

TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

Last information update
Legutóbbi adatfrissítés
Zadnja posodobitev
Aktualizace na základě nejnovějších informací
Aktualizácia na základe najnovších informácií
Posljednje ažuriranje
Verzija informacija
Статус на информациите
Status i informacionit
Ultima actualizare a informațiilor
Актуализиране на последната информация
Ημ/νία τελευταίας ενημέρωσης
Stand der Informationen:
02 / 2026 - Ident.-No.: SPE 2400 A1 022026-1

IAN 541068_2510



HIGH TEMPERATURE PIZZA OVEN SPE 2400 A1

GB
HIGH TEMPERATURE PIZZA OVEN
Operating instructions and safety instructions

SI
VISOKOTEMPERATURNA PEČICA ZA PICO
Navodila za uporabo in varnostna opozorila

SK
VYSOKOTEPLTNÁ PEC NA PIZZU
Návod na používanie a bezpečnostné pokyny

RS
PEĆ ZA PICU VISOKE TEMPERATURE
Uputstvo za rukovanje i bezbednosne napomene

AL
FURRË PICASH ME TEMPERATURË TË LARTË
Udhëzimet e përdorimit dhe udhëzimet e sigurisë

BG
ПЕЩ ЗА ПИЦА С ВИСОКИ ТЕМПЕРАТУРИ
Ръководство за потребителя и Инструкции за безопасност

DE AT
HOCHTEMPERATUR-PIZZAOFEN
Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

