMP/TIMER | 9 | Sélecteur rotatif de programmes |
| 4 | Bouton UPPER/LOWER (chaleur supérieure/inférieure) | 10 | Pierre à pizza (Fig. A) |
| 5 | Bouton TIMER | 11 | Range-cordon (fig. B) |
| 6 | Écran (affichage de la température et du temps,
UPPER = chaleur supérieure, LOWER = chaleur inférieure,
ADD FOOD = ajouter les aliments,
PREHEAT = préchauffage) | 12 | Cordon d’alimentation (Fig. B) |
| | | 13 | Attache de cordon (Fig. B) |

4. Spécifications techniques

Alimentation	220 V - 240 V~, 50/60 Hz
Consommation électrique	2400 W
Consommation électrique hors tension	0,23 W
Classe de protection	I
Plage de température	80 °C à 450 °C
Fonction minuterie	jusqu’à 60 minutes
Protection contre les surcharges thermiques	oui
Résistances	2 (chaleur supérieure/inférieure)
Température de fonctionnement	5°C à 35°C
Humidité de fonctionnement	85 % d’humidité relative max.
Conditions de stockage acceptables	Entre 0 °C et 50 °C, 85 % d’humidité relative maximum

Les informations techniques et le design peuvent faire l’objet de modifications sans préavis.

5. Instructions de sécurité

Avant d'utiliser ce four à pizza pour la première fois, veuillez lire attentivement les remarques ci-dessous et tenir compte de tous les avertissements, même si vous avez l'habitude de manipuler des appareils électriques. Conservez ce manuel d'utilisation en lieu sûr afin de pouvoir vous y reporter à tout moment. Si vous vendez ou cédez le four à pizza à une tierce personne, veillez à lui remettre également ce manuel d'utilisation. Le manuel d'utilisation fait partie intégrante du produit.

Explication des symboles utilisés



DANGER ! Ce mot d'avertissement indique un danger impliquant un risque élevé, qui entraînera la mort ou des blessures graves s'il n'est pas évité.



AVERTISSEMENT ! Ce mot d'avertissement indique un danger impliquant un risque modéré, qui peut entraîner la mort ou des blessures graves s'il n'est pas évité.



ATTENTION ! Ce mot d'avertissement indique des instructions importantes à respecter pour éviter les dommages matériels.



DANGER ! Attention, surfaces chaudes ! Ce symbole signale le risque de blessures ou de brûlures dû à la présence de surfaces chaudes sur le four à pizza.



Consultez le manuel d'utilisation



Tension CA



Ce symbole signale la présence d'informations supplémentaires sur le sujet.



Adresse du fabricant



**RISQUE D'ÉLECTROCUTION !
NE PAS OUVRIR L'APPAREIL !**



DANGER ! Consignes générales de sécurité

- Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans, par les personnes souffrant de handicaps physiques, sensoriels ou mentaux, ou qui ne possèdent pas les connaissances ou l'expérience nécessaires, à condition qu'ils soient supervisés ou qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour une bonne utilisation de l'appareil et qu'ils aient compris les risques existants. Cet appareil n'est pas un jouet. Le produit ne doit pas être nettoyé ou entretenu par des enfants sans surveillance.
- Les petites pièces impliquent un risque d'étouffement. Conservez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Risque d'asphyxie.
- N'utilisez pas le four à pizza s'il est endommagé ou ne fonctionne pas correctement afin d'éviter tout dommage supplémentaire. Demandez à un centre d'assistance clientèle ou à une personne qualifiée d'inspecter le four à pizza et de le réparer, si nécessaire.
- Si possible, branchez le four à pizza sur son propre circuit électrique (indépendant). En cas de doute, adressez-vous à un spécialiste.
- Ce four à pizza n'est pas conçu pour être utilisé à l'intérieur d'un véhicule.



DANGER ! Risque d'incendie !

- Le four à pizza n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou avec un système de commande à distance séparé.
- Ne laissez pas le four à pizza sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- Ne placez pas le four à pizza à proximité de matériaux inflammables, de liquides, de gaz, de rideaux ou de tentures.
- Placez le four à pizza sur une surface plane, robuste, résistante au feu et protégée contre les éclaboussures d'eau. Laissez un espace libre d'au moins 15 cm entre l'appareil et les murs.
- Ménagez un espace autour de l'appareil d'au moins 50 cm dans lequel il n'y a pas de matériaux inflammables et combustibles.
- Assurez-vous que l'air peut circuler librement. Laissez un espace suffisant autour du four à pizza et au moins 1 mètre au-dessus de l'appareil.
- Ne couvrez pas le four à pizza.
- N'obstruez jamais les orifices de ventilation et ne les recouvrez jamais de tissu.
- Ne posez jamais de papier, plastique, papier aluminium, tissu ou d'autres objets sur le four à pizza.

- Le four à pizza ne peut être utilisé que pour la préparation de pizzas et de préparations plates à base de pâte similaires. Ne placez jamais d'aliments trop volumineux dans le four à pizza.
- En raison des températures élevées à l'intérieur de l'appareil, n'utilisez pas de papier sulfurisé ou de feuilles de cuisson réutilisables. Par exemple, retirez toujours toutes les feuilles d'aluminium et de papier des aliments surgelés, même si le fabricant indique qu'elles peuvent être laissées lors de la cuisson des aliments.
- N'installez jamais le four à pizza dans un placard.



DANGER ! Risque d'électrocution !

- Le boîtier du four à pizza ne doit pas être endommagé. Si le boîtier est endommagé, il existe un risque d'électrocution.
- Veillez à brancher le four à pizza sur une prise de courant toujours facile d'accès. Utilisez le four à pizza uniquement à la tension indiquée sur la plaque signalétique ! La plaque signalétique se trouve à l'arrière du four à pizza. Aucune action de la part de l'utilisateur n'est requise pour régler le produit à 50 ou 60 Hz. Le produit s'ajuste automatiquement à 50 et à 60 Hz.
- Le four à pizza, le cordon d'alimentation **(12)** et la fiche d'alimentation ne doivent pas être immergés dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Ne touchez jamais le cordon d'alimentation **(12)** ou le four à pizza avec les mains mouillées.
- Le four à pizza ne doit pas être utilisé à proximité immédiate d'un lavabo, d'une baignoire, d'une douche ou d'une piscine. Si le four à pizza tombe dans l'eau, débranchez immédiatement la fiche d'alimentation. Ne le sortez de l'eau qu'une fois qu'il a été débranché.
- Pour déconnecter correctement l'appareil du secteur, la fiche d'alimentation doit être débranchée de la prise de courant. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation **(12)** pour débrancher la fiche d'alimentation de la prise de courant. Tirez toujours sur la fiche d'alimentation elle-même.
- Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant si le four à pizza ne fonctionne pas correctement, n'est pas utilisé, pendant les orages et avant son nettoyage.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation **(12)** ne puisse pas être endommagé par des arêtes tranchantes ou des points chauds.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation **(12)** ne puisse pas être écrasé ou aplati.
- Si le cordon d'alimentation **(12)** se trouve endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son centre d'assistance clientèle ou un technicien qualifié, afin d'éviter tout danger éventuel. N'utilisez jamais d'adaptateurs ou de rallonges et ne modifiez pas le cordon d'alimentation **(12)** !

**DANGER ! Risque de brûlure !**

- Lorsque l'appareil est allumé, la température des surfaces exposées peut être très élevée. Pendant son utilisation, de la vapeur chaude s'échappe des orifices de ventilation. De la vapeur chaude peut également s'échapper au moment de l'ouverture du four à pizza. Utilisez une pelle à pizza adaptée pour mettre les aliments dans le four et les en sortir. Ne touchez pas l'intérieur du four à pizza lorsque vous sortez les aliments. Utilisez des maniques ou des gants de protection pour éviter toute brûlure et ne touchez que la poignée **(1)**.
- Le four et la pierre à pizza **(10)** montent à des températures très élevées lors du fonctionnement. Ils restent également chauds après la mise hors tension de l'appareil. Par conséquent, prenez garde de ne pas vous brûler.
- Laissez le four et la pierre à pizza **(10)** refroidir complètement avant de les nettoyer, de les transporter ou de les ranger.

**AVERTISSEMENT ! Risque de blessure**

- En présence de fumée, d'odeur ou de bruits inhabituels, débranchez immédiatement la fiche d'alimentation de la prise de courant. Si une telle situation se produit, cessez d'utiliser le four à pizza et faites-le réviser par un technicien agréé. Ne respirez jamais la fumée provenant d'un appareil probablement en feu. Si vous avez accidentellement respiré de la fumée, consultez immédiatement un médecin. L'inhalation de fumée est dangereuse pour la santé.
- Placez le cordon d'alimentation **(12)** de sorte que l'on ne risque pas de trébucher dessus.

**ATTENTION ! Damage matériel**

- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou astringents.
- N'utilisez le four à pizza qu'avec les accessoires d'origine fournis.
- Ne placez jamais d'objets sur le four à pizza.
- Protégez le four à pizza de l'humidité, des gouttes et des éclaboussures.
- N'exposez pas le four à pizza à la lumière directe du soleil.
- N'exposez pas le four à pizza à des températures extrêmes.
- N'exposez pas le four à pizza à des vibrations et chocs excessifs.
- La pierre à pizza **(10)** ne doit jamais être immergée dans l'eau, car elle absorbe l'humidité, ce qui peut provoquer des fissures ou l'endommager.

- N'utilisez jamais de liquide vaisselle pour nettoyer la pierre à pizza **(10)**. Les produits de nettoyage peuvent pénétrer dans les pores de la pierre et être transférés aux aliments lors de l'utilisation suivante.
- N'utilisez pas d'objets pointus ou tranchants ni de nettoyeur à haute pression pour nettoyer la pierre à pizza **(10)**, sous peine d'endommager et de rayer le matériau et de voir des résidus d'aliments s'y incruster.
- N'utilisez jamais de produits désinfectants pour nettoyer la pierre à pizza **(10)**. La désinfection n'est pas nécessaire en raison des températures élevées atteintes dans le four à pizza.
- N'appliquez jamais d'huile sur la pierre à pizza **(10)**, car cela peut l'endommager ou provoquer la formation de fumée et de mauvaises odeurs.

6. Avant de commencer

Sortez le four à pizza et ses accessoires de l'emballage. Retirez tous les matériaux d'emballage avant de commencer.

6.1 Avant la première utilisation

Faites chauffer l'appareil sans aliments avant de l'utiliser pour la première fois. Lorsque vous le faites chauffer pour la première fois, il se peut qu'une petite quantité de fumée se forme sur les résistances et que de mauvaises odeurs s'en dégagent. Ce phénomène est normal et ne présente aucun danger.

- Choisissez un emplacement adéquat pour l'appareil (voir Chapitre « 5. Instructions de sécurité »).
- Nettoyez l'appareil tel que décrit au Chapitre « 11.2 Nettoyage ».
- Insérez la pierre à pizza **(10)** dans l'appareil.
- Branchez la fiche d'alimentation dans une prise de courant facile d'accès. Un bip bref retentit. Tous les voyants s'allument brièvement puis s'éteignent. Le bouton « ON/OFF » **(8)** s'allume faiblement.
- Appuyez sur le bouton ON/OFF **(8)**. Le voyant du programme sélectionné clignote. Les valeurs correspondantes de température et de temps de cuisson apparaissent à l'écran **(6)**.
- Appuyez sur le bouton « START/STOP » **(7)** ou attendez environ 10 secondes. Le voyant du programme sélectionné clignote, puis la lumière du four s'allume. Sur l'écran **(6)**, la valeur de la température est remplacée par un symbole rotatif et le mot « PREHEAT » s'illumine. L'affichage du temps ne change pas. La procédure de préchauffage démarre et le ventilateur commence à tourner. Cette étape dure environ 15 minutes.
- Lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois, il peut se dégager des odeurs ou une fumée légère(s). Si cela arrive, veillez à bien aérer la pièce (par ex. en ouvrant une fenêtre).
- Une fois le préchauffage terminé, trois bips retentissent et « ADD FOOD » (Ajouter les aliments) apparaît sur l'écran **(6)**. La valeur de température apparaît de nouveau sur l'écran **(6)**.
- Appuyez sur le bouton ON/OFF **(8)** et maintenez-le enfoncé pendant environ une seconde pour éteindre l'appareil.
- Le ventilateur continue de tourner pendant un certain temps. Laissez l'appareil refroidir. Si nécessaire, ouvrez la porte **(2)** à l'aide de la poignée **(1)** pour accélérer le processus.
- L'appareil est maintenant prêt à l'emploi.

7. Prise en main



L'appareil préchauffe pour obtenir des résultats de cuisson optimaux à des températures élevées. Pendant la phase de préchauffage, la pierre à pizza **(10)** doit se trouver à l'intérieur de l'appareil. Si l'appareil est encore chaud, la phase de préchauffage est inutile.



Si vous aviez démarré un programme (le voyant du programme sélectionné s'allume), vous devez d'abord appuyer sur le bouton START/STOP **(7)** avant de pouvoir sélectionner un autre programme.



Si l'appareil n'est pas utilisé pendant 30 minutes, il passe automatiquement en mode veille. Pour continuer de faire cuire des aliments, appuyez sur le bouton ON/OFF **(8)** et sélectionnez à nouveau le programme.

- Choisissez un emplacement adéquat pour l'appareil (voir Chapitre « 5. Instructions de sécurité »).
- Insérez la pierre à pizza **(10)** dans l'appareil.
- Branchez la fiche d'alimentation dans une prise de courant facile d'accès.
- Un bip bref retentit. Tous les voyants s'allument brièvement puis s'éteignent. Le bouton « ON/OFF » **(8)** s'allume faiblement.
- Appuyez sur le bouton ON/OFF **(8)**. Le voyant du programme sélectionné clignote. Les valeurs correspondantes de température et de temps de cuisson apparaissent à l'écran **(6)**.
- Sélectionnez le programme de votre choix à l'aide du sélecteur rotatif de programmes **(9)** (voir Chapitre « 8. Programmes »).
- Appuyez sur le bouton START/STOP **(7)** ou attendez environ 10 secondes pour accepter les valeurs préréglées de température et de temps de cuisson et lancer le préchauffage. Le voyant du programme sélectionné clignote, puis la lumière du four s'allume. Vous pouvez également personnaliser les valeurs de température et de temps de cuisson (voir tableau 8.1 « Températures et temps de cuisson des différents programmes »). Procédez comme suit :
 - Appuyez sur le bouton UPPER/LOWER **(4)** pour basculer entre la chaleur supérieure et la chaleur inférieure. L'écran **(6)** affiche « UPPER » (chaleur supérieure) ou « LOWER » (chaleur inférieure).
 - Utilisez le sélecteur rotatif TEMP/TIMER **(3)** pour définir la température de votre choix par paliers de 5 degrés.
 - Appuyez sur le bouton TIMER **(5)** pour régler la minuterie.
 - Utilisez le sélecteur rotatif TEMP/TIMER **(3)** pour régler la durée souhaitée : par paliers de 10 secondes (jusqu'à 3 minutes), par paliers de 30 secondes (de 3 à 10 minutes) ou par paliers de 1 minute (au-delà de 10 minutes).
 - Appuyez sur le bouton START/STOP **(7)** pour lancer le préchauffage.
- Sur l'écran **(6)**, la valeur de la température est remplacée par un symbole rotatif et le mot « PREHEAT » s'illumine. L'affichage du temps ne change pas. La procédure de préchauffage démarre et le ventilateur commence à tourner. Cette étape peut durer jusqu'à 15 minutes.
- Une fois le préchauffage terminé, trois bips retentissent et « ADD FOOD » (Ajouter les aliments) apparaît sur l'écran **(6)**. La valeur de température apparaît de nouveau sur l'écran **(6)**.
- Ouvrez la porte **(2)** à l'aide de la poignée **(1)** et faites glisser la pizza garnie sur la pierre à pizza **(10)** à l'aide d'une pelle à pizza.
- Fermez la porte **(2)** à l'aide de la poignée **(1)**.
- Appuyez sur le bouton START/STOP **(7)** pour lancer la minuterie. Le compte à rebours commence. Une fois le temps de cuisson terminé, trois bips retentissent et le message « ADD FOOD » (Ajouter les aliments) apparaît sur l'écran **(6)**. L'appareil reste allumé et continue à chauffer.
- Vérifiez si la pizza est cuite comme vous le souhaitez. Vous pouvez modifier le réglage de la minuterie, si nécessaire.

- Lorsque la pizza est prête, ouvrez la porte **(2)** à l'aide de la poignée **(1)**.
- Sortez la pizza à l'aide d'une pelle à pizza.
- Si nécessaire, vous pouvez faire cuire d'autres pizzas. Si vous n'avez pas d'autres pizzas à faire cuire, appuyez sur le bouton ON/OFF **(8)** et maintenez-le enfoncé pendant environ une seconde pour éteindre l'appareil.
- Le ventilateur continue de tourner pendant un certain temps. Laissez l'appareil refroidir. Si nécessaire, ouvrez la porte **(2)** à l'aide de la poignée **(1)** pour accélérer le processus.
- Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.
- Nettoyez l'appareil tel que décrit au Chapitre « 11.2 Nettoyage ».

8. Programmes

L'appareil propose les programmes suivants :

Programme	Utilisation
NEAPOLITAN	pour la pizza napolitaine (température très élevée, temps de cuisson court)
PAN PIZZA	pour les pizzas cuites dans un moule ou avec une pâte plus épaisse (température élevée, temps de cuisson plus long)
THIN CRUST	pour une pizza à pâte fine (température élevée, temps de cuisson moyen)
NEW YORK	pour une pizza de style new-yorkais (température moyenne, temps de cuisson plus long)
DIY	réglage de température et de temps de cuisson personnalisés
FROZEN PIZZA	programme destiné aux pizzas surgelées (température moyenne, temps de cuisson plus long)

8.1 Températures et temps de cuisson des différents programmes

Les programmes comportent les températures et les temps de cuisson préréglés suivants. Vous pouvez les modifier en cas de besoin.

Programme	Chaleur supérieure	Chaleur inférieure	Temps de cuisson	Température réglable	Temps de cuisson réglable
NEAPOLITAN	450 °C	450 °C	2 min	200-450 °C	1-60 min
PAN PIZZA	300 °C	340 °C	10 min	80-450 °C	1-60 min
THIN CRUST	270 °C	300 °C	6 min	80-450 °C	1-60 min
NEW YORK	280 °C	280 °C	8 min	80-450 °C	1-60 min
DIY	400 °C	400 °C	2 min	80-450 °C	1-60 min
FROZEN PIZZA	240 °C	300 °C	8 min	80-450 °C	1-60 min

- Les programmes préréglés servent de guide pour le temps de cuisson. Le temps de cuisson réel nécessaire peut être plus court ou plus long en fonction de la pâte, de la garniture et du degré de brunissement souhaité. Il faut donc toujours surveiller la pizza.
- Si vous utilisez le mode « Frozen Pizza » pour faire cuire des pizzas surgelées, nous vous recommandons d'attendre 1 à 2 minutes entre chaque pizza pour permettre à la pierre de revenir à la bonne température et obtenir un résultat de cuisson optimal.
- Si vous utilisez le mode « Thin Crust », vous ne devez utiliser que des garnitures qui peuvent être cuites et présentent un faible taux d'humidité. Dans le cas contraire, vous n'obtiendrez pas les résultats attendus et la pizza risque de ne pas être suffisamment croustillante.

9. Recettes

- Nous vous recommandons de saupoudrer le plan de travail avec de la semoule de blé fine ou de la farine pour pouvoir travailler la pâte à pizza facilement.
- **Remarque concernant l'utilisation de pâte prête à l'emploi :**
Retirez le papier sulfurisé de la pâte avant la cuisson, car il peut brûler à haute température. Saupoudrez légèrement le dessous de la pâte avec de la farine pour éviter qu'elle ne colle. Réglez le four à pizza en respectant les instructions qui figurent sur l'emballage

de la pâte prête à l'emploi. Notez toutefois que le temps de cuisson peut être réduit de 50 % en raison de l'espace de cuisson plus petit. Surveillez votre pizza pendant toute la durée de la cuisson.

9.1 Pâte à pizza napolitaine (6 pizzas d'environ 280 g chacune)

Ingrédients

- 1 kg de farine T45
- 680 g d'eau froide (68 % du poids de farine)
- 24 g de sel
- 15 g d'huile d'olive
- 1 g de levure fraîche

→ permet d'obtenir environ **6 pâtons de 280 g** chacun

Préparation de la pâte

1. Autolyse (recommandée)

Mélangez la farine avec 90 % de l'eau, couvrez et laissez reposer pendant 30 minutes.

2. Ajout de la levure et du reste de l'eau

Faites fondre la levure dans le reste d'eau et laissez reposer pendant environ 5 minutes.

3. Ajout du mélange de levure et d'eau

Ajoutez le mélange de levure et d'eau au mélange de farine et d'eau et pétrissez la pâte pendant 10 minutes au robot (vitesse moyenne).

4. Pétrissage avec le sel et l'huile

Ajoutez doucement le sel et l'huile et pétrissez à nouveau la pâte pendant 5 minutes (vitesse moyenne).

Vous devez obtenir une pâte lisse, légèrement collante et élastique.

5. Première fermentation

- Laissez lever pendant 2 heures à température ambiante dans le bol du robot (à une température d'environ 22 °C).
- Placez ensuite au réfrigérateur pendant 24 à 48 heures (4 à 6 °C).

6. Levée des pâtons

- Retirez la pâte du bol et divisez-la en 6 portions.
- Farinez-les légèrement, façonnez des boules et couvrez (idéalement dans un bac à pâtons).
- Laissez lever pendant 3 à 4 heures à température ambiante.

Réglages du four pour la pizza napolitaine

Préchauffez le four avec le programme « Neapolitan ».

Saupoudrez le plan de travail de semoule (de préférence un petit tas dans lequel le pâton peut être placé pour être travaillé).

N'étalez pas la pâte au rouleau. Étirez-la délicatement en l'aplatissant de l'intérieur vers l'extérieur.

Pour éviter que la pâte ne colle trop, retournez-la pendant que vous l'étirez afin que les deux côtés restent secs.

Sachez que la semoule est particulièrement résistante à la chaleur. C'est pourquoi elle est utilisée pour façonner la pâte à pizza (la farine brûlerait trop vite). Vérifiez néanmoins qu'il n'y a pas trop de semoule sous la pizza avant de l'enfourner. La semoule qui n'a pas adhéré à la pâte brûle très rapidement et produit un goût très désagréable.

Pour un résultat optimal, nous recommandons un temps de cuisson situé entre 1 min 30 et 2 min.

9.2 Pizza new-yorkaise aux champignons et aux oignons

Facultatif : variante au jambon cuit (quantités pour 2 grandes pizzas de 30-32 cm)

Ingrédients pour la pâte

- 400 g de farine de blé (T55)
- 260 ml d'eau froide
- 1 cc de levure sèche (ou environ 3 g de levure fraîche)

- 1 cc de sucre
- 1 cc de sel
- 3 cs d'huile d'olive
- Origan

Ingédients pour la garniture

- Environ 140 à 200 ml de sauce tomate
- 240 à 300 g de mozzarella (râpée)
- 60 g de champignons émincés finement
- 40 g d'oignons coupés en fines rondelles
- Origan (facultatif)
- Sel
- 2 cc d'huile d'olive (facultatif)

Facultatif - variante au jambon

- 80 g de jambon cuit coupé en petits morceaux

Préparation de la pâte

1. Versez l'eau dans un bol, incorporez la levure et laissez-la fondre brièvement.
2. Mettez la farine, le sucre et le sel dans un saladier et mélangez-les, puis ajoutez 2 cuillères à soupe d'huile et le mélange d'eau et de levure.
3. Mélangez le tout grossièrement jusqu'à ce que vous ne voyiez plus de farine sèche.
4. Pétrissez pendant 5 à 8 minutes jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
5. Façonnez la pâte en forme de boule.
6. Divisez la pâte en deux portions égales et frottez-les légèrement avec de l'huile.
7. Placez les pâtons dans des récipients fermés et laissez-les lever 24 heures au réfrigérateur.

Le jour suivant

1. Préchauffage du four :

Faites préchauffer le four avec le programme « New York ».

2. Préparation de la sauce :

Assaisonnez la sauce tomate avec du sel et de l'origan (facultatif).

3. Préparation de la pâte :

Étirez la pâte de l'intérieur vers l'extérieur de manière former un cercle d'environ 30 cm. La pâte doit être fine au centre et légèrement plus épaisse sur les bords.

4. Garniture de la pizza :

- Répartissez la sauce tomate uniformément sur la pâte (n'en mettez pas sur les bords).
- Parsemez de mozzarella.
- Répartissez uniformément les champignons et les oignons (émincez très finement les champignons afin qu'ils ne rendent pas trop d'eau).
- Facultatif : ajoutez les morceaux de jambon cuit.

5. Cuisson :

faites cuire pendant environ 7 minutes jusqu'à ce que le fromage soit fondu et légèrement doré et que la pâte soit croustillante.

9.3 Pizza new-yorkaise aux piments et salami (quantités pour 2 grandes pizzas de 30-32 cm)

Ingrédients pour la pâte

- 400 g de farine de blé (T55)
- 260 ml d'eau froide
- 1 cc de levure sèche (ou environ 3 g de levure fraîche)
- 1 cc de sucre
- 1 cc de sel
- 3 cs d'huile d'olive
- Origan

Ingrédients pour la garniture

- Environ 140 à 200 ml de sauce tomate
- 240 à 300 g de mozzarella (râpée)
- 2 piments
- 60 à 80 g de salami

Préparation de la pâte

1. Versez l'eau dans un saladier, incorporez uniquement la levure et laissez-la fondre brièvement.
2. Mettez la farine, le sucre et le sel dans un saladier et mélangez-les, puis ajoutez 2 cuillères à soupe d'huile et le mélange d'eau et de levure.
3. Mélangez le tout grossièrement jusqu'à ce que vous ne voyiez plus de farine sèche.
4. Pétrissez pendant 5 à 8 minutes jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
5. Façonnez la pâte en forme de boule.
6. Divisez la pâte en deux portions égales et frottez-les légèrement avec de l'huile.
7. Placez les pâtons dans des récipients fermés et laissez-les lever 24 heures au réfrigérateur.

Le jour suivant

1. Préchauffage du four :

Faites préchauffer le four avec le programme « New York ».

2. Préparation de la sauce :

Assaisonnez la sauce tomate avec du sel et de l'origan (facultatif).

3. Préparation de la pâte :

Étirez la pâte de l'intérieur vers l'extérieur de manière à former un cercle d'environ 30 cm. La pâte doit être fine au centre et légèrement plus épaisse sur les bords.

Garniture de la pizza :

Sauce → fromage → salami → piment

- Répartissez la sauce tomate uniformément sur la pâte (n'en mettez pas sur les bords).
- Parsemez de mozzarella.
- Répartissez le salami uniformément sur la pizza.
- Coupez le piment en rondelles et répartissez-les sur la pizza.

4. Cuisson :

faites cuire pendant environ 7 minutes jusqu'à ce que le fromage soit fondu et légèrement doré et que la pâte soit croustillante.

9.4 Pizza à la mozzarella, roquette, tomates cerises et parmesan Pâte fine (quantités pour environ 2 pizzas de 30 cm)

Ingrédients pour la pâte

- 250 g de farine
- 150 ml d'eau tiède
- 5 g de sel
- 5 g de sucre
- 5 g de levure sèche
- 1 cs d'huile d'olive

Ingrédients pour la garniture

- 120 ml de sauce tomate
- 120 g de mozzarella râpée
- 10 à 12 tomates cerises (environ 60 à 80 g)
- 2 poignées de roquette (30 à 50 g)
- 25 g de parmesan râpé
- 1 à 2 cs d'huile d'olive
- Sel et poivre, selon les goûts
- Facultatif : flocons de piment ou un filet de jus de citron
- Un peu de farine ou de semoule fine pour étaler la pâte

Préparation de la pâte :

1. Pour activer la levure, mélangez-la avec le sucre dans de l'eau tiède et laissez reposer pendant environ 5 à 10 minutes jusqu'à ce que la préparation mousse légèrement.
2. Mélangez la farine et le sel dans un saladier. Ajoutez le mélange de levure et d'eau ainsi que l'huile d'olive. Pétrissez pendant 8 à 10 minutes jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
3. Laissez la pâte lever pendant 1 heure à température ambiante **ou** laissez-la fermenter au réfrigérateur pendant 12 à 24 heures (plus la fermentation est longue, plus la pâte est savoureuse).

Préparation après le temps de levée :

1. Préchauffage du four

Faites préchauffer le four avec le programme Thin Crust.

2. Divisez la pâte en portions de 160 à 180 g chacune et façonnez des boules.
3. Étalez la pâte très finement (2 à 3 mm).

4. Façonnage de la pizza

Étirez la pâte très finement sur une surface farinée à la main ou étalez-la au rouleau (c'est encore mieux avec de la semoule fine)

(environ 28 à 30 cm de diamètre).

5. Garniture de la base

Étalez une très fine couche de sauce tomate.

Répartissez **uniformément**

la mozzarella râpée (sans aller jusqu'aux bords).

6. Cuisson

Faites cuire la pizza pendant environ **6 minutes** jusqu'à ce que les bords soient dorés et que le fromage soit fondu.

7. Coupez les tomates cerises en deux et lavez la roquette pendant la cuisson.
8. **Garniture fraîche**
Sortez la pizza du four. Coupez les tomates cerises en deux ou en quatre et répartissez-les sur la pizza en les espaçant les unes des autres.
Ajoutez la roquette et le parmesan râpé.
9. **Pour terminer**
Arrosez d'huile d'olive, salez et poivrez légèrement.
Facultatif : flocons de piment ou un filet de jus de citron.

9.5 Tarte flambée (pâte croustillante et fine)

Quantité : pour 2 plaques de cuisson

Temps de levée : 45-60 minutes

Ingrédients pour la pâte

- 220 g de farine de blé (T45 ou T55)
- 120 ml d'eau tiède
- 1 cs d'huile neutre (huile de colza ou de tournesol)
- ½ cc de sel
- 2 g de levure sèche (environ ½ sachet)

Ingrédients pour la garniture

- 160 à 200 g de crème fraîche ou de crème aigre
- 100 g de dés de bacon
- 1 oignon rouge
- 60 g de mozzarella râpée
- Sel et poivre noir

Préparation de la pâte

1. **Activation de la levure**
Faites fondre la levure sèche dans de l'eau tiède et laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.
2. **Préparation de la pâte**
Versez la farine et le sel dans un saladier.
Ajoutez le mélange d'eau et de levure et l'huile et pétrissez le tout pendant **3 à 5 minutes** de manière à obtenir une pâte lisse et assez ferme.
3. **Levée de la pâte**
Formez une boule avec la pâte, badigeonnez-la légèrement d'huile, couvrez-la et laissez-la lever à **température ambiante pendant 45 à 60 minutes**, jusqu'à ce qu'elle ait visiblement gonflé.

Préparation après 60 min de temps de levée

1. **Faites préchauffer le four**
avec le programme DIY : réglez la chaleur supérieure à **280 °C** et la chaleur inférieure à **300 °C**
2. Divisez la pâte en 2 portions.
3. Étalez la pâte **très finement** (elle doit être fine comme du papier).
4. **Garniture de la base**
Étalez la crème fraîche uniformément en **fine couche** sur la base.
Salez et poivrez légèrement.
5. Parsemez uniformément de dés de bacon.

6. Coupez l'oignon en fines lamelles et répartissez-les sur la base.
7. Parsemez de mozzarella **avec parcimonie**.
8. **Cuisson**
Faites cuire la tarte flambée pendant **environ 5 minutes** jusqu'à ce que les bords soient croustillants et que le fromage soit légèrement doré.
9. **Pour terminer**
Après la cuisson, arrosez de miel et ajoutez éventuellement des noix

9.6 Tarte flambée (pâte croustillante et fine)

Quantité : pour 2 plaques de cuisson

Temps de levée : 45-60 minutes

Ingrédients pour la pâte

- 220 g de farine de blé (T45 ou T55)
- 120 ml d'eau tiède
- 1 cs d'huile neutre (huile de colza ou de tournesol)
- ½ cc de sel
- 2 g de levure sèche (environ ½ sachet)

Ingrédients pour la garniture

- 160 à 200 g de crème fraîche ou de crème aigre
- 1 poire bien mûre
- 160 g de fromage de chèvre (en bûche ou frais)
- 60 g de mozzarella râpée
- Sel et poivre noir

Facultatif (mais fortement recommandé) :

- 2 cc de miel
- 2 cs de noix hachées

Préparation de la pâte

1. Activation de la levure

Faites fondre la levure sèche dans de l'eau tiède et laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.

2. Préparation de la pâte

Versez la farine et le sel dans un saladier.

Ajoutez le mélange d'eau et de levure et l'huile et pétrissez le tout pendant **3 à 5 minutes** de manière à obtenir une pâte lisse et assez ferme.

3. Levée de la pâte

Formez une boule avec la pâte, badigeonnez-la légèrement d'huile, couvrez-la et laissez-la lever à **température ambiante pendant 45 à 60 minutes**, jusqu'à ce qu'elle ait visiblement gonflé.

Préparation après 60 min de temps de levée

1. Préchauffez le four

avec le programme DIY en réglant la chaleur supérieure à **280 °C** et la chaleur inférieure à **300 °C**.

2. Divisez la pâte en 2 portions.

3. Étalez la pâte **très finement** (elle doit être fine comme du papier).

4. Découpez le fromage de chèvre en tranches.

5. Préparation de la poire

Évidez la poire et coupez-la en **petits morceaux ou en fines tranches**.

6. **Garniture**

Garniture de la base

Étalez la crème fraîche uniformément en **fine couche** sur la base.

Salez et poivrez légèrement.

Répartissez les tranches de poire sur la base.

Découpez le fromage de chèvre en tranches.

Parsemez de mozzarella **avec parcimonie**.

7. **Cuisson**

Faites cuire la tarte flambée pendant **environ 5 minutes** jusqu'à ce que les bords soient croustillants et que le fromage soit légèrement doré.