HU
MAGAS HŐMÉRSÉKLETŰ PIZZASÜTŐ
Kezelési útmutató és biztonsági tudnivalók

CZ
PEC NA PIZZU
Návod k obsluze a bezpečnostní pokyny

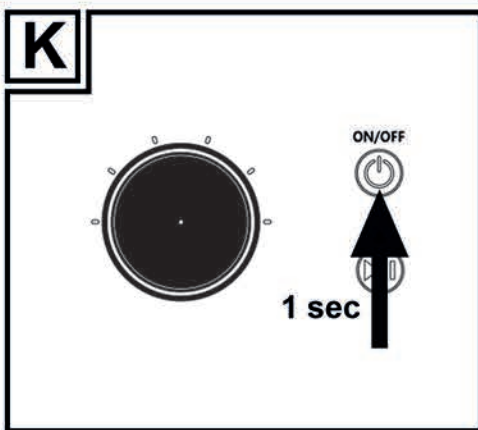
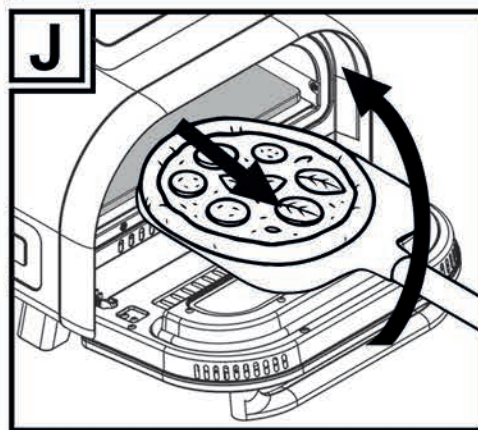
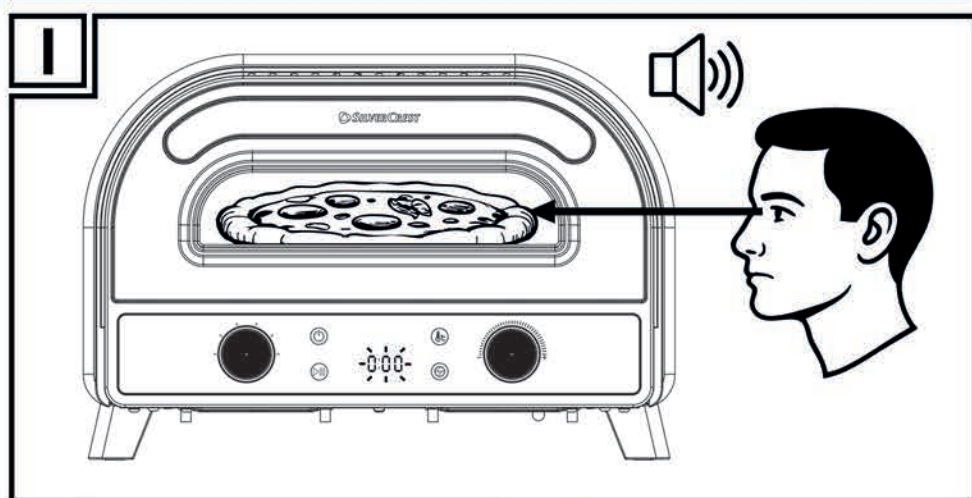
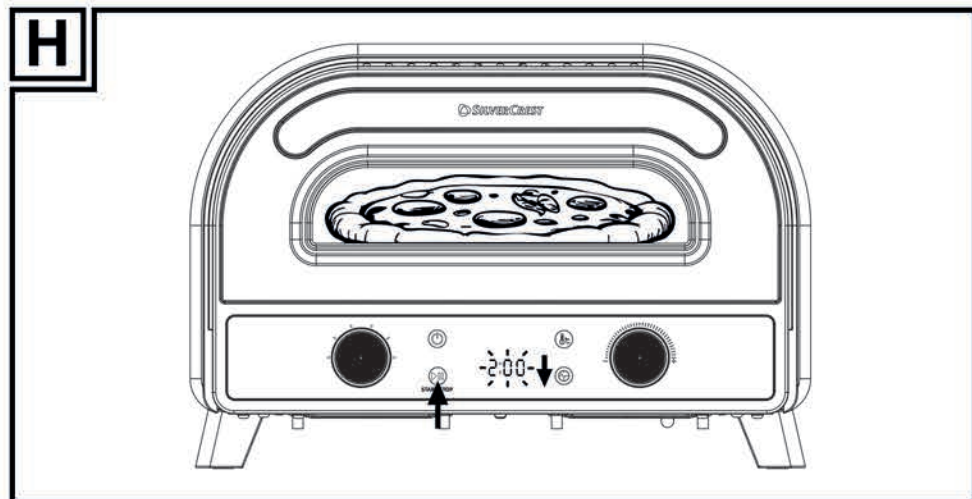
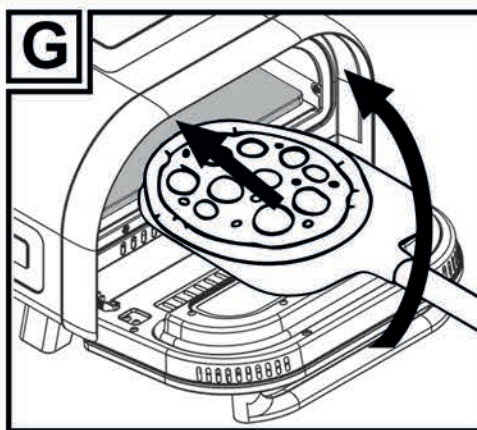
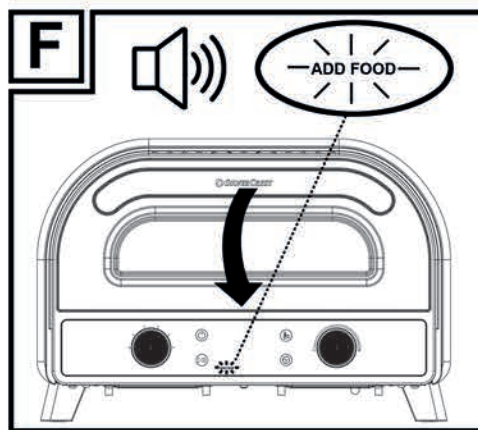
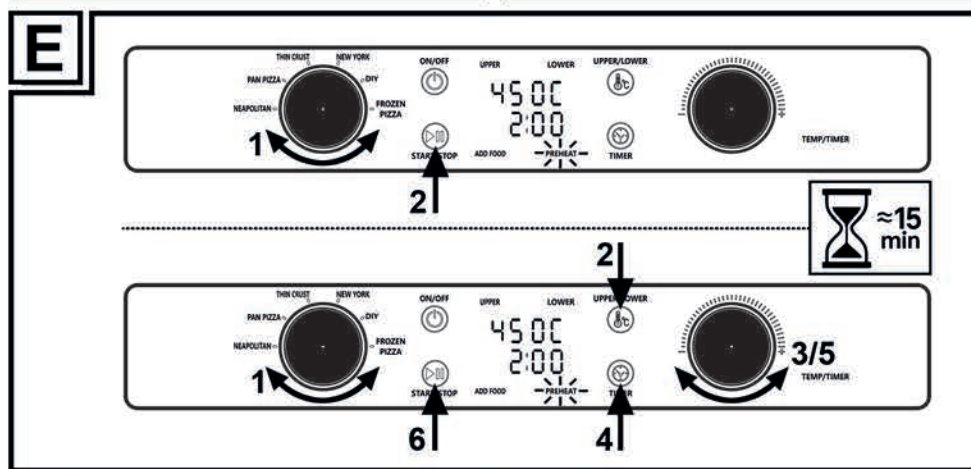
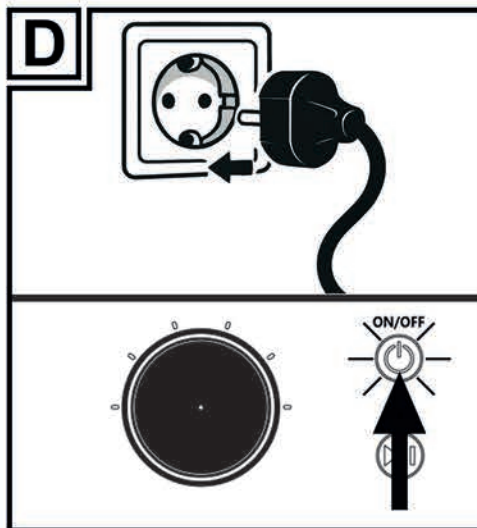
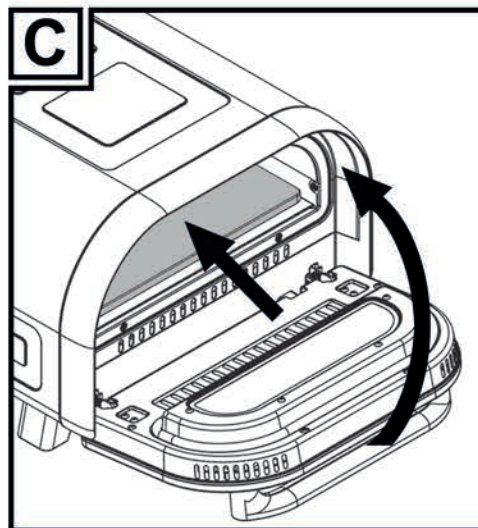
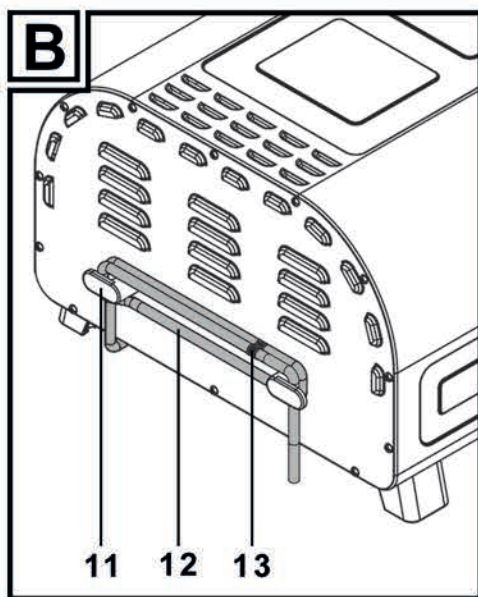
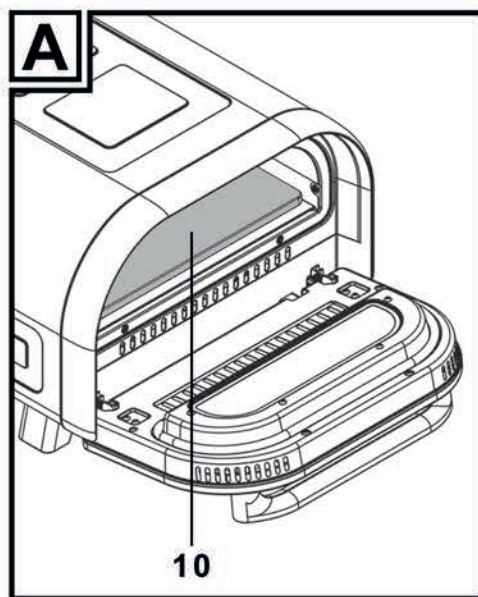
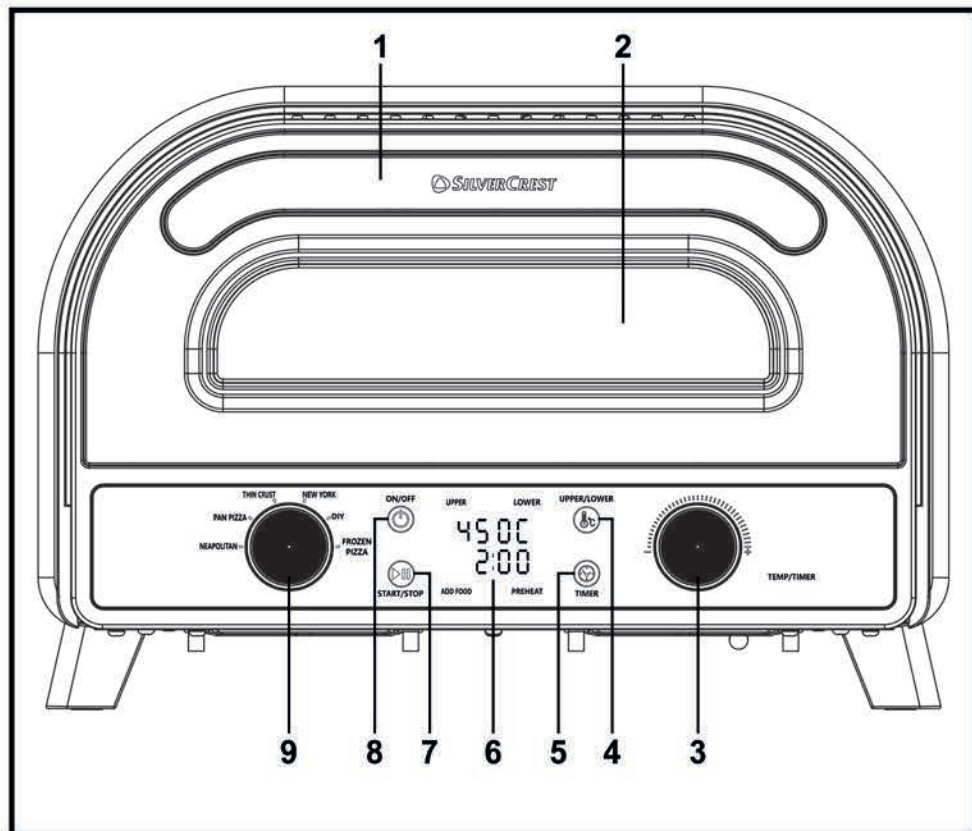
HR
PEĆNICA ZA PEČENJE PIZZE
Upute za rukovanje i sigurnosne upute

MK
ПЕЧКА ЗА ПИЦА СО ВИСОКА ТЕМПЕРАТУРА
Упутство за работа и безбедносни упутства

RO
CUPTOR DE PIZZA DE ÎNALTĂ TEMPERATURĂ
Instrucțiuni de utilizare și instrucțiuni de siguranță

GR
ΦΟΥΡΝΟΣ ΠΙΤΤΑΣ
Οδηγίες χρήσης και υποδείξεις ασφαλείας

IAN 541068_2510



English	2
Magyar	24
Slovenščina	47
Čeština	69
Slovensky.....	91
Hrvatski	113
Srpski	135
Македонски	157
Shqip.....	180
Română	202
Български	225
Ελληνικά	249
Deutsch.....	272

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



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

Tartalomjegyzék

1. Rendeltetésszerű használat	25
2. A csomag tartalma	25
3. Áttekintés	25
4. Műszaki adatok	25
5. Biztonsági útmutatások	26
6. Mielőtt használatba venné	30
6.1 Első felállítás	30
7. Első lépések	30
8. Programok	31
8.1 A programokhoz tartozó hőmérsékletek és időpontok	32
9. Receptek	32
9.1 Nápolyi pizzatészta (6 pizza, egyenként kb. 280 g)	32
9.2 New York-i stílusú gombás-hagymás pizza	33
9.3 New York-i stílusú pizza pepperoni szalámmal (csilivel) és szalámmal 2 nagy pizzához (30-32 cm)	34
9.4 Pizza mozzarellaival, rukkolával, cseresznyeparadicsommal és parmezánnal, vékony pizzatészta (kb. 2 pizza, 30 cm)	35
9.5 Tarte flambée tészta élesztővel (ropogós és vékony)	36
9.6 Tarte flambée tészta élesztővel (ropogós és vékony)	37
9.7 Pan Pizza Quattro Formaggi	38
9.8 Grillezett csirke pizza	39
9.9 Teljes kiőrlésű pizzatészta (4 pizzához)	40
9.10 Klasszikus barbecue szósz amerikai serpenyős pizzához	41
10. Hibaelhárítás	42
10.1 Nem működik a pizzasütő	42
10.2 A kijelzőn (6) „E1”, „E2” vagy „E3” kijelzés látható	42
10.3 A pizzasütő kikapcsol, és nem kapcsolható be azonnal újra	42
11. Karbantartás / tisztítás	42
11.1 Karbantartás	42
11.2 Tisztítás	43
12. Tárolás használaton kívül	43
13. Környezetvédelmi előírások és hulladékkénti elhelyezési információ	43
14. Érzézési célú használat	44
15. Megfelelőségi adatok	44
16. Garanciális és szerviz tájékoztatás	45

1. Rendeltetésszerű használat

A pizzasütő rendeltetésszerű használatáról akkor van szó, ha kizárólag pizza és hasonló tésztatermékek sütésére használják a háztartásban. A pizzasütő nem használható a szabadban vagy trópusi éghajlat alatt.