8. **Pour terminer**

Après la cuisson, arrosez de miel et ajoutez éventuellement des noix

9.7 Pizza à pâte épaisse Quattro Formaggi

Recette de pizza à pâte épaisse (quantités pour 4 pizzas de 28-30 cm)

Ingrédients pour la pâte :

- 1 kg de farine (T55 ou T45)
- 640 ml d'eau tiède
- 20 g de levure fraîche **ou** 7 g de levure sèche
- 4 cc de sucre
- 4 cc de sel
- 4 cs d'huile d'olive
- Un peu d'huile ou de beurre pour graisser les moules

Ingrédients pour la garniture (variante 2)

- 4 cuillères à soupe de crème ou de crème fraîche à la place de la sauce tomate
- 400 g de mozzarella (râpée)
- 240 g de gorgonzola (doux)
- 240 g d'emmental ou de gouda (râpé)
- 160 g de parmesan (finement râpé)

Méthode

1. Préparation de la pâte (environ 2 heures à l'avance)

1. Faites fondre la levure dans l'eau tiède avec le sucre et laissez reposer pendant 5 minutes jusqu'à ce que la préparation mousse légèrement.
2. Versez la farine et le sel dans un grand saladier et ajoutez le mélange de levure ainsi que l'huile d'olive.
3. Pétrissez avec vigueur pendant 8 à 10 minutes jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et élastique.
4. Badigeonnez d'un peu d'huile, couvrez et **laissez lever de 1 heure à 1 heure 30** jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

2. Préparation des moules après le temps de levée

- **Graissez abondamment** 4 moules (de 28 à 30 cm chacun) avec **du beurre ou de l'huile**.
- **Divisez** la pâte en **4 portions égales** et aplatissez chaque pâton dans le moule jusqu'à ce qu'il atteigne les bords.
- **Laissez de nouveau lever pendant 30 à 40 minutes** jusqu'à ce que les bords soient bien moelleux.

Conseil

- La pâte peut reposer **au réfrigérateur pendant 12 à 24 heures**, ce qui lui donnera plus de saveur.

3. Préchauffage du four avec le programme « Pan Pizza »

- Faites préchauffer le four avec le programme « Pan Pizza ».

4. Méthode

Application de la garniture

Étalez la crème ou la crème fraîche sur la pâte.

Répartissez uniformément les différents types de fromage.

Cuisson

Pizza à pâte épaisse : faites cuire pendant environ 10 minutes avec le programme « Pan Pizza ».

9.8 Pizza au poulet et sauce barbecue

Recette de pizza à pâte épaisse (quantités pour 4 pizzas de 28-30 cm)

Ingrédients pour la pâte :

- 1 kg de farine (T55 ou T45)
- 640 ml d'eau tiède
- 20 g de levure fraîche **ou** 7 g de levure sèche
- 4 cc de sucre
- 4 cc de sel
- 4 cs d'huile d'olive
- Un peu d'huile ou de beurre pour graisser les moules

Ingrédients pour la garniture (variante 1)

- 320 à 400 g de sauce barbecue (à la place de la sauce tomate)
- 500 g de poulet cuit (par ex. des lamelles de filet de dinde, assaisonnées et frites)
- 400 g de mozzarella ou de cheddar râpé
- Facultatif : 160 g de maïs doux ou 2 à 4 oignons nouveaux coupés en rondelles

Méthode

1. Préparation de la pâte (environ 2 heures à l'avance)

1. Faites fondre la levure dans l'eau tiède avec le sucre et laissez reposer pendant 5 minutes jusqu'à ce que la préparation mousse légèrement.
2. Versez la farine et le sel dans un grand saladier et ajoutez le mélange de levure ainsi que l'huile d'olive.
3. Pétrissez avec vigueur pendant 8 à 10 minutes jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et élastique.
4. Badigeonnez d'un peu d'huile, couvrez et **laissez lever de 1 heure à 1 heure 30** jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

2. Préparation des moules après le temps de levée

- **Graissez abondamment** 4 moules (de 28 à 30 cm chacun) avec **du beurre ou de l'huile**.
- **Divisez** la pâte en **4 portions égales** et aplatissez chaque pâton dans le moule jusqu'à ce qu'il atteigne les bords.
- **Laissez de nouveau lever pendant 30 à 40 minutes** jusqu'à ce que les bords soient bien moelleux.

Conseil

- La pâte peut reposer **au réfrigérateur pendant 12 à 24 heures**, ce qui lui donnera plus de saveur.

3. Préchauffage du four avec le programme « Pan Pizza »

- Faites préchauffer le four avec le programme « Pan Pizza ».

4. Méthode

Application de la garniture

Étalez une fine couche de sauce barbecue sur la pâte.

Parsemez uniformément de fromage.

Répartissez les morceaux de poulet uniformément.

Ajoutez éventuellement des rondelles d'oignon.

Cuisson

Pizza à pâte épaisse : faites cuire pendant environ 10 minutes avec le programme « Pan Pizza ».

9.9 Pâte à pizza à la farine complète (quantités pour 4 pizzas)

Ingrédients pour la pâte

- 500 g de farine de blé complète (de préférence finement moulue)
- 350 g d'eau froide (70 % du poids de farine)
- 10 g de sel
- 2 g de levure sèche (ou 6 g de levure fraîche)
- 15 g d'huile d'olive

Ingrédients pour la garniture

- Environ 360 g de purée de tomates ou de sauce tomate au choix
- 300 g de brocoli
- 300 g de champignons
- 2 poivrons
- 2 petits oignons rouges
- 300 g de maïs (égoutté)
- 400 g de mozzarella râpée

Préparation de la pâte

1. Autolyse (recommandée)

Mélangez la farine avec 320 g d'eau, couvrez et laissez reposer pendant 30 minutes.

→ Cette étape est importante pour que la pâte s'étale mieux lorsque l'on utilise de la farine complète.

2. Ajout de la levure et du reste de l'eau

Faites fondre la levure dans le reste d'eau et laissez reposer pendant environ 5 minutes.

3. Incorporation du mélange de levure et d'eau

Ajoutez le mélange de levure et d'eau au mélange de farine et d'eau et pétrissez pendant 10 minutes au robot (vitesse moyenne).

4. Pétrissage avec le sel et l'huile

Ajoutez doucement le sel et l'huile et pétrissez à nouveau la pâte pendant 5 minutes (vitesse moyenne).

Vous devez obtenir une pâte lisse, légèrement collante et élastique.

5. Première fermentation

- Laissez lever pendant 2 heures à température ambiante dans le bol du robot (à une température d'environ 22 °C).
- Placez ensuite au réfrigérateur pendant 24 à 48 heures (4 à 6 °C).

6. Levée des pâtons

- Retirez la pâte du bol et divisez-la en 4 portions.
- Farinez-les légèrement, façonnez des boules et couvrez (idéalement dans un bac à pâtons).
- Sortez du réfrigérateur 3 à 4 heures avant la cuisson et laissez lever à température ambiante.

Après le temps de levée : réglages pour la pizza napolitaine

Préchauffez le four avec le programme « Neapolitan » (environ 15 min).

Façonnage de la pâte

Saupoudrez le plan de travail de semoule (de préférence un petit tas dans lequel le pâton peut être placé pour être travaillé).

N'étalez pas la pâte au rouleau. Étirez-la délicatement en l'aplatissant de l'intérieur vers l'extérieur.

Préparation des légumes

1. Coupez le brocoli en petits morceaux et faites-le blanchir 1 à 2 minutes.
 - Remplissez une casserole d'eau et portez à ébullition.
 - Ajoutez du sel dans l'eau (comme pour faire cuire des pâtes).
 - Versez les morceaux de brocoli dans l'eau bouillante.
 - Faites cuire pendant 1 à 2 minutes.
 - Retirez le brocoli à l'aide d'une passoire et égouttez-le (facultatif : vous pouvez le rincer brièvement sous l'eau froide).
2. Égouttez, salez légèrement et mélangez avec un peu d'huile d'olive.
3. Émincez les champignons.
4. Coupez les poivrons en lanières
5. et l'oignon en demi-rondelles fines.

Application de la garniture (bien respecter l'ordre pour que le fromage fonde bien)

1. Étalez une fine couche de sauce tomate. La pâte doit rester légèrement visible.
2. Répartissez d'abord environ les $\frac{2}{3}$ de la mozzarella.
3. Placez les légumes.
4. Parsemez du reste de mozzarella.
5. Facultatif : vous pouvez ajouter un peu d'huile d'olive et des flocons de piment.

Cuisson

- Réglez le four sur le programme « Neapolitan » et faites cuire pendant 2 minutes.

9.10 Sauce barbecue classique pour pizza américaine à pâte épaisse

Ingrédients (pour environ 2 à 3 pizzas à pâte épaisse)

- 200 ml de ketchup (base)
- 60 ml de vinaigre de cidre ou de vinaigre de vin blanc doux
- 40 à 50 g de sucre roux (ou de miel ou de sirop d'érable)
- 1 cs de sauce Worcester
- 1 cc de moutarde
- 1 cc de paprika fumé en poudre
- $\frac{1}{2}$ cc d'oignon en poudre
- $\frac{1}{2}$ cc d'ail en poudre
- $\frac{1}{2}$ cc de poivre noir

Facultatif :

- $\frac{1}{2}$ cc de piment en poudre ou de poivre de Cayenne
- $\frac{1}{2}$ cc de fumée liquide (très économique)

Méthode

1. Versez tous les ingrédients dans une petite casserole.
2. Portez à ébullition tout en remuant, puis laissez mijoter doucement pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce que la sauce épaississe.
3. Goût : plus sucré → plus de sucre, plus acide → plus de vinaigre, plus fumé → paprika/fumée liquide.
4. Retirez du feu et laissez refroidir légèrement.

Utilisation sur la pizza à pâte épaisse

- Étalez une fine couche de sauce (elle est épaisse).
- Cette sauce est idéale avec :

- Un mélange de mozzarella et de cheddar
- Du poulet (poulet barbecue) et des oignons rouges
- On peut y ajouter des oignons nouveaux après cuisson

10. Résolution des problèmes

10.1 Le four à pizza ne fonctionne pas

- Vérifiez que la fiche d'alimentation est correctement insérée dans la prise de courant.
- Vérifiez que la prise de courant utilisée est bien alimentée.

10.2 L'écran (6) affiche « E1 », « E2 » ou « E3 »

- Le four à pizza présente une défaillance technique. Contactez le fabricant.

10.3 Le four à pizza s'éteint et ne peut pas être rallumé immédiatement

Ce four à pizza est équipé d'un mécanisme de protection contre la surchauffe. **L'appareil s'éteint automatiquement s'il devient trop chaud.**



AVERTISSEMENT ! Généralement, une surchauffe a une raison d'être et peut constituer un risque d'incendie !

- Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.
- Éliminez la cause de la surchauffe. Vérifiez si l'appareil peut dissiper suffisamment de chaleur. Assurez-vous qu'il n'est pas couvert ni trop proche d'un mur ou d'un autre obstacle.
- Laissez le four à pizza refroidir complètement. Cette étape peut durer jusqu'à 45 minutes. L'appareil ne peut être remis en marche que lorsqu'il a complètement refroidi.

11. Entretien/nettoyage

11.1 Entretien

Des opérations de maintenance sont nécessaires si le four à pizza a été endommagé, par exemple si du liquide a pénétré à l'intérieur de l'appareil, si ce dernier a été exposé à la pluie ou à l'humidité, s'il ne fonctionne pas normalement ou s'il est tombé. En présence de fumée, d'odeurs ou de bruits inhabituels, éteignez immédiatement le four à pizza et débranchez-le de la prise de courant. Si une telle situation se produit, cessez d'utiliser le four à pizza jusqu'à ce qu'il ait été inspecté par un service technique agréé. Les opérations de réparation doivent exclusivement être réalisées par du personnel technique qualifié. N'ouvrez jamais le boîtier du four à pizza.

11.2 Nettoyage



Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant avant de nettoyer l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution !



Attendez que le four à pizza et la pierre à pizza **(10)** aient complètement refroidi pour éviter tout risque de brûlures.



La pierre à pizza **(10)** est susceptible de se décolorer même si elle est nettoyée régulièrement. Ce phénomène est dû au matériau qui la compose et n'a aucun effet sur son bon fonctionnement. L'intérieur du four à pizza peut également se décolorer au fil du temps. Ce phénomène est normal et ne représente aucun danger.

Enlevez soigneusement les résidus d'aliments brûlés de la pierre à pizza **(10)** à l'aide d'une spatule en bois ou d'un grattoir spécialement conçu pour les surfaces en vitrocéramique. Ne grattez pas trop fort pour éviter toute détérioration. Si nécessaire, essuyez la pierre à

pizza (10) avec un chiffon légèrement humide. N'utilisez pas de détergents ou de produits de nettoyage et ne lavez jamais la pierre à pizza (10) au lave-vaisselle ou avec un nettoyeur à haute pression.

N'utilisez jamais de détergents pour four ou de tampons à recurer pour nettoyer votre four à pizza. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent doux, puis essuyez-le à l'eau claire et séchez-le soigneusement. Veillez toujours à ce qu'il n'y ait pas d'eau qui pénètre dans l'appareil.

12. Stockage en cas de non-utilisation



Attendez que le four à pizza ait complètement refroidi. Sinon, vous risqueriez de vous brûler ou un incendie pourrait se déclencher !

Si vous ne prévoyez pas d'utiliser le four à pizza pendant une période prolongée, débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant et enroulez le cordon d'alimentation (12) autour du range-cordon (11). Fixez l'extrémité du cordon d'alimentation (12) dans l'attache de cordon (13).

Rangez le four à pizza dans un endroit propre et sec, à l'abri de la lumière directe du soleil.

13. Réglementation environnementale et informations sur la mise au rebut



Les appareils portant ce symbole sont soumis à la directive européenne 2012/19/EU. Les appareils électriques ou électroniques usagés ne doivent en aucun cas être jetés avec les déchets ménagers, mais déposés dans des centres de collecte officiels. Protégez l'environnement et préservez votre santé en recyclant correctement les appareils usagés. Pour plus d'informations sur les normes de mise au rebut et de recyclage en vigueur, contactez votre mairie, vos services locaux de gestion des déchets ou le magasin où vous avez acheté l'appareil.



Les matériaux d'emballage doivent être mis au rebut de manière respectueuse de l'environnement. Les cartons d'emballage peuvent être déposés dans des centres de recyclage du papier ou dans des points de collecte publics destinés au recyclage. Tous les films ou plastiques contenus dans l'emballage doivent être déposés dans des points de collecte publics.

Valable uniquement pour la France :



Ce produit et ses emballages sont soumis à des règles de tri spécifiques en France. Veuillez respecter les consignes locales en matière d'élimination des déchets.

Applicable uniquement pour l'Espagne et le Portugal :

Veillez séparer les matériaux d'emballage et les jeter dans les conteneurs de collecte appropriés, conformément aux symboles figurant sur l'emballage :



	Veuillez tenir compte des marquages présents sur le matériau d’emballage lors de sa mise au rebut. Il comporte des abréviations (a) et des numéros (b), qui ont la signification suivante : 1-7 : plastique/20-22 : papier et carton/80-98 : matériaux composites.	
		
Symbole	Matériau	Contenu dans les éléments d’emballage suivants pour ce produit
	Polyéthylène faible densité	Sac en plastique, film protecteur
	Polypropylène	Tissu non tissé
	Carton ondulé	Conditionnement, boîte intérieure
	Papier	Papier de soie

14. Contact alimentaire



Ce symbole désigne les produits dont la composition physique et chimique a été testée et prouvée non dangereuse pour la santé en cas d’utilisation en contact avec des denrées alimentaires, conformément aux exigences du Règlement CE N° 1935/2004.

15. Avis de conformité



Le produit est conforme aux exigences des directives européennes et nationales applicables. La preuve de la conformité a été fournie. Le fabricant possède les déclarations et la documentation correspondantes.

Le produit est conforme aux exigences des directives nationales applicables de la République de Serbie.

Vous pouvez télécharger la déclaration de conformité UE complète et toute autre déclaration de conformité (le cas échéant) en cliquant sur ce lien : https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/541068_2510.pdf

Coordonnées de contact conformément au règlement 2023/988 sur la sécurité des produits : ce@targa.de

16. Informations relatives à la garantie et aux services

Garantie de TARGA GmbH



Cher client, chère cliente,

La garantie accordée sur ce produit est de trois ans à partir de la date d'achat. En cas de vice sur ce produit, vous disposez de droits que vous pouvez faire valoir vis-à-vis du vendeur du produit. L'exercice de ces droits n'est pas limité par notre garantie exposée ci-après.

Conditions de garantie

La période de garantie commence à la date d'achat. Merci de conserver soigneusement le ticket de caisse d'origine. Il vous sera demandé comme preuve d'achat. Si un vice matériel ou de fabrication survient dans les trois ans qui suivent la date d'achat de ce produit, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement, le choix restant à notre discrétion.

Période de garantie et droits résultant de vices

La période de garantie n'est pas prolongée en cas de son exercice. La même chose s'applique pour les pièces remplacées et réparées. Les dégâts et vices éventuellement présents dès l'achat doivent être signalés immédiatement dès le déballage. Une fois la période de garantie écoulée, toute réparation est payante.

Prestations incluses dans la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des directives qualité strictes et a été soigneusement contrôlé avant d'être livré. La garantie s'applique aux défauts matériels ou de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces soumises à une usure normale et qui peuvent donc être considérées comme des pièces d'usure, ni aux dégâts sur les pièces fragiles comme p. ex. les interrupteurs, les piles rechargeables ou les pièces en verre. Cette garantie est invalidée si le produit est endommagé, est utilisé ou entretenu de manière inappropriée. Pour assurer une utilisation conforme du produit, toutes les instructions indiquées dans le mode d'emploi doivent être soigneusement respectées. Les utilisations et manipulations non conseillées dans le mode d'emploi ou qui font l'objet d'un avertissement doivent impérativement être évitées. Ce produit est destiné exclusivement à une utilisation privée et non commerciale. La garantie prend fin en cas de manipulation abusive et inappropriée, de recours à la force et d'interventions qui ne sont pas effectuées par notre service technique autorisé. La réparation ou le remplacement du produit ne prolonge pas d'autant la période de garantie.

Processus d'application de la garantie

Afin de permettre un traitement rapide de votre demande, nous vous prions de suivre les indications suivantes :

- Avant de mettre votre produit en service, merci de lire avec attention la documentation jointe. Si un problème survient qui ne peut être résolu de cette manière, merci de vous adresser à notre assistance téléphonique.
- Pour toute demande, ayez la référence de l'article et si disponible, le numéro de série, à portée de main pour apporter la preuve de votre achat.
- S'il est impossible d'apporter une solution par téléphone, notre assistance téléphonique organisera une intervention technique en fonction de l'origine de la panne.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et possède les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.



Service



Téléphone : 0800 919270

E-Mail : targa@lidl.fr

IAN: 541068_2510



Fabricant

Important : l'adresse suivante n'est pas l'adresse de notre service technique. Contactez d'abord notre service technique aux coordonnées ci-dessus.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
ALLEMAGNE

Garantie de TARGA GmbH

Cher client, chère cliente,

La garantie accordée sur ce produit est de trois ans à partir de la date d'achat. En cas de vice sur ce produit, vous disposez de droits que vous pouvez faire valoir vis-à-vis du vendeur du produit. L'exercice de ces droits n'est pas limité par notre garantie exposée ci-après.

Conditions de garantie

La période de garantie commence à la date d'achat. Merci de conserver soigneusement le ticket de caisse d'origine. Il vous sera demandé comme preuve d'achat. Si un vice matériel ou de fabrication survient dans les trois ans qui suivent la date d'achat de ce produit, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement, le choix restant à notre discrétion.

Période de garantie et droits résultant de vices

La période de garantie n'est pas prolongée en cas de son exercice. La même chose s'applique pour les pièces remplacées et réparées. Les dégâts et vices éventuellement présents dès l'achat doivent être signalés immédiatement dès le déballage. Une fois la période de garantie écoulée, toute réparation est payante.

Prestations incluses dans la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des directives qualité strictes et a été soigneusement contrôlé avant d'être livré. La garantie s'applique aux défauts matériels ou de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces soumises à une usure normale et qui peuvent donc être considérées comme des pièces d'usure, ni aux dégâts sur les pièces fragiles comme p. ex. les interrupteurs, les piles rechargeables ou les pièces en verre. Cette garantie est invalidée si le produit est endommagé, est utilisé ou entretenu de manière inappropriée. Pour assurer une utilisation conforme du produit, toutes les instructions indiquées dans le mode d'emploi doivent être soigneusement respectées. Les utilisations et manipulations non conseillées dans le mode d'emploi ou qui font l'objet d'un avertissement doivent impérativement être évitées. Ce produit est destiné exclusivement à une utilisation privée et non commerciale. La garantie prend fin en cas de manipulation abusive et inappropriée, de recours à la force et d'interventions qui ne sont pas effectuées par notre service technique autorisé. La réparation ou le remplacement du produit ne prolonge pas d'autant la période de garantie.

Processus d'application de la garantie

Afin de permettre un traitement rapide de votre demande, nous vous prions de suivre les indications suivantes :

- Avant de mettre votre produit en service, merci de lire avec attention la documentation jointe. Si un problème survient qui ne peut être résolu de cette manière, merci de vous adresser à notre assistance téléphonique.
- Pour toute demande, ayez la référence de l'article et si disponible, le numéro de série, à portée de main pour apporter la preuve de votre achat.
- S'il est impossible d'apporter une solution par téléphone, notre assistance téléphonique organisera une intervention technique en fonction de l'origine de la panne.

**Service**

Téléphone : 0800 12089
E-Mail : targa@lidl.be



Téléphone : 0800 56 44 33
E-Mail : targa@lidl.ch

IAN: 541068_2510

**Fabricant**

Important : l'adresse suivante n'est pas l'adresse de notre service technique. Contactez d'abord notre service technique aux coordonnées ci-dessus.

TARGA GmbH, Coesterweg 45, 59494 Soest, ALLEMAGNE

Inhoud

1. Beoogd gebruik	73
2. Inhoud van de verpakking	73
3. Overzicht	73
4. Technische specificaties	73
5. Veiligheidsinstructies.....	74
6. Voordat u begint.....	78
6.1 Eerste installatie	78
7. Aan de slag	78
8. Programma's.....	80
8.1 Temperaturen en tijden bij de programma's	80
9. Recepten.....	80
9.1 Napolitaans pizzadeeg (6 pizza's, elk ongeveer 280 g)	80
9.2 Pizza in New York-stijl met champignons en uien	81
9.3 Pizza in New York-stijl met pepperoni (chili) en salami voor 2 grote pizza's (30-32 cm)	82
9.4 Dunne pizza met mozzarella, rucola, kerstomaatjes en Parmezaanse kaas (ca. 2 pizza's, 30 cm).....	83
9.5 Tarte flambée-deeg met gist (knapperig en dun)	84
9.6 Tarte flambée-deeg met gist (knapperig en dun)	85
9.7 Panpizza Quattro Formaggi	86
9.8 BBQ Chicken-pizza.....	87
9.9 Volkoren pizzadeeg (voor 4 pizza's)	88
9.10 Klassieke barbecuesaus voor Amerikaanse panpizza	89
10. Problemen oplossen	90
10.1 De pizzaoven werkt niet	90
10.2 Op het display (6) staat "E1", "E2" of "E3"	90
10.3 De pizzaoven wordt uitgeschakeld en kan niet onmiddellijk weer worden ingeschakeld	90
11. Onderhoud/reiniging	90
11.1 Onderhoud.....	90
11.2 Reinigen	91
12. Opslag indien niet in gebruik	91
13. Milieureggeving en informatie over afvalverwerking	91
14. Gebruik voor levensmiddelen	92
15. Conformiteit	92
16. Garantie- en service-informatie.....	93

1. Beoogd gebruik

De pizzaoven wordt gebruikt zoals bedoeld wanneer deze uitsluitend wordt gebruikt voor het bakken van pizza's en soortgelijke deegproducten in het huishouden. Deze pizzaoven mag niet buitenshuis of in tropische klimaten worden gebruikt.

Gebruik dit product alleen voor privétoepassingen. Elk ander gebruik dan hierboven wordt vermeld, komt niet overeen met het beoogde gebruik. Dit apparaat is niet ontworpen voor zakelijke of commerciële toepassingen.

Dit omvat ook de volgende toepassingen:

- in personeelskeukens in winkels, kantoren en andere bedrijfsruimten;
- in gastverblijven op het platteland;
- door gasten in hotels, motels en andere accommodaties;
- in bed&breakfasts.

De pizzaoven voldoet aan alle relevante normen en standaarden met betrekking tot CE-conformiteit. Als er wijzigingen aan de pizzaoven worden aangebracht die niet zijn aanbevolen door de fabrikant, kan niet meer worden gegarandeerd dat aan deze richtlijnen wordt voldaan. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor enige schade of storing die hiervan mogelijk het gevolg is. Gebruik enkel accessoires die worden aanbevolen door de fabrikant. Houd u aan de regelgeving en wetten in het betreffende land waar u dit apparaat gebruikt.

2. Inhoud van de verpakking

- Pizzaoven
- Pizzasteen
- Deze handleiding

3. Overzicht

Deze handleiding heeft een uitvouwbare omslag. Aan de binnenkant van de omslag vindt u een afbeelding van de pizzaoven met alle genummerde onderdelen. Deze nummers hebben de volgende betekenis:

1	Handgreep	7	Knop START/STOP
2	Deur	8	Knop ON/OFF (Aan/uit)
3	Knop TEMP/TIMER	9	Programmadraaiknop
4	Knop UPPER/LOWER (boven-/onderwarmte)	10	Pizzasteen (afb. A)
5	TIMER-knop	11	Kabelspoel (afb. B)
6	Display (temperatuur en timer, UPPER = bovenwarmte, LOWER = onderwarmte, ADD FOOD = voedsel toevoegen, PREHEAT = voorverwarmen)	12	Netsnoer (afb. B)
		13	Kabelclip (afb. B)

4. Technische specificaties

Stroomvoorziening	220 V ~ 240 V~, 50/60 Hz
Stroomverbruik	2400 W
Stroomverbruik als de pizzaoven is OFF (uitgeschakeld)	0,23 W
Beschermingsklasse	I
Temperatuurbereik	80 °C tot 450 °C
Timerfunctie	max. 60 minuten
Thermische beveiliging tegen overbelasting	ja
Verwarmingselementen	2 (boven-/onderwarmte)
Gebruikstemperatuur	5 °C tot 35 °C
Luchtvochtigheid tijdens gebruik	max. 85% rel. luchtvochtigheid
Aanvaardbare opslagomstandigheden	0 °C tot 50 °C, max. 85% relatieve luchtvochtigheid

De technische data en het ontwerp kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

5. Veiligheidsinstructies

Voordat u de pizzaoven voor het eerst gebruikt, dient u de onderstaande opmerkingen te lezen en alle waarschuwingen op te volgen, zelfs als u bekend bent met de bediening van elektrische apparatuur. Bewaar deze handleiding op een veilige plaats, zodat u deze later kunt raadplegen. Als u de pizzaoven verkoopt of weggeeft, dient u ook de handleiding erbij te doen. Deze handleiding maakt deel uit van het product.

Verklaring van de gebruikte symbolen



GEVAAR! Dit signaalwoord duidt op een gevaar met een hoog risico dat tot de dood of zwaar lichamelijk letsel leidt, als het niet wordt vermeden.



WAARSCHUWING! Dit signaalwoord duidt op een gevaar met een gemiddeld risico dat tot de dood of zwaar lichamelijk letsel kan leiden, als het niet wordt vermeden.



VOORZICHTIG! Dit signaalwoord staat bij belangrijke instructies ter bescherming tegen schade aan eigendommen.



GEVAAR! Waarschuwing, hete oppervlakken! Dit symbool duidt op de kans op letsel of brandwonden door hete oppervlakken van de pizzaoven.



Lees de gebruiksaanwijzing!



Wisselspanning



Dit symbool staat bij nadere informatie over het onderwerp.



Adres van de fabrikant



GEVAAR VAN ELEKTRISCHE SCHOK!
OPEN HET APPARAAT NIET!



GEVAAR! Algemene veiligheidsinstructies

- Deze pizzaoven kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, door personen met lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperkingen of door personen met weinig kennis of ervaring, mits er toezicht op wordt gehouden of ze instructies hebben gekregen over het juiste gebruik van het apparaat en de bijhorende risico's begrijpen. Dit apparaat is geen speelgoed. Het product mag niet worden gereinigd of onderhouden door kinderen die niet onder toezicht staan.
- Kleine onderdelen kunnen leiden tot verstikkingsgevaar. Houd het verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen. Er bestaat gevaar voor verstikking.
- Gebruik de pizzaoven niet als deze beschadigd is of slecht werkt, omdat dit verdere schade kan veroorzaken. Neem contact op met de klantenservice of met een gekwalificeerd persoon om de pizzaoven te controleren en indien nodig te repareren.
- Sluit de pizzaoven indien mogelijk aan op een eigen (onafhankelijk) elektrisch circuit. Raadpleeg een specialist indien u twijfelt.
- Deze pizzaoven is niet geschikt voor gebruik in voertuigen.



GEVAAR! Brandgevaar!

- Het is niet de bedoeling dat de pizzaoven wordt gebruikt met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Zorg er altijd voor dat er iemand bij de pizzaoven is als deze is ingeschakeld.
- Plaats de pizzaoven niet in de buurt van brandbare materialen, vloeistoffen, gasen, gordijnen of gordijnen.
- Plaats de pizzaoven enkel op een vlak, stevig en brandwerend oppervlak dat is beschermd tegen opspattend water. Houd een afstand van minstens 15 cm aan tot muren.
- Bewaar een afstand van ten minste 50 cm rond het apparaat ten opzichte van brandbare en ontvlambare materialen.
- Zorg voor een ongehinderde luchtcirculatie rondom het apparaat. Laat voldoende ruimte rond de pizzaoven en houd minstens 1 meter vrije ruimte boven het apparaat aan.
- Dek de pizzaoven niet af.
- Blokkeer de ventilatieopeningen nooit en dek ze niet af met een doek.
- Plaats geen papier, plastic, aluminiumfolie, doeken of andere voorwerpen in de pizzaoven.

- De pizzaoven mag alleen worden gebruikt voor het bereiden van pizza en soortgelijke platte deegproducten. Plaats nooit te grote etenswaren in de pizzaoven.
- Vanwege de hoge temperaturen in het apparaat mag u geen bakpapier of permanente bakfolie gebruiken. Verwijder altijd alle folie en papier van bijvoorbeeld bevroren voedsel, zelfs als de fabrikant aangeeft dat het samen met het voedsel gebakken kan worden.
- Plaats de pizzaoven nooit in een kast.



GEVAAR! Risico op elektrische schok!

- De behuizing van de pizzaoven mag niet beschadigd zijn. Als de behuizing is beschadigd, is er een risico op een elektrische schok.
- Sluit de pizzaoven aan op een stopcontact dat altijd gemakkelijk bereikbaar is. Gebruik de pizzaoven alleen op de spanning die op het typeplaatje staat! Het typeplaatje vindt u aan de onderkant van de pizzaoven. De gebruiker hoeft geen actie te ondernemen om het product op 50 of 60 Hz in te stellen. De aanpassing naar 50 en 60 Hz vindt automatisch plaats.
- De pizzaoven, het netsnoer **(12)** en de stekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden ondergedompeld.
- Raak het netsnoer **(12)** of de voedseldroger nooit met natte handen aan.
- De pizzaoven mag niet in de directe omgeving van een wastafel, een bad, een douche of een zwembad worden gebruikt. Als de pizzaoven in het water valt, trekt u onmiddellijk de stekker uit het stopcontact, waarna u de pizzaoven pas uit het water haalt.
- Er staat pas echt geen stroom meer op het apparaat als de stekker uit het stopcontact is getrokken. Trek nooit aan het netsnoer **(12)** om de stekker uit het stopcontact te halen. Trek altijd aan de stekker zelf.
- Trek de stekker uit het stopcontact als de pizzaoven niet goed werkt, niet in gebruik is, tijdens onweersbuien en vóór het reinigen.
- Zorg ervoor dat het netsnoer **(12)** niet kan worden beschadigd door scherpe randen of hete delen.
- Zorg ervoor dat het netsnoer **(12)** niet platgedrukt kan worden.
- Als het netsnoer **(12)** is beschadigd, moet u dit laten vervangen door de fabrikant, de klantenservice of een andere bevoegde persoon om zo mogelijk gevaar te vermijden. Gebruik nooit adapterstekkers of verlengkabels en knoei niet met het netsnoer **(12)**!



GEVAAR! Kans op brandwonden!

- Als het apparaat is ingeschakeld, kan de temperatuur van de betreffende oppervlakken zeer hoog zijn. Tijdens het gebruik komt er hete stoom uit de ventilatiesleuven. Er kan ook hete stoom uit komen als u de pizzaoven opent. Gebruik een geschikte pizzaschep om het voedsel te plaatsen en te verwijderen. Raak bij het verwijderen van voedsel de binnenkant van de pizzaoven niet aan. Gebruik pannenlappen of ovenwanten om brandwonden te voorkomen en raak alleen de handgreep **(1)** aan.
- De pizzaoven en de pizzasteen **(10)** worden tijdens het gebruik zeer heet. Deze blijven ook warm nadat het apparaat is uitgeschakeld. Wees dus voorzichtig en brand u niet.
- Laat de pizzaoven en pizzasteen **(10)** en alle accessoires volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt, vervoert of opbergt.



WAARSCHUWING! Risico op letsel

- Als u merkt dat de pizzaoven reemde geluiden of geuren produceert, trekt u de stekker onmiddellijk uit het stopcontact. In dat geval mag u de pizzaoven pas gebruiken nadat deze is nagekeken door een bevoegd onderhoudstechnicus. Adem rook die uit het apparaat komt nooit in. Raadpleeg een arts als u per ongeluk rook inademt. De ingeademde rook kan schadelijk zijn voor uw gezondheid.
- Leg het netsnoer **(12)** zo neer dat niemand erover kan struikelen.