A terméket kizárólag személyes célokra használja. A fentiekől eltérő bármilyen más használat nem tekinthető rendeltetésszerű használatnak. Nem szolgál sem vállalati, sem kereskedelmi alkalmazásra.

Ez magában foglalja a következő alkalmazásokat is

- üzletek, irodák és egyéb munkahelyek személyzeti konyháiban,
- falusi vendégházakban,
- szállodák, motelek vagy más szálláshelyek vendégei által,
- reggeli adó szálláshelyeken.

A pizzasütő megfelel valamennyi vonatkozó EK előírásnak és szabványnak. A pizzasütőnek a gyártó engedélye nélküli módosítása esetén ezen szabványoknak való megfelelés már nem garantálható. A gyártó nem tehető felelőssé az ebből származó károkért vagy meghibásodásért. Csak a gyártó által javasolt kellékeket használjon. Tartsa be az illető ország hatályos rendelkezéseit és jogszabályait.

2. A csomag tartalma

- Pizzasütő
- Pizzakő
- Kezelési útmutató

3. Áttekintés

E Kezelési útmutató fedőlapja kihajtható. A borító belső oldalán a pizzasütő számozott alkatrészeinek az ábrája található. A számok a következőket jelentik:

1	Fogantyú	7	START/STOP (INDÍTÁS/LEÁLLÍTÁS) gomb
2	Ajtó	8	ON/OFF (BE/KI) gomb
3	TEMP/TIMER (HŐMÉRSÉKLET/IDŐZÍTŐ) beállítótárcsa	9	Program forgatógomb
4	UPPER/LOWER (FELSŐ/ALSÓ) gomb	10	Pizzakő (A ábra)
5	TIMER gomb	11	Kábelcsévlő (B ábra)
6	Kijelző (hőmérséklet és idő kijelzése), UPPER = felső fűtés, LOWER = alsó fűtés, ADD FOOD = étel hozzáadása, PREHEAT = előmelegítés)	12	Hálózati kábel (B ábra)
		13	Kábelbilincs (B ábra)

4. Műszaki adatok

Tápellátás	220 V - 240 V~, 50/60 Hz
Teljesítményfelvétel	2400 W
Kikapcsolt állapotú teljesítményfelvétel	0,23 W
Érintésvédelmi osztály	I
Hőmérséklettartomány	80°C és 450°C között
Időzítő funkció	maximum 60 perc
Termikus túlterhelés elleni védelem	igen
Fűtőelemek	2 (felső/alsó fűtés)
Üzemi hőmérséklet	5°C - 35°C
Üzemi páratartalom	maximális 85% relatív páratartalom
Megengedett tárolási feltételek	0°C és 50 °C között, maximum 85% relatív páratartalom

A műszaki adatok és a készülék kialakítása előzetes értesítés nélkül változhatnak.

5. Biztonsági útmutatások

A pizzasütő első használatba vétele előtt olvassa el a Kezelési útmutatóban található összes megjegyzést és figyelmeztetést, még akkor is, ha ismeri az elektronikus készülékek kezelését. E Kezelési útmutatót tartsa biztonságos helyen későbbi utánanézés céljából. Ha eladja vagy elajándékozza a pizzasütőt, akkor adja át vele együtt a Kezelési útmutatót is. A Kezelési útmutató a termék részét képezi.

A szimbólumok magyarázata



VESZÉLY! Olyan veszélyt vagy nagy kockázatot jelez e figyelmeztető szó, amely halálos vagy súlyos balesethez vezet, ha nem előzi meg azt.



FIGYELMEZTETÉS! Olyan mérsékelt veszélyre hívja fel a figyelmet e figyelmeztető szó, mely halálos vagy súlyos sérülést okozhat, ha nem előzi meg azt.



VIGYÁZAT! Olyan fontos útmutatásokat jelöl e figyelmeztető szó, amelyek betartása vagyoni károk elleni védekezéshez szükséges.



VESZÉLY! Figyelmeztetés, forró felületek! E szimbólum a pizzasütő forró felületei miatti égési és egyéb sérülések veszélyére hívja fel a figyelmet.



Kezelési útmutatóban foglaltak betartása



Váltakozó feszültség



E szimbólum a témakörre vonatkozó fontos információt jelöl.



Gyártó címe



FIGYELMEZTETÉS!
ÁRAMÜTÉSVESZÉLY!
NE BONTSA MEG A KÉSZÜLÉK BURKOLATÁT!



VESZÉLY! Általános biztonsági utasítások

- E készüléket 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű személyek, vagy tapasztalatlan személyek is használhatják, felügyelet alatt, vagy ha a készülék megfelelő használatáról tájékoztatást kaptak, és megértették az ezzel kapcsolatos veszélyeket. Nem játékszer e termék. A terméket felügyelet nélkül nem tisztíthatják és nem tarthatják karban gyermekek.
- A kis alkatrészek fulladásveszélyesek lehetnek. Tartsa a csomagolást gyermekektől távol. Fennáll a fulladás veszélye.
- Ne használja a pizzasütőt, ha az sérült vagy hibásan működik, mivel ez további károkat okozhat. A vevőszolgálattal vagy egy szakképzett személlyel ellenőriztesse a pizzasütőt és szükség esetén javíttassa meg azt.
- Ha lehetséges, a pizzasütőt saját (független) elektromos áramköréhez csatlakoztassa. Ha bizonytalan benne, akkor forduljon szakemberhez.
- E pizzasütő nem alkalmas járművekben való használatra.



VESZÉLY! Tűzveszély!

- A pizzasütőt nem külső időzítővel vagy külön távirányító-rendszerrel való használatra tervezték.
- Ne hagyja felügyelet nélkül a bekapcsolt pizzasütőt.
- Ne helyezze el a pizzasütőt gyúlékony anyagok, folyadékok, gázok, függönyök vagy kárpitok közelében.
- A pizzasütőt egy vízpermettől védett, sima, erős és tűzálló felületen helyezze el. Legalább 15 cm-es távolságot hagyjon a falaktól.
- A készülék 50 cm-es környezetén belülre ne helyezzen semmilyen gyúlékony anyagot.
- Biztosítson akadálymentes légmozgást. Hagyjon elég helyet a pizzasütő körül, és legalább 1 m szabad helyet a készülék felett.
- Ne fedje le a pizzasütőt.
- Sohase zárja el a szellőzőnyílásokat, illetve ne fedje le ruhával azokat.
- Ne tegyen papírt, műanyagot, alumínium fóliát, ruhát vagy más tárgyakat a pizzasütőbe.
- A pizzasütő csak pizza és hasonló lapos részből készült termékek készítésére használható. Sohase tegyen túlméretes ételdarabokat a pizzasütőbe.