VOORZICHTIG! Schade aan apparatuur

- Gebruik geen schurende of chemische schoonmaakmiddelen.
- Gebruik de pizzaoven alleen met de originele meegeleverde accessoires.
- Plaats nooit voorwerpen op de pizzaoven.
- Bescherm de pizzaoven tegen vocht, druppels en spatten.
- Plaats de pizzaoven niet in direct zonlicht.
- Stel de pizzaoven niet bloot aan extreem hoge of lage temperaturen.
- Stel de pizzaoven niet bloot aan overmatige schokken en trillingen.
- De pizzasteen **(10)** mag nooit worden ondergedompeld in water, omdat deze vocht absorbeert. Dit kan scheuren of schade veroorzaken.
- Reinig de pizzasteen **(10)** nooit met afwasmiddel. Reinigingsmiddelen kunnen in de poriën van de steen dringen en bij het volgende gebruik in het voedsel terechtkomen.

- Gebruik geen puntige of scherpe voorwerpen of een hogedrukreiniger om de pizzasteen **(10)** te reinigen, omdat dit krassen of beschadigingen aan het materiaal kan veroorzaken, waarin voedselresten kunnen blijven zitten.
- Behandel de pizzasteen **(10)** niet met desinfectiemiddelen. Desinfecteren is niet nodig vanwege de hoge bedrijfstemperaturen in de pizzaoven.
- Vet de pizzasteen **(10)** niet in met olie, omdat dit kan leiden tot rook, geurtjes of beschadigingen.

6. Voordat u begint

Haal de pizzaoven en accessoires uit de verpakking. Verwijder al het verpakkingsmateriaal voordat u aan de slag gaat.

6.1 Eerste installatie

Verwarm het apparaat zonder voedsel voordat u het voor het eerst gebruikt. Wanneer u de pizzaoven voor het eerst verwarmt, kan er een kleine hoeveelheid rook en geur van de verwarmingselementen komen. Dit is normaal en volkomen veilig.

- Kies een geschikte locatie voor het product (zie hoofdstuk "5 Veiligheidsinstructies").
- Reinig het product zoals beschreven in hoofdstuk "1.2 Reinigen".
- Plaats de pizzasteen **(10)** in het apparaat.
- Steek de stekker in een gemakkelijk toegankelijk stopcontact. Er klinken korte piepjes. Alle leds gaan even branden en gaan dan weer uit. De knop ON/OFF (Aan/uit) **(8)** brandt zwak.
- Druk op de knop ON/OFF (Aan/uit) **(8)**. De led van het geselecteerde programma knippert. De bijbehorende temperatuur- en tijdwaarden worden weergegeven op het display **(6)**.
- Druk op de knop START/STOP **(7)** of wacht ongeveer 10 seconden. De led van het geselecteerde programma knippert en het ovenlicht gaat aan. Op het display **(6)** wordt de temperatuurwaarde vervangen door een draaiend symbool en PREHEAT (Voorverwarmen) licht op. De tijdweergave verandert niet. Het voorverwarmingsproces begint en de ventilator gaat draaien. Dit proces duurt ongeveer 15 minuten.
- Bij het eerste gebruik kan er een lichte geur of rookontwikkeling ontstaan. Zorg in dat geval voor voldoende ventilatie (bijvoorbeeld door een raam open te zetten).
- Nadat het voorverwarmingsproces is voltooid, klinkt er drie keer een pieptoon en verschijnt ADD FOOD (Voedsel toevoegen) op het display **(6)**. De temperatuurwaarde wordt weer op het display **(6)** weergegeven.
- Druk op de knop ON/OFF (Aan/uit) **(8)** en houd deze ten minste één seconde ingedrukt om het apparaat uit te schakelen.
- De ventilator blijft nog enige tijd draaien. Laat het apparaat afkoelen. Open indien nodig de deur **(2)** met de handgreep **(1)** om het proces te versnellen.
- Het apparaat is nu gereed.

7. Aan de slag



Het apparaat wordt voorverwarmd voor optimale bakresultaten op hoge temperaturen. Tijdens de voorverwarmingsfase moet de pizzasteen **(10)** zich in het apparaat bevinden. Als het apparaat nog warm is, is een voorverwarmingsfase niet nodig.



Als u een programma had gestart (de led van het gekozen programma brandt), moet u eerst op de knop START/STOP **(7)** drukken voordat u een ander programma kunt kiezen.



Na 30 minuten zonder activiteiten schakelt het apparaat automatisch over naar de stand-bymodus. Als u verder wilt bakken, drukt u op de knop ON/OFF (Aan/uit) **(8)** en selecteert u het programma opnieuw.

- Kies een geschikte locatie voor het product (zie hoofdstuk "5 Veiligheidsinstructies").
- Plaats de pizzasteen **(10)** in het apparaat.
- Steek de stekker in een gemakkelijk toegankelijk stopcontact.
- Er klinken korte piepjes. Alle leds gaan even branden en gaan dan weer uit. De knop ON/OFF (Aan/uit) **(8)** brandt zwak.
- Druk op de knop ON/OFF (Aan/uit) **(8)**. De led van het geselecteerde programma knippert. De bijbehorende temperatuur- en tijdwaarden worden weergegeven op het display **(6)**.
- Selecteer het gewenste programma met de programmadraaiknop **(9)** (zie hoofdstuk 8, "Programma's").
- Druk op de knop START/STOP **(7)** of wacht ca. 10 seconden om de vooraf ingestelde waarden voor temperatuur en tijd te accepteren en het verwarmingsproces te starten. De led van het geselecteerde programma knippert en het ovenlicht gaat aan. U kunt ook de waarden voor temperatuur en tijd aanpassen (zie tabel 8.1 "Temperaturen en tijden voor programma's"). Ga hiervoor als volgt te werk:
 - Druk op de knop UPPER/LOWER (Onder-/bovenwarmte) **(4)** om te schakelen tussen boven- en onderwarmte. Op het display **(6)** wordt UPPER (bovenwarmte) of LOWER (onderwarmte) weergegeven.
 - Gebruik de draaiknop TEMP/TIMER **(3)** om de gewenste temperatuur in stappen van 5 graden in te stellen.
 - Druk op de knop TIMER **(5)** om de looptijd van de timer te wijzigen.
 - Gebruik de knop TEMP/TIMER **(3)** om de gewenste tijd in te stellen: in stappen van 10 seconden (tot 3 minuten), in stappen van 30 seconden (van 3 tot 10 minuten) of in stappen van 1 minuut (boven de 10 minuten).
 - Druk op de knop START/STOP **(7)** om het verwarmingsproces te starten.
- Op het display **(6)** wordt de temperatuurwaarde vervangen door een draaiend symbool en PREHEAT (Voorverwarmen) licht op. De tijdweergave verandert niet. Het voorverwarmingsproces begint en de ventilator gaat draaien. Dit proces kan tot 15 minuten duren.
- Nadat het voorverwarmingsproces is voltooid, klinkt er drie keer een pieptoon en verschijnt ADD FOOD (Voedsel toevoegen) op het display **(6)**. De temperatuurwaarde wordt weer op het display **(6)** weergegeven.
- Open de deur **(2)** met de handgreep **(1)** en schuif de belegde pizza op de pizzasteen **(10)** met behulp van een pizzaschep.
- Sluit de deur **(2)** met de handgreep **(1)**.
- Druk op de knop START/STOP **(7)** om de timer te starten. De timer telt af. Nadat de timer is afgelopen, klinkt er drie keer een pieptoon en verschijnt ADD FOOD (Voedsel toevoegen) op het display **(6)**. Het apparaat blijft ingeschakeld en gaat door met verwarmen.
- Controleer of de pizza de gewenste gaarheid heeft bereikt. U kunt de looptijd van de timer indien nodig wijzigen.
- Wanneer de pizza klaar is, opent u de deur **(2)** met de handgreep **(1)**.
- Haal de pizza eruit met een pizzaschep.
- Meer pizza's zijn, indien gewenst, ook mogelijk. Als u geen pizza's meer wilt bereiden, drukt u op de knop ON/OFF (Aan/uit) **(8)** en houdt u deze ten minste één seconde ingedrukt om het apparaat uit te schakelen.
- De ventilator blijft nog enige tijd draaien. Laat het apparaat afkoelen. Open indien nodig de deur **(2)** met de handgreep **(1)** om het proces te versnellen.
- Trek de stekker van het netsnoer uit het stopcontact.
- Reinig het product zoals beschreven in hoofdstuk "11.2 Reinigen".

8. Programma's

Het apparaat beschikt over de volgende programma's.

Programma	Gebruik
NEAPOLITAN	voor Napolitaanse pizza (zeer hoge temperatuur, korte baktijd)
PAN PIZZA	voor pizza in de pan of met een dikkere bodem (hoge temperatuur, langere baktijd)
THIN CRUST	voor pizza met dunne korst (hoge temperatuur, gemiddelde baktijd)
NEW YORK	voor pizza in New York-stijl (gemiddelde temperatuur, langere baktijd)
DIY	(doe-het-zelf) aangepaste instelling van temperatuur en tijd
FROZEN PIZZA	voorstelling voor diepvriespizza (gemiddelde temperatuur, langere baktijd)

8.1 Temperaturen en tijden bij de programma's

De programma's hebben de volgende vooraf ingestelde temperaturen en tijden. U kunt deze waarden indien nodig wijzigen.

Programma	Bovenwarmte	Onderwarmte	Tijd	Instelbare temperatuur	Instelbare tijd
NEAPOLITAN	450 °C	450 °C	2 min.	200 – 450 °C	1 – 60 min.
PAN PIZZA	300 °C	340 °C	10 min.	80 – 450 °C	1 – 60 min.
THIN CRUST	270 °C	300 °C	6 min.	80 – 450 °C	1 – 60 min.
NEW YORK	280 °C	280 °C	8 min.	80 – 450 °C	1 – 60 min.
DIY	400 °C	400 °C	2 min.	80 – 450 °C	1 – 60 min.
FROZEN PIZZA	240 °C	300 °C	8 min.	80 – 450 °C	1 – 60 min.

- De vooraf ingestelde programma's dienen als richtlijnen voor de baktijd. De werkelijk benodigde baktijd kan korter of langer zijn, afhankelijk van het deeg, de topping en de gewenste bruiningsgraad, en moet altijd in de gaten worden gehouden.
- In de modus FROZEN PIZZA (diepvriespizza) raden wij aan om 1-2 minuten te wachten tussen het bakken van verschillende pizza's, zodat de pizzasteen weer kan opwarmen en optimale bakresultaten worden verkregen.
- In de modus THIN CRUST (dunne korst) mag u alleen toppings gebruiken die gebakken kunnen worden en een laag vochtgehalte hebben, anders kan het bakresultaat minder goed zijn, omdat de pizza dan niet knapperig genoeg is.

9. Recepten

- Wij raden aan om het werkoppervlak te bestuiven met griesmeel of bloem van harde tarwe, zodat het pizzadeeg gemakkelijk te bewerken is.
- Opmerking over het gebruik van kant-en-klaar deeg**
Verwijder het bakpapier van het deeg voor het bakken, want dit kan verbranden bij hoge temperaturen. Bestrooi de onderkant van het deeg licht met bloem om te voorkomen dat het blijft plakken. Stel de pizzaoven in volgens de aanwijzingen op de verpakking van het kant-en-klaar deeg. Houd er echter rekening mee dat de baktijd tot 50% korter kan zijn vanwege de kleinere bakruimte. Houd de pizza tijdens het bakken voortdurend in de gaten.

9.1 Napolitaans pizzadeeg (6 pizza's, elk ongeveer 280 g)

Ingrediënten

- 1000 g Tipo 00-bloem
- 680 g koud water (68%)
- 24 g zout
- 15 g olijfolie
- 1 g verse gist

→ levert ongeveer **6 deegballen van elk 280 g** op

Deegbereiding**1. Autolyse (aanbevolen)**

Meng bloem + 90% water, dek af en laat 30 minuten rusten.

2. Voeg gist en resterend water toe

Los de gist op in het resterende water en laat ongeveer 5 minuten staan.

3. Voeg het gist- en watermengsel toe

Voeg het gist- en watermengsel toe aan de bloem en kneed 10 minuten in een keukenmachine (gemiddelde snelheid).

4. Kneed er het zout en de olie in

Voeg langzaam het zout en de olie toe en kneed nog 5 minuten (gemiddelde snelheid).

Doel: soepel, licht plakkerig, elastisch deeg.

5. Rijzen

○ Laat 2 uur rijzen op kamertemperatuur in de mengkom (ca. 22 °C).

○ Koel vervolgens 24– 48 uur in de koelkast(4– 6 °C).

6. 2e keer rijzen

○ Haal het deeg uit de mengkom en verdeel het in 6 porties.

○ Vorm het licht met bloem bestrooide deeg in een ronde vorm en dek het af (bij voorkeur in een rijkskast).

○ Laat 3-4 uur rijzen op kamertemperatuur in de mengkom

Oveninstellingen voor Napolitaanse pizza

Verwarm de oven voor op het vooraf ingestelde NEAPOLITAN-programma.

Bestrooi het werkvlak met semola/griesmeel (bij voorkeur in een klein hoopje waar de deegbal in geplaatst kan worden voor verwerking).

Rol het deeg niet uit, maar druk het voorzichtig van binnen naar buiten.

Vorkom dat het deeg te veel blijft plakken door het tijdens het uitrollen om te draaien, zodat beide kanten van het griesmeel droog blijven.

Merk op dat griesmeel bijzonder hittebestendig is. Daarom wordt het gebruikt voor het vormen van pizza's (bloem zou te snel verbranden). Zorg er wel voor dat er niet te veel griesmeel onder de pizza ligt voordat u deze in de oven schuift. Griesmeel dat niet met het deeg gebonden is, verbrandt zeer snel en geeft een zeer onaangename smaak.

Voor een optimaal resultaat raden wij een baktijd van 1:30 - 2:00 uur aan.

9.2 Pizza in New York-stijl met champignons en uien

Optioneel: Variant met gekookte ham voor 2 grote pizza's (30-32 cm)

Ingrediënten - deeg

- 400 g tarwebloem (type 550)
- 260 ml koud water
- 1 theelepel droge gist (of ca. 3 g verse gist)
- 1 tl suiker
- 1 tl zout
- 3 el olijfolie
- oregano

Ingrediënten - topping

- ongeveer 140-200 ml tomatensaus
- 240-300 g mozzarella (geraspt)
- 60 g champignons, in dunne plakjes gesneden
- 40 g uien, fijngesneden in ringen
- oregano (optioneel)

- zout
- 2 tl olijfolie (optioneel)

Optioneel - variant met ham

- 80 g gekookte ham, in kleine stukjes gesneden

Deeg - bereiding

1. Giet het water in een kom, roer de gist erdoor en laat kort oplossen.
2. Doe de bloem, suiker en zout in een kom en meng door elkaar, voeg dan 2 eetlepels olie en het water-/gistmengsel toe.
3. Meng alles grof tot er geen droog meel meer te zien is.
4. Kneed 5-8 minuten tot u een glad deeg hebt.
5. Vorm het deeg tot een bal.
6. Verdeel in 2 gelijke stukken deeg, wrijf licht in met olie.
7. Leg ze in afgesloten bakjes en laat ze 24 uur rijzen in de koelkast.

Bereiding de volgende dag

1. Verwarm de oven

Verwarm de oven voor op het vooraf ingestelde NEW YORK-programma.

2. Bereid de saus

Breng de tomatenpuree op smaak met zout en oregano (optioneel).

3. Bereid het deeg

Rol het deeg uit en vorm het van binnen naar buiten tot een diameter van ongeveer 30 cm, waarbij u het midden dun laat en de randen iets dikker maakt.

4. Beleg de pizza

- Verdeel de tomatensaus gelijkmatig over het deeg (laat de randen vrij).
- Bestrooi met mozzarella.
- Verdeel de champignons en uien gelijkmatig (snijd de champignons heel dun, zodat ze niet te veel vocht afgeven).
- Optioneel: Voeg stukjes gekookte ham toe.

5. Bak

Bak ongeveer 7 minuten tot de kaas gesmolten en lichtbruin is en de bodem knapperig is.

9.3 Pizza in New York-stijl met pepperoni (chili) en salami voor 2 grote pizza's (30-32 cm)

Ingrediënten - deeg

- 400 g tarwebloem (type 550)
- 260 ml koud water
- 1 theelepel droge gist (of ca. 3 g verse gist)
- 1 tl suiker
- 1 tl zout
- 3 el olijfolie
- oregano

Ingrediënten - topping

- ongeveer 140-200 ml tomatensaus
- 240-300 g mozzarella (geraspt)

- 2 chilipepers
- 60 tot 80 g salami

Deeg – bereiding

1. Giet het water in een kom, roer alleen de gist erdoor en laat kort oplossen.
2. Doe de bloem, suiker en zout in een kom en meng door elkaar, voeg dan 2 eetlepels olie en het water-/gistmengsel toe.
3. Meng alles grof tot er geen droog meel meer te zien is.
4. Kneed 5-8 minuten tot u een glad deeg hebt.
5. Vorm het deeg tot een bal.
6. Verdeel in 2 gelijke stukken deeg, wrijf licht in met olie.
7. Leg ze in afgesloten bakjes en laat ze 24 uur rijzen in de koelkast.

Bereiding de volgende dag

1. Verwarm de oven

Verwarm de oven voor op het vooraf ingestelde NEW YORK-programma.

2. Bereid de saus

Breng de tomatenpuree op smaak met zout en oregano (optioneel).

3. Bereid het deeg

Rol het deeg uit en vorm het tot ongeveer 30 cm van binnen naar buiten, laat het midden dun en maak de randen iets dikker.

Beleg de pizza

Saus → kaas → salami → chilipeper

- Verdeel de tomatensaus gelijkmatig over het deeg (laat de randen vrij).
- Bestrooi met mozzarella.
- Verdeel de salami gelijkmatig over de pizza.
- Snijd de chilipeper in ringetjes en verdeel ze over de pizza.

4. Bak

Bak ongeveer 7 minuten tot de kaas gesmolten en lichtbruin is en de bodem knapperig is.

9.4 Dunne pizza met mozzarella, rucola, kerstomaatjes en Parmezaanse kaas (ca. 2 pizza's, 30 cm)

Ingrediënten - deeg

- 250 g bloem
- 150 ml lauwwarm water
- 5 g zout
- 5 g suiker
- 5 g droge gist
- 1 el olijfolie

Ingrediënten - topping

- 120 ml tomatensaus
- 120 g geraspte mozzarella
- 10 à 12 kerstomaatjes (ongeveer 60 – 80 g)
- 2 handenvol rucola (30 – 50 g)
- 25 g Parmezaanse kaas, geraspt
- 1 – 2 tl olijfolie
- zout en peper naar smaak

- optioneel: chilivlokken of een scheutje citroensap
- een beetje bloem, semola of griesmeel om uit te rollen

Bereiding - deeg:

1. Activeer de gist samen met de suiker in lauw water gedurende ongeveer 5-10 minuten tot het mengsel licht schuimt.
2. Meng de bloem en het zout in een kom. Voeg het gist-/watermengsel en de olijfolie toe. Kneed 8-10 minuten tot u een glad deeg hebt.
3. Laat het deeg 1 uur rijzen op kamertemperatuur **of** laat het 12-24 uur rijzen in de koelkast (langer rijzen = meer smaak).

Bereiden na de rijstijd:

1. Verwarm de oven voor

Verwarm de oven voor op het THIN CRUST-programma.

2. Verdeel het deeg in porties van elk 160-180 g en maak er bolletjes van.
3. Rol zeer dun uit (2-3 mm).

4. Vorm de pizza

Vorm het deeg heel dun op een met bloem bestoven oppervlak of rol het uit (nog beter op semola) (ongeveer 28-30 cm in diameter).

5. Beleg de bodem

Smeer de tomatensaus heel dun uit.

Verdeel de geraspte mozzarella **gelijkmatig**
(laat de randen vrij).

6. Bak

Bak de pizza ongeveer **6 minuten** tot de randen goudbruin zijn en de kaas gesmolten is.

7. Halveer de kerstomaatjes en was de rucola tijdens het bakken.

8. Verse topping

Haal de pizza uit de oven. Halveer of snijd de kerstomaatjes in vieren en leg ze losjes bovenop.
Werk af met rucola en geraspte Parmezaanse kaas.

9. Afwerking

Besprenkel met olijfolie, breng op smaak met zout en peper.

Optioneel: chilivlokken of een scheutje citroensap.

9.5 Tarte flambée-deeg met gist (knapperig en dun)

Hoeveelheid: voor 2 bakplaten

Rijstijd: 45 – 60 minuten

Ingrediënten - deeg

- 220 g tarwebloem (type 405 of 550)
- 120 ml lauwwarm water
- 1 el neutrale olie (koolzaad- of zonnebloemolie)
- ½ tl zout
- 2 g drage gist (ca. ½ zakje)

Ingrediënten - topping

- 160-200 g crème fraîche of zure room
- 100 g in blokjes gesneden bacon
- 1 rode ui
- 60 g geraspte mozzarella
- zout en zwarte peper

Bereiding - deeg**1. Activeer de gist**

Los de droge gist op in lauw water en laat 2-3 minuten staan.

2. Maak het deeg

Doe de bloem en het zout in een kom.

Voeg het gist, water en de olie toe en kneed alles **3-5 minuten** tot een glad, redelijk stevig deeg.

3. Laat het deeg rijzen

Vorm het deeg tot een bal, bestrijk lichtjes met olie, dek af en laat **45-60 minuten** rijzen op kamertemperatuur tot het zichtbaar gerezen is.

Bereiding na 60 min. rijstijd**1. Verwarm de oven voor**

op het vooraf ingestelde NEW YORK-programma: **280 °C** bovenwarmte en **300 °C** onderwarmte

2. Verdeel het deeg in 2 porties.**3. Rol het heel dun uit (echt flinterdun).****4. Bestrijk de bodem**

Verdeel de crème fraîche gelijkmatig en **dun** over de bodem.

Bestrooi licht met zout en peper.

5. Verdeel de blokjes spek gelijkmatig over de bodem.**6. Snijd de ui in fijne reepjes en verdeel ze.****7. Strooi er spaarzaam mozzarella over.****8. Bak**

Bak de tarte flambée **ongeveer 5 minuten** tot de randen knapperig zijn en de kaas lichtbruin is.

9. Afwerking

Besprenkel na het bakken met honing, eventueel met walnoten

9.6 Tarte flambée-deeg met gist (knapperig en dun)

Hoeveelheid: voor 2 bakplaten

Rijstijd: 45 – 60 minuten

Ingrediënten - deeg

- 220 g tarwebloem (type 405 of 550)
- 120 ml lauwwarm water
- 1 el neutrale olie (koolzaad- of zonnebloemolie)
- ½ tl zout
- 2 g droge gist (ca. ½ zakje)

Ingrediënten - topping

- 160- 200 g crème fraîche of zure room
- 1 rijpe peer
- 160 g geitenkaas (rol of roomkaas)
- 60 g geraspte mozzarella
- zout en zwarte peper

Optioneel (ten zeerste aanbevolen):

- 2 tl honing
- 2 el gehakte walnoten

Bereiding - deeg

1. **Activeer de gist**

Los de droge gist op in lauw water en laat 2–3 minuten staan.

2. **Maak het deeg**

Doe de bloem en het zout in een kom.

Voeg het gist, water en de olie toe en kneed alles **3-5 minuten** tot een glad, redelijk stevig deeg.

3. **Laat het deeg rijzen**

Vorm het deeg tot een bal, bestrijk lichtjes met olie, dek af en laat **45-60 minuten** rijzen **op kamertemperatuur** tot het zichtbaar gerezen is.

Bereiding na 60 min. rijstijd

1. **Verwarm de oven voor**

op het DIY-programma tot **280 °C** bovenwarmte, **300 °C** onderwarmte.

2. Verdeel het deeg in 2 porties.

3. Rol het **heel dun** uit (echt flinterdun).

4. Snijd de geitenkaas in plakjes.

5. **Bereid de peer voor**

Verwijder het klokhuis van de peer en snijd deze in **dunne partjes** of **plakjes**.

6. **Topping**

Bestrijk de bodem

Verdeel de crème fraîche gelijkmatig en **dun** over de bodem.

Bestrooi licht met zout en peper.

Verdeel de plakjes peer over de bodem.

Snijd de geitenkaas in plakjes.

Strooi er **spaarzaam** mozzarella over.

7. **Bak**

Bak de tarte flambée **ongeveer 5 minuten** tot de randen knapperig zijn en de kaas lichtbruin is.

8. **Afwerking**

Besprenkel na het bakken met honing, eventueel met walnoten

9.7 Panpizza Quattro Formaggi

Panpizza-recept voor 4 pizza's (28-30 cm)

Ingrediënten deeg:

- 1 kg bloem (type 550 of tipo 00)
- 640 ml lauwwarm water
- 20 g verse gist **of** 7 g droge gist
- 4 tl suiker
- 4 tl zout
- 4 el olijfolie
- olie of boter om de pannen in te vetten

Ingrediënten topping (toppingvariant 2)

- 4 eetlepels room of crème fraîche in plaats van tomatensaus
- 400 g mozzarella (geraspt)
- 240 g gorgonzola (mild)
- 240 g Emmentaler of Gouda (geraspt)
- 160 g Parmezaanse kaas (fijn geraspt)

Bereiding**1. Bereid het deeg (ongeveer 2 uur van tevoren)**

1. Los de gist en suiker op in lauw water en laat 5 minuten staan tot het mengsel licht schuimt.
2. Doe de bloem en het zout in een grote kom en voeg het gistmengsel en de oliëfolie toe.
3. Kneed 8-10 minuten krachtig tot het deeg glad en elastisch is.
4. Bestrijk met een beetje olie, dek af en **laat 1-1,5 uur rijzen** tot het volume verdubbeld is.

2. Bereid pannen of vormen voor na de rijstijd

- **Vet** 4 pannen of bakblikken (28-30 cm elk) **overvloedig** in met **boter of olie**.
- **Verdeel** het deeg in **4 gelijke stukken** en druk elk stuk in de pan tot aan de rand.
- **Laat nog 30-40 minuten rijzen**, zodat de randen mooi luchtig worden.

Tip

- U kunt het deeg **12-24 uur in de koelkast** laten rusten, waardoor het aromatischer wordt.

3. Verwarm de oven voor

- Verwarm de oven voor op het vooraf ingestelde PAN PIZZA-programma.

4. Bereiding**Leg de topping erop**

Bestrijk het deeg met room of crème fraîche.

Bestrooi gelijkmatig met de verschillende soorten kaas.

Bak

Panpizza: Bak ongeveer 10 minuten met het PAN PIZZA-programma.

9.8 BBQ Chicken-pizza**Panpizza-recept voor 4 pizza's (28-30 cm)****Ingrediënten deeg:**

- 1 kg bloem (type 550 of tipo 00)
- 640 ml lauwwarm water
- 20 g verse gist **of** 7 g droge gist
- 4 tl suiker
- 4 tl zout
- 4 el oliëfolie
- olie of boter om de pannen in te vetten

Ingrediënten topping (toppingvariant 1)

- 320-400g BBQ-saus (vervangt tomatensaus)
- 500 g gekookte kip (bijv. kalkoenfiletreetjes, gekruid en gebakken)
- 400 g mozzarella of cheddar, geraspt
- Optioneel: 160 g suikermaïs of 2-4 lente-uities, in ringen gesneden

Bereiding**1. Bereid het deeg (ongeveer 2 uur van tevoren)**

1. Los de gist en suiker op in lauw water en laat 5 minuten staan tot het mengsel licht schuimt.
2. Doe de bloem en het zout in een grote kom en voeg het gistmengsel en de oliëfolie toe.
3. Kneed 8-10 minuten krachtig tot het deeg glad en elastisch is.
4. Bestrijk met een beetje olie, dek af en **laat 1-1,5 uur rijzen** tot het volume verdubbeld is.

2. Bereid pannen of vormen voor na de rijstijd

- **Vet** 4 pannen of bakblikken (28-30 cm elk) **overvloedig** in met **boter of olie**.
- **Verdeel** het deeg in **4 gelijke stukken** en druk elk stuk in de pan tot aan de rand.
- **Laat nog 30-40 minuten rijzen**, zodat de randen mooi luchtig worden.

Tip

- U kunt het deeg **12-24 uur in de koelkast** laten rusten, waardoor het aromatischer wordt.

3. Verwarm de oven voor

- Verwarm de oven voor op het vooraf ingestelde PAN PIZZA-programma.

4. Bereiding

Leg de topping erop

Smeer een dun laagje BBQ-saus op het deeg.

Bestrooi gelijkmatig met kaas.

Verdeel de blokjes kip gelijkmatig over de bodem.

Leg er eventueel uienringen op.

Bak

Panpizza: Bak ongeveer 10 minuten met het PAN PIZZA-programma.

9.9 Volkoren pizzadeeg (voor 4 pizza's)

Ingrediënten - deeg

- 500 g volkoren tarwebloem (bij voorkeur volkoren, fijngemalen)
- 350 g koud water (70% hydratatie)
- 10 g zout
- 2 g droge gist (of 6 g verse gist)
- 15 g olijfolie

Ingrediënten - topping

- ca. 360 g tomatenpuree of tomatensaus naar keuze
- 300 g broccoli
- 300 g champignons
- 2 paprika's
- 2 kleine rode uien
- 300 g suikermaïs (uitgelekt)
- 400 g geraspte mozzarella

Deegbereiding

1. Autolyse (aanbevolen)

Meng bloem + 320 g water, dek af en laat 30 minuten rusten.

→ Belangrijk voor betere rekbaarheid met volkorenmeel.

2. Voeg gist en resterend water toe

Los de gist op in het resterende water en laat ongeveer 5 minuten staan.

3. Meng de gist en het water

Voeg het gist- en watermengsel toe aan het bloem- en watermengsel en kneed 10 minuten in een keukenmachine (gemiddelde snelheid).

4. Kneed er het zout en de olie in

Voeg langzaam het zout en de olie toe en kneed nog 5 minuten (gemiddelde snelheid).

Doel: soepel, licht plakkerig, elastisch deeg.

5. Rijzen

- Laat 2 uur rijzen op kamertemperatuur in de mengkom (ca. 22 °C).
- Koel vervolgens 24- 48 uur in de koelkast(4- 6 °C).

6. 2e keer rijzen

- Haal het deeg uit de mengkom en verdeel het in 4 porties.
- Vorm het licht met bloem bestrooide deeg in een ronde vorm en dek het af (bij voorkeur in een rijkskast).
- Haal het deeg 3-4 uur voor het bakken uit de koelkast en laat op kamertemperatuur rijzen.

Na de rijstijd - instellingen voor Napolitaanse pizza

Verwarm de oven voor op het vooraf ingestelde NEAPOLITAN-programma (ca. 15 min).

Vorm het deeg

Bestrooi het werkvlak met semola/griesmeel (bij voorkeur in een klein hoopje waar de deegbal in geplaatst kan worden voor verwerking).

Roll het deeg niet uit, maar druk het voorzichtig van binnen naar buiten.

Bereid de groenten voor

1. Snijd de broccoli in kleine stukjes en blancheer deze 1-2 minuten.
 - Vul een pan met water en breng het aan de kook.
 - Voeg zout toe aan het water (zoals pastawater).
 - Voeg de broccoliroosjes toe aan het kokende water.
 - Kook ze 1-2 minuten.
 - Haal de broccoli met een zeef uit het water en laat uitlekken (optioneel: spoel kort af met koud water).
2. Laat uitlekken, breng op smaak met een beetje zout en meng met een beetje olijfolie.
3. Snijd de champignons in plakjes.
4. Snijd de paprika's in reepjes
5. en snijd de ui in dunne halve ringen.

Topping (belangrijk voor goed smelten)

1. Smeer er een dun laagje tomatensaus op. De bodem moet nog een beetje doorschijnen.
2. Verdeel eerst ongeveer 2/3 van de mozzarella.
3. Leg de groenten erop.
4. Strooi de overgebleven mozzarella erover.
5. Optioneel: een beetje olijfolie en chilivlokken.

Bak

- Zet de oven op het NEAPOLITAN-programma en bak 2 min.

9.10 Klassieke barbecuesaus voor Amerikaanse panpizza**Ingrediënten (voor ongeveer 2-3 panpizza's)**

- 200 ml ketchup (basis)
- 60 ml appelazijn of milde witte wijnazijn
- 40-50 g bruine suiker (als alternatief honing of ahornsiroop)
- 1 el. worcestershiresaus
- 1 tl mosterd

- 1 tl gerookt paprikapoeder
- ½ tl uiapoeder
- ½ tl knoflookpoeder
- ½ tl zwarte peper

Optioneel:

- ½ tl chilipoeder of cayennepeper
- ½ tl Liquid Smoke (zeer spaarzaam)

Bereiding

1. Doe alle ingrediënten in een kleine pan.
2. Breng al roerend aan de kook en laat dan 10-15 minuten zachtjes koken tot de saus dikker wordt.
3. Smaak: zoeter → meer suiker, zuurder → meer azijn, rokeriger → paprika/liquid smoke (vloeibare rook).
4. Haal van het vuur en laat iets afkoelen.

Gebruik op de panpizza

- Smeer er een dun laagje saus op (het is dik).
- Ideaal met:
 - mix van mozzarella en cheddar
 - kip (BBQ-kip), rode uien
 - Optioneel na het bakken: lente-uitjes

10. Problemen oplossen

10.1 De pizzaoven werkt niet

- Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit.
- Controleer of het gebruikte stopcontact onder spanning staat.

10.2 Op het display (6) staat "E1", "E2" of "E3"

- De pizzaoven heeft een technisch mankement. Neem contact op met de fabrikant.

10.3 De pizzaoven wordt uitgeschakeld en kan niet onmiddellijk weer worden ingeschakeld

Deze pizzaoven is voorzien van een oververhittingsbeveiliging. **Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld als het te heet wordt.**



WAARSCHUWING! Oververhitting heeft meestal een reden en kan brandgevaar opleveren!

- Trek de stekker van het netsnoer uit het stopcontact.
- Verhelp de oorzaak van de oververhitting. Controleer of het apparaat voldoende warmte kan afvoeren. Is het afgedekt of staat het te dicht bij een muur of ander obstakel?
- Laat het apparaat volledig afkoelen. Dit proces kan tot 45 minuten duren. Het apparaat mag pas weer in gebruik worden genomen als het volledig is afgekoeld.