- A készülékben uralkodó magas hőmérséklet miatt ne használjon sütőpapírt vagy tartós sütőfóliát. Mindig távolítsa el minden fóliát és papírt pl. a fagyasztott élelmiszerekről, még akkor is, ha a gyártó azt állítja, hogy az élelmiszerral együtt süthető.
- Sohase szekrényben helyezze el a pizzasütőt.



VESZÉLY! Áramütésveszély!

- Nem lehet sérült a pizzasütő háza. Ha sérült a ház, akkor áramütés veszélye áll fenn.
- Ügyeljen arra, hogy mindig könnyen hozzáférhető csatlakozóaljzatba csatlakoztassa a pizzasütőt. Kizárólag a típustáblán szereplő hálózati feszültségre szabad csatlakoztatni a pizzasütőt! A pizzasütő hátoldalán található a típustábla. A felhasználónak nincs teendője a termék 50 vagy 60 Hz-es választását illetően. Automatikusan történik a termék 50 vagy 60 Hz-es hálózati frekvenciának megfelelő beállítása.
- Tilos vízbe vagy más folyadékba meríteni a pizzasütőt, a hálózati kábelt (12) és a hálózati csatlakozódugót.
- Sohase fogja meg nedves kézzel a hálózati kábelt (12) vagy a pizzasütőt.
- Tilos mosdókagyló, fürdőkád, zuhany vagy úszómedence közelében működtetni a pizzasütőt. Ha vízbe esett a pizzasütő, akkor azonnal húzza ki a hálózati kábel csatlakozódugóját a csatlakozóaljzathoz, és csak ezt követően vegye ki a pizzasütőt a vízből.
- A hálózati feszültségről való teljes leválasztás érdekében ki kell húznia a hálózati kábel csatlakozódugóját a fali csatlakozóaljzathoz. Sohase a hálózati kábelnél (12) fogva húzza ki a csatlakozódugót a csatlakozóaljzathoz. Mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki azt.
- Bontsa a hálózati kábel csatlakozását, ha nem működik megfelelően a pizzasütő, nincs használatban, viharok idején és tisztítás előtt.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelben (12) éles szélék vagy forró felületek ne tehessenek kárt.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel (12) ne törjön meg vagy nyomódjon össze.
- Ha a hálózati kábel (12) sérült, a veszélyek elkerülése érdekében a gyártóval, annak ügyfélszolgálatával vagy hasonlóan képzett személlyel cseréltesse azt ki. Sohase használjon adapterdugót vagy hosszabbítókábelt és ne módosítsa a hálózati kábelt (12)!



VESZÉLY! Égési sérülés veszélye!

- Ha be van kapcsolva, akkor nagyon magas lehet a hozzáférhető felületek hőmérséklete. Használat közben forró gőz távozik a szellőzőnyílásokon keresztül. A pizzasütő kinyitásakor forró gőz is kiléphet. Az ételek elhelyezéséhez és eltávolításához használjon megfelelő pizzás lapátot. Az étel

kivételekor ne érintse meg a pizzasütő belsejét. Edényfogót vagy sütőkesztyűt használjon az égési sérülések elkerülésére és csak a fogantyúnál **(1)** fogja meg.

- Működés közben nagyon felhevülhet a pizzasütő és a pizzakő **(10)**. Ezek a gép kikapcsolása után is forróak maradnak. Vigyázzon, hogy ne égesse meg magát.
- Tisztítás, szállítás és tárolás előtt hagyja teljesen lehűlni a pizzasütőt és a pizzakövet **(10)**.



FIGYELMEZTETÉS! Sérülésveszély

- Ha füstre, szokatlan zajokra vagy szagra lesz figyelmes, azonnal húzza ki a csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból. Ha ez történt, akkor addig ne használja ismét a pizzasütőt, amíg nem ellenőriztette egy illetékes szerviztechnikussal. A készülék esetleges kigyulladás esetén ne lélegezze be a füstöt. Ha mégis belélegzi a füstöt, forduljon orvoshoz. A füst belélegzése károsíthatja az egészségét.
- Úgy vezesse a hálózati kábelt **(12)**, hogy az ne idézzen elő botlásveszélyt.



VIGYÁZAT! A készülék károsodása

- Ne használjon semmiféle oldószert vagy vegyszert.
- Kizárólag a mellékelt tartozékokkal használja a pizzasütőt.
- Sohase tegyen valamilyen tárgyat a pizzasütőre.
- Védje a pizzasütőt a csepegő vagy freccsenő víztől.
- Ne tegye ki a pizzasütő közvetlen napfénynek.
- Ne tegye ki a pizzasütőt túl magas, illetve túl alacsony hőmérsékletnek.
- Ne tegye ki a pizzasütőt túl ütéseknek vagy rázkódásnak.
- A pizzakövet **(10)** soha nem szabad vízbe meríteni, mivel nedvességet szív magába, és ez repedéseket vagy sérüléseket okozhat.
- Sohase tisztítsa folyékony mosogatószerrel a pizzakövet **(10)**. A tisztítószerek behatolhatnak a kő pórusaiba, és a következő használat során átkerülhetnek az ételre.
- A pizzakő **(10)** tisztításához ne használjon hegyes vagy éles tárgyakat, illetve nagynyomású tisztítószert, mert ez karcolásokat okozhat, illetve megsérülhet az anyag, amelybe ételmaradékok beágyazódhatnak.
- Ne kezelje a pizzakövet **(10)** fertőtlenítőszerrel. A pizzasütő magas üzemi hőmérséklete miatt nincs szükség fertőtlenítésre.
- Ne tegyen olajat a pizzakőre **(10)**, mivel ez füst, szagok keletkezéséhez vagy károsodáshoz vezethet.

6. Mielőtt használatba venni

Vegye ki a pizzasütőt és tartozékait a csomagolásból. A használatának a megkezdése előtt távolítsa el az összes csomagolóanyagot.

6.1 Első felállítás

Az első használata előtt étel nélkül hevítse a készüléket. Az első hevítéskor kevés füstöt és szagot bocsáthatnak ki fűtőelemek. Ez normális jelenség és tökéletes marad a biztonság.

- Válasszon megfelelő helyet a termék számára (lásd az 5. „Biztonsági utasítások” című fejezet).
- A 11.2 „Tisztítás” című fejezetben leírt módon tisztítsa meg a terméket.
- Tegye a pizzakövet **(10)** a készülékbe.
- Dugja a hálózati kábel csatlakozódugóját egy könnyen hozzáférhető hálózati csatlakozóaljzatba. Egy rövid sípjelzés hallható. Minden kijelző rövid időre világít, majd ismét kialszik. AZ „ON/OFF” gomb **(8)** kijelzője halványan világít.
- Nyomja meg az ON/OFF gombot **(8)**. Villog a kiválasztott program kijelzője. Megjelenik a kijelzőn **(6)** a megfelelő hőmérséklet és idő kijelzése.
- Nyomja meg és kb. 10 másodpercig tartsa megnyomva a „START/STOP” gombot **(7)**. A kiválasztott program kijelzője villog, és a sütő világítása bekapcsol. A kijelzőn **(6)** a hőmérsékletértéket egy forgó szimbólum váltja fel, és az „PREHEAT” (ELŐFŰTÉS) kijelzés jelenik meg. Nem változik az idő kijelzése. Megkezdődik az előmelegítés és forogni kezd a ventilátor. Körülbelül 15 percig tart ez a folyamat.
- Az első használatkor kevés szag vagy füst keletkezhet. Ebben az esetben biztosítson megfelelő szellőzést (pl. ablaknyitással).
- Az előmelegítés befejeződése után három sípjelzés hallható és „ADD FOOD” (ÉTEL HOZZÁADÁSA) kijelzés jelenik meg a kijelzőn **(6)**. Ismét megjelenik a hőmérsékleti érték a kijelzőn **(6)**.
- A készülék kikapcsolásához kb. egy másodpercig tartsa megnyomva az ON/OFF gombot **(8)**.
- Egy ideig forog a ventilátor. Hagyja lehűlni a készüléket. Szükség esetén a folyamat felgyorsításához nyissa ki az ajtót **(2)** a fogantyú **(1)** segítségével.
- Most készen áll a készülék.

7. Első lépések



A készülék előmelegítést végez, hogy magas hőmérsékleten optimális sütési eredményeket érjen el. Az előmelegítési fázisban a pizzakőnek **(10)** a készülék belsejében kell lennie. Ha még forró a készülék, akkor nincs előmelegítési fázisra szükség.



Ha már elindított egy programot (a kiválasztott program jelzőfénye világít), először meg kell nyomnia a START/STOP gombot **(7)**, mielőtt egy másik programot választhatna.



Műveletvégzés nélkül 30 perce elteltével a készülék automatikusan a Készenléti módra tér át. A sütés folytatásához nyomja meg az ON/OFF gombot **(8)**, majd válassza ki ismét a programot.

- Válasszon megfelelő helyet a termék számára (lásd az „5. Biztonsági utasítások” című fejezet).
- Tegye a pizzakövet **(10)** a készülékbe.
- Dugja a hálózati kábel csatlakozódugóját egy könnyen hozzáférhető hálózati csatlakozóaljzatba.
- Egy rövid sípjelzés hallható. Minden kijelző rövid időre világít, majd ismét kialszik. AZ „ON/OFF” gomb **(8)** kijelzője halványan világít.
- Nyomja meg az ON/OFF gombot **(8)**. Villog a kiválasztott program kijelzője. Megjelenik a kijelzőn **(6)** a megfelelő hőmérséklet és idő kijelzése.

- Válassza ki a használni kívánt programot program forgatógomb **(9)** használatával (lásd a 8. „Programok” című fejezet).
- Nyomja meg a START/STOP gombot **(7)**, vagy várjon kb. 10 másodpercet, hogy elfogadjja a hőmérséklet és az idő előre beállított értékeit, majd indítsa el a fűtést. A kiválasztott program kijelzője villog, és a sütő világítása bekapcsol. A hőmérséklet és az idő értékeit is testre szabhatja (lásd a 8.1. táblázat „Programokhoz tartozó hőmérsékletek és idők”). A következők szerint járjon el:
 - Nyomja meg a UPPER/LOWER (FELSŐ/ALSÓ) gombot **(4)** a felső és alsó fűtés közötti váltáshoz. A kijelzőn **(6)** „UPPER” (felső fűtés) vagy „LOWER” (alsó fűtés) kijelzés jelenik meg.
 - A TEMP/ TIMER beállítótárcsát **(3)** használja a hőmérséklet 5 fokos lépésekben való beállítására.
 - Az időzítés hosszának változtatására nyomja meg a TIMER gombot **(5)**.
 - A TEMP/TIMER vezérlőtárcsával **(3)** állítsa be a kívánt időt: 10 másodperces lépésekben (maximum 3 percig), 30 másodperces lépésekben (3 és 10 perc között) vagy 1 perces lépésekben (10 perc felett).
 - Nyomja meg a START / STOP gombot **(7)** a fűtés indítására.
- A kijelzőn **(6)** a hőmérsékletértéket egy forgó szimbólum váltja fel, és az „PREHEAT” (ELŐFŰTÉS) kijelzés jelenik meg. Nem változik az idő kijelzése. Megkezdődik az előmelegítés és forogni kezd a ventilátor. Maximum 15 percig tart ez a folyamat.
- Az előmelegítés befejeződése után három sípjelzés hallható és „ADD FOOD” (ÉTEL HOZZÁADÁSA) kijelzés jelenik meg a kijelzőn **(6)**. Ismét megjelenik a hőmérsékleti érték a kijelzőn **(6)**.
- Nyissa ki az ajtót **(2)** a fogantyú **(1)** segítségével, és csúsztassa a megrakott pizzát a pizzakőre **(10)** egy pizzalapát segítségével.
- Zárja be az ajtót **(2)** a fogantyú **(1)** segítségével.
- Nyomja meg a START/STOP gombot **(7)** az időzítő indítására. Visszaszámol az időzítő. Az időzítés lejártá után három sípjelzés hallható és „ADD FOOD” (ÉTEL HOZZÁADÁSA) kijelzés jelenik meg a kijelzőn **(6)**. A készülék bekapcsolva marad, és folytatódik a fűtés.
- Ellenőrizze, hogy a pizza elérte-e a szükséges elkészítési fokot. Szükség esetén megváltoztathatja az időzítő működési idejét.
- Amikor a pizza elkészült, nyissa ki az ajtót **(2)** a fogantyú **(1)** segítségével.
- Pizzalapát segítségével vegye ki a pizzát.
- Szükség esetén készítsen több pizzát. Ha nem akarja folytatni a pizzakészítést, akkor a készülék kikapcsolásához kb. egy másodpercig tartsa megnyomva az ON/OFF gombot **(8)**.
- Egy ideig forog a ventilátor. Hagyja lehűlni a készüléket. Szükség esetén a folyamat felgyorsításához nyissa ki az ajtót **(2)** a fogantyú **(1)** segítségével.
- Húzza ki a hálózati kábel csatlakozódugóját a csatlakozóaljzatból.
- A 11.2 „Tisztítás” című fejezetben leírt módon tisztítsa meg a terméket.