11. Onderhoud/reiniging

11.1 Onderhoud

Onderhoud is vereist als de pizzaoven op welke wijze dan ook is beschadigd, als er bijvoorbeeld vloeistoffen in het product zijn terechtgekomen, als de pizzaoven is blootgesteld aan regen of vocht, als de pizzaoven niet normaal werkt of als deze is gevallen. Als u merkt dat de pizzaoven rook, geur of vreemde geluiden produceert, schakelt u de pizzaoven onmiddellijk uit en trekt u de stekker uit

het stopcontact. In dat geval mag u de pizzaoven pas gebruiken nadat deze is nagekeken door een bevoegd onderhoudstechnicus. Elk onderhoud moet worden uitgevoerd door een bevoegd onderhoudstechnicus. Open nooit de behuizing van de pizzaoven.

11.2 Reinigen



Trek de stekker van de pizzaoven uit het stopcontact voordat u deze gaat schoonmaken, anders krijgt u mogelijk een elektrische schok.



Wacht tot de pizzaoven en de pizzasteen **(10)** volledig zijn afgekoeld om het risico op brandwonden te voorkomen.



De pizzasteen **(10)** kan ondanks regelmatig reinigen verkleuren. Dit is te wijten aan het materiaal en heeft geen invloed op de functionaliteit. De binnenkant van de pizzaoven kan na verloop van tijd ook verkleuren; dit is normaal en ongevaarlijk.

Verwijder aangebrande etensresten voorzichtig van de pizzasteen **(10)** met een houten spatel of schraper voor keramisch glas. Kras niet om beschadiging te voorkomen. Veeg de pizzasteen **(10)** indien nodig af met een licht vochtige doek. Gebruik geen schoonmaak- of reinigingsmiddelen en reinig de pizzasteen **(10)** nooit in de vaatwasser of met een hogedrukreiniger.

Gebruik nooit ovenreinigers of schuursponsjes om uw pizzaoven schoon te maken. Reinig de binnen- en buitenkant van het apparaat met een vochtige doek en een beetje mild afwasmiddel, veeg af met schoon water en droog grondig. Zorg er altijd voor dat er geen water in het apparaat komt.

12. Opslag indien niet in gebruik



Wacht totdat de pizzaoven helemaal is afgekoeld. Zo niet, dan is er kans op brandwonden of brand!

Als u van plan bent de pizzaoven langere tijd niet te gebruiken, trekt u de stekker uit het stopcontact en wikkelt u het netsnoer **(12)** om de kabelspoel **(11)**. Klem het uiteinde van het netsnoer **(12)** in de kabelclip **(13)**.

Berg de pizzaoven op een schone, droge plaats op, uit de buurt van direct zonlicht.

13. Milieuregelinggeving en informatie over afvalverwerking



Apparaten met dit symbool zijn onderworpen aan de Europese richtlijn 2012/19/EU. Alle elektrische en elektronische apparaten moeten worden gescheiden van huishoudelijk afval en bij een officiële afvalverwerkingsinstantie worden ingeleverd. Voorkom schade aan het milieu en risico's voor uw eigen gezondheid door het apparaat op de juiste manier als afval te verwerken. Voor meer informatie over een juiste afvalverwerking neemt u contact op met de plaatselijke overheid, de afvalverwerkingsinstantie of de winkel waar u het apparaat hebt gekocht.



Gooi al het verpakkingsmateriaal weg op een milieuvriendelijke manier. De kartonnen verpakking kan voor recycling naar de oudpapierbak of een openbaar inzamelpunt worden gebracht. Folie of plastic in de verpakking moet worden ingeleverd via een daarvoor bestemde inzamelmethode.

Alleen relevant voor Frankrijk:





À DÉPOSER
EN MAGASIN

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE

OU

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Voor dit product en de verpakkingsonderdelen gelden in Frankrijk specifieke sorteervoorschriften. Houd u alstublieft aan de plaatselijke afvalverwerkingsrichtlijnen.

Aleen relevant voor Spanje en Portugal:

Scheid het verpakkingsmateriaal en voer het af in de daarvoor bestemde verzamelcontainers in overeenstemming met de symbolen op de verpakking:



	Let bij het verwijderen van het verpakkingsmateriaal op de aangebrachte merktekens; op het etiket staan de afkortingen (a) en (b) met de volgende betekenis: 1-7: kunststof / 20-22: papier en karton / 80-98: samengestelde materialen.	
Symbol	Materiaal	Bevat de volgende verpakkingselementen voor dit product
	Polyethyleen met een lage dichtheid	Kunststof zak, beschermfolie
	Polypropyleen	Niet-geweven stof
	Golfkarton	Verpakking, binnendoos
	Papier	Weefselpapier

14. Gebruik voor levensmiddelen



Dit symbool duidt producten aan waarvan de fysische en chemische samenstelling is getest en niet-gevaarlijk is bevonden voor de gezondheid bij gebruik in contact met levensmiddelen in overeenstemming met de eisen van de EU-richtlijn 1935/2004.

15. Conformiteit



Het product voldoet aan de eisen van de toepasselijke Europese en nationale richtlijnen. Er is bewijs van conformiteit verstrekt. De fabrikant beschikt over de relevante verklaringen en documentatie.

Het product voldoet aan de eisen van de toepasselijke nationale richtlijnen van de Republiek Servië.

De volledige EU-conformiteitsverklaring en eventuele andere conformiteitsverklaringen (indien van toepassing) kunnen worden gedownload via deze link: https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/541068_2510.pdf
Contactadres overeenkomstig Verordening 2023/988 inzake productveiligheid: ce@targa.de

16. Garantie- en service-informatie

Garantie van TARGA GmbH

Geachte klant,

U krijgt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de datum van aankoop. In het geval van gebreken aan dit product heeft u ten opzichte van de verkoper van het product bepaalde wettelijke rechten. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna volgende garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantietermijn begint op de datum van aankoop. Bewaart u de originele kassabon goed. Deze bon is nodig als bewijs van aankoop. Indien er binnen drie jaar vanaf de datum van aankoop van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar ons goeddunken – gratis gerepareerd of vervangen.

Garantietermijn en wettelijke aanspraak bij gebreken

De garantietermijn wordt door de wettelijke aanspraak bij gebreken niet verlengd. Dit geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel reeds bij aankoop aanwezige schade en gebreken dienen onmiddellijk na het uitpakken te worden gemeld. Na afloop van de garantietermijn benodigde reparaties worden alleen tegen betaling uitgevoerd.

Garantiedekking

Het apparaat is zorgvuldig gefabriceerd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen en voor de levering nauwgezet onderzocht. De garantie dekt materiaal- en fabricagefouten. Deze garantie dekt geen onderdelen van het product die onderhevig zijn aan normale slijtage en daardoor kunnen worden beschouwd als slijtbare onderdelen of beschadigingen aan breekbare onderdelen zoals schakelaars, batterijen of onderdelen gemaakt van glas. De garantie vervalt als het product beschadigd, niet doelmatic gebruikt of onderhouden is. Voor een doelmatic gebruik van het product dienen alle in de meegeleverde handleiding opgenomen aanwijzingen strikt te worden nageleefd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de handleiding worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, dienen in elk geval te worden vermeden. Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor commercieel gebruik. In geval van misbruik of niet doelmatic gebruik, gebruik van geweld of ingrepen die niet zijn uitgevoerd door onze geautoriseerde service-afdeling, komt de garantie te vervallen. Met de reparatie of vervanging van het product begint geen nieuwe garantietermijn.

Afwikkeling van een garantieclaim

Gelieve voor een snelle verwerking van uw probleem de volgende aanwijzingen in acht te nemen:

- Lees voordat u het product in gebruik neemt de bijbehorende documentatie aandachtig door. Mocht er een probleem optreden dat op deze manier niet kan worden opgelost, neem dan contact op met onze hotline.
- Houdt u bij elke navraag de kassabon en het artikelnummer of indien beschikbaar het serienummer als bewijs van aankoop bij de hand.
- In het geval dat een oplossing per telefoon niet mogelijk is, zal onze hotline er afhankelijk van de oorzaak van het probleem voor zorgen dat het probleem op andere wijze wordt opgelost.



Service



Telefoon: 0800 0249630

E-Mail: targa@lidl.nl



Telefoon: 0800 12089

E-Mail: targa@lidl.be

IAN: 541068_2510



Fabrikant

Merk op dat het volgende adres geen service-adres is. Neem eerst contact op met de bovenvermelde service-afdeling.

TARGA GmbH, Coesterweg 45

59494 Soest, DUITSLAND

Indice

1. Utilizzo previsto.....	95
2. Contenuto della confezione.....	95
3. Panoramica.....	95
4. Specifiche tecniche.....	95
5. Istruzioni di sicurezza.....	96
6. Prima di iniziare... ..	100
6.1 Impostazione iniziale	100
7. Introduzione.....	100
8. Programmi.....	102
8.1 Temperature e tempi associati ai programmi	102
9. Ricette.....	102
9.1 Impasto per pizza napoletana (6 pizze, circa 280 g ciascuna).....	102
9.2 Pizza con funghi e cipolle in stile New York.....	103
9.3 Pizza stile New York con peperoncino e salame per 2 pizze grandi (30-32 cm).....	104
9.4 Pizza con mozzarella, rucola, pomodorini e parmigiano Impasto per pizza sottile (circa 2 pizze, 30 cm).....	105
9.5 Impasto per Tarte flambée con lievito (croccante e sottile).....	106
9.6 Impasto per Tarte flambée con lievito (croccante e sottile).....	107
9.7 Pan Pizza Quattro Formaggi.....	108
9.8 BBQ Chicken Pizza	109
9.9 Impasto per pizza integrale (per 4 pizze)	110
9.10 Salsa barbecue classica per la Pan Pizza americana	112
10. Risoluzione dei problemi	112
10.1 Il forno per pizza non funziona	112
10.2 Il display (6) visualizza “E1”, “E2” o “E3”	112
10.3 Il forno per pizza si spegne e non può essere riacceso immediatamente	112
11. Manutenzione/pulizia.....	113
11.1 Manutenzione.....	113
11.2 Pulizia	113
12. Conservazione del dispositivo inutilizzato.....	113
13. Normativa in materia ambientale e informazioni sullo smaltimento	113
14. Classificazione alimentare	114
15. Note di conformità.....	115
16. Informazioni sull'assistenza e garanzia.....	115

1. Utilizzo previsto

L'unico utilizzo previsto del forno per pizza è cuocere in casa pizza e prodotti di pasta simili. Il forno per pizza non può essere utilizzato all'esterno o in climi tropicali.

Il dispositivo deve essere utilizzato esclusivamente a scopo privato. Qualsiasi impiego diverso da quello summenzionato non corrisponde all'utilizzo previsto. Questo dispositivo non è stato progettato per un impiego commerciale o aziendale.

Questo include anche gli utilizzi:

- in cucine per il personale di negozi, uffici e altri ambienti lavorativi,
- in piccole pensioni,
- da parte degli ospiti in alberghi, motel o altre strutture residenziali,
- in bed and breakfast.

Il forno per pizza è conforme a tutte le normative e gli standard in materia di conformità CE. In caso di modifiche apportate al forno per pizza senza l'approvazione del produttore, la conformità a tali standard non potrà più essere garantita. Il produttore non si assume alcuna responsabilità per eventuali danni o malfunzionamenti derivanti da tali modifiche. Utilizzare solo gli accessori consigliati dal produttore. Rispettare le leggi e la normativa in materia vigenti nel paese di utilizzo.

2. Contenuto della confezione

- Forno per pizza
- Pietra per cuocere la pizza
- Queste istruzioni per l'uso

3. Panoramica

Queste istruzioni sono dotate di una parte pieghevole della copertina. Sulla parte pieghevole della copertina è illustrato il forno per pizza con tutte le componenti numerate. Il significato dei numeri è il seguente:

- | | |
|---|--|
| 1 Maniglia | 7 Pulsante START/STOP |
| 2 Sportello | 8 Pulsante ON/OFF |
| 3 Manopola di controllo TEMP/TIMER | 9 Manopola per la selezione dei programmi |
| 4 Pulsante UPPER/LOWER (calore superiore/inferiore) | 10 Pietra per cuocere la pizza (fig. A) |
| 5 Pulsante TIMER | 11 Supporto per arrotolare il cavo (fig. B) |
| 6 Display (visualizzazione della temperatura e del timer,
UPPER = calore superiore, LOWER = calore inferiore,
ADD FOOD = aggiungere cibo,
PREHEAT = preriscaldamento) | 12 Cavo d'alimentazione (fig. B) |
| | 13 Gancio per il cavo (fig. B) |

4. Specifiche tecniche

Alimentazione	220 V - 240 V ~, 50/60 Hz
Consumo elettrico	2400W
Consumo elettrico da spento	0,23W
Classe di protezione	I
Gamma di temperatura	da 80 a 450°C
Funzione del timer	fino a 60 min
Protezione contro sovraccarico termico	Sì
Elementi riscaldanti	2 (calore superiore/inferiore)
Temperatura operativa	da 5 a 35°C
Umidità operativa	max. 85% umidità relativa
Condizioni di conservazione corrette	da 0 a 50°C, max. 85% umidità relativa

Le specifiche tecniche e il design sono soggetti a modifiche senza preavviso.

5. Istruzioni di sicurezza

Quando si utilizza il forno per pizza per la prima volta, leggere attentamente le seguenti note e rispettare tutti gli avvertimenti, anche se si possiede familiarità con le apparecchiature elettriche. Conservare queste istruzioni in un luogo sicuro per un eventuale utilizzo futuro. In caso di cessione o vendita del dispositivo, consegnare anche le istruzioni operative. Queste istruzioni operative sono parte integrante del prodotto.

Spiegazione dei simboli



PERICOLO! Questo segnale indica un pericolo ad alto rischio di morte o ferite gravi.



ATTENZIONE! Questo segnale indica un pericolo a medio rischio di morte o ferite gravi.



AVVERTENZA! Questo segnale indica importanti istruzioni per la protezione da danni alle cose.



PERICOLO! Attenzione, superfici calde! Questo simbolo indica il rischio di ferite o bruciature per la presenza di superfici calde nel forno per pizza.



Consultare il manuale



Tensione CA



Questo simbolo indica ulteriori informazioni sull'argomento.



Indirizzo del produttore



ATTENZIONE!
RISCHIO DI SCOSSE ELETTRICHE!
NON SMONTARE IL DISPOSITIVO!



PERICOLO! Istruzioni generali di sicurezza

- Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini di 8 o più anni o da persone inesperte o con disabilità fisiche, sensoriali o mentali solo sotto supervisione o dopo aver ricevuto istruzioni sull'utilizzo corretto ed aver compreso i rischi ad esso associati. Questo dispositivo non è un giocattolo. Non far pulire o mantenere il dispositivo da bambini senza supervisione.
- Le componenti più piccole possono venire ingerite. Tenere il materiale d'imballaggio fuori dalla portata dei bambini. Rischio di soffocamento.
- Non utilizzare il forno per pizza in presenza di danni o malfunzionamenti, in quanto ciò potrebbe danneggiare ulteriormente il dispositivo. Contattare il servizio clienti o personale qualificato per controllare il dispositivo e, se necessario, ripararlo.
- Se possibile, collegare il forno per pizza al proprio circuito elettrico (indipendente). In caso di dubbi, consultare uno specialista.
- Questo forno per pizza non può essere utilizzato nei veicoli.



PERICOLO! Rischio d'incendio!

- Il forno per pizza non è progettato per essere utilizzato con un timer o un telecomando esterni.
- Non lasciare incustodito il dispositivo acceso.
- Non posizionare il forno per pizza vicino a materiali infiammabili, liquidi, gas, tende o tendaggi.
- Posizionare il dispositivo solo su una superficie piana, solida e ignifuga, protetto da spruzzi d'acqua. Lasciare una distanza dalle pareti di almeno 15 cm.
- Mantenere i materiali infiammabili e combustibili a una distanza minima di almeno 50 cm intorno al dispositivo.
- Accertarsi che la circolazione dell'aria non sia ostacolata. Lasciare spazio sufficiente intorno al forno per pizza e almeno 1 m sopra esso.
- Non coprire il dispositivo.
- Non bloccare i fori di ventilazione o coprirli con panni.
- Non posizionare nel forno per pizza fogli di carta, plastica, alluminio, tessuti o altri oggetti.
- Il forno per pizza può essere utilizzato solo per la preparazione di pizza e prodotti simili a pasta piatta. Non inserire nel dispositivo pezzi di alimenti troppo grossi.

- A causa delle alte temperature dell'apparecchio, non utilizzare carta da forno o pellicola da forno permanente. Rimuovere sempre tutti i fogli di alluminio e di carta, per esempio, dai cibi surgelati, anche se il produttore dichiara che possono essere cotti con il cibo.
- Non installare mai il forno per pizza in una credenza.



PERICOLO! Rischio di scossa elettrica!

- Il rivestimento esterno del dispositivo non deve subire danni. In caso contrario, sussiste il rischio di scossa elettrica.
- Accertarsi di collegare il forno per pizza a una presa elettrica facilmente accessibile in qualsiasi momento. Far funzionare il dispositivo unicamente alla tensione indicata sull'etichetta di classificazione! L'etichetta di classificazione è situata sul retro del forno per pizza. Non deve essere eseguita alcuna azione per impostare il prodotto su 50 o 60 Hz. Il dispositivo si regola automaticamente su 50 o 60 Hz.
- Il forno per pizza, il cavo d'alimentazione (12) e la spina non devono essere immersi in acqua o altri liquidi.
- Non toccare mai il cavo d'alimentazione (12) o il forno per pizza con le mani bagnate.
- Non mettere mai in funzione il dispositivo vicino a un lavandino, una vasca da bagno, una doccia o una piscina. In caso di caduta in acqua del dispositivo, staccare immediatamente la spina e solo dopo estrarre l'apparecchio dall'acqua.
- Per scollegare correttamente il dispositivo dall'alimentazione di rete, estrarre completamente la spina dalla presa. Per staccare la spina dalla presa non tirare mai il cavo d'alimentazione (12). Staccarla sempre impugnando la spina stessa.
- In caso di malfunzionamenti, inutilizzo, temporali o pulizia, staccare la spina dalla presa.
- Accertarsi che il cavo d'alimentazione (12) non venga danneggiato da margini taglienti od oggetti caldi.
- Accertarsi che il cavo d'alimentazione (12) non venga schiacciato o rotto.
- In caso di cavo d'alimentazione (12) danneggiato, farlo sostituire dal produttore, dal suo servizio clienti o da personale qualificato, per evitare possibili pericoli. Non utilizzare mai un adattatore o una prolunga e non manomettere il cavo d'alimentazione (12)!



PERICOLO! Rischio di ustioni!

- Quando il dispositivo viene acceso, le parti esposte possono raggiungere temperature molto alte. Durante l'utilizzo, dai fori di ventilazione potrebbe fuoriuscire vapore caldo. Il vapore caldo può uscire

anche all'apertura del forno per pizza. Utilizzare una pala per pizza adatta per posizionare e rimuovere il cibo. Quando si estrae il cibo, prestare attenzione a non toccare l'interno del forno per pizza. Utilizzare presine o guanti da forno per evitare scottature e toccare solo la maniglia (1).

- Durante l'uso, il forno per pizza e la pietra per cuocere la pizza (10) diventano molto caldi. Inoltre, rimangono caldi ancora per qualche tempo dopo lo spegnimento del dispositivo. Pertanto, fare attenzione a non bruciarsi.
- Attendere che il forno per pizza e la pietra per cuocere la pizza (10) si raffreddino completamente prima di pulirli, spostarli o riporli.



ATTENZIONE! Rischio di danni alle persone

- In presenza di fumo, rumori od odori insoliti, scollegare immediatamente la spina dalla presa. Se ciò si verificasse, non utilizzare più il forno per pizza fino a quando non sarà stato controllato da personale dell'assistenza autorizzato. Non inalare mai il fumo derivante da un possibile incendio del dispositivo. In caso di inalazione accidentale, consultare immediatamente un medico. L'inalazione di fumo può arrecare danni alla salute.
- Posizionare il cavo d'alimentazione (12) in modo tale da non inciamparci.



AVVERTENZA! Danni al dispositivo

- Non utilizzare detergenti abrasivi o caustici.
- Far funzionare il forno per pizza unicamente con gli accessori originali in dotazione.
- Non posizionare oggetti sul forno per pizza.
- Proteggere il forno per pizza da umidità, gocce o spruzzi.
- Non esporre il forno per pizza a luce solare diretta.
- Non esporre il forno per pizza a temperature estremamente alte o basse.
- Non esporre il forno per pizza a scosse o vibrazioni eccessive.
- La pietra per cuocere la pizza (10) non deve mai essere immersa nell'acqua, perché assorbe l'umidità e questo può causare crepe o danni.
- Non pulire mai la pietra per cuocere la pizza (10) con detersivo. Gli agenti detergenti possono penetrare nei pori della pietra per cuocere la pizza e trasferirsi al cibo al successivo utilizzo.
- Non utilizzare oggetti appuntiti o taglienti o un'idropulitrice per pulire la pietra per cuocere la pizza (10), in quanto ciò potrebbe causare graffi o danni al materiale, nei quali potrebbero incastrarsi residui di cibo.

- Non trattare la pietra per cuocere la pizza (10) con disinfettanti. La disinfezione non è necessaria a causa delle alte temperature di funzionamento del forno per pizza.
- Non oliare la pietra per cuocere la pizza (10) in quanto ciò potrebbe causare la formazione di fumo, odori o danni.

6. Prima di iniziare...

Rimuovere il forno per pizza e gli accessori dall'imballaggio. Rimuovere tutti gli imballaggi prima di iniziare.

6.1 Impostazione iniziale

Prima di utilizzare il dispositivo per la prima volta, riscaldarlo senza cibo. Durante il primo riscaldamento, sugli elementi riscaldanti si potrebbe formare una piccola quantità di fumo od odore. Ciò è normale e totalmente innocuo.

- Scegliere una posizione adatta per il dispositivo (fare riferimento al capitolo "5. Istruzioni di sicurezza").
- Pulire il dispositivo come descritto nel capitolo "11.2 Pulizia".
- Inserire la pietra per cuocere la pizza (10) nel dispositivo.
- Inserire la spina in una presa facilmente accessibile. Il dispositivo emetterà un breve bip. Tutti gli indicatori si accenderanno brevemente e poi si spegneranno di nuovo. Il pulsante "ON/OFF" (8) si illuminerà debolmente.
- Premere il pulsante ON/OFF (8). L'indicatore del programma selezionato lampeggerà. I valori di temperatura e tempo corrispondenti appariranno sul display (6).
- Premere il pulsante "START/STOP" (7) o attendere circa 10 sec. L'indicatore del programma selezionato lampeggerà e la luce del forno si accenderà. Sul display (6), il valore della temperatura verrà sostituito da un simbolo rotante e "PREHEAT" si illuminerà. Il valore del tempo non cambierà. Il processo di preriscaldamento avrà inizio e la ventola entrerà in funzione. Questo processo richiederà circa 15 min.
- Quando il dispositivo viene utilizzato per la prima volta, può emettere odore o un po' di fumo. In tal caso, garantire una ventilazione adeguata (per es. aprire un finestra).
- Una volta terminato il processo di preriscaldamento, si udranno tre bip e "ADD FOOD" comparirà sul display (6). Il valore della temperatura apparirà nuovamente sul display (6).
- Per spegnere il dispositivo, tenere premuto il pulsante ON/OFF (8) per circa 1 sec.
- La ventola continuerà a funzionare per qualche tempo. Consentire al dispositivo di raffreddarsi. Se necessario, aprire lo sportello (2) con la maniglia (1) per velocizzare il processo.
- A questo punto il dispositivo è pronto.

7. Introduzione



L'apparecchio si preriscalda per ottenere risultati di cottura ottimali ad alte temperature. Durante la fase di preriscaldamento, la pietra per cuocere la pizza (10) deve trovarsi all'interno dell'apparecchio. Se il dispositivo è ancora caldo, la fase di preriscaldamento non è necessaria.



Se è stato avviato un programma (l'indicatore del programma selezionato si accende), premere il pulsante START/STOP (7) per poter poi selezionare un altro programma.



Dopo 30 min di mancato utilizzo, il dispositivo passa automaticamente in modalità standby. Per continuare la cottura, premere il pulsante ON/OFF (8) e selezionare nuovamente il programma.

- Scegliere una posizione adatta per il dispositivo (fare riferimento al capitolo "5. Istruzioni di sicurezza").

- Inserire la pietra per cuocere la pizza (10) nel dispositivo.
- Inserire la spina in una presa facilmente accessibile.
- Il dispositivo emetterà un breve bip. Tutti gli indicatori si accenderanno brevemente e poi si spegneranno di nuovo. Il pulsante "ON/OFF" (8) si illuminerà debolmente.
- Premere il pulsante ON/OFF (8). L'indicatore del programma selezionato lampeggerà. I valori di temperatura e tempo corrispondenti appariranno sul display (6).
- Selezionare il programma desiderato con la manopola per la selezione dei programmi (9) (fare riferimento al capitolo 8, "Programmi").
- Premere il pulsante START/STOP (7) o attendere circa 10 sec per accettare i valori preimpostati di temperatura e tempo e avviare il processo di riscaldamento. L'indicatore del programma selezionato lampeggerà e la luce del forno si accenderà. È anche possibile personalizzare i valori della temperatura e del tempo (fare riferimento alla tabella 8.1 "Temperature e tempi associati ai programmi"). Procedere nel seguente modo:
 - Premere il pulsante UPPER/LOWER (4) per spostarsi fra calore superiore e inferiore. Il display (6) visualizza "UPPER" (calore superiore) o "LOWER" (calore inferiore).
 - Utilizzare la manopola di controllo TEMP/TIMER (3) per impostare la temperatura desiderata a intervalli di 5 gradi.
 - Premere il pulsante TIMER (5) per modificare la durata del timer.
 - Utilizzare la manopola di controllo TEMP/TIMER (3) per impostare il tempo desiderato: con incrementi di 10 sec (fino a 3 min), con incrementi di 30 sec (da 3 a 10 min) o con incrementi di 1 min (oltre i 10 min).
 - Premere il pulsante START/STOP (7) per avviare il processo di riscaldamento.
- Sul display (6), il valore della temperatura verrà sostituito da un simbolo rotante e "PREHEAT" si illuminerà. Il valore del tempo non cambierà. Il processo di preriscaldamento avrà inizio e la ventola entrerà in funzione. Questo processo può richiedere fino a 15 min.
- Una volta terminato il processo di preriscaldamento, si udranno tre bip e "ADD FOOD" comparirà sul display (6). Il valore della temperatura apparirà nuovamente sul display (6).
- Aprire lo sportello (2) usando la maniglia (1) e far scivolare la pizza condita sulla pietra per cuocere la pizza (10) usando una pala per pizza.
- Chiudere lo sportello (2) impugnando la maniglia (1).
- Premere il pulsante START/STOP (7) per avviare il timer. Il timer inizia il conto alla rovescia. Una volta terminato il timer, si odono tre bip e "ADD FOOD" appare sul display (6). Il dispositivo rimane acceso e continua a cuocere.
- Controllare se la pizza ha raggiunto il grado di cottura desiderato. Se necessario, la durata del timer può essere modificata.
- Quando la pizza è pronta, aprire lo sportello (2) utilizzando la maniglia (1).
- Estrarre la pizza con una pala per pizza.
- Se necessario, è possibile preparare altre pizze. Se non si desidera continuare a cuocere pizze, per spegnere il dispositivo tenere premuto il pulsante ON/OFF (8) per circa 1 sec.
- La ventola continuerà a funzionare per qualche tempo. Consentire al dispositivo di raffreddarsi. Se necessario, aprire lo sportello (2) con la maniglia (1) per velocizzare il processo.
- Scollegare la spina dalla presa d'alimentazione.
- Pulire il dispositivo come descritto nel capitolo "11.2 Pulizia".

8. Programmi

Il dispositivo offre i seguenti programmi.

Programma	Utilizzo
NEAPOLITAN	per la pizza napoletana (temperatura molto alta, tempo di cottura breve)
PAN PIZZA	per la pizza in teglia o con una base più spessa (temperatura elevata, tempo di cottura più lungo)
THIN CRUST	per la pizza con la crosta sottile (temperatura elevata, tempo di cottura medio)
NEW YORK	per la pizza stile New York (temperatura media, tempo di cottura più lungo)
DIY	Impostazione personalizzata di temperatura e tempo
FROZEN PIZZA	preimpostato per la pizza surgelata (temperatura media, tempo di cottura più lungo)

8.1 Temperature e tempi associati ai programmi

I programmi hanno i seguenti tempi e temperature preimpostati. Se necessario, possono essere modificati.

Programma	Calore superiore	Calore inferiore	Tempo	Temperatura regolabile	Tempo regolabile
NEAPOLITAN	450°C	450°C	2 min	200-450°C	1-60 min
PAN PIZZA	300°C	340°C	10 min	80-450°C	1-60 min
THIN CRUST	270°C	300°C	6 min	80-450°C	1-60 min
NEW YORK	280°C	280°C	8 min	80-450°C	1-60 min
DIY	400°C	400°C	2 min	80-450°C	1-60 min
FROZEN PIZZA	240°C	300°C	8 min	80-450°C	1-60 min

- I programmi preimpostati servono come linee guida per il tempo di cottura. Il tempo di cottura effettivo richiesto può essere più breve o più lungo a seconda dell'impasto, del condimento e del grado di doratura desiderato e deve essere sempre monitorato.
- In modalità Frozen Pizza, si consiglia di attendere 1-2 min tra la cottura di una pizza e l'altra, in modo che la pietra per cuocere la pizza possa riscaldarsi di nuovo e si ottengano risultati di cottura ottimali.
- Nella modalità Thin Crust Pizza, utilizzare solo condimenti che possono essere cotti e che hanno un basso contenuto di umidità. In caso contrario, si potrebbe alterare il risultato, ottenendo una pizza poco croccante.

9. Ricette

- Si consiglia di spolverare la superficie di lavoro con semola di grano duro o farina per garantire che l'impasto della pizza sia facile da lavorare.
- **Nota sull'utilizzo di impasto già pronto:**
Rimuovere la carta da forno dall'impasto prima di infornare, poiché si può bruciare ad alte temperature. Cospargere leggermente la parte inferiore dell'impasto con della farina per evitare che si attacchi. Impostare il forno per pizza secondo le istruzioni riportate sulla confezione dell'impasto pronto. Si prega di notare, tuttavia, che il tempo di cottura può ridursi fino al 50% a causa dello spazio di cottura più piccolo. Durante la cottura controllare costantemente la pizza.

9.1 Impasto per pizza napoletana (6 pizze, circa 280 g ciascuna)

Ingredienti

- 1000 g di farina tipo 00
- 680 g di acqua fredda (68%)
- 24 g di sale
- 15 g di olio d'oliva
- 1 g di lievito fresco

→ risultato: circa **6 palle da 280 g** ciascuna

Produzione della pasta

1. Autolisi (consigliata)

Mescolare la farina con il 90% dell'acqua, coprire e lasciare riposare per 30 min.

2. Aggiungere il lievito e l'acqua rimanente

Sciogliere il lievito nell'acqua rimanente e lasciar riposare per circa 5 min.

3. Aggiungere la miscela di lievito e acqua

Aggiungere la miscela di lievito e acqua alla miscela di farina e acqua e impastare per 10 min in un robot da cucina (velocità media).

4. Impastare con il sale e l'olio

Aggiungere lentamente il sale e l'olio e impastare per altri 5 min (velocità media).

Obiettivo: impasto liscio, leggermente appiccicoso ed elastico.

5. Lievitazione dell'impasto

- Lasciare lievitare per 2 ore a temperatura ambiente nella terrina (circa 22°C).

- Far raffreddare quindi in frigorifero per 24-48 ore (4-6°C).

6. Lievitazione delle palle

- Rimuovere l'impasto dalla terrina e dividerlo in 6 porzioni.

- Formare un tondo con l'impasto leggermente infarinato e coprirlo (possibilmente in un apposito contenitore).

- Lasciare lievitare per 3-4 ore a temperatura ambiente nella ciotola dell'impastatrice

Impostazioni del forno per la Neapolitan pizza

Preiscaldare il forno con il programma Neapolitan pizza preimpostato.

Cospargere la superficie di lavoro con semola (preferibilmente un mucchietto in cui si possa collocare la palla di impasto per la lavorazione).

Non stendere l'impasto, ma premerlo delicatamente dall'interno verso l'esterno.

Per evitare che l'impasto si attacchi troppo, girarlo quando lo si stende, in modo che entrambi i lati rimangano asciutti.

Tenere presente che la semola è particolarmente resistente al calore, motivo per cui viene utilizzata per l'impasto della pizza (la farina brucerebbe troppo rapidamente). Tuttavia, assicurarsi che sotto la pizza non sia presente troppa semola prima di metterla in forno. La semola che non si è legata all'impasto brucia molto rapidamente e produce un sapore molto sgradevole.

Per un risultato ottimale, si consiglia un tempo di cottura di 1:30 - 2:00 min.

9.2 Pizza con funghi e cipolle in stile New York

Opzionale: Variante con prosciutto cotto per 2 pizze grandi (30-32 cm)

Ingredienti - impasto

- 400 g di farina di grano (tipo 550)
- 260 ml di acqua fredda
- 1 cucchiaino di lievito secco (oppure circa 3 g di lievito fresco)
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaino di sale
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- origano

Ingredienti - condimento

- circa 140-200 ml di salsa di pomodoro
- 240-300 g di mozzarella (grattugiata)
- 60 g di funghi, affettati sottili
- 40 g di cipolle, tagliate finemente ad anelli
- origano (opzionale)

- sale
- 2 cucchiaini di olio d'oliva (opzionale)

Opzionale - variante con prosciutto

- 80 g di prosciutto cotto, tagliato a dadini

Impasto - preparazione

1. Versare l'acqua in una ciotola, mescolare il lievito e lasciarlo sciogliere brevemente.
2. Mettere la farina, lo zucchero e il sale in una ciotola e mescolarli, quindi aggiungere 2 cucchiari di olio e la miscela di acqua e lievito.
3. Mescolare tutto grossolanamente fino a quando non sarà più visibile la farina asciutta.
4. Impastare per 5-8 min fino ad ottenere un impasto omogeneo.
5. Modellare l'impasto in una palla.
6. Dividere in 2 pezzi di pasta uguali, strofinare leggermente con olio.
7. Posizionarli in contenitori ermetici e lasciar lievitare in frigorifero per 24 ore.

Preparazione il giorno seguente

1. Preriscaldare il forno:

Preriscaldare il forno con il programma NEW YORK.