8. Programok

A következő programokkal rendelkezik a készülék.

Program	Használat
NEAPOLITAN (NÁPOLYI)	nápolyi pizzához (nagyon magas hőmérséklet, rövid sütési idő)
PAN PIZZA (SERPENYŐS PIZZA)	a serpenyőben készült vagy vastagabb aljú pizzához (magas hőmérséklet, hosszabb sütési idő)
THIN CRUST (VÉKONY HÉJ)	vékony héjú pizzához (magas hőmérséklet, közepes sütési idő)
NEW YORK	New York-i stílusú pizzához (közepes hőmérséklet, hosszabb sütési idő)
DIY (CSINÁLD MAGAD)	egyéni hőmérséklet és idő beállítás
FROZEN (MÉLYHŰTÖTT) PIZZA	mélyhűtött pizzához előre beállított (közepes hőmérséklet, hosszabb sütési idő)

8.1 A programokhoz tartozó hőmérsékletek és időpontok

A programok a következő előre beállított hőmérsékletekkel és időkkal rendelkeznek. Szükség esetén megváltoztathatja ezeket.

Program	Felső fűtés	Alsó fűtés	Idő	Állítható hőmérséklet	Állítható idő
NEAPOLITAN (NÁPOLYI)	450°C	450°C	2 perc	200–450 °C	1–60 perc
PAN PIZZA (SERPENYŐS PIZZA)	300°C	340°C	10 perc	80–450 °C	1–60 perc
THIN CRUST (VÉKONY HÉJ)	270°C	300°C	6 perc	80–450 °C	1–60 perc
NEW YORK	280°C	280°C	8 perc	80–450 °C	1–60 perc
DIY (CSINÁLD MAGAD)	400°C	400°C	2 perc	80–450 °C	1–60 perc
FROZEN (MÉLYHÚTOTT) PIZZA	240°C	300°C	8 perc	80–450 °C	1–60 perc

- Az előre beállított programok a sütési időre vonatkozó iránymutatásként szolgálnak. A ténylegesen szükséges sütési idő a tésztától, a feltétektől és a kívánt barnulás mértékétől függően rövidebb vagy hosszabb lehet, és mindig figyelemmel kell kísérni.
- Mélyhűtött pizza üzemmódban javasoljuk, hogy több pizza sütése között várjon 1-2 percet, hogy a pizzák újra fel tudjon melegedni, és optimális sütési eredményt érjen el.
- Vékony hájú pizza üzemmódban csak olyan feltétet szabad használni, amelyek süthetők és alacsony nedvességtartalmúak. Ellenkező esetben a sütési eredmény romolhat, mivel a pizza nem lesz elég ropogós.

9. Receptek

- Javasoljuk, hogy a munkafelületet fedje be durumbúza darával vagy liszttel, hogy a pizzatészta könnyen megmunkálható legyen.

Megjegyzés a kész tészta használatáról:

Sütés előtt távolítsa el a sütőpapírt a tésztáról, mivel az magas hőmérsékleten megéghet. A tészta aljára szórjon kevés lisztet, hogy ne ragadjon le. A pizzasütőt a kész tészta csomagolásán található utasítások szerint állítsa be. Felhívjuk azonban a figyelmet arra, hogy a kisebb sütőtér miatt a sütési idő akár 50%-kal is csökkenhet. A sütési folyamat során mindig tartsa szemmel a pizzát.

9.1 Nápolyi pizzatészta (6 pizza, egyenként kb. 280 g)

Alapanyagok

- 1000 g 00 típusú pizza liszt
- 680 g hideg víz (68 %)
- 24 g só
- 15 g olívaolaj
- 1 g friss élesztő

→ kb. **6 darab**, egyenként **280 g-os** a hozam

Tésztakészítés

1. Autolízis (ajánlott)

Keverje össze a lisztet + 90% vizet, fedje le és hagyja 30 percig pihenni.

2. Élesztő és megmaradt víz hozzáadása

Oldja fel az élesztőt a megmaradt vízben, majd hagyja kb. 5 percig állni.

3. Élesztő és a víz keverékének a hozzáadása

Adja az élesztő és a víz keverékét a liszt és a víz keverékéhez, és gyúrjuk 10 percig konyhai robotgéppben (közepes fordulatszámmal).

4. Só és olaj begyúrása

Lassan adja hozzá a sót és az olajt, majd, és gyúrja további 5 percig (közepes fordulatszámmal).

Cél: sima, kissé ragacsos, rugalmas tészta.

5. Alapanyag ellenőrzése

- Hagyja kelni 2 órán át szobahőmérsékleten (kb. 22 °C) a keverőtálban.
- Majd hűtse a hűtőben 24–48 óráig (4 – 6°C).