2. Preparazione della salsa:

Insaporire la passata di pomodoro con sale e origano (opzionale).

3. Preparazione dell'impasto:

Stendere e modellare l'impasto in tondi di circa 30 cm di diametro dall'interno verso l'esterno, lasciando il centro sottile e modellando i bordi leggermente più spessi.

4. Condimento della pizza:

- Distribuire la salsa di pomodoro in modo uniforme sull'impasto (lasciare liberi i bordi).
- Cospargere con la mozzarella.
- Distribuire i funghi e le cipolle in modo uniforme (affettare i funghi molto sottili in modo che non rilascino troppo liquido).
- Opzionale: Aggiungere i pezzi di prosciutto cotto.

5. Cottura:

cuocere per circa 7 min, fino a quando il formaggio sarà fuso e leggermente dorato e la base sarà croccante.

9.3 Pizza stile New York con peperoncino e salame per 2 pizze grandi (30-32 cm)

Ingredienti - impasto

- 400 g di farina di grano (tipo 550)
- 260 ml di acqua fredda
- 1 cucchiaino di lievito secco (oppure circa 3 g di lievito fresco)
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaino di sale
- 3 cucchiari di olio d'oliva
- origano

Ingredienti - condimento

- circa 140-200 ml di salsa di pomodoro
- 240-300 g di mozzarella (grattugiata)
- 2 peperoncini
- da 60 a 80 g di salame

Impasto - preparazione

1. Versare l'acqua in una ciotola, mescolarci solo il lievito e lasciarlo sciogliere brevemente.
2. Mettere la farina, lo zucchero e il sale in una ciotola e mescolarli, quindi aggiungere 2 cucchiaini di olio e la miscela di acqua e lievito.
3. Mescolare tutto grossolanamente fino a quando non sarà più visibile la farina asciutta.
4. Impastare per 5-8 min fino ad ottenere un impasto omogeneo.
5. Modellare l'impasto in una palla.
6. Dividere in 2 pezzi di pasta uguali, strofinare leggermente con olio.
7. Posizionarli in contenitori ermetici e lasciar lievitare in frigorifero per 24 ore.

Preparazione il giorno seguente**1. Preriscaldare il forno:**

Preriscaldare il forno con il programma NEW YORK.

2. Preparazione della salsa:

Insaporire la passata di pomodoro con sale e origano (opzionale).

3. Preparazione dell'impasto:

Stendere e modellare l'impasto in tondi di circa 30 cm dall'interno verso l'esterno, lasciando il centro sottile e modellando i bordi leggermente più spessi.

Condimento della pizza:**Salsa → formaggio → salame → peperoncino**

- Distribuire la salsa di pomodoro in modo uniforme sull'impasto (lasciare liberi i bordi).
- Cospargere con la mozzarella.
- Distribuire uniformemente il salame.
- Tagliare il peperoncino ad anelli e distribuirli sulla pizza.

4. Cottura:

cuocere per circa 7 min, fino a quando il formaggio sarà fuso e leggermente dorato e la base sarà croccante.

9.4 Pizza con mozzarella, rucola, pomodorini e parmigiano Impasto per pizza sottile (circa 2 pizze, 30 cm)**Ingredienti - impasto**

- 250 g di farina
- 150 ml di acqua tiepida
- 5 g di sale
- 5 g di zucchero
- 5 g di lievito secco
- 1 cucchiaino di olio d'oliva

Ingredienti - condimento

- 120 ml di salsa di pomodoro

- 120 g di mozzarella grattugiata
- 10-12 pomodorini (circa 60-80 g)
- 2 manciate di rucola (30-50 g)
- 25 g di parmigiano, grattugiato
- 1-2 cucchiaini di olio d'oliva
- sale e pepe a piacere
- opzionale: scaglie di peperoncino o una spruzzata di succo di limone
- un po' di farina o di semola per impastare

Preparazione - impasto:

1. Attivare il lievito insieme allo zucchero in acqua tiepida per circa 5-10 min, finché non si forma una leggera schiuma.
2. Mescolare farina e sale in una terrina. Aggiungere la miscela di lievito con acqua e l'olio d'oliva. Impastare per 8-10 min fino ad ottenere un impasto omogeneo.
3. Lasciare lievitare l'impasto per 1 ora a temperatura ambiente o farlo fermentare in frigorifero per 12-24 ore (fermentazione più lunga = più sapore).

Preparazione dopo il tempo di lievitazione:

1. **Preriscaldare il forno**
Preriscaldare il forno al programma Thin Crust.
2. Dividere l'impasto in porzioni da 160-180 g ciascuna e lavorarlo in tondi.
3. Stenderlo in modo molto sottile (2-3 mm).
4. **Modellare la pizza**
Modellare l'impasto molto sottile su una superficie infarinata o stenderlo (meglio ancora su semola) (circa 28-30 cm di diametro).
5. **Copertura della base**
Distribuire un sottile strato di salsa di pomodoro.
Distribuire la mozzarella grattugiata **in modo uniforme** (lasciare liberi i bordi).
6. **Cottura**
Cuocere la pizza per circa **6 min**, fino a quando i bordi saranno dorati e il formaggio si sarà sciolto.
7. Dividere a metà i pomodorini e lavare la rucola durante la cottura.
8. **Condimento a crudo**
Togliere la pizza dal forno. Dividere a metà o a quarti i pomodorini e spargerceli sopra.
Ricoprire con rucola e parmigiano grattugiato.
9. **Finitura**
Spruzzare con olio d'oliva e insaporire con sale e pepe.
Opzionale: Scaglie di peperoncino o una spruzzata di succo di limone.

9.5 Impasto per Tarte flambée con lievito (croccante e sottile)

Quantità: per 2 vassoi

Tempo di lievitazione: 45-60 min

Ingredienti - impasto

- 220 g di farina di frumento (tipo 405 o 550)
- 120 ml di acqua tiepida
- 1 cucchiaino di olio dal sapore neutro (semi di colza o semi di girasole)

- 1/2 cucchiaino di sale
- 2 g di lievito secco (circa ½ bustina)

Ingredienti - condimento

- 160- 200 g di crème fraîche o panna acida
- 100 g di bacon a dadini
- 1 cipolla rossa
- 60 g di mozzarella grattugiata
- sale e pepe nero

Preparazione - impasto

1. Attivazione del lievito

Sciogliere il lievito secco in acqua tiepida e lasciarlo riposare 2-3 min.

2. Preparazione dell'impasto

Mettere la farina e il sale in una terrina.

Aggiungere l'acqua con il lievito e l'olio e impastare il tutto per **3-5 min** per formare un impasto liscio e abbastanza solido.

3. Lasciare lievitare l'impasto

Formare una palla con l'impasto, spennellare leggermente con olio, coprire e lasciare lievitare **a temperatura ambiente per 45-60 min**, fino a quando non sarà visibilmente lievitato.

Preparazione dopo 60 min di lievitazione

1. Preriscaldare il forno

al programma DIY: **280°C** calore superiore e **300°C** calore inferiore

2. Dividere l'impasto in 2 porzioni.

3. Stenderlo in modo molto sottile (sottile come carta).

4. Spalmare la base

Spalmare la crème fraîche in modo uniforme e **sottile** sulla base.

Insaporire leggermente con sale e pepe.

5. Distribuire uniformemente il bacon a dadini.

6. Tagliare la cipolla a strisce sottili e distribuirle.

7. Spargere la mozzarella *senza esagerare*.

8. Cottura

Cuocere la tarte flambée per **circa 5 min**, fino a quando i bordi saranno croccanti e il formaggio leggermente dorato.

9. Finitura

Dopo la cottura, irrorare con il miele e, a piacere, con le noci

9.6 Impasto per Tarte flambée con lievito (croccante e sottile)

Quantità: per 2 vassoi

Tempo di lievitazione: 45-60 min

Ingredienti - impasto

- 220 g di farina di frumento (tipo 405 o 550)
- 120 ml di acqua tiepida
- 1 cucchiaino di olio dal sapore neutro (semi di colza o semi di girasole)
- 1/2 cucchiaino di sale
- 2 g di lievito secco (circa ½ bustina)

Ingredienti - condimento

- 160- 200 g di crème fraîche o panna acida
- 1 pera matura
- 160 g di formaggio di capra (rotolo o formaggio spalmabile)
- 60 g di mozzarella grattugiata
- sale e pepe nero

Opzionale (altamente raccomandato):

- 2 cucchiaini di miele
- 2 cucchiaini di noci tritate

Preparazione - impasto

1. Attivazione del lievito

Sciogliere il lievito secco in acqua tiepida e lasciarlo riposare 2-3 min.

2. Preparazione dell'impasto

Mettere la farina e il sale in una terrina.

Aggiungere l'acqua con il lievito e l'olio e impastare il tutto per **3-5 min** per formare un impasto liscio e abbastanza solido.

3. Lasciare lievitare l'impasto

Formare una palla con l'impasto, spennellare leggermente con olio, coprire e lasciare lievitare **a temperatura ambiente per 45-60 min**, fino a quando non sarà visibilmente lievitato.

Preparazione dopo 60 min di lievitazione

1. Preriscaldare il forno

con il programma DIY a **280°C** calore superiore, **300°C** calore inferiore.

2. Dividere l'impasto in 2 porzioni.

3. Stenderlo in modo molto sottile (sottile come carta).

4. Tagliare il formaggio di capra a fettine.

5. Preparazione della pera

Rimuovere il torsolo della pera e tagliarla a **fettine o spicchi sottili**.

6. Condimento

Spalmare la base

Spalmare la crème fraîche in modo uniforme e **sottile** sulla base.

Insaporire leggermente con sale e pepe.

Distribuire le fettine di pera sulla base.

Tagliare il formaggio di capra a fettine.

Spargere la mozzarella **senza esagerare**.

7. Cottura

Cuocere la tarte flambée per **circa 5 min**, fino a quando i bordi saranno croccanti e il formaggio leggermente dorato.

8. Finitura

Dopo la cottura, irrorare con il miele e, a piacere, con le noci

9.7 Pan Pizza Quattro Formaggi

Ricetta della Pan Pizza (pizza in teglia) per 4 pizze (28-30 cm)

Ingredienti - impasto:

- 1 kg di farina (tipo 550 o tipo 00)
- 640 ml di acqua tiepida
- 20 g di lievito fresco o 7 g di lievito secco

- 4 cucchiaino di zucchero
- 4 cucchiaino di sale
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- olio o burro per ungere le teglie

Ingredienti - condimento (variante 2)

- 4 cucchiaini di panna o crème fraîche al posto della salsa di pomodoro
- 400 g di mozzarella (grattugiata)
- 240 g di formaggio gorgonzola (delicato)
- 240 g di formaggio Emmental o Gouda (grattugiato)
- 160 g di parmigiano (grattugiato sottile)

Metodo

1. Preparare l'impasto (circa 2 ore prima)

1. Sciogliere il lievito e lo zucchero nell'acqua tiepida, lasciare riposare per 5 minuti fino a quando non si forma una leggera schiuma.
2. Mettere la farina e il sale in una ciotola grande, aggiungere la miscela di lievito e l'olio d'oliva.
3. Impastare vigorosamente per 8-10 min, fino a quando l'impasto è liscio ed elastico.
4. Spennellare con un po' di olio, coprire e **lasciare lievitare per 1-1,5 ore** fino al raddoppio del volume.

2. Preparare le teglie o gli stampi dopo il tempo di lievitazione

- **Ungere abbondantemente** 4 teglie o stampi da forno (28-30 cm ciascuna) con **burro o olio**.
- **Dividere** l'impasto in **4 pezzi uguali** e premere ogni pezzo nella teglia fino a raggiungere il bordo.
- **Lasciare lievitare per altri 30-40 min**, in modo tale che i bordi appaiano soffici.

Suggerimento

- L'impasto può essere lasciato riposare **in frigorifero per 12-24 ore**, il che lo rende più aromatico.

3. Preriscaldare il forno con il programma Pan Pizza

- Preriscaldare il forno con il programma Pan Pizza.

4. Metodo

Mettere il condimento

Spalmare la panna o la crème fraîche sull'impasto.

Cospargere uniformemente con i diversi tipi di formaggio.

Cottura al forno

Pan Pizza: Cuocere per circa 10 min con il programma Pan Pizza.

9.8 BBQ Chicken Pizza

Ricetta della Pan Pizza per 4 pizze (28-30 cm)

Ingredienti - impasto:

- 1 kg di farina (tipo 550 o tipo 00)
- 640 ml di acqua tiepida
- 20 g di lievito fresco o 7 g di lievito secco
- 4 cucchiaino di zucchero
- 4 cucchiaino di sale
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- olio o burro per ungere le teglie

Ingredienti - condimento (variante 1)

- 320-400 g di salsa BBQ (sostituisce la salsa di pomodoro)
- 500 g di pollo cotto (per esempio, strisce di filetto di tacchino, condite e fritte)
- 400 g di mozzarella o cheddar, grattugiato
- Opzionale: 160 g di mais dolce o 2-4 cipollotti tagliati ad anelli

Metodo

1. Preparare l'impasto (circa 2 ore prima)

1. Sciogliere il lievito e lo zucchero nell'acqua tiepida, lasciare riposare per 5 min fino a quando non si forma una leggera schiuma.
2. Mettere la farina e il sale in una ciotola grande, aggiungere la miscela di lievito e l'olio d'oliva.
3. Impastare vigorosamente per 8-10 min, fino a quando l'impasto è liscio ed elastico.
4. Spennellare con un po' di olio, coprire e **lasciare lievitare per 1-1,5 ore** fino al raddoppio del volume.

2. Preparare le teglie o gli stampi dopo il tempo di lievitazione

- **Ungere abbondantemente** 4 teglie o stampi da forno (28-30 cm ciascuna) con **burro o olio**.
- **Dividere** l'impasto in **4 pezzi uguali** e premere ogni pezzo nella teglia fino a raggiungere il bordo.
- **Lasciare lievitare per altri 30-40 min**, in modo tale che i bordi appaiano soffici.

Suggerimento

- L'impasto può essere lasciato riposare **in frigorifero per 12-24 ore**, il che lo rende più aromatico.

3. Preriscaldare il forno con il programma Pan Pizza

- Preriscaldare il forno con il programma Pan Pizza.

4. Metodo

Mettere il condimento

Spalmare uno strato sottile di salsa BBQ sull'impasto.

Cospargere uniformemente con il formaggio.

Distribuire sopra i pezzi di pollo in maniera uniforme.

A scelta, aggiungere gli anelli di cipolla sopra a tutto.

Cottura al forno

Pan Pizza: Cuocere per circa 10 min con il programma Pan Pizza.

9.9 Impasto per pizza integrale (per 4 pizze)

Ingredienti - impasto

- 500 g di farina di frumento integrale (preferibilmente integrale, macinata finemente)
- 350 g di acqua fredda (70% di idratazione)
- 10 g sale
- 2 g di lievito secco (oppure 6 g di lievito fresco)
- 15 g olio d'oliva

Ingredienti - condimento

- circa 360 g di passata di pomodoro o di salsa di pomodoro a piacere
- 300 g di broccoli
- 300 g di funghi
- 2 peperoni
- 2 cipolle rosse piccole
- 300 g di mais dolce (scolato)
- 400 g di mozzarella grattugiata

Produzione dell'impasto

1. Autolisi (consigliata)

Mescolare la farina + 320 g di acqua, coprire e lasciare riposare per 30 min.

→ Importante per una migliore elasticità con la farine integrale.

2. Aggiungere il lievito e l'acqua rimanente

Sciogliere il lievito nell'acqua rimanente e lasciar riposare per circa 5 min.

3. Mescolare il lievito e la miscela di acqua

Aggiungere la miscela di lievito e acqua alla miscela di farina e acqua e impastare per 10 min in un robot da cucina (velocità media).

4. Impastare con il sale e l'olio

Aggiungere lentamente il sale e l'olio e impastare per altri 5 min (velocità media).

Obiettivo: impasto liscio, leggermente appiccicoso ed elastico.

5. Lievitazione dell'impasto

- Lasciare lievitare per 2 ore a temperatura ambiente nella terrina (circa 22°C).
- Far raffreddare quindi in frigorifero per 24-48 ore (4-6°C).

6. Lievitazione delle palle

- Rimuovere l'impasto dalla terrina e dividerlo in 4 porzioni.
- Formare un tondo con l'impasto leggermente infarinato e coprirlo (possibilmente in un apposito contenitore).
- Togliere dal frigorifero 3-4 ore prima della cottura e lasciare lievitare a temperatura ambiente.

Dopo il tempo di lievitazione - impostazioni per la Neapolitan pizza

Preriscaldare il forno sul programma preimpostato Neapolitan pizza (circa 15 min).

Dare forma all'impasto

Cospargere la superficie di lavoro con semola (preferibilmente un mucchietto in cui si possa collocare la palla di impasto per la lavorazione).

Non stendere l'impasto, ma premerlo delicatamente dall'interno verso l'esterno.

Preparazione delle verdure

1. Tagliare i broccoli in pezzi piccoli e sbollentarli per 1-2 min.
 - Riempire una pentola d'acqua e portarla a ebollizione.
 - Aggiungere del sale all'acqua (come quella della pasta).
 - Aggiungere le cime dei broccoli all'acqua che bolle.
 - Cuocere per 1-2 min.
 - Estrarre i broccoli con un colino e asciugarli (opzionale: sciacquarli brevemente in acqua fredda).
2. Asciugarli e condirli con sale e con un po' di olio d'oliva.
3. Tagliare a fette i funghi.
4. Tagliare i peperoni a strisce
5. e affettare la cipolla in mezzi anelli sottili.

Condimento (importante per una buona fusione)

1. Stendere uno strato sottile di salsa di pomodoro. La base deve ancora trasparire leggermente.
2. Distribuire prima circa $\frac{2}{3}$ della mozzarella.
3. Distribuire le verdure.
4. Cospargere con la mozzarella rimanente.
5. Opzionale: un po' di olio d'oliva e di peperoncino.

Cottura al forno

- Impostare il forno sul programma Neapolitan Pizza e cuocere per 2 min.

9.10 Salsa barbecue classica per la Pan Pizza americana

Ingredienti (per circa 2-3 pizze)

- 200 ml di ketchup (base)
- 60 ml di aceto di mele o aceto di vino bianco delicato
- 40-50 g di zucchero di canna (in alternativa, miele o sciroppo d'acero)
- 1 cucchiaino di Salsa Worcester
- 1 cucchiaino di mostarda
- 1 cucchiaino di paprika affumicata in polvere
- ½ cucchiaino di cipolla in polvere
- ½ cucchiaino di aglio in polvere
- ½ cucchiaino di pepe nero

Opzionale:

- ½ cucchiaino di peperoncino in polvere o di pepe di caienna
- ½ cucchiaino di fumo liquido (molto economico)

Metodo

1. Mettere tutti gli ingredienti in una piccola pentola.
2. Portare a ebollizione mescolando, quindi far sobbollire dolcemente per 10-15 min, finché la salsa non si addensa.
3. Sapore: più dolce → più zucchero, più acido → più aceto, più affumicato → paprika/fumo liquido.
4. Rimuovere dalla fiamma e far raffreddare leggermente.

Utilizzo sulla Pan Pizza

- Spalmare uno strato sottile di salsa (è densa).
- Ideale con:
 - Miscela di mozzarella e Cheddar
 - Pollo (pollo BBQ), cipolle rosse
 - Opzionale dopo la cottura in forno: cipollotti

10. Risoluzione dei problemi

10.1 Il forno per pizza non funziona

- Controllare che la spina sia inserita correttamente nella presa di corrente.
- Controllare che la presa di corrente funzioni.

10.2 Il display (6) visualizza "E1", "E2" o "E3"

- Il forno per pizza ha un difetto tecnico. Contattare il produttore.

10.3 Il forno per pizza si spegne e non può essere riacceso immediatamente

Il forno per pizza è dotato di un meccanismo di protezione dal surriscaldamento. **Il dispositivo si spegne automaticamente se diventa troppo caldo.**



ATTENZIONE! Di solito il surriscaldamento ha un motivo e può costituire un rischio di incendio!

- Scollegare la spina dalla presa d'alimentazione.

- Eliminare la causa del surriscaldamento. Controllare che il dispositivo possa disperdere calore a sufficienza. Il dispositivo è stato coperto o si trova troppo vicino a una parete o a un altro ostacolo?
- Far raffreddare completamente il dispositivo. Questo processo può richiedere fino a 45 min. Il dispositivo funzionerà nuovamente solo dopo che sarà del tutto freddo.

11. Manutenzione/pulizia

11.1 Manutenzione

La manutenzione è necessaria in caso di danno al forno per pizza come, per esempio, se del liquido è penetrato nel dispositivo, se il prodotto è stato esposto a pioggia o umidità, in caso di malfunzionamenti o cadute. In presenza di fumo, rumori o odori insoliti, spegnere immediatamente il forno per pizza e staccare la spina dalla presa. In questo caso, non utilizzare il forno per pizza fino a quando non verrà controllato da personale di assistenza autorizzato. Tutte le operazioni di assistenza devono essere eseguite da personale specializzato. Non smontare mai il forno per pizza.

11.2 Pulizia



Prima di effettuare le operazioni di pulizia, staccare sempre la spina dalla presa - rischio di scossa elettrica!



Attendere che il forno per pizza e la pietra per cuocere la pizza (10) si raffreddino completamente per evitare il rischio di ustioni.



La pietra per cuocere la pizza (10) potrebbe scolorirsi, malgrado una pulizia regolare. Ciò è dovuto al materiale e non influenza il suo funzionamento. Anche l'interno del forno per pizza potrebbe scolorirsi nel tempo: questo è normale e innocuo.

Rimuovere con cura i residui di cibo bruciato dalla pietra per cuocere la pizza (10) con una spatola di legno o un raschietto in vetroceramica. Non raschiare per evitare danni. Se necessario, pulire la pietra per cuocere la pizza (10) con un panno leggermente inumidito. Non utilizzare detersivi o detergenti e non pulire mai la pietra per cuocere la pizza (10) in lavastoviglie o con un'idropulitrice. Non usare mai detergenti per forni o spugnette per pulire il forno per pizza. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido e un po' di detergente delicato, passare un panno con acqua pulita e asciugare accuratamente. Prestare sempre attenzione a che non entri acqua nel dispositivo.

12. Conservazione del dispositivo inutilizzato



Attendere che il forno per pizza sia completamente freddo. In caso contrario c'è il rischio di ustioni o incendi!

Se non si intende utilizzare il forno per pizza per un periodo di tempo prolungato, scollegare la spina dalla presa e avvolgere il cavo d'alimentazione (12) intorno al supporto per arrotolare il cavo (11). Bloccare l'estremità del cavo d'alimentazione (12) col gancio per il cavo (13).

Conservare il forno per pizza in un luogo pulito e asciutto, lontano da luce solare diretta.

13. Normativa in materia ambientale e informazioni sullo smaltimento



I dispositivi contrassegnati da questo simbolo sono soggetti alla Direttiva europea 2012/19/EU. Tutti i dispositivi elettrici ed elettronici devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici, presso i centri di smaltimento ufficiali. Evitare danni all'ambiente e pericoli per la salute delle persone smaltendo il dispositivo in maniera appropriata. Per ulteriori informazioni su uno smaltimento appropriato, contattare i locali enti di smaltimento, le autorità competenti o il negozio dove è stato acquistato l'apparecchio.



Smaltire i materiali d’imballaggio in maniera eco-compatibile. I cartoni dell’imballaggio possono essere portati ai cassonetti per la carta o nei punti di raccolta pubblica per essere riciclati. Eventuali pellicole o plastiche contenute nell’imballaggio possono essere portate nei punti di raccolta pubblica per lo smaltimento.

Valido solo per la Francia:



ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE







Cet appareil se recycle

À DÉPOSER EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Questo prodotto e i suoi imballaggi sono soggetti a specifiche norme di raccolta differenziata in Francia. Si prega di attenersi alle linee guida locali in materia di smaltimento.

Valido solo per Spagna e Portogallo:

Dividere il materiale d'imballaggio e smaltirlo nei relativi contenitori per la raccolta differenziata, in base ai simboli sull'imballaggio:



AMARILLO
AMARELO



AZUL



VERDE

	In caso di smaltimento, prestare attenzione ai simboli sull'imballaggio, contrassegnato con abbreviazioni (a) e numeri (b), i cui significati sono i seguenti: 1-7: plastica / 20-22: carta e cartone / 80-98: materiale composito.	
		
Simbolo	Materiale	Contenuto nei seguenti elementi di imballaggio di questo prodotto
	Polietilene a bassa densità	Busta di plastica, pellicola protettiva
	Polipropilene	Tessuto non tessuto
	Cartone ondulato	Imballaggio, scatola interna
	Carta	Carta velina

14. Classificazione alimentare



Questo simbolo indica i prodotti la cui composizione chimica e fisica sono state sottoposte a test e risultate non nocive per la salute se utilizzate a contatto con i prodotti alimentari, in base ai requisiti della Disposizione EU 1935/2004.

15. Note di conformità



Il dispositivo è conforme ai requisiti delle direttive europee e nazionali in materia. L'attestato di conformità è stato fornito. Il produttore è in possesso delle relative dichiarazioni e della documentazione in materia.

Il prodotto è conforme ai requisiti delle direttive nazionali della Repubblica Serba in materia.

La completa Dichiarazione di conformità UE e tutte le altre dichiarazioni di conformità (se necessarie) possono essere scaricate al link: https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/541068_2510.pdf

Indirizzo di contatto ai sensi del Regolamento sulla sicurezza dei prodotti 2023/988: ce@targa.de

16. Informazioni sull'assistenza e garanzia

Garanzia di TARGA GmbH

Gentile cliente,

con questo apparecchio riceve 3 anni di garanzia a partire dalla data di acquisto. Nel caso in cui dovesse riscontrare difetti del presente prodotto, Lei gode di diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. Tali diritti non sono in alcun modo limitati dalla garanzia qui di seguito riportata.

Condizioni di garanzia

Il periodo di validità della garanzia ha inizio con la data di acquisto. Conservare lo scontrino fiscale originale come prova d'acquisto. Se entro tre anni dalla data di acquisto dovessero essere riscontrati difetti di materiale o di fabbricazione, il prodotto sarà, a nostra discrezione, riparato o sostituito gratuitamente.

Durata della garanzia e diritti per difetti

La durata della presente garanzia non viene prolungata dalla garanzia legale. Ciò vale anche per i pezzi sostituiti e riparati. Eventuali danni e difetti già presenti al momento dell'acquisto devono essere notificati immediatamente dopo l'apertura della confezione. Allo scadere della garanzia le riparazioni saranno a carico del cliente.

Copertura della garanzia

L'apparecchio è stato accuratamente prodotto nel rispetto di elevati standard qualitativi e controllato scrupolosamente prima della consegna. La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti. La presente garanzia decade se il prodotto viene danneggiato, non utilizzato correttamente o sottoposto a manutenzione. Per un corretto utilizzo del prodotto, attenersi scrupolosamente alle istruzioni descritte nel manuale d'uso. Evitare nel modo più assoluto utilizzi e azioni sconsigliate o segnalate come pericolose nelle istruzioni d'uso. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato e non commerciale. In caso di utilizzo improprio, scorretto o violento e in caso di interventi non eseguiti dal nostro centro di assistenza autorizzato, la garanzia è da considerarsi nulla. La riparazione o sostituzione del prodotto non comporta l'inizio di un nuovo periodo di garanzia.

Gestione in caso di garanzia

Per una rapida soddisfazione della Sua richiesta, si attenga alle seguenti istruzioni:

- Prima della messa in funzione del prodotto, leggere attentamente la documentazione allegata. Se dovesse presentarsi un problema che non si riesce a risolvere con i mezzi indicati, contattare la nostra assistenza clienti.
- Per ogni richiesta, si prega di custodire come prova d'acquisto lo scontrino fiscale e il codice articolo oppure il numero di serie, se esistente.
- Nel caso in cui non sia possibile trovare una soluzione per via telefonica, tramite la nostra assistenza clienti viene contattata una seconda assistenza, in base alla causa del difetto.



Assistenza



Telefono: 800781188

E-Mail: targa@lidl.it



Telefono: 0800 56 44 33

E-Mail: targa@lidl.ch



Telefono: 800 62230

E-Mail: targa@lidl.com.mt

IAN: 541068_2510



Produttore

Considerare che il seguente indirizzo non coincide con l'indirizzo dell'assistenza. Contattare in primo luogo il centro di assistenza sopra indicato.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANIA

Índice

1. Uso destinado	118
2. Contenido del paquete	118
3. Descripción general	118
4. Datos técnicos	118
5. Instrucciones de seguridad	119
6. Antes de empezar	123
6.1 Primera puesta en servicio	123
7. Primeros pasos	123
8. Programas	125
8.1 Temperaturas y tiempos asociados a los programas.....	125
9. Recetas	125
9.1 Masa de pizza napolitana (6 pizzas de unos 280 g cada una)	126
9.2 Pizza de champiñones y cebolla al estilo neoyorquino	126
9.3 Pizza estilo neoyorquino con pepperoni (guindilla) y salami para 2 pizzas grandes (30-32 cm)	128
9.4 Pizza con mozzarella, rúcula, tomates cherry y parmesano Masa de pizza fina (aprox. 2 pizzas, 30 cm)	129
9.5 Masa de flammkuchen con levadura (crujiente y fina).....	130
9.6 Masa de flammkuchen con levadura (crujiente y fina).....	131
9.7 Pizza cuatro quesos a la sartén	132
9.8 Pizza de pollo con salsa de barbacoa.....	133
9.9 Masa de pizza integral (para 4 pizzas).....	133
9.10 Salsa barbacoa clásica para pizza americana en sartén.....	135
10. Resolución de problemas	136
10.1 El horno para pizzas no funciona.....	136
10.2 En la pantalla (6) aparece la indicación "E1", "E2" o "E3"	136
10.3 El horno para pizzas se apaga y no se puede volver a encender inmediatamente	136
11. Mantenimiento/limpieza	136
11.1 Mantenimiento	136
11.2 Limpieza.....	136
12. Almacenamiento cuando no se utilice	137
13. Normativa medioambiental e información sobre el desecho	137
14. Aptitud para uso alimentario	138
15. Notas sobre la conformidad	138
16. Información sobre la garantía y el servicio posventa	138

1. Uso destinado

El horno para pizzas se emplea acorde a su uso destinado cuando se utiliza exclusivamente para hornear pizzas y productos a base de harina similares en el hogar. El horno para pizzas no debe ser empleado a la intemperie ni en climas tropicales.

Solamente debe emplear este producto para fines privados. Cualquier empleo diferente al mencionado no corresponde a su uso destinado. No se ha diseñado para fines corporativos ni comerciales.

Esto también incluye el uso

- en las cocinas de personal de las tiendas, oficinas u otros lugares de trabajo,
- en casas rurales,
- por los huéspedes de hoteles, hostales y otros alojamientos,
- en pensiones hoteleras.

Este horno para pizzas cumple todos los requisitos de conformidad CE, incluyendo la normativa y los estándares pertinentes. En caso de que se modifique el horno para pizzas sin aprobación del fabricante, no se garantizará el cumplimiento de dichos estándares. El fabricante no será responsable de ningún daño ni de funcionamientos erróneos provocados por modificaciones no autorizadas. Emplee solo complementos y accesorios recomendados por el fabricante. Debe respetar y cumplir la legislación y las directivas de cada país donde emplee el producto.

2. Contenido del paquete

- Horno para pizzas
- Piedra para pizza
- Este Manual del usuario

3. Descripción general

Este Manual del usuario dispone de una portada desplegable. En la contraportada encontrará una ilustración del horno para pizzas con unos números. A continuación se muestra el significado de los números:

- 1

Mango
- 2

Puerta
- 3

Selector giratorio TEMP/TIMER (temperatura/temporizador)
- 4

Botón UPPER/LOWER (fuego superior/inferior)
- 5

Botón TIMER (temporizador)
- 6

Pantalla (muestra la temperatura y el temporizador,
UPPER = fuego superior, LOWER = fuego inferior,
ADD FOOD = añadir alimentos,
PREHEAT = precalentamiento)
- 7

Botón START/STOP (Encender/apagar)
- 8

Botón ON/OFF (Encender/apagar)
- 9

Conmutador giratorio de programas
- 10

Piedra para pizza (Fig. A)
- 11

SopORTE para cable (Fig. B)
- 12

Cable de alimentación (Fig. B)
- 13

Clip para cable (Fig. B)

4. Datos técnicos

Alimentación	de 220 V a 240 V~, 50/60 Hz
Consumo	2400 W
Consumo en modo OFF	0,23 W
Clase de protección	I
Rango de temperaturas	80 °C a 450 °C
Función de temporizador	hasta 60 minutos
Protección contra sobrecalentamiento	sí
Resistencias eléctricas	2 (fuego superior/inferior)
Temperatura de funcionamiento	5 °C a 35 °C
Humedad de funcionamiento	máx. 85 % de humedad relativa
Condiciones de almacenamiento permitidas	de 0 °C a 50 °C, humedad relativa máxima 85%

Los datos técnicos y el diseño son susceptibles de cambios sin previo aviso.

5. Instrucciones de seguridad

Antes de utilizar este horno para pizzas por primera vez, lea detenidamente todas las instrucciones correspondientes y siga todas las advertencias, incluso si está acostumbrado a manejar aparatos eléctricos. Conserve este manual en un lugar seguro para cualquier referencia futura. Si vende o traspasa el horno para pizzas, acompáñelo siempre del presente manual. El manual forma parte del producto.

Explicación de los símbolos empleados en este manual



¡PELIGRO! Este símbolo indica un peligro de alto riesgo que causará la muerte o heridas graves si no se evita.



¡ADVERTENCIA! Este símbolo indica un peligro de riesgo medio que puede causar la muerte o heridas graves si no se evita.



¡ATENCIÓN! Esta palabra le advierte de instrucciones importantes que sirven para prevenir daños materiales.



¡PELIGRO! ¡Advertencia! Superficies calientes. Este símbolo indica el riesgo de lesiones o quemaduras debido a las superficies calientes del horno para pizzas.



Lea el manual del usuario.



Corriente alterna



Este símbolo indica la posibilidad de ampliar la información.



Dirección del fabricante



¡ADVERTENCIA!
¡PELIGRO DE SACUDIDAS ELÉCTRICAS!
¡NO ABRIR EL APARATO!



¡PELIGRO! Instrucciones de seguridad generales

- Este aparato puede ser empleado por niños mayores de 8 años así como por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales o por personas que no tengan conocimiento ni experiencia en su manejo, siempre que dichas personas estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones en cuanto al uso correcto del aparato y comprendan los riesgos que implica. Este producto no es un juguete. Los niños nunca deben limpiar o reparar el producto si no están bajo supervisión.
- Existe peligro de asfixia con las piezas pequeñas. Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños. Hay peligro de asfixia.
- No emplee el horno para pizzas si presenta desperfectos o no está funcionando bien dado que esto podría causar más daños. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente o con una persona cualificada para que compruebe el horno para pizzas y lo repare, si fuera necesario.
- Si es posible, conecte el horno para pizzas a su propio circuito eléctrico (independiente). Si no está seguro, pregunte a un especialista.
- Este horno para pizzas no es apto para su uso en vehículos.



¡PELIGRO! ¡Peligro de incendio!

- El horno para pizzas no se ha diseñado para utilizarlo con un temporizador externo o con un sistema de mando a distancia o domótica separados.
- No deje el horno para pizzas sin supervisión cuando esté funcionando.
- No coloque el horno para pizzas cerca de materiales inflamables, líquidos, gases, cortinas o cortinajes.
- Solo instale el horno para pizzas sobre una superficie horizontal, resistente e ignífuga protegida contra aerosoles de agua. Deje un espacio de por lo menos 15 cm a las paredes.
- Mantenga el aparato alejado una distancia de al menos 50 cm de los materiales inflamables y combustibles.
- Asegúrese de que no se obstaculice la circulación del aire. Deje espacio suficiente alrededor del horno para pizzas y al menos un 1 m libre encima del aparato.
- No tape el horno para pizzas.
- Nunca bloquee los orificios de ventilación ni los cubra con un paño.
- No coloque papel, plástico, papel de aluminio, tela u otros objetos en el horno para pizzas.

- El horno para pizzas solo debe utilizarse para preparar pizzas y productos similares de masa plana. No coloque nunca alimentos de gran tamaño en el horno para pizzas.
- Debido a las altas temperaturas del aparato, no utilice papel de hornear ni papel de hornear permanente. Retire siempre todo el papel de aluminio y papel de, por ejemplo, los alimentos congelados, aunque el fabricante indique que puedan hornearse con ellos.
- No instale nunca el horno para pizzas en un armario.



¡PELIGRO! ¡Peligro de sacudidas eléctricas!

- La carcasa del horno para pizzas no debe dañarse. En caso de daño de la carcasa corre el riesgo de sufrir una sacudida eléctrica.
- Conecte el horno para pizzas a una toma eléctrica fácilmente accesible en todo momento. El horno para pizzas solamente debe conectarse a una red eléctrica que proporcione la tensión indicada en la etiqueta de características del producto. La etiqueta de características se encuentra en la parte posterior del horno para pizzas. Para cambiar el ajuste del producto a 50 o 60 Hz no se requiere ninguna acción por parte del usuario. El producto se ajusta automáticamente en 50 o en 60 Hz.
- El horno para pizzas, el cable de alimentación **(12)** y el enchufe eléctrico no se deben sumergir en agua u otro líquido.
- No toque el cable de alimentación **(12)** o el horno para pizzas con las manos mojadas.
- El horno para pizzas no debe instalarse al lado de una bañera, un fregadero, una ducha o una piscina. Si el horno para pizzas se cae dentro del agua, desconecte el enchufe eléctrico inmediatamente y solo después saque el horno para pizzas del agua.
- Para desconectar el equipo completamente de la red eléctrica tiene que desconectar el enchufe de la toma eléctrica. No tire nunca del cable de alimentación **(12)** para desconectar el enchufe de la toma. Tire siempre del mismo enchufe.
- Si el horno para pizzas no funciona correctamente, si no lo emplea, durante una tormenta y antes de limpiarlo, desconecte el enchufe de la toma eléctrica.
- Asegúrese de que el cable de alimentación **(12)** no se dañe a causa de bordes afilados o puntos calientes.
- Asegúrese de que el cable de alimentación **(12)** no quede atrapado ni aplastado.
- Si el cable de alimentación **(12)** sufre daños, lo debe sustituir el fabricante, el servicio posventa o un técnico cualificado para evitar cualquier peligro. No utilice enchufes adaptadores ni cables alargadores y no modifique el cable de alimentación **(12)**.



¡PELIGRO! ¡Peligro de quemaduras!

- Cuando el aparato está encendido, las superficies expuestas pueden alcanzar temperaturas muy altas. Cuando el aparato está en funcionamiento, de las ranuras de ventilación sale vapor muy caliente. También es posible que salga vapor cuando abra el horno para pizzas. Utilice una pala de pizza adecuada para colocar y retirar los alimentos. Cuando vaya a sacar alimentos, no toque la parte interior del horno para pizzas. Utilice agarradores o guantes de cocina para evitar quemaduras y solamente toque el mango **(1)**.
- El horno para pizzas y la piedra para pizza **(10)** pueden calentarse mucho durante el funcionamiento. La temperatura sigue alta una vez apagado el aparato. Por lo tanto, tenga cuidado de no quemarse.
- Antes de limpiar, transportar o guardar el horno para pizzas y la piedra para pizza **(10)**, deje que se enfrien por completo.



¡ADVERTENCIA! Peligro de lesiones

- En caso de humo, ruido u olor anormal, desenchufe el cable inmediatamente de la toma eléctrica. En estos casos, deje de utilizar el horno para pizzas hasta que lo compruebe un técnico autorizado. No inhale el humo procedente de un posible incendio del aparato. Si inhala humo sin querer, acuda inmediatamente a un médico. La inhalación de humo puede ser nociva para la salud.
- Instale el cable de alimentación **(12)** de manera que nadie pueda tropezar.



¡ATENCIÓN! Daños materiales

- No emplee detergentes u otros productos abrasivos.
- Utilice el horno para pizzas solamente con los accesorios originales.
- No coloque nunca objetos sobre el horno para pizzas.
- Proteja el horno para pizzas de las gotas, salpicones y derrames de líquidos.
- No exponga el horno para pizzas a la radiación directa del sol.
- No exponga el horno para pizzas a temperaturas extremas, ya sean muy elevadas o muy bajas.
- No exponga el horno para pizzas a golpes o vibraciones.
- La piedra para pizza **(10)** no debe sumergirse nunca en agua, ya que absorbe la humedad y esto puede provocar grietas o daños.
- Nunca lave la piedra para pizza **(10)** con detergente lavavajillas. Los productos de limpieza pueden penetrar en los poros de la piedra y transferirse a los alimentos la próxima vez que se utilice.

- No utilice objetos puntiagudos o afilados ni un aparato de limpieza a alta presión para limpiar la piedra para pizza **(10)**, ya que podría rayar o dañar el material, donde más adelante podrían incrustarse restos de comida.
- Nunca aplique desinfectantes en la piedra para pizza **(10)**. La desinfección no es necesaria debido a las altas temperaturas de funcionamiento del horno de pizza.
- No lo engrase la piedra para pizza **(10)** con aceite ya que esto podría producir, humo, malos olores y daños.

6. Antes de empezar

Desembale el horno para pizzas y sus accesorios. Quite todo el material de embalaje antes de poner el producto en servicio.

6.1 Primera puesta en servicio

Ponga el aparato a calentar sin alimentos antes de emplearlo por primera vez. Al calentarse el producto por primera vez, es posible que note una pequeña cantidad de humo u olores generados por las resistencias eléctricas. Esto es normal y suele desaparecer rápidamente.

- Elija un lugar de instalación adecuado para el producto (consulte el capítulo "5. Instrucciones de seguridad").
- Limpie el producto como descrito en el capítulo "11.2 Limpieza".
- Coloque la piedra para pizza **(10)** en el aparato.
- Enchufe el cable de alimentación a una toma eléctrica de fácil acceso. Se escucha una señal acústica breve. Todos los indicadores se encienden brevemente y vuelven a apagarse. El indicador del botón "ON/OFF" **(8)** se ilumina ligeramente.
- Pulse el botón ON/OFF **(8)**. El indicador del programa seleccionado parpadea. En la pantalla **(6)** se muestran la temperatura y el tiempo correspondientes.
- Pulse el botón START/STOP **(7)** o espere unos 10 segundos. El indicador del programa seleccionado parpadea y la luz del horno se ilumina. En la pantalla **(6)**, el valor de temperatura se sustituye por un símbolo giratorio y aparece la indicación "PREHEAT" (Precalentamiento). La indicación del tiempo no cambia. Se inicia el proceso de precalentamiento y el ventilador comienza a funcionar. Este proceso tarda unos 15 minutos.
- Cuando emplee el producto por primera vez, es posible que note olor u observe algo de humo. En este caso, abra una ventana para garantizar una ventilación suficiente.
- Cuando haya terminado el proceso de precalentamiento, escuchará tres señales acústicas y en la pantalla **(6)** se mostrará el mensaje "ADD FOOD" (Añadir alimentos). En la pantalla **(6)** vuelve a mostrarse el valor de la temperatura.
- Mantenga pulsado el botón ON/OFF **(8)** durante aprox. un segundo para apagar la aparato.
- El ventilador seguirá funcionando un tiempo más. Deje que el aparato se enfríe. Si fuera necesario, abra la puerta **(2)** con el mango **(1)** para acelerar el proceso.
- El aparato está ahora listo.

7. Primeros pasos



El aparato se precalienta para obtener resultados óptimos de horneado a altas temperaturas. Durante el precalentamiento, la piedra para pizza **(10)** debe encontrarse en el aparato. Si el aparato aún estuviera caliente, la fase de precalentamiento no es necesaria.



Si había iniciado un programa (el indicador luminoso del programa seleccionado se enciende), deberá pulsar primero el botón START/STOP **(7)** antes de poder seleccionar otro programa.



Transcurridos 30 minutos sin haber sido utilizado, el aparato pasa automáticamente al modo de reposo. Para continuar horneando, pulse el botón ON/OFF **(8)** y vuelva a seleccionar el programa.

- Elija un lugar de instalación adecuado para el producto (consulte el capítulo "5. Instrucciones de seguridad").
- Coloque la piedra para pizza **(10)** en el aparato.
- Enchufe el cable de alimentación a una toma eléctrica de fácil acceso.
- Se escucha una señal acústica breve. Todos los indicadores se encienden brevemente y vuelven a apagarse. El indicador del botón "ON/OFF" **(8)** se ilumina ligeramente.
- Pulse el botón ON/OFF **(8)**. El indicador del programa seleccionado parpadea. En la pantalla **(6)** se muestran la temperatura y el tiempo correspondientes.
- Gire el conmutador giratorio de programas **(9)** para seleccionar el programa deseado (véase el capítulo 8, "Programas").
- Pulse el botón START/STOP **(7)** o espere aprox. 10 segundos para aceptar los valores preajustados de temperatura y tiempo e iniciar el proceso de calentamiento. El indicador del programa seleccionado parpadea y la luz del horno se ilumina. También puede personalizar los valores de temperatura y tiempo (consulte la tabla 8.1 "Temperaturas y tiempos asociados a los programas"). Siga estos pasos:
 - Pulse el botón UPPER/LOWER **(4)** para cambiar entre los fuegos superior e inferior. La pantalla **(6)** muestra "UPPER" (fuego superior) o "LOWER" (fuego inferior).
 - Con el conmutador giratorio de programas TEMP/TIMER **(3)** puede ajustar la temperatura deseada en incrementos de 5 grados.
 - Pulse el botón TIMER **(5)** para cambiar el valor del temporizador.
 - Utilice el selector giratorio TEMP/TIMER **(3)** para ajustar el tiempo deseado: en incrementos de 10 segundos (hasta 3 minutos), en incrementos de 30 segundos (de 3 a 10 minutos) o en incrementos de 1 minuto (por encima de 10 minutos).
 - Pulse el botón START/STOP **(7)** para iniciar el proceso de calentamiento.
- En la pantalla **(6)**, el valor de temperatura se sustituye por un símbolo giratorio y aparece la indicación "PREHEAT" (Precalentamiento). La indicación del tiempo no cambia. Se inicia el proceso de precalentamiento y el ventilador comienza a funcionar. Este proceso puede tardar hasta 15 minutos.
- Cuando haya terminado el proceso de precalentamiento, escuchará tres señales acústicas y en la pantalla **(6)** se mostrará el mensaje "ADD FOOD" (Añadir alimentos). En la pantalla **(6)** vuelve a mostrarse el valor de la temperatura.
- Abra la puerta **(2)** con el mango **(1)** y coloque la pizza preparada sobre la piedra para pizza **(10)** utilizando una pala para pizza.
- Cierre la puerta **(2)** con el mango **(1)**.
- Pulse el botón START/STOP **(7)** para iniciar el temporizador. Se inicia la cuenta atrás. Cuando haya concluido la cuenta atrás del temporizador, escuchará tres señales acústicas y en la pantalla **(6)** se mostrará el mensaje "ADD FOOD" (Añadir alimentos). El aparato se queda encendido y sigue calentando.
- Compruebe si la pizza ha alcanzado el grado de cocción deseado. Puede ajustar el tiempo de cuenta atrás del temporizador, si es necesario.
- Cuando la pizza esté lista, abra la puerta **(2)** con el mango **(1)**.
- Saque la pizza con una pala de pizza.

- Si lo desea, puede seguir haciendo más pizzas. En caso de que ya no quiera hacer más pizzas, mantenga pulsado el botón ON/OFF **(8)** durante aprox. un segundo para apagar la aparato.
- El ventilador seguirá funcionando un tiempo más. Deje que el aparato se enfríe. Si fuera necesario, abra la puerta **(2)** con el mango **(1)** para acelerar el proceso.
- Desconecte el enchufe de la toma eléctrica.
- Limpie el producto como descrito en el capítulo "11.2 Limpieza".

8. Programas

El aparato incluye los programas siguientes:

Programa	Aplicación
NEAPOLITAN	para pizza napolitana (temperatura muy alta, tiempo de cocción corto)
PAN PIZZA	para pizza a la sartén o con una base más gruesa (temperatura alta, tiempo de horneado más largo)
THIN CRUST	para pizza de corteza y base fina (temperatura alta, tiempo de cocción mediano)
NEW YORK	para pizza al estilo neoyorquino (temperatura mediana, tiempo de horneado más largo)
DIY	ajustes de temperatura y tiempo personalizados
FROZEN PIZZA	para pizzas congeladas (temperatura mediana, tiempo de horneado más largo)

8.1 Temperaturas y tiempos asociados a los programas

Los programas funcionan con las siguientes temperaturas y tiempos preestablecidos. Puede cambiarlos, si es necesario.

Programa	Fuego superior	Fuego inferior	Tiempo	Temperatura ajustable	Tiempo ajustable
NEAPOLITAN	450 °C	450 °C	2 min.	200-450 °C	1-60 min.
PAN PIZZA	300 °C	340 °C	10 min.	80-450 °C	1-60 min.
THIN CRUST	270 °C	300 °C	6 min.	80-450 °C	1-60 min.
NEW YORK	280 °C	280 °C	8 min.	80-450 °C	1-60 min.
DIY	400 °C	400 °C	2 min.	80-450 °C	1-60 min.
FROZEN PIZZA	240 °C	300 °C	8 min.	80-450 °C	1-60 min.

- Los programas preestablecidos solo son orientativos en cuanto al tiempo de horneado. El tiempo de horneado real puede ser más corto o más largo en función de la masa, la cobertura y el grado de dorado deseado, por lo que siempre debe vigilarse.
- En el modo Frozen Pizza, se recomienda esperar 1-2 minutos entre el horneado de varias pizzas para que la piedra de pizza pueda recalentarse bien y se consigan unos resultados de horneado óptimos.
- Con el programa Thin Crust Pizza de masa fina, solo conviene utilizar ingredientes que puedan hornearse y tengan un bajo contenido de humedad. De lo contrario, el resultado del horneado podría verse alterado y la pizza podría no quedar lo suficientemente crujiente.

9. Recetas

- Recomendamos espolvorear la superficie de trabajo con sémola o harina de trigo duro para que la masa de pizza sea fácil de trabajar.
- **Nota sobre el uso de masa ya preparada:**
Retire el papel de hornear de la masa antes de hornearla, ya que éste puede quemarse a altas temperaturas. Espolvoree ligeramente la parte inferior de la masa con harina para evitar que se pegue. Elabore la masa ya preparada según las instrucciones de su embalaje. Sin embargo, tenga en cuenta que el tiempo de horneado puede reducirse hasta un 50% debido al menor volumen del horno. Vigile la pizza durante todo el proceso de horneado.

9.1 Masa de pizza napolitana (6 pizzas de unos 280 g cada una)

Ingredientes

- 1000 g de harina de tipo 00
- 680 g de agua fría (68 %)
- 24 g de sal
- 15 g de aceite de oliva
- 1 g de levadura fresca

→ da aprox. **6 bolas de 280 g** cada una

Preparación de la masa

1. Autólisis (recomendado)

Mezclar la harina con el 90 % del agua, tapar y dejar reposar durante 30 minutos.

2. Añadir la levadura y el agua restante

Disolver la levadura en el agua restante y dejar reposar durante unos 5 minutos.

3. Añadir la mezcla de levadura con agua

Añadir la mezcla de levadura con agua a la mezcla de harina con agua y amasar durante 10 minutos con una máquina de cocina (velocidad media).

4. Amasar con la sal y el aceite

Añadir lentamente la sal y el aceite y amasar otros 5 minutos (velocidad media).

Objetivo: masa lisa, ligeramente pegajosa y elástica.

5. Fermentación en frigorífico

- Dejar leudar durante 2 horas a temperatura ambiente en el recipiente (aprox. 22 °C).
- A continuación, dejar enfriar en el frigorífico durante 24–48 horas (4–6 °C).

6. Fermentación al natural

- Sacar la masa del recipiente y dividirla en 6 porciones.
- Dar forma redonda a la masa ligeramente enharinada y taparla (idealmente en una caja de fermentación).
- Dejar leudar durante 3–4 horas a temperatura ambiente en el recipiente.

Ajustes del horno para pizza napolitana

Precalentar el horno con el programa Neapolitan.

Espolvorear la superficie de trabajo con sémola (preferiblemente un pequeño montón en el que se pueda colocar la bola de masa para procesarla).

No extender la masa, sino presionarla con cuidado desde el interior hacia el exterior.

Para evitar que la masa se pegue demasiado, darle la vuelta al extenderla para que ambos lados de la semola se mantengan secos.

Tenga en cuenta que la sémola es especialmente resistente al calor, por eso se utiliza para moldear pizzas (la harina se quemaría demasiado rápido). No obstante, asegúrese de que no haya demasiada semola debajo de la pizza antes de colocarla en el horno. La sémola que no se ha unido a la masa se quema muy rápidamente y produce un sabor muy desagradable.

Para obtener los mejores resultados, se recomienda un tiempo de horneado entre 1:30 y 2:00 minutos.

9.2 Pizza de champiñones y cebolla al estilo neoyorquino

Opcional: Variante con jamón cocido para 2 pizzas grandes (30-32 cm)

Ingredientes - masa

- 400 g de harina de trigo (tipo 550)
- 260 ml de agua fría
- 1 cucharadita de levadura seca (o aprox. 3 g de levadura fresca)
- 1 cucharadita de azúcar

- 1 cucharadita de sal
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- orégano

Ingredientes - cobertura

- aprox. 140-200 ml de salsa de tomate
- 240-300 g de queso mozzarella (rallado)
- 60 g de champiñones, cortados en rodajas finas
- 40 g de cebollas cortadas en aros finos
- orégano (opcional)
- Sal
- 2 cucharaditas de aceite de oliva (opcional)

Opcional - variante con jamón

- 80 g de jamón cocido, cortado en trozos pequeños

Masa – preparación

1. Echar el agua en un cuenco, añadir la levadura y dejar que se disuelva brevemente.
2. Echar la harina, el azúcar y la sal en un bol y mezclarlos, después añadir 2 cucharadas de aceite y la mezcla de agua con levadura.
3. Mezclarlo todo hasta que no se vea más harina seca.
4. Amasar durante 5-8 minutos hasta obtener una masa lisa.
5. Formar una bola con la masa.
6. Dividir la masa en 2 trozos iguales, untar ligeramente con aceite.
7. Colocarlos en recipientes cerrados herméticamente y dejar reposar durante 24 horas en el frigorífico.

Preparación al día siguiente**1. Precalentar el horno:**

Precalentar el horno con el programa NEW YORK.

2. Preparar la salsa:

Sazonar la salsa de tomate con sal y orégano (opcional).

3. Preparar la masa:

Extender la masa con un rodillo y darle forma de unos 30 cm de diámetro desde el interior hacia el exterior, dejando el centro fino y los bordes algo más gruesos.

4. Cubrir la pizza:

- Extender la salsa de tomate uniformemente sobre la masa (dejar libres los bordes).
- Espolvorear con el queso mozzarella.
- Repartir uniformemente los champiñones y las cebollas (cortar los champiñones en láminas muy finas para que no suelten demasiado líquido).
- Opcional: Añadir trozos de jamón cocido.

5. Horneado:

hornear durante aprox. 7 minutos hasta que el queso esté fundido y ligeramente dorado y la base crujiente.

9.3 Pizza estilo neoyorquino con pepperoni (guindilla) y salami para 2 pizzas grandes (30-32 cm)

Ingredientes - masa

- 400 g de harina de trigo (tipo 550)
- 260 ml de agua fría
- 1 cucharadita de levadura seca (o aprox. 3 g de levadura fresca)
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 cucharadita de sal
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- orégano

Ingredientes - cobertura

- aprox. 140-200 ml de salsa de tomate
- 240-300 g de queso mozzarella (rallado)
- 2 guindillas rojas
- 60 - 80 g de salami

Masa – preparación

1. Echar el agua en un bol, añadir solamente la levadura y dejar que se disuelva brevemente.
2. Echar la harina, el azúcar y la sal en un bol y mezclarlos, después añadir 2 cucharadas de aceite y la mezcla de agua con levadura.
3. Mezclarlo todo hasta que no se vea más harina seca.
4. Amasar durante 5-8 minutos hasta obtener una masa lisa.
5. Formar una bola con la masa.
6. Dividir la masa en 2 trozos iguales, untar ligeramente con aceite.
7. Colocarlos en recipientes cerrados herméticamente y dejar reposar durante 24 horas en el frigorífico.

Preparación al día siguiente

1. **Precalentar el horno:**
Precalentar el horno con el programa NEW YORK.
2. **Preparar la salsa:**
Sazonar la salsa de tomate con sal y orégano (opcional).
3. **Preparar la masa:**
Extender la masa con un rodillo y darle forma de unos 30 cm desde el interior hacia el exterior, dejando el centro fino y los bordes algo más gruesos.

Cubrir la pizza:

Salsa → queso → salami → guindilla roja

- Extender la salsa de tomate uniformemente sobre la masa (dejar libres los bordes).
 - Espolvorear con el queso mozzarella.
 - Repartir el salami de forma homogénea en la pizza.
 - Cortar la guindilla en aros y repartirlos en la pizza.
4. **Horneado:**
hornear durante aprox. 7 minutos hasta que el queso esté fundido y ligeramente dorado y la base crujiente.

9.4 Pizza con mozzarella, rúcula, tomates cherry y parmesano Masa de pizza fina (aprox. 2 pizzas, 30 cm)

Ingredientes - masa

- 250 g de harina
- 150 ml de agua tibia
- 5 g de sal
- 5 g de azúcar
- 5 g de levadura seca
- 1 cucharadas de aceite de oliva

Ingredientes - cobertura

- 120 ml de salsa de tomate
- 120 g de queso mozzarella rallado
- 10 a 12 tomates cherry (aprox. 60-80 g)
- 2 puñados de rúcula (30-50 g)
- 25 g de queso parmesano rallado
- 1-2 cucharaditas de aceite de oliva
- sal y pimienta a gusto
- opcional: escamas de guindilla roja o un chorrito de jugo de limón
- un poco de harina o de sémola para extender la masa

Preparación - masa:

1. Activar la levadura junto con el azúcar en agua tibia durante unos 5-10 minutos hasta que desarrolle un poco de espuma.
2. Mezclar la harina y la sal en un bol. Añadir la mezcla de levadura con agua y el aceite de oliva. Amasar durante 8-10 minutos hasta obtener una masa lisa.
3. Dejar leudar la masa durante 1 hora a temperatura ambiente o dejar fermentar durante 12 a 24 horas en la nevera (más tiempo de fermentación = más sabor).

Preparación después del tiempo de fermentación:

1. Precalentar el horno

Precalentar el horno con el programa Thin Crust.

2. Dividir la masa en porciones de 160-180 g cada una y amasar en redondo.
3. Aplanar muy fina (2-3 mm) con un rodillo.

4. Dar forma a la pizza

Dar forma a la masa bien fina sobre una superficie enharinada o extenderla con un rodillo (mejor aún sobre una semola) (aprox. 28-30 cm de diámetro).

5. Cobertura de la base

Repartir la salsa de tomate muy fina.

Extender la salsa de tomate **uniformemente** (dejar libres los bordes).

6. Horneado

Hornear a la pizza durante aprox. **6 minutos** hasta que el borde esté dorado y el queso se haya fundido.

7. Partir por la mitad los tomates cherry y lavar la rúcula mientras se hornea.

8. Cobertura fresca

Retirar la pizza del horno. Partir por la mitad o en cuartos los tomates cherry y colocarlos sin apretar por encima.

Cubrir con rúcula y queso parmesano rallado.

9. Acabado

Rociar con aceite de oliva, sazonar ligeramente con sal y pimienta.

Opcional: Escamas de guindilla roja o algo de jugo de limón.

9.5 Masa de flammkuchen con levadura (crujiente y fina)

Cantidad: para 2 bandejas de hornear

Tiempo de fermentación: 45-60 minutos

Ingredientes - masa

- 220 g de harina de trigo (tipo 405 o 550)
- 120 ml de agua tibia
- 1 cucharada de aceite neutro (de colza o girasol)
- ½ cucharadita de sal
- 2 g de levadura seca (aprox. ½ sobre)

Ingredientes - cobertura

- 160-200 g de crème fraîche o nata agria
- 100 g de tacos de bacon
- 1 cebolla roja
- 60 g de queso mozzarella rallado
- sal y pimienta negra

Preparación - masa

1. Activar la levadura

Disolver la levadura seca en agua tibia y dejarla reposar durante 2-3 minutos.

2. Preparar la masa

Echar la harina y la sal en un bol.

Añadir el agua con la levadura y el aceite y amasar todo durante **3-5 minutos** hasta formar una masa lisa y bastante firme.

3. Dejar que la masa fermente

Formar una bola con la masa, untarla ligeramente con aceite, taparla y dejarla fermentar **a temperatura ambiente durante 45-60 minutos** hasta que esté visiblemente leudada.

Preparación después de 60 minutos de fermentación

1. Precalentar el horno

con el programa DIY. **280 °C** fuego superior y **300°C** fuego inferior

2. Dividir la masa en 2 porciones.

3. Aplanar **muy fina** (como el papel) con un rodillo.

4. Untar la base

Extender la crème fraîche de manera uniforme y **fina** sobre la base.

Sazonar ligeramente con sal y pimienta.

5. Colocar encima los tacos de bacon de forma homogénea.

6. Cortar la cebolla en tiras finas y repartirlas.

7. Espolvorear **algo** de queso mozzarella por encima.

8. Horneado

Hornear el flammkuchen durante aprox. **5 minutos** hasta que el borde esté crujiente y el queso ligeramente dorado.

9. Acabado

Después de hornear, rociar con miel, opcionalmente con nueces

9.6 Masa de flammkuchen con levadura (crujiente y fina)

Cantidad: para 2 bandejas de hornear

Tiempo de fermentación: 45-60 minutos

Ingredientes - masa

- 220 g de harina de trigo (tipo 405 o 550)
- 120 ml de agua tibia
- 1 cucharada de aceite neutro (de colza o girasol)
- ½ cucharadita de sal
- 2 g de levadura seca (aprox. ½ sobre)

Ingredientes - cobertura

- 160-200 g de crème fraîche o nata agria
- 1 pera madura
- 160 g de queso de cabra (de una pieza o en crema)
- 60 g de queso mozzarella rallado
- sal y pimienta negra

Opcional (muy recomendable):

- 2 cucharaditas de miel
- 2 cucharadas de nueces picadas

Preparación - masa

1. Activar la levadura

Disolver la levadura seca en agua tibia y dejarla reposar durante 2-3 minutos.

2. Preparar la masa

Echar la harina y la sal en un bol.

Añadir el agua con la levadura y el aceite y amasar todo durante **3-5 minutos** hasta formar una masa lisa y bastante firme.

3. Dejar que la masa fermente

Formar una bola con la masa, untarla ligeramente con aceite, taparla y dejarla fermentar **a temperatura ambiente durante 45-60 minutos** hasta que esté visiblemente leudada.

Preparación después de 60 minutos de fermentación

1. Precalentar el horno

con el programa DIY a **280 °C** con fuego superior y **300 °C** con fuego inferior.

2. Dividir la masa en 2 porciones.

3. Aplanar **muy fina** (como el papel) con un rodillo.

4. Cortar el queso de cabra en rodajas.

5. Preparar la pera

Quitar el corazón a la pera y cortarla en **gajos finos o rodajas**.

6. Cobertura

Untar la base

Extender la crème fraîche de manera uniforme y **fina** sobre la base.

Sazonar ligeramente con sal y pimienta.

Extender las rodajas de pera en la base.

Cortar el queso de cabra en rodajas.

Espolvorear **algo** de queso mozzarella por encima.

7. Horneado

Hornear el flammkuchen durante aprox. **5 minutos** hasta que el borde esté crujiente y el queso ligeramente dorado.

8. Acabado

Después de hornear, rociar con miel, opcionalmente con nueces

9.7 Pizza cuatro quesos a la sartén

Receta de pizza a la sartén para 4 pizzas (28-30 cm)

Ingredientes masa:

- 1 kg de harina (tipo 550 o tipo 00)
- 640 ml de agua tibia
- 20 g de levadura fresca o 7 g de levadura seca
- 4 cucharadita de azúcar
- 4 cucharadita de sal
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- un poco de aceite o mantequilla para engrasar las sartenes

Ingredientes cobertura (variante de cobertura 2)

- 4 cucharadas de nata o crème fraîche en lugar de salsa de tomate
- 400 g de queso mozzarella (rallado)
- 240 g de queso gorgonzola (suave)
- 240 g de queso Emmental o Gouda (rallado)
- 160 g de queso parmesano (rallado fino)

Preparación

1. Preparar la masa (unas 2 horas antes)

1. Disolver la levadura y el azúcar en agua tibia y dejarla reposar durante 5 minutos hasta que desarrolle un poco de espuma.
2. Poner la harina y la sal en un bol grande, añadir la mezcla de levadura y el aceite de oliva.
3. Amasar rigurosamente durante 8-10 minutos hasta que la masa quede homogénea y elástica.
4. Pincelar con un poco de aceite, tapar y **dejar fermentar durante 1-1,5 horas** hasta que duplique su volumen.

2. Preparar sartenes o moldes después del tiempo de fermentación

- **Engrasar** 4 sartenes o moldes de hornear (de 28-30 cm cada uno) **abundantemente** con **mantequilla o aceite**.
- **Dividir** la masa en **4 trozos iguales**, presionar cada trozo en el molde hasta que llegue al borde.
- Dejar leudar durante 30-40 minutos a temperatura ambiente de forma que los bordes se queden esponjosos.

Consejo

- La masa se puede dejar fermentar **en la nevera durante 12 a 24 horas**. Esto la hace más aromática.

3. Precalentar el horno con el programa Pan Pizza

- Precalentar el horno con el programa Pan Pizza.

4. Preparación

Colocar la cobertura

Extender la nata o crème fraîche sobre la masa.

Espolvorear uniformemente con los diferentes tipos de queso.

Hornear

Pizza a la sartén: Hornear durante aprox. 10 minutos con el programa Pan Pizza.

9.8 Pizza de pollo con salsa de barbacoa

Receta de pizza a la sartén para 4 pizzas (28-30 cm)

Ingredientes masa:

- 1 kg de harina (tipo 550 o tipo 00)
- 640 ml de agua tibia
- 20 g de levadura fresca o 7 g de levadura seca
- 4 cucharadita de azúcar
- 4 cucharadita de sal
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- un poco de aceite o mantequilla para engrasar las sartenes

Ingredientes cobertura (variante de cobertura 1)

- 320-400 g de salsa barbacoa (en lugar de salsa de tomate)
- 500 g de pollo hecho (por ejemplo, tiras de filete de pavo, sazonadas y fritas)
- 400 g de queso mozzarella o cheddar, rallado
- Opcional: 160 g de maíz dulce o 2-4 cebollas tiernas cortadas en aros

Preparación

1. Preparar la masa (unas 2 horas antes)

1. Disolver la levadura y el azúcar en agua tibia y dejarla reposar durante 5 minutos hasta que desarrolle un poco de espuma.
2. Poner la harina y la sal en un bol grande, añadir la mezcla de levadura y el aceite de oliva.
3. Amasar rigurosamente durante 8-10 minutos hasta que la masa quede homogénea y elástica.
4. Pincelar con un poco de aceite, tapar y **dejar fermentar durante 1-1,5 horas** hasta que duplique su volumen.

2. Preparar sartenes o moldes después del tiempo de fermentación

- **Engrasar** 4 sartenes o moldes de hornear (de 28-30 cm cada uno) **abundantemente** con **mantequilla o aceite**.
- **Dividir** la masa en **4 trozos iguales**, presionar cada trozo en el molde hasta que llegue al borde.
- Dejar leudar durante 30-40 minutos a temperatura ambiente de forma que los bordes se queden esponjosos.

Consejo

- La masa se puede dejar fermentar **en la nevera durante 12 a 24 horas**. Esto la hace más aromática.

3. Precalentar el horno con el programa Pan Pizza

- Precalentar el horno con el programa Pan Pizza.

4. Preparación

Colocar la cobertura

Extender una capa fina de salsa barbacoa sobre la masa.

Espolvorear uniformemente con el queso.

Colocar encima los trozos de pollo de forma homogénea.

Si lo desea, añadir aros de cebolla por encima.

Hornear

Pizza a la sartén: Hornear durante aprox. 10 minutos con el programa Pan Pizza.

9.9 Masa de pizza integral (para 4 pizzas)

Ingredientes - masa

- 500 g de harina de trigo integral (preferentemente integral de molienda fina)
- 350 g de agua fría (70 % de hidratación)

- 10 g de sal
- 2 g de levadura seca (o 6 g de levadura fresca)
- 15 g de aceite de oliva

Ingredientes - cobertura

- unos 360 g de tomate triturado o salsa de tomate de su elección
- 300 g de brócoli
- 300 g de champiñones
- 2 pimientos
- 2 cebollas rojas pequeñas
- 300 g de maíz dulce (escurrido)
- 400 g de queso mozzarella rallado

Preparación de la masa

1. Autólisis (recomendado)

Mezclar la harina con 320 g de agua, tapar y dejar reposar durante 30 minutos.

→ Importante para mejorar la elasticidad con harina integral.

2. Añadir la levadura y el agua restante

Disolver la levadura en el agua restante y dejar reposar durante unos 5 minutos.

3. Mezclar con la mezcla de levadura y agua

Añadir la mezcla de levadura con agua a la mezcla de harina con agua y amasar durante 10 minutos con una máquina de cocina (velocidad media).

4. Amasar con la sal y el aceite

Añadir lentamente la sal y el aceite y amasar otros 5 minutos (velocidad media).

Objetivo: masa lisa, ligeramente pegajosa y elástica.

5. Fermentación en frigorífico

- Dejar leudar durante 2 horas a temperatura ambiente en el recipiente (aprox. 22 °C).
- A continuación, dejar enfriar en el frigorífico durante 24-48 horas (4-6 °C).

6. Fermentación al natural

- Sacar la masa del recipiente y dividirla en 4 porciones.
- Dar forma redonda a la masa ligeramente enharinada y taparla (idealmente en una caja de fermentación).
- Sacar del frigorífico unas 3 a 4 horas antes de hornear y dejar reposar a temperatura ambiente.

Después del tiempo de fermentación - ajustes para pizza napolitana

Precalentar el horno con el programa Neapolitan (aprox. 15 min).

Dar forma a la masa

Espolvorear la superficie de trabajo con sémola (preferiblemente un pequeño montón en el que se pueda colocar la bola de masa para procesarla).

No extender la masa, sino presionarla con cuidado desde el interior hacia el exterior.

Preparar las verduras

1. Picar el brócoli en trozos pequeños y escaldar durante 1 o 2 minutos.
 - Llenar una olla con agua y ponerla a hervir.
 - Añadir sal al agua (como el agua de la pasta).
 - Añadir los ramilletes de brócoli al agua hirviendo.
 - Dejar hervir durante 1-2 minutos.

- Sacar el brócoli con un colador y escurrir (opcional: enjuagar brevemente con agua fría).
2. Escurrir, sazonar ligeramente con sal y mezclar con un poco aceite de oliva.
 3. Cortar los champiñones en rodajas.
 4. Cortar los pimientos en tiras
 5. y cortar la cebolla en semiaros finos.

Cobertura (importante para que se derrita bien)

1. Extender una capa fina de salsa de tomate. La base debe seguir transluciendo ligeramente.
2. Extender primero aproximadamente $\frac{2}{3}$ del queso mozzarella.
3. Colocar la verdura.
4. Espolvorear el queso mozzarella restante.
5. Opcional: un poco de aceite de oliva y escamas de guindilla roja.

Hornear

- Seleccionar el programa Neapolitan Pizza y hornear durante 2 min.

9.10 Salsa barbacoa clásica para pizza americana en sartén

Ingredientes (para aprox. 2-3 pizzas a la sartén)

- 200 ml de ketchup (base)
- 60 ml de vinagre de sidra de manzana o vinagre suave de vino blanco
- 40-50 g de azúcar moreno (como alternativa, miel o jarabe de arce)
- 1 cucharada de salsa Worcester
- 1 cucharadita de mostaza
- 1 cucharadita de pimentón ahumado
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de cebolla en polvo
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de ajo en polvo
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de pimienta negra

Opcional:

- $\frac{1}{2}$ cucharadita de chile en polvo o de pimienta cayena
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de humo líquido (muy económico)

Preparación

1. Añadir todos los ingredientes en un recipiente pequeño.
2. Llevar a ebullición sin dejar de remover y, a continuación, cocer a fuego lento durante 10-15 minutos hasta que la salsa espese.
3. Sabor: más dulce → más azúcar, más agrio → más vinagre, más ahumado → pimentón/ahumado líquido.
4. Quitar del fuego y dejar enfriar un poco.

Utilizar en la pizza a la sartén:

- Extender una capa fina de salsa (es espesa).
- Combina de forma ideal con:
 - mezcla de quesos mozzarella y cheddar
 - pollo (pollo asado), cebollas rojas
 - opcional después de hornear: cebolleta

10. Resolución de problemas

10.1 El horno para pizzas no funciona

- Compruebe que el enchufe del cable de alimentación esté bien conectado a la toma de corriente.
- Compruebe que la toma eléctrica empleada funciona.

10.2 En la pantalla (6) aparece la indicación "E1", "E2" o "E3"

- El horno para pizzas tiene un fallo técnico. Póngase en contacto con el fabricante.

10.3 El horno para pizzas se apaga y no se puede volver a encender inmediatamente

Este horno para pizzas lleva un mecanismo de protección contra sobrecalentamiento. **El aparato se apaga automáticamente si se calienta demasiado.**



¡ADVERTENCIA! Normalmente, el sobrecalentamiento tiene una causa que puede constituir un peligro de incendio.

- Desconecte el enchufe de la toma eléctrica.
- Elimine la causa del sobrecalentamiento. Compruebe si el aparato puede disipar suficiente calor. Mire si el aparato ha sido tapado o está demasiado cerca de una pared u otro obstáculo.
- Deje que el aparato se enfríe por completo. Este proceso puede tardar hasta 45 minutos. El aparato puede volverse a encender una vez se haya enfriado completamente.

11. Mantenimiento/limpieza

11.1 Mantenimiento

Un mantenimiento será necesario cuando el horno para pizzas sufre problemas como, por ejemplo, haya entrado líquido, haya sido expuesto a la lluvia o humedad, si no funciona normalmente o si se ha caído. Si observa humo, ruidos u olores extraños, apague el horno para pizzas inmediatamente y desenchufe el cable de alimentación de la toma eléctrica. En estos casos, deje de utilizar el horno para pizzas hasta que lo compruebe un técnico autorizado. Toda reparación o mantenimiento deben ser efectuados por técnicos autorizados. No abra nunca la carcasa del horno para pizzas.

11.2 Limpieza



Desconecte el producto de la alimentación eléctrica antes de limpiarlo; de lo contrario, existe peligro por sacudidas eléctricas.



Espere a que el horno para pizzas y la piedra para pizza **(10)** se hayan enfriado completamente para evitar el riesgo de quemaduras.



La piedra para pizza **(10)** puede descolorarse a pesar de limpiezas regulares. Ello se debe al material y no afecta al funcionamiento. El interior del horno para pizzas también puede descolorarse con el tiempo, lo cual es normal y no representa ningún peligro.

Retire con cuidado los restos de comida quemada de la piedra para pizza **(10)** con una espátula de madera o un rascador de vitrocerámica. No la raye para evitar dañarla. Si fuera necesario, limpie la piedra para pizza **(10)** con un paño ligeramente humedecido. No utilice detergentes ni productos de limpieza y nunca limpie la piedra para pizza **(10)** en el lavavajillas ni con un equipo de limpieza a alta presión.

No utilice nunca agentes limpiadores de hornos ni estropajos para limpiar el horno para pizzas. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo y un poco de detergente suave, frótelos con agua limpia y séquelos bien. No deje que pueda entrar agua en el aparato.

12. Almacenamiento cuando no se utilice



Espera a que se haya enfriado por completo el horno para pizzas. ¡De lo contrario hay riesgo de quemaduras o incendio!

Si no va a utilizar el horno para pizzas durante un largo periodo de tiempo, desconecte el enchufe de la toma eléctrica y enrolle el cable de alimentación (12) en el soporte para cable (11). Enganche el extremo del cable de alimentación (12) en el clip para cable (13). Guarde el horno para pizzas en un lugar limpio y seco y alejado de la radiación solar directa.

13. Normativa medioambiental e información sobre el desecho

	Los aparatos señalizados con este símbolo están sujetos a la Directiva Europea 2012/19/EU. Todo aparato eléctrico o electrónico debe ser desechado por separado de la basura doméstica y en los puntos limpios municipales. Participe activamente en la protección del medio ambiente y de su propia salud respetando las normas de desecho de los aparatos usados. Para más información sobre el desecho y reciclaje, póngase en contacto con las autoridades pertinentes, los puntos limpios o la tienda donde adquirió el producto.
	Recicle también el material de embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente. Los cartones pueden depositarse en los contenedores correspondientes o en los puntos de reciclaje públicos. Los materiales plásticos de este embalaje deben depositarse en los puntos limpios públicos.

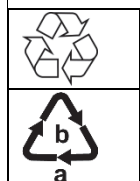
Solo para Francia:



Este producto y sus componentes de embalaje están sujetos a normas específicas de clasificación en Francia. Siga las directrices locales de eliminación de residuos.

Solo para España y Portugal:

Por favor, separe el material de embalaje y deséchelo en los contenedores de recogida correspondientes de acuerdo con los símbolos del embalaje:



Tenga en cuenta el etiquetado del material de embalaje a la hora de desecharlo. Las abreviaturas (a) y los números (b) significan lo siguiente:

1-7: plástico / 20-22: papel y cartón / 80-98: materiales compuestos.

Símbolo	Material	Contenido en los siguientes componentes del embalaje del producto
	Polietileno de baja densidad	Bolsa de plástico, película protectora
	Polipropileno	Tela no tejida
	Cartón corrugado	Embalaje, cartonaje interno
	Papel	Papel de seda

14. Aptitud para uso alimentario



Este símbolo denota productos cuya composición física y química ha sido verificada y se ha determinado que no son nocivos para la salud cuando están en contacto con los alimentos, según los requisitos del Reglamento CE 1935/2004.

15. Notas sobre la conformidad



Este producto cumple los requisitos de las directivas europeas y nacionales aplicables. Para demostrar la conformidad, se han realizado las pruebas pertinentes. El fabricante posee las declaraciones y la documentación al respecto.



Este producto cumple los requisitos de las directivas nacionales de la República de Serbia.

Puede descargarse la declaración de conformidad de la UE completa y cualquier otra declaración de conformidad (si procede) en el siguiente enlace: https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/541068_2510.pdf

Dirección de contacto de acuerdo con el Reglamento 2023/988 sobre la seguridad de los productos: ce@targa.de

16. Información sobre la garantía y el servicio posventa

Garantía de TARGA GmbH

Muy estimado cliente, muy estimada cliente:

Este aparato tiene 3 años de garantía a partir de la fecha de compra. Recuerde que, si detecta desperfectos en este aparato, usted tiene derechos legales respecto al vendedor del producto. La garantía que se detalla a continuación no limita en modo alguno esos derechos legales.

Condiciones de garantía

El plazo de garantía empieza a partir de la fecha de compra. Guarde el comprobante de caja original en un lugar seguro, puesto que lo necesitará para acreditar que hizo la compra. Si el producto sufre un defecto de material o de fabricación dentro de este periodo de tres años a partir de la fecha de compra, nos haremos cargo de la reparación o sustitución gratuitas del producto, de acuerdo con nuestro propio criterio.

Plazo de garantía y reclamaciones legales

La prestación de la garantía no alarga el plazo de garantía. Esto es válido también para las piezas sustituidas y reparadas. Los daños y desperfectos que ya existían al adquirir el producto deben notificarse inmediatamente después de quitar el embalaje. Una vez finalizado el plazo de garantía, todas las reparaciones son de pago.

Volumen de la garantía

El aparato ha sido fabricado en conformidad con las normas de calidad más exigentes y ha sido revisado minuciosamente antes de entregarse. La prestación de garantía cubre los defectos de material y de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto que estén expuestas a desgaste habitual, pudiendo ser consideradas piezas de desgaste, ni tampoco los daños en las piezas frágiles, como

interruptores, baterías o componentes de cristal. La garantía quedará invalidada si el producto resulta dañado, se utiliza incorrectamente o es manipulado. Para utilizar el producto correctamente deben respetarse todas las instrucciones contenidas en el manual de instrucciones. Debe evitarse expresamente cualquier finalidad de uso o manejo que difiera de lo recomendado o que esté contraindicado en el manual de instrucciones. El producto está diseñado únicamente para el uso particular, y no para el uso comercial o industrial. El manejo incorrecto e inadecuado, el uso de la fuerza bruta y las intervenciones no realizadas por uno de nuestros centros de servicio autorizados invalidarán la garantía. La reparación o sustitución del producto no dan lugar a ningún plazo de garantía nuevo.

Procesamiento de la garantía

Para que su solicitud se tramite lo más rápido posible, proceda de la siguiente manera:

- Antes de poner en marcha el producto, lea detenidamente la documentación adjunta. Si experimenta algún problema y no puede solucionarlo con ayuda de esas instrucciones, llame a nuestro servicio de atención al cliente.
- Siempre que vaya a realizar una consulta, tenga preparado el comprobante de caja y la referencia o el número de serie del aparato para poder acreditar la compra.
- Si no fuera posible solucionar el problema por teléfono, y dependiendo de la causa del mismo, nuestro servicio de atención al cliente le pasará con otro servicio técnico.



Servicio



Teléfono: 900 984 989

E-Mail: targa@lidl.es

IAN: 541068_2510



Fabricante

Tenga presente que los siguientes datos no pertenecen a servicio técnico. En primer lugar, póngase en contacto con el centro de servicio indicado.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
ALEMANIA

Índice

1. Fins a que se destina	141
2. Conteúdo da embalagem	141
3. Vista geral	141
4. Especificações técnicas	141
5. Instruções de segurança	142
6. Antes de começar.....	146
6.1 Configurar pela primeira vez	146
7. Os primeiros passos	146
8. Programas	148
8.1 Temperaturas e durações associados aos programas	148
9. Receitas.....	148
9.1 Massa de pizza Napolitana (6 pizzas, aprox. 280 g cada).....	149
9.2 Pizza de cogumelos e cebola, à moda de Nova Iorque.....	149
9.3 Pizza à moda de Nova Iorque com malaguetas e salame (2 pizzas grandes - 30-32 cm)	151
9.4 Pizza com mozzarella, rúcula, tomates-cereja & parmesão. Massa fina de pizza (aprox. 2 pizzas, 30 cm)	152
9.5 Massa para tarte flambê com fermento (estaladiça e fina).....	153
9.6 Massa para tarte flambê com fermento (estaladiça e fina).....	154
9.7 Pizza Pan Quatro Queijos	155
9.8 Pizza de Frango com Molho de Churrasco	156
9.9 Massa integral para pizza (para 4 pizzas)	157
9.10 Molho de churrasco clássico para pizza americana pan	158
10. Resolução de problemas	159
10.1 O forno para pizza não funciona	159
10.2 O visor (6) mostra "E1", "E2" ou "E3"	159
10.3 O forno para pizza desliga-se, e não é possível voltar a ligá-lo imediatamente	159
11. Manutenção/limpeza	159
11.1 Manutenção.....	159
11.2 Limpar o forno para pizza	159
12. Armazenamento em períodos de não-utilização.....	160
13. Regulamentos ambientais e informação de descarte.....	160
14. Utilização com alimentos	161
15. Notas relativas à conformidade	161
16. Informação relativa à garantia e assistência	161

1. Fins a que se destina

O forno para pizza é utilizado para o fim a que se destina quando ele é utilizado exclusivamente para fazer pizza, e produtos de massa semelhantes, em casa. Este forno para pizza não pode ser utilizado em exteriores ou em climas tropicais.

Utilize o produto apenas para fins privados. O forno para pizza não se destina a fins diferentes dos acima mencionados. Ele não foi concebido para utilização empresarial ou comercial.

Tal também inclui utilização

- em cozinhas para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho,
- em casas de campo para turismo de habitação,
- por hóspedes em hotéis, motéis e outras instalações residenciais,
- em estabelecimentos para alojamento com pequeno almoço (*bed and breakfast*).

Este forno para pizza adere a todas as normas e padrões relevantes relativos à conformidade CE. Quaisquer modificações ao forno para pizza não aprovadas pelo fabricante deixam de garantir a conformidade com estes padrões. O fabricante não assume qualquer responsabilidade por quaisquer danos ou avarias resultantes de tais modificações. Utilize apenas acessórios recomendados pelo fabricante. Respeite os regulamentos e leis do país onde utilizar este forno para pizza.

2. Conteúdo da embalagem

- Forno para pizza
- Pedra de pizza
- Estas instruções de utilização

3. Vista geral

Estas instruções de utilização têm uma capa desdobrável. Na parte interior da capa, está ilustrado o forno para pizza, com todos os componentes numerados. O significado desses números é o seguinte:

- 1

Pega

2

Porta

3

Botão rotativo de controlo TEMP/TIMER [Temperatura/Temporizador]

4

Botão UPPER/LOWER [Superior/Inferior] (calor na parte de cima/baixo)

5

Botão TIMER [Temporizador]

6

Visor (mostra a temperatura e o temporizador,
UPPER = calor na parte de cima, LOWER = calor na parte de baixo,
ADD FOOD = adicionar alimentos,
PREHEAT = preaquecer)
- 7

Botão START/STOP [Começar/Parar]

8

Botão ON/OFF [Ligar/Desligar]

9

Seletor rotativo do programa

10

Pedra de pizza (Fig. A)

11

Enrolador do cabo (Fig. B)

12

Cabo elétrico (Fig. B)

13

Clipe para cabo (Fig. B)

4. Especificações técnicas

Fonte de energia	220 V - 240 V~, 50/60 Hz
Consumo de energia	2400 W
Consumo de energia quando desligado	0,23 W
Classe de proteção	I
Intervalo de temperaturas	de 80 a 450 °C
Função do temporizador	até 60 minutos
Proteção contra sobrecarga térmica	sim
Elementos de aquecimento	2 (calor na parte de cima/baixo)
Temperatura de funcionamento	de 5 a 35 °C
Humidade de funcionamento	máximo 85% de humidade relativa
Condições de armazenamento aceitáveis	de 0 a 50 °C, máximo 85 % de humidade relativa

Os dados técnicos e o *design* podem ser alterados sem aviso prévio.

5. Instruções de segurança

Antes de utilizar este forno para pizza pela primeira vez, leia as notas que se seguem e preste atenção a todos os avisos, mesmo se estiver habituado/a a lidar com dispositivos elétricos. Guarde estas instruções de utilização num local seguro, para futura referência. Se vender ou ceder o forno para pizza a alguém, assegure-se que o acompanha destas instruções de utilização. As instruções de utilização são parte integrante do produto.

Descrição dos símbolos utilizados



PERIGO! Esta palavra-sinal identifica uma situação perigosa de elevado risco, que será fatal ou causará sérios ferimentos, se não for evitada.



AVISO! Esta palavra-sinal identifica uma situação perigosa de moderado risco, que pode ser fatal ou resultar em sérios ferimentos, se não for evitada.



CUIDADO! Esta palavra-sinal identifica instruções importantes para proteger a sua propriedade contra danos materiais.



PERIGO! Cuidado, superfícies quentes! Este símbolo denota o risco de ferimentos ou queimaduras devidos a superfícies quentes no forno para pizza.



Note o manual do utilizador



Tensão AC (corrente alterna)



Este símbolo identifica informação adicional sobre o tópico em questão.



Endereço do fabricante



AVISO!
RISCO DE CHOQUE ELÉCTRICO!
NÃO ABRA O DISPOSITIVO!



PERIGO! Instruções de segurança gerais

- Este dispositivo pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais, por pessoas com deficiências físicas, sensoriais ou mentais, ou por pessoas sem prévio conhecimento ou experiência, desde que sejam supervisionadas ou que tenham sido instruídas quanto à devida utilização do dispositivo e compreendam os riscos associados à sua utilização. Este produto não é um brinquedo. Este produto não deve ser limpo ou mantido por crianças não supervisionadas.
- As peças mais pequenas podem constituir um risco de asfixia. Mantenha os materiais de embalagem fora do alcance das crianças. Há risco de asfixia.
- Não utilize o forno para pizza se ele estiver danificado ou a funcionar indevidamente, pois tal pode causar danos adicionais. Contacte o serviço de apoio ao cliente ou uma pessoa qualificada para inspecionar o forno para pizza, e repará-lo, se necessário.
- Se possível, ligue o forno para pizza a um circuito elétrico dedicado (independente). Se tiver dúvidas, pergunte a um especialista.
- Este forno para pizza não se destina a ser utilizado em veículos.



PERIGO! Risco de incêndio!

- O forno para pizza não foi concebido para ser utilizado com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto isolado.
- Não deixe o forno para pizza sem vigilância quando ele estiver ligado.
- Não coloque o forno para pizza perto de materiais inflamáveis, líquidos, gases, cortinas, ou persianas.
- Apenas coloque o forno para pizza numa superfície plana, sólida e à prova de fogo, protegida contra salpicos de água. Deixe um espaço livre de pelo menos 15 cm entre o dispositivo e as paredes.
- Mantenha uma margem de segurança de pelo menos 50 cm à volta do dispositivo, livre de materiais inflamáveis ou combustíveis.
- Assegure-se que o ar circula livremente. Deixe espaço suficiente em redor do forno para pizza, e pelo menos 1 metro acima do dispositivo.
- Não cubra o forno para pizza.
- Nunca bloqueeie os buracos de ventilação, nem os cubra com tecido.
- Não coloque papel, plástico, papel de alumínio, ou outros objetos no forno para pizza.
- O forno para pizza apenas pode ser utilizado para preparar pizza e produtos de massa achatada semelhantes. Nunca coloque alimentos demasiado grandes no forno para pizza.

- Devido a elevadas temperaturas no dispositivo, não utilize papel vegetal ou placas antiaderentes para forno. Remova sempre todas as películas e papel de, por exemplo, alimentos congelados, mesmo se o fabricante disser que podem ser cozinhados com os alimentos.
- Nunca instale o forno para pizza num armário.



PERIGO! Risco de choque elétrico!

- A cobertura do forno para pizza não deve estar danificada. Se a cobertura estiver danificada, há risco de choque elétrico.
- Assegure-se que liga o forno para pizza a uma tomada elétrica facilmente acessível a qualquer momento. Apenas utilize o forno para pizza à voltagem indicada na placa de características a ele afixada! A placa de características encontra-se na parte de trás do forno para pizza. O utilizador não precisa de fazer nada para o produto funcionar a 50 ou 60 Hz. Ele ajusta-se automaticamente para 50 ou 60 Hz.
- O forno para pizza, o cabo elétrico **(12)** e a ficha elétrica nunca devem ser submersos em água ou outros líquidos.
- Nunca toque no cabo elétrico **(12)** ou no forno para pizza com as mãos molhadas.
- O forno para pizza não deve ser utilizado na vizinhança imediata de um lavatório, banheira, chuveiro ou piscina. Se o forno para pizza caiu em água, desligue imediatamente a ficha elétrica e apenas depois remova o forno para pizza da água.
- Para desligar devidamente o forno para pizza da rede elétrica, a ficha elétrica deve ser removida da tomada elétrica. Nunca puxe pelo cabo elétrico **(12)** para remover a ficha elétrica da tomada elétrica. Puxe sempre pela ficha elétrica em si.
- Desligue a ficha elétrica da rede elétrica se o forno para pizza não estiver a funcionar devidamente, não estiver a ser utilizado, durante trovoadas, e antes de o limpar.
- Assegure-se que o cabo elétrico **(12)** não pode ser danificado por arestas afiadas ou zonas quentes.
- Assegure-se que o cabo elétrico **(12)** não pode ser esmagado ou comprimido.
- Para evitar situações perigosas, se o cabo elétrico **(12)** estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, pelo serviço de apoio ao cliente do fabricante, ou por outrem com qualificações semelhantes. Nunca utilize fichas adaptadoras ou extensões elétricas, e não altere o cabo elétrico **(12)**, seja de que forma for!



PERIGO! Risco de queimaduras!

- Quando o forno para pizza estiver ligado, as superfícies expostas podem ficar muito quentes. Quando o forno para pizza estiver a ser utilizado, sai vapor quente das ranhuras de ventilação. Também pode sair vapor quente quando o forno para pizza for aberto. Utilize uma pá para pizza adequada para colocar e retirar os alimentos. Quando remover alimentos, não toque no interior do forno para pizza. Utilize pegas de cozinha ou luvas de forno para evitar queimaduras e toque apenas na pega (1).
- O forno para pizza e a pedra de pizza (10) podem aquecer bastante durante a sua utilização. Eles continuam quentes mesmo depois de desligar o forno para pizza. Como tal, tenha cuidado para não se queimar.
- Deixe o forno para pizza e a pedra de pizza (10) arrefecer completamente antes de os limpar, transportar, ou guardar.



AVISO! Risco de ferimentos

- Se observar fumo, ruídos estranhos, ou odores, desligue imediatamente a ficha do cabo elétrico da tomada elétrica. Se tal acontecer, o forno para pizza só deve voltar a ser utilizado depois de ter sido inspecionado por técnicos de reparação devidamente autorizados. Nunca inale fumo proveniente dum potencial incêndio no forno para pizza. Se inalar fumo inadvertidamente, procure assistência médica. Inalar fumo pode ser prejudicial para a sua saúde.
- Disponha o cabo elétrico (12) de forma a não ser possível tropeçar nele.



CUIDADO! Danos materiais

- Não utilize detergentes abrasivos ou adstringentes.
- Apenas utilize o forno para pizza com os acessórios originais fornecidos.
- Nunca coloque objetos no forno para pizza.
- Proteja o forno para pizza de humidade, pingos, e salpicos.
- Não coloque o forno para pizza sob luz solar direta.
- Não submeta o forno para pizza a temperaturas extremamente elevadas ou baixas.
- Não exponha o forno para pizza a excessivas pancadas e vibrações.
- A pedra de pizza (10) nunca deve ser submergida em água, pois ela absorve humidade, e tal pode causar fissuras ou danos.
- Nunca limpe a pedra para pizza (10) com detergente líquido. Os agentes de limpeza podem penetrar nos poros da pedra, e transferir para os alimentos na próxima vez que ela for utilizada.

- Não utilize objetos pontiagudos ou afiados, ou um limpador de alta pressão, para limpar a pedra de pizza **(10)**, pois tal pode causar riscos ou danificar o material, onde se podem incrustar resíduos de alimentos.
- Não trate a pedra de pizza **(10)** com desinfetantes. Não é necessária desinfecção devido às elevadas temperaturas de utilização do forno para pizza.
- Não deite óleo na pedra de pizza **(10)**, pois tal pode levar a fumo, odores, ou danos.

6. Antes de começar

Retire da embalagem o forno para pizza e os acessórios. Remova todo o material de embalagem, antes de começar.

6.1 Configurar pela primeira vez

Aqueça o dispositivo sem alimentos antes de o utilizar pela primeira vez. Quando o aquecer pela primeira vez, pode produzir-se um pouco de fumo nos elementos de aquecimento. Tal é normal e completamente seguro.

- Escolha um lugar adequado para o produto (consulte o capítulo 5, “Instruções de segurança”).
- Limpe o produto consoante descrito na secção “11.2 “Limpar o forno para pizza”.
- Insira a pedra de pizza **(10)** no dispositivo.
- Ligue a ficha do cabo elétrico a uma tomada elétrica de fácil acesso. Ouve-se um curto bipe. Todos os indicadores se acendem brevemente, e depois apagam-se novamente. O botão “ON/OFF” [Ligar/Desligar] **(8)** acende-se com uma luz fraca.
- Prima o botão ON/OFF [Ligar/Desligar] **(8)**. O indicador do programa selecionado pisca. Os valores da respetiva temperatura e duração aparecem no visor **(6)**.
- Prima o botão “START/STOP” [Começar/Parar] **(7)** ou espere cerca de 10 segundos. O indicador do programa selecionado pisca, e a luz do forno acende-se. No visor **(6)**, o valor da temperatura é substituído por um símbolo a rodar, e a luz “PREHEAT” [Preaquecer] acende-se. A visualização da duração não muda. O processo de preaquecimento começa, e a ventoinha começa a girar. Este processo demora cerca de 15 minutos.
- Quando utilizar o forno para pizza pela primeira vez, podem desenvolver-se odores fracos ou um pouco de fumo. Neste caso, assegure que existe ventilação adequada (por exemplo, abrindo uma janela).
- Quando o preaquecimento terminar, ouvem-se três bipes e aparece “ADD FOOD” [Adicionar alimentos] no visor **(6)**. O valor da temperatura aparece novamente no visor **(6)**.
- Prima e mantenha premido o botão ON/OFF [Ligar/Desligar] **(8)** durante aprox. um segundo para desligar o dispositivo.
- A ventoinha continua a girar durante algum tempo mais. Deixe o dispositivo arrefecer. Se necessário, abra a porta **(2)** com a pega **(1)** para acelerar o processo.
- O dispositivo está então pronto.

7. Os primeiros passos



O dispositivo preaquece para alcançar resultados de cozedura ótimos a elevadas temperaturas. Durante o preaquecimento, a pedra de pizza **(10)** deve encontrar-se no interior do dispositivo. Se o dispositivo ainda estiver quente, não é necessária uma fase de preaquecimento.



Se iniciou um programa (a luz indicadora do programa selecionado acende-se), deve primeiro premir o botão START/STOP [Começar/Parar] **(7)** antes de poder selecionar outro programa.



Passados 30 minutos sem ser utilizado, o dispositivo coloca-se automaticamente no modo “em espera”. Para continuar a preparar alimentos, prima o botão ON/OFF [Ligar/Desligar] **(8)**, e seleccione novamente o programa.

- Escolha um lugar adequado para o produto (consulte o capítulo 5, “Instruções de segurança”).
- Insira a pedra de pizza **(10)** no dispositivo.
- Ligue a ficha do cabo elétrico a uma tomada elétrica de fácil acesso.
- Ouve-se um curto bipe. Todos os indicadores se acendem brevemente, e depois apagam-se novamente. O botão “ON/OFF” [Ligar/Desligar] **(8)** acende-se com uma luz fraca.
- Prima o botão ON/OFF [Ligar/Desligar] **(8)**. O indicador do programa selecionado pisca. Os valores da respetiva temperatura e duração aparecem no visor **(6)**.
- Seleccione o programa que deseja, utilizando o Seletor rotativo do programa **(9)** (consulte o capítulo 8, “Programas”).
- Prima o botão START/STOP [Começar/Parar] **(7)**, ou espere cerca de 10 segundos, para aceitar os valores predefinidos para a temperatura e duração, e dê início ao processo de aquecimento. O indicador do programa selecionado pisca, e a luz do forno acende-se. Também pode personalizar os valores para a temperatura e duração (consulte a tabela 8.1 “Temperaturas e durações associados aos programas”). Proceda da seguinte forma:
 - Prima o botão UPPER/LOWER [Superior/Inferior] **(4)** para alterar entre calor superior e inferior. O visor **(6)** mostra “UPPER” (calor na parte de cima) ou “LOWER” (calor na parte de baixo).
 - Utilize o botão rotativo de controlo TEMP/TIMER [Temperatura/Temporizador] **(3)** para definir a temperatura que deseja em intervalos de 5 graus.
 - Prima o botão TIMER [Temporizador] **(5)** para alterar a duração do temporizador.
 - Utilize o botão rotativo de controlo TEMP/TIMER [Temperatura/Temporizador] **(3)** para definir a duração desejada: em incrementos de 10 segundos (até 3 minutos), em incrementos de 30 segundos (de 3 a 10 minutos), ou em incrementos de 1 minuto (mais de 10 minutos).
 - Prima o botão START/STOP [Começar/Parar] **(7)** para iniciar o processo de aquecimento.
- No visor **(6)**, o valor da temperatura é substituído por um símbolo a rodar, e a luz “PREHEAT” [Preaquecer] acende-se. A visualização da duração não muda. O processo de preaquecimento começa, e a ventoinha começa a girar. Este processo pode demorar até 15 minutos.
- Quando o preaquecimento terminar, ouvem-se três bipes e aparece “ADD FOOD” [Adicionar alimentos] no visor **(6)**. O valor da temperatura aparece novamente no visor **(6)**.
- Abra a porta **(2)** utilizando a pega **(1)**, e deslize a pizza com os condimentos para a pedra de pizza **(10)** utilizando a pá para pizza.
- Feche a porta **(2)** utilizando a pega **(1)**.
- Prima o botão START/STOP [Começar/Parar] **(7)** para iniciar o temporizador. O temporizador começa a contagem decrescente. Quando o temporizador terminar, ouvem-se três bipes e aparece “ADD FOOD” [Adicionar alimentos] no visor **(6)**. O dispositivo continua ligado, e continua a aquecer.
- Verifique se a pizza alcançou o nível de cozedura desejado. Pode alterar a duração do temporizador, se necessário.
- Quando a pizza estiver pronta, abra a porta **(2)** utilizando a pega **(1)**.
- Remova a pizza com uma pá para pizza.

- Se necessário, pode preparar mais pizzas. Se não quiser continuar a preparar pizzas, prima e mantenha premido o botão ON/OFF [Ligar/Desligar] **(8)** durante cerca de um segundo para desligar o dispositivo.
- A ventoinha continua a girar durante algum tempo mais. Deixe o dispositivo arrefecer. Se necessário, abra a porta **(2)** com a pega **(1)** para acelerar o processo.
- Desligue a ficha elétrica da tomada elétrica.
- Limpe o produto consoante descrito na secção 11.2, “Limpar o forno para pizza”.

8. Programas

O dispositivo tem os seguintes programas.

Programa	Utilização
NEAPOLITAN	para pizza Napolitana (temperatura muito elevada, curto tempo de preparação)
PAN PIZZA	para pizza na frigideira ou com uma base mais espessa (temperatura elevada, tempo de preparação mais longo)
THIN CRUST	para pizza de base fina (temperatura elevada, tempo de preparação médio)
NEW YORK	para pizza à moda de Nova Iorque (temperatura média, tempo de preparação mais longo)
DIY [Faça você mesmo]	definição personalizada de temperatura e duração
FROZEN PIZZA	predefinição para pizza congelada (temperatura média, tempo de preparação mais longo)

8.1 Temperaturas e durações associados aos programas

Os programas têm as seguintes temperaturas e durações predefinidas. Pode alterá-las, se necessário.

Programa	Temp. superior	Temp. inferior	Duração	Temperatura ajustável	Duração ajustável
NEAPOLITAN	450 °C	450 °C	2 min.	200-450 °C	1-60 min.
PAN PIZZA	300 °C	340 °C	10 min.	80-450 °C	1-60 min.
THIN CRUST	270 °C	300 °C	6 min.	80-450 °C	1-60 min.
NEW YORK	280 °C	280 °C	8 min.	80-450 °C	1-60 min.
DIY [Faça você mesmo]	400 °C	400 °C	2 min.	80-450 °C	1-60 min.
FROZEN PIZZA	240 °C	300 °C	8 min.	80-450 °C	1-60 min.

- Os programas predefinidos servem de referência para o tempo de preparação. O tempo de preparação que é de fato necessário pode ser inferior ou superior, dependendo da massa, ingredientes, e nível de cozedura, e deve ser sempre monitorizado.
- No modo FROZEN PIZZA [Pizza Congelada], recomendamos esperar 1-2 minutos entre preparar várias pizzas, para que a pedra de pizza possa aquecer novamente, e se obterem os melhores resultados possíveis.
- No modo THIN CRUST [Pizza de Base Fina], apenas devem ser utilizados ingredientes que possam ser assados, e com baixo nível de humidade. Caso contrário, a preparação pode ser comprometida, pois a pizza pode não ficar suficientemente estaladiça.

9. Receitas

- Recomendamos que polvilhe a superfície de trabalho com sêmola de trigo duro, ou farinha, para garantir que a massa da pizza seja fácil de trabalhar.
- **Nota relativa à utilização de massa pronta a utilizar:**
Retire o papel da massa antes de a utilizar, pois tal pode queimar a elevadas temperaturas. Polvilhe ligeiramente a parte de baixo da massa com farinha, para evitar que ela adira a superfícies. Prepare o forno para pizzas de acordo com as instruções na embalagem da massa pronta a utilizar. Note, no entanto, que o tempo de preparação pode ser reduzido por um fator de até 50%, devido ao mais pequeno espaço de preparação. Mantenha um olho na pizza a todo o momento, durante a preparação.

9.1 Massa de pizza Napolitana (6 pizzas, aprox. 280 g cada)

Ingredientes

- 1000 g de farinha tipo 00
- 680 g de água fria (68%)
- 24 g de sal
- 15 g de azeite
- 1 g de fermento fresco

→ resulta em cerca de **6 boles de 280 g** cada

Produção da massa

1. Autólise (recomendada)

Misture a farinha e 90% de água, cubra, e deixe repousar durante 30 minutos.

2. Adicione o fermento e a restante água

Dissolva o fermento na água restante, e deixe repousar durante cerca de 5 minutos.

3. Adicione a mistura de fermento e água

Adicione a mistura de fermento e água à mistura de farinha e água, e amasse durante 10 minutos num processador de alimentos (velocidade média).

4. Amasse em sal e óleo

Adicione devagar o sal e o óleo, e amasse durante 5 minutos mais (velocidade média).

Objetivo: massa uniforme, ligeiramente aderente, e elástica.

5. Primeira fermentação

- Deixe levedar durante 2 horas à temperatura ambiente na tigela (aprox. 22 °C).
- De seguida, arrefeça no frigorífico durante 24–48 horas (4–6 °C).

6. Segunda fermentação

- Remova a massa da tigela, e divida em 6 partes.
- Molde a massa levemente enfarinhada em forma de bola, e cubra (de preferência numa caixa para o efeito).
- Deixe levedar durante 3–4 horas à temperatura ambiente na tigela.

Definições do forno para pizza Napolitana

Preaqueça o forno no programa predefinido para pizza Napolitana.

Polvilhe a superfície de trabalho com sêmola (de preferência uma pequena pilha na qual a bola de massa possa ser colocada para ser trabalhada).

Não estenda a massa, mas pressione-a cuidadosamente de dentro para fora.

Para evitar que a massa adira demasiado, vire-a ao espalhá-la, para que ambos os lados da sêmola permaneçam secos.

Note que a sêmola é particularmente resistente ao calor, o que é a razão pela qual é utilizada para moldar a pizza (a farinha queimar-se-ia demasiado rapidamente). Assegure-se, no entanto, que não há demasiada sêmola debaixo da pizza, antes de a pôr no forno. A sêmola que não se misturou bem com a massa queima muito depressa, e produz um sabor muito desagradável.

Recomendamos um tempo de preparação de 1:30 - 2:00 minutos, para obter os melhores resultados.

9.2 Pizza de cogumelos e cebola, à moda de Nova Iorque

Opcional: Variante com fiambre para 2 pizzas grandes (30-32 cm)

Ingredientes – massa

- 400 g de farinha de trigo (tipo 550)
- 260 ml de água fria
- 1 colher de chá de fermento seco (ou aprox. 3 g de fermento fresco)

- 1 colher de chá de açúcar
- 1 colher de chá de sal
- 3 colheres de sopa de azeite
- orégãos

Ingredientes – pizza

- aprox. 140-200 ml de molho de tomate
- 240–300 g de mozzarella (ralado)
- 60 g de cogumelos, cortados às fatias finas
- 40 g de cebolas, cortadas em rodelas finas
- orégãos (opcional)
- sal
- 2 colheres de sopa de azeite (opcional)

Opcional – variante com fiambre

- 80 g de fiambre, cortado aos pedaços pequenos

Massa – preparação

1. Despeje a água numa tigela, acrescente o fermento, e mexa até ele se dissolver completamente.
2. Coloque a farinha, o açúcar e o sal numa tigela e misture bem. De seguida, adicione 2 colheres de sopa de azeite e a mistura de água e fermento.
3. Misture tudo grosseiramente até que não se veja mais farinha seca.
4. Amasse de 5 a 8 minutos até se obter uma massa uniforme.
5. Molde a massa na forma de uma bola.
6. Divida a massa em 2 partes iguais e unte-as levemente com azeite.
7. Coloque a massa em recipientes fechados e deixe levedar no frigorífico durante 24 horas.

Preparação no dia seguinte

1. Preaqueça o forno:

Preaqueça o forno no programa predefinido para pizza à moda de Nova Iorque.

2. Prepare o molho:

Tempere o puré de tomate com sal e orégãos (opcional).

3. Prepare a massa:

Estenda e molde a massa, de dentro para fora, até se atingir aproximadamente 30 cm de diâmetro, deixando o centro fino e moldando as bordas ligeiramente mais grossas.

4. Parte de cima da pizza:

- Espalhe o molho de tomate uniformemente pela massa (deixe as bordas livres).
- Polvilhe com mozzarella.
- Espalhe os cogumelos e as cebolas uniformemente (corte os cogumelos em fatias muito finas para que não libertem demasiado líquido).
- Opcional: Adicione os pedaços de fiambre.

5. Preparação no forno:

Deixe no forno durante aproximadamente 7 minutos, até que o queijo derreta e doure levemente e a base fique estaladiça.

9.3 Pizza à moda de Nova Iorque com malaguetas e salame (2 pizzas grandes – 30–32 cm)

Ingredientes – massa

- 400 g de farinha de trigo (tipo 550)
- 260 ml de água fria
- 1 colher de chá de fermento seco (ou aprox. 3 g de fermento fresco)
- 1 colher de chá de açúcar
- 1 colher de chá de sal
- 3 colheres de sopa de azeite
- orégãos

Ingredientes – pizza

- aprox. 140-200 ml de molho de tomate
- 240-300 g de mozzarella (ralado)
- 2 malaguetas
- de 60 a 80 g de salame

Massa – preparação

1. Despeje a água numa tigela, acrescente apenas o fermento, e mexa até ele se dissolver completamente.
2. Coloque a farinha, o açúcar e o sal numa tigela e misture bem. De seguida, adicione 2 colheres de sopa de azeite e a mistura de água e fermento.
3. Misture tudo grosseiramente até que não se veja mais farinha seca.
4. Amasse de 5 a 8 minutos até se obter uma massa uniforme.
5. Molde a massa na forma de uma bola.
6. Divida a massa em 2 partes iguais e unte-as levemente com azeite.
7. Coloque a massa em recipientes fechados e deixe levedar no frigorífico durante 24 horas.

Preparação no dia seguinte

1. **Preaqueça o forno:**
Preaqueça o forno no programa predefinido para pizza à moda de Nova Iorque.
2. **Prepare o molho:**
Tempere o puré de tomate com sal e orégãos (opcional).
3. **Prepare a massa:**
Estenda e molde a massa, de dentro para fora, até se atingir aproximadamente 30 cm de diâmetro, deixando o centro fino e moldando as bordas ligeiramente mais grossas.

Parte de cima da pizza:

Molho – queijo – salame – malagueta

- Espalhe o molho de tomate uniformemente pela massa (deixe as bordas livres).
 - Polvilhe com mozzarella.
 - Espalhe o salame uniformemente pela pizza.
 - Corte as malaguetas às rodelas, e espalhe-as pela pizza.
4. **Preparação no forno:**
Deixe no forno durante aproximadamente 7 minutos, até que o queijo derreta e doure levemente e a base fique estaladiça.

9.4 Pizza com mozzarella, rúcula, tomates-cereja & parmesão. Massa fina de pizza (aprox. 2 pizzas, 30 cm)

Ingredientes – massa

- 250 g de farinha
- 150 ml de água morna
- 5 g de sal
- 5 g de açúcar
- 5 g de fermento seco
- 1 colher de sopa de azeite

Ingredientes – pizza

- 120 ml de molho de tomate
- 120 g de mozzarella ralado
- 10–12 tomates-cereja (aprox. 60–80 g)
- 2 punhados de rúcula (30–50 g)
- 25 g de queijo Parmesão, ralado
- 1–2 colheres de chá de azeite
- sal e pimenta a gosto
- opcional: flocos de malagueta ou um pouco de sumo de limão
- um pouco de farinha ou sêmola para estender a massa

Preparação – massa:

1. Ative o fermento com o açúcar em água morna durante aprox. 5-10 minutos, até que espume ligeiramente.
2. Misture a farinha e o sal numa tigela. Adicione a mistura de fermento e água, e azeite. Amasse de 8 a 10 minutos até se obter uma massa uniforme.
3. Deixe a massa levar durante 1 hora à temperatura ambiente **ou** fermentar no frigorífico durante 12 a 24 horas (uma fermentação mais longa = mais sabor).

Preparação após o tempo de fermentação

1. **Preaqueça o forno**

Preaqueça o forno no programa THIN CRUST [Base Fina].

2. Divida a massa em porções de 160–180 g cada, e molde-a em bolas.
3. Estenda a massa até ficar muito fina (2–3 mm).

4. **Molde a pizza**

Molde a massa muito finamente sobre uma superfície enfarinhada ou estenda-a com um rolo (melhor ainda se for sobre sêmola) (aprox. 28–30 cm de diâmetro).

5. **Cobrir a base**

4Espalhe o molho de tomate numa camada muito fina.

Espele o mozzarella ralado **uniformemente** (deixe as bordas livres).

6. **Preparação no forno**

Prepare a pizza no forno durante aprox. **6 minutos** até que as bordas estejam douradas e o queijo derretido.

7. Corte os tomates-cereja ao meio e lave a rúcula enquanto a pizza está no forno.

8. **Ingredientes frescos**

Retire a pizza do forno. Corte os tomates cereja ao meio ou em quartos e coloque-os por cima, sem os comprimir.

Cubra com rúcula e parmesão ralado.

9. Acabamento

Regue com azeite, e tempere com um pouco de sal e pimenta.

Opcional: Flocos de malagueta ou um pouco de sumo de limão.

9.5 Massa para tarte flambê com fermento (estaladiça e fina)

Quantidade: para 2 tabuleiros de ir ao forno

Tempo de fermentação: 45-60 minutos

Ingredientes – massa

- 220 g de farinha de trigo (tipo 405 ou 550)
- 120 ml de água morna
- 1 colher de sopa de óleo de cozinha neutro (óleo de colza ou de girassol)
- ½ colher de chá de sal
- 2 g de fermento seco (aprox. ½ saqueta)

Ingredientes – pizza

- 160- 200 g de crème fraîche ou natas azedas
- 100 g de bacon aos cubos
- 1 cebola vermelha
- 60 g de mozzarella ralado
- sal e pimenta preta

Preparação – massa

1. Ative o fermento

Dissolva o fermento seco em água morna e deixe repousar durante 2-3 minutos.

2. Confeccione a massa

Deite a farinha e o sal numa tigela.

Adicione a água de fermento e o óleo de cozinha, e amasse tudo durante **3-5 minutos** para formar uma massa uniforme e relativamente firme.

3. Deixe a massa levedar

Forme uma bola com a massa, pincele levemente com óleo de cozinha, cubra e deixe levedar **à temperatura ambiente** durante 45-60 minutos, até que a massa esteja visivelmente levedada.

Preparação após 60 min. de tempo de fermentação

1. Preaqueça o forno

No programa DIY: **280 °C** de calor superior e **300 °C** de calor inferior

2. Divida a massa em 2 porções.

3. Estenda a massa até ficar **muito fina** (tão fina quanto papel).

4. Espalhe pela base

Espalhe o crème fraîche uniformemente e **muito finamente** pela base.

Tempere com um pouco de sal e pimenta.

5. Espalhe o bacon cortado aos cubos por cima.

6. Corte a cebola em tiras finas, e espalhe-as.

7. Polvilhe com **um pouco** de mozzarella por cima.

8. Preparação no forno

Prepare a tarte flambê no forno durante **aprox. 5 minutos**, até as bordas ficarem estaladiças, e o queijo ligeiramente dourado.

9. Acabamento

Depois de preparar a pizza, regue-a com mel e, opcionalmente, adicione nozes.

9.6 Massa para tarte flambê com fermento (estaladiça e fina)

Quantidade: para 2 tabuleiros de ir ao forno

Tempo de fermentação: 45–60 minutos

Ingredientes – massa

- 220 g de farinha de trigo (tipo 405 ou 550)
- 120 ml de água morna
- 1 colher de sopa de óleo de cozinha neutro (óleo de colza ou de girassol)
- ½ colher de chá de sal
- 2 g de fermento seco (aprox. ½ saqueta)

Ingredientes – pizza

- 160–200 g de crème fraîche ou natas azedas
- 1 pera madura
- 160 g de queijo de cabra (em rolo ou cremoso)
- 60 g de mozzarella ralado
- sal e pimenta preta

Opcional (altamente recomendado):

- 2 colheres de chá de mel
- 2 colheres de sopa de nozes aos bocados

Preparação – massa

1. Ative o fermento

Dissolva o fermento seco em água morna e deixe repousar durante 2–3 minutos.

2. Confeccione a massa

Deite a farinha e o sal numa tigela.

Adicione a água de fermento e o óleo, e amasse tudo durante **3–5 minutos** para formar uma massa uniforme e relativamente firme.

3. Deixe a massa levedar

Forme uma bola com a massa, pincele levemente com óleo de cozinha, cubra e deixe levedar **à temperatura ambiente** durante 45–60 minutos, até que a massa esteja visivelmente levedada.

Preparação após 60 min. de tempo de fermentação

1. Preaqueça o forno

No programa DIY, com **280 °C** de calor superior e **300 °C** de calor inferior.

2. Divida a massa em 2 porções.

3. Estenda a massa até ficar **muito fina** (tão fina como papel).

4. Corte o queijo de cabra às fatias.

5. Prepare a pera

Retire o caroço da pera, e corte-a em **fatias finas ou em gomos**.

6. Ingredientes no topo da pizza

Espalhe pela base

Espalhe o crème fraîche uniformemente e **muito finamente** pela base.

Tempere com um pouco de sal e pimenta.

Espalhe as fatias de pera na base.

Corte o queijo de cabra às fatias.

Polvilhe com **um pouco** de mozzarella por cima.

7. Preparação no forno

Prepare a tarte flambê no forno durante **aprox. 5 minutos**, até as bordas ficarem estaladiças, e o queijo ligeiramente dourado.

8. Acabamento

Depois de preparar a pizza, regue-a com mel e, opcionalmente, adicione nozes

9.7 Pizza Pan Quatro Queijos

Receita de Pizza Pan para 4 pizzas (28-30 cm)

Ingredientes para a massa:

- 1 kg de farinha (tipo 550 ou tipo 00)
- 640 ml de água morna
- 20 g de fermento fresco **ou** 7 g de fermento seco
- 4 colheres de chá de açúcar
- 4 colheres de chá de sal
- 4 colheres de sopa de azeite
- um pouco de óleo de cozinha, ou manteiga, para untar as formas

Ingredientes para a pizza (variante 2):

- 4 colheres de sopa de creme ou crème fraîche, em vez de molho de tomate
- 400 g de mozzarella (ralado)
- 240 g de gorgonzola (suave)
- 240 g de queijo Emmental ou Gouda (ralado)
- 160 g de Parmesão (ralado fino)

Método

1. Prepare a massa (aprox. 2 horas antes)

1. Dissolva o fermento e o açúcar em água morna, e deixe-os repousar durante 5 minutos até se formar uma espuma ligeira.
2. Coloque a farinha e o sal numa tigela grande, adicione a mistura de fermento, e azeite.
3. Amasse vigorosamente durante 8-10 minutos até a massa ficar macia e elástica.
4. Pincele com um pouco de óleo, cubra e **deixe crescer durante 1 a 1,5 horas** até dobrar de volume.

2. Prepare as formas ou moldes após o tempo de levedura

- **Unte** 4 formas ou tabuleiros (28-30 cm cada) **generosamente** com **manteiga ou óleo**.
- **Divida** a massa em **4 partes iguais**, e pressione cada porção na forma até atingir a borda.
- **Deixe fermentar por mais 30 a 40 minutos** para que as bordas fiquem bem fofas.

Sugestão

- Pode deixar a massa em repouso **no frigorífico durante 12-24 horas**, o que a faz mais aromática.

3. Preaqueça o forno no programa PAN PIZZA

- Preequeça o forno no programa predefinido para Pizza Pan.

4. Método

Coloque o ingrediente

Espalhe o creme ou crème fraîche na massa.

Polvilhe uniformemente com os diferentes tipos de queijos.

Preparar no forno

Pizza Pan: Prepare no forno durante aprox 10 minutos no programa PAN PIZZA.

9.8 Pizza de Frango com Molho de Churrasco

Receita de Pizza Pan para 4 pizzas (28-30 cm)

Ingredientes para a massa:

- 1 kg de farinha (tipo 550 ou tipo 00)
- 640 ml de água morna
- 20 g de fermento fresco **ou** 7 g de fermento seco
- 4 colheres de chá de açúcar
- 4 colheres de chá de sal
- 4 colheres de sopa de azeite
- um pouco de óleo de cozinha, ou manteiga, para untar as formas

Ingredientes para a pizza (variante 1):

- 320-400 g de molho de churrasco (substitui o molho de tomate)
- 500 g de frango já preparado (por exemplo, tiras de peito de peru, temperadas e fritas)
- 400 g de mozzarella ou cheddar, ralado
- Opcional: 160 g de milho doce, ou 2-4 cebolinhas cortadas às rodelas

Método

1. Prepare a massa (aprox. 2 horas antes)

1. Dissolva o fermento e o açúcar em água morna, e deixe-os repousar durante 5 minutos até se formar uma espuma ligeira.
2. Coloque a farinha e o sal numa tigela grande, adicione a mistura de fermento, e azeite.
3. Amasse vigorosamente durante 8–10 minutos até a massa ficar macia e elástica.
4. Pincele com um pouco de óleo, cubra e **deixe crescer durante 1 a 1,5 horas** até dobrar de volume.

2. Prepare as formas ou moldes após o tempo de levedura

- **Unte** 4 formas ou tabuleiros (28-30 cm cada) **generosamente** com **manteiga ou óleo**.
- **Divida** a massa em **4 partes iguais**, e pressione cada porção na forma até atingir a borda.
- **Deixe fermentar por mais 30 a 40 minutos** para que as bordas fiquem bem fofas.

Sugestão

- Pode deixar a massa em repouso **no frigorífico durante 12–24 horas**, o que a faz mais aromática.

3. Preeaqueça o forno no programa PAN PIZZA

- Preeaqueça o forno no programa predefinido para Pizza Pan.

4. Método

Coloque os ingredientes

Espalhe uma camada fina de molho de churrasco na massa.

Polvilhe uniformemente com queijo.

Espalhe os pedaços de frango uniformemente por cima.

Opcionalmente, adicione rodelas de cebola por cima.

Preparar no forno

Pizza Pan: Prepare no forno durante aprox 10 minutos no programa PAN PIZZA.

9.9 Massa integral para pizza (para 4 pizzas)

Ingredientes – massa

- 500 g de farinha de trigo integral (de preferência integral, moída fina)
- 350 g de água fria (70 % de hidratação)
- 10 g de sal
- 2 g de fermento seco (ou 6 g de fermento fresco)
- 15 g de azeite

Ingredientes – pizza

- aprox. 360 g de purê de tomate, ou molho de tomate, à sua escolha
- 300 g de brócolos
- 300 g de cogumelos
- 2 pimentos
- 2 cebolas vermelhas pequenas
- 300 g de milho doce (escorrido)
- 400 g de mozzarella ralado

Produção da massa

1. Autólise (recomendada)

Misture a farinha e 320 g de água, cubra, e deixe repousar durante 30 minutos.

→ Importante para uma melhor elasticidade com farinha integral.

2. Adicione o fermento e a restante água

Dissolva o fermento na água restante, e deixe repousar durante cerca de 5 minutos.

3. Prepare a mistura de fermento e água

Adicione a mistura de fermento e água à mistura de farinha e água, e amasse durante 10 minutos num processador de alimentos (velocidade média).

4. Amasse em sal e óleo

Adicione devagar o sal e o óleo, e amasse durante 5 minutos mais (velocidade média).

Objetivo: massa uniforme, ligeiramente aderente, e elástica.

5. Primeira fermentação

- Deixe levedar durante 2 horas à temperatura ambiente na tigela (aprox. 22 °C).
- De seguida, arrefeça no frigorífico durante 24–48 horas (4–6 °C).

6. Segunda fermentação

- Remova a massa da tigela, e divida em 4 partes.
- Molde a massa levemente enfarinhada em forma de bola, e cubra (de preferência numa caixa para o efeito).
- Remova do frigorífico 3–4 horas antes de ir ao forno, e deixe levedar a temperatura ambiente.

Após o tempo de fermentação – definições para pizza napolitana

Praqueça o forno no programa predefinido para pizza Napolitana (aprox. 15 minutos).

Molde a massa

Polvilhe a superfície de trabalho com sêmola (de preferência uma pequena pilha na qual a bola de massa possa ser colocada para ser trabalhada).

Não estenda a massa, mas pressione-a cuidadosamente de dentro para fora.

Prepare os vegetais

1. Pique os brócolos em pedaços pequenos e escale-os durante 1 a 2 minutos.

- Encha uma panela com água, e ferva-a.
 - Adicione sal à água (como na água para esparguete).
 - Adicione os floretes de brócolos à água a ferver.
 - Cozinhe durante 1–2 minutos.
 - Retire os brócolos com uma escumadeira e escorra (opcional: enxágue rapidamente com água fria).
2. Escorra, tempere com um pouco de sal, e misture com um pouco de azeite.
 3. Corte os cogumelos às fatias.
 4. Corte os pimentos às tiras.
 5. Corte a cebola em meias rodelas finas.

Colocar os ingredientes (importante para derreter bem)

1. Espalhe uma camada fina de molho de tomate. A base ainda deve brilhar ligeiramente.
2. Espalhe primeiro cerca de $\frac{2}{3}$ do queijo mozzarella.
3. Coloque os vegetais.
4. Polvilhe o resto do queijo mozzarella.
5. Opcional: um pouco de azeite, e flocos de malagueta.

Preparar no forno

- Coloque o forno no programa para Pizza Napolitana, e prepare durante 2 minutos.

9.10 Molho de churrasco clássico para pizza americana pan

Ingredientes (para aprox. 2–3 pizzas pan)

- 200 ml de ketchup (base)
- 60 ml de vinagre de cidra de maçã ou vinagre de vinho branco suave
- 40–50 g de açúcar amarelo (ou mel ou xarope de ácer)
- 1 colher de sopa de molho Worcester
- 1 colher de chá de mostarda
- 1 colher de chá de paprica fumada em pó
- $\frac{1}{2}$ colher de chá de cebola em pó
- $\frac{1}{2}$ colher de chá de alho em pó
- $\frac{1}{2}$ colher de chá de pimenta preta

Opcional:

- $\frac{1}{2}$ colher de chá de malagueta em pó ou de pimenta-de-caiena
- $\frac{1}{2}$ colher de chá de fumaça líquida (muito económica)

Método

1. Adicione todos os ingredientes a panela pequena.
2. Deixe ferver enquanto mexe e, de seguida, cozinhe em lume brando durante 10 a 15 minutos até o molho engrossar.
3. Sabor: mais doce → mais açúcar, mais azedo → mais vinagre, mais fumado → paprica/fumo líquido.
4. Retire do lume e deixe arrefecer um pouco.

Utilizar na Pizza Pan

- Espalhe uma camada fina de molho (ele é espesso).
- Ideal com:
 - Mistura de mozzarella e cheddar
 - Frango (frango de churrasco), cebolas vermelhas
 - Opcional depois da preparação: cebolinhas

10. Resolução de problemas

10.1 O forno para pizza não funciona

- Verifique se a ficha do cabo elétrico está devidamente inserida na tomada elétrica.
- Verifique se a tomada elétrica está a funcionar devidamente.

10.2 O visor (6) mostra "E1", "E2" ou "E3"

- O forno para pizza tem um problema técnico. Contacte o fabricante.

10.3 O forno para pizza desliga-se, e não é possível voltar a ligá-lo imediatamente

Este forno para pizza vem equipado com um mecanismo de proteção contra sobreaquecimento. **O dispositivo desliga-se automaticamente se ele ficar demasiado quente.**



AVISO! Existe, normalmente, uma razão para o sobreaquecimento, e ela pode constituir um risco de incêndio!

- Desligue a ficha elétrica da tomada elétrica.
- Elimine a causa do sobreaquecimento. Verifique se o dispositivo pode dissipar calor suficiente. Ele está coberto, ou está demasiado perto duma parede ou de outro obstáculo?
- Deixe o dispositivo arrefecer completamente. Este processo pode demorar até 45 minutos. Apenas pode voltar a ligar o dispositivo depois de ele ter arrefecido completamente.

11. Manutenção/limpeza

11.1 Manutenção

É necessário efetuar operações de manutenção no forno para pizza se ele estiver danificado, seja de que forma for, por exemplo, se entrou líquido nele, se ele foi exposto a chuva ou humidade, se ele não estiver a funcionar normalmente, ou se ele tiver caído ao chão. Se observar fumo, ruídos estranhos, ou odores, desligue imediatamente o forno para pizza, e desligue a ficha elétrica da rede elétrica. Se tal acontecer, o forno para pizza só deve voltar a ser utilizado depois de ter sido inspecionado por técnicos de reparação devidamente autorizados. Apenas pessoal especializado qualificado deve efetuar todo e qualquer trabalho de reparação. Nunca abra a cobertura do forno para pizza.

11.2 Limpar o forno para pizza



Desligue a ficha elétrica da tomada elétrica antes de limpar o aquecedor a óleo. Existe o risco de choque elétrico!



Espere até o forno para pizza e a pedra de pizza **(10)** terem arrefecido completamente, para evitar o risco de queimaduras.



A pedra de pizza **(10)** pode perder cor, mesmo se a limpar frequentemente. Tal é devido ao material, e não afeta a sua funcionalidade. O interior do forno para pizza também pode perder a cor, com o passar do tempo – tal é normal, e não é prejudicial.

Remova cuidadosamente da pedra de pizza **(10)** resíduos de alimentos queimados, com uma espátula de madeira, ou um raspador de vitrocerâmica. Não a risque, para evitar danos materiais. Se necessário, limpe a pedra de pizza **(10)** com um pano ligeiramente humedecido. Não utilize detergentes ou agentes de limpeza, E nunca limpe a pedra de pizza **(10)** na máquina de lavar louça, ou com um limpador de elevada pressão.

Nunca use produtos de limpeza para fornos ou esponjas abrasivas para limpar o seu forno para pizza. Limpe o interior e o exterior do dispositivo com um pano húmido e um pouco de detergente suave; limpe com água limpa e seque bem. Assegure-se sempre que não entra água no dispositivo.

12. Armazenamento em períodos de não-utilização

 Espere que o forno para pizza arrefeça completamente. Caso contrário, pode queimar-se ou pode ocorrer um incêndio!

Se não tencionar utilizar o forno para pizza durante um longo período de tempo, desligue a ficha da tomada, e enrole o cabo elétrico (12) no enrolador do cabo (11). Fixe a extremidade do cabo elétrico (12) no clique para o cabo (13).

Guarde o forno para pizza num local limpo e seco, fora do alcance de luz solar direta.

13. Regulamentos ambientais e informação de descarte

	Dispositivos marcados com este símbolo estão sujeitos a Diretiva Europeia 2012/19/UE. O descarte de todos os dispositivos elétricos e eletrónicos deve ser efetuado separadamente do lixo doméstico, em centros de descarte oficiais. Descarte-se devidamente do eletrodoméstico, evitando assim prejudicar o ambiente e colocar em risco a sua saúde. Para mais informação sobre como se descartar devidamente do dispositivo, contacte as agências governamentais locais, organizações envolvidas no descarte, ou a loja onde o adquiriu.
	Descarte-se de todo o material de embalagem duma forma que respeite o ambiente. O papelão do material de embalagem pode ser depositado em centros de reciclagem de papel ou em pontos de recolha públicos para reciclagem. Descarte-se de quaisquer películas ou plásticos que façam parte do material de embalagem num ponto de recolha público adequado.
Apenas relevante para a França:  Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil ! Este produto e os seus componentes de embalagem estão sujeitos a regulamentos específicos de triagem na França. Por favor, siga as orientações locais relativas à eliminação de resíduos.	
Apenas relevante para Espanha e Portugal: Separe o material de embalagem, e descarte-se dele nos respetivos contentores de recolha, de acordo com os símbolos no material de embalagem: 	
	Preste atenção às indicações no material de embalagem quando dele se descartar. Ele está rotulado com abreviações (a) e números (b), que significam o seguinte:
	1-7: plástico / 20-22: papel e papelão / 80-98: materiais compósitos.

Símbolo	Material	Contido nos seguintes elementos do material de embalagem deste produto
	Polietileno de baixa densidade	Saco de plástico, película protetora
	Polipropileno	Tecido não-tecido
	Papelão corrugado	Material de embalagem, caixa interior
	Papel	Papel de seda

14. Utilização com alimentos



Este símbolo identifica produtos cuja composição física e química foi testada, e mostrou não ser prejudicial para a saúde quando utilizados em contacto com alimentos, de acordo com os requisitos do Regulamento (CE) número 1935/2004.

15. Notas relativas à conformidade



O produto está em conformidade com os requisitos das diretivas europeias e nacionais aplicáveis. Foi fornecida prova de conformidade. O fabricante possui as declarações e documentação relevantes.

O produto está em conformidade com os requisitos das diretivas nacionais aplicáveis da República da Sérvia.

A Declaração de Conformidade da UE completa, e qualquer outra declaração de conformidade (onde aplicável), estão disponíveis para descarga a partir desta hiperligação: https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/541068_2510.pdf

Endereço de contacto, de acordo com o Regulamento (UE) 2023/988 relativo à segurança geral dos produtos: ce@targa.de

16. Informação relativa à garantia e assistência

Garantia da TARGA GmbH

Estimado(a) cliente,

Com este aparelho, usufrui de 3 anos de garantia a partir da data de compra. Em caso de defeitos neste produto, estão-lhe garantidos os direitos legais do consumidor. Estes direitos legais não são limitados pela garantia de seguida apresentada.

Condições da garantia

O prazo da garantia tem início na data da compra. Guarde o recibo original, pois será necessário como comprovativo de compra. Se no prazo de três anos da data de compra se verificarem falhas de material ou de fabrico, o produto será reparado ou substituído, à nossa discrição, sem custos para o comprador.

Período da garantia e reclamação devido a defeitos

Com a substituição do produto é iniciado um novo prazo de garantia segundo DL 67/2003. Eventuais danos e defeitos já existentes aquando da compra deverão ser comunicados logo após o desembalamento. As reparações que ocorram após o fim do período da garantia estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi fabricado segundo as normas de qualidade mais rígidas e devidamente verificado antes de ser expedido. A prestação da garantia é válida para falhas de material ou de fabrico. Esta garantia não abrange peças do produto que estão sujeitas a desgaste normal e que, por isso, poderão ser consideradas peças de desgaste, nem a danos em peças frágeis como, por exemplo, interruptores, baterias ou artigos de vidro. Esta garantia expira se o produto for danificado, incorretamente utilizado ou se não for submetido a manutenção adequada. Para uma utilização correta do produto, devem ser seguidas, de forma precisa, todas as indicações constantes

do manual de instruções. Utilizações e manuseamentos expressamente desaconselhados e proibidos no manual de instruções devem ser evitados sem exceções. O produto destina-se exclusivamente a utilização privada e não comercial. O manuseamento abusivo e incorreto, o exercício de violência e intervenções não realizadas pelas nossas filiais de assistência técnica autorizadas resultam na anulação da garantia.

Processo de ativação da garantia

De forma a assegurar um processamento rápido do seu pedido, siga as seguintes indicações:

- Antes de utilizar o produto, leia atentamente a documentação fornecida. Caso ocorra algum problema que não possa ser resolvido com estas informações, contacte a nossa linha de apoio ao cliente.
- Para qualquer pedido, tenha a postos o recibo e o número de referência ou, se disponível, o número de série, como comprovativo de compra.
- Caso não seja possível conseguir uma solução por via telefónica, a nossa linha de apoio ao cliente fará o encaminhamento para um serviço de assistência técnica complementar, consoante a causa do erro.



Serviço



Telefone: 800849000

E-Mail: targa@lidl.pt

IAN: 541068_2510



Fabricante

Tenha em atenção que o seguinte endereço não é o endereço do serviço de assistência técnica. Contacte, antes de mais, o ponto de assistência técnica acima mencionado.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
ALEMANHA