6. Darabok ellenőrzése

- Vegye ki a tésztát a keverőtálból, és ossza 6 részre.
- Az enyhén lisztezett tésztát kerek formába formázza és takarja le (ideális esetben egy tárolódobozban).
- Hagyja kelni 3-4 órán át szobahőmérsékleten a keverőtálban.

Sütőbeállítások nappolyi pizzához

Melegítse elő a sütőt az előre beállított nappolyi pizza programon.

Szórja meg a munkafelületet szemolával (lehetőleg egy kis kupacot, amelybe a tésztagolyót bele lehet tenni a feldolgozáshoz).

Ne sodorja ki a tésztát, hanem óvatosan nyomja ki belülről kifelé.

Annak érdekében, hogy a tészta ne ragadjon túlságosan össze, fordítsa meg, amikor szétteríti, hogy a szemola mindkét oldala száraz maradjon.

Felhívjuk a figyelmet arra, hogy a szemola különösen hőálló, ezért használják pizzaformázáshoz (a liszt túl gyorsan megégne). Mindazonáltal ügyeljen arra, hogy ne legyen túl sok szemola a pizza alatt, mielőtt beteszi a sütőbe. A tésztához nem kötődött szemola nagyon gyorsan megég, és nagyon kellemetlen ízt eredményez.

Az optimális eredmény elérése érdekében az ajánlott sütési idő 1:30 - 2:00 perc.

9.2 New York-i stílusú gombás-hagymás pizza

Választható: Változat főtt sonkával 2 nagy pizzához (30-32 cm)

Hozzávalók - tészta

- 400 g búzaliszt (550-es típusú)
- 260 ml hideg víz
- 1 teáskanál száraz élesztő (vagy kb. 3 g friss élesztő)
- 1 teáskanál cukor
- 1 teáskanál só
- 3 evőkanál olívaolaj
- oregánó

Hozzávalók - feltét

- kb. 140-200 ml paradicsomszósz
- 240-300 g mozzarella (reszelt)
- 60 g gomba, vékonyra szeletelt
- 40 g hagyma, karikára vágva, finomra szeletelve
- oregano (választható)
- só
- 2 teáskanál olívaolaj (választható)

Választható - sonkás változat

- 80 g főtt sonka, kis darabokra vágva

Tészta - előkészítés

1. Öntse a vizet egy tálba, keverje bele az élesztőt, és hagyja, hogy rövid ideig oldódjon.
2. Tegye a lisztet, a cukrot és a sót egy tálba, és keverje össze, majd adjon hozzá 2 evőkanál olajat és a víz-élesztő keveréket.
3. Keverjen össze mindent durván, amíg már nem látszik száraz liszt.
4. Gyúrja 5-8 percig, amíg sima tésztát kap.
5. Formázzon golyókat a tésztából.
6. Ossza 2 egyenlő tészta darabra, kenjen bele egy kis olajjal.
7. Tegye lezárt dobozokba és hagyja 24 óráig dagadni a hűtőben.

Másnapi előkészület

1. A süítő előmelegítése:

Melegítse elő a sütőt New York-i stílusú programmal.

2. A szósz elkészítése:

Sóval és oregánóval fűszerezze paradicsompürét (választható).

3. Készítse el a tésztát:

A tésztát belülről kifelé haladva kb. 30 cm átmérőjűre sodorja és formázza, a közepét vékonyan hagyva, a széleket kissé vastagabbra formázva.

4. A pizza befedése:

- A paradicsomszószt egyenletesen kenje el a tésztán (a széleket hagyja szabadon).
- Szórjon rá mozzarella-t.
- A gombát és a hagymát egyenletesen terítse szét (a gombát nagyon vékonyra szeletelje, hogy ne engedjen ki túl sok folyadékot).
- Választható: Adj hozzá a főtt sonkadarabokat.

5. Sütés:

kb. 7 percig süsse, amíg a sajt megolvad és enyhén megbarnul, az alap pedig ropogós lesz.

9.3 New York-i stílusú pizza pepperoni szalámmal (csilivel) és szalámmal 2 nagy pizzához (30-32 cm)

Hozzávalók - tészta

- 400 g búzaliszt (550-es típusú)
- 260 ml hideg víz
- 1 teáskanál száraz élesztő (vagy kb. 3 g friss élesztő)
- 1 teáskanál cukor
- 1 teáskanál só
- 3 evőkanál olívaolaj
- oregánó

Hozzávalók - feltét

- kb. 140-200 ml paradicsomszósz
- 240-300 g mozzarella (reszelt)
- 2 csilipaprika
- 60 - 80 g szalámi

Tészta - előkészítés

1. Öntse a vizet egy tálba, keverje bele az élesztőt, és hagyja, hogy rövid ideig feloldódjon.
2. Tegye a lisztet, a cukrot és a sót egy tálba, és keverje össze, majd adjon hozzá 2 evőkanál olajat és a víz-élesztő keveréket.
3. Keverjen össze mindent durván, amíg már nem látszik száraz liszt.
4. Gyúrja 5-8 percig, amíg sima tésztát kap.
5. Formázzon golyókat a tésztából.
6. Ossa 2 egyenlő tésztadarabra, kenjen bele egy kis olajjal.
7. Tegye lezárt dobozokba és hagyja 24 óráig dagadni a hűtőben.

Másnapi előkészület

1. Melegítse elő a sütőt:

Melegítse elő a sütőt New York-i stílusú programon.

2. A szósz elkészítése:

Sóval és oregánóvak fűszerezze paradicsompürét (választható).

3. Készítse el a tésztát:

A tésztát belülről kifelé haladva kb. 30 cm-esre sodorja és formázza, a közepét vékonyan hagyva, a széleket kissé vastagabbra formázva.

A pizza befedése:

Szósz → sajt → szalámi → csilipaprika

- A paradicsomszószt egyenletesen kenje el a tésztán (a széleket hagyja szabadon).
- Szórjon rá mozzarellát.
- Egyenletesen ossza el a szalámit a pizzán.
- Vágja karikákra a csilipaprikát, terítse szét a pizzán.

4. Sütés:

kb. 7 percig süsse, amíg a sajt megolvad és enyhén megbarnul, az alap pedig ropogós lesz.

9.4 Pizza mozzarellával, rukkolával, cseresznyeparadicsommal és parmezánnal, vékony pizzatészta (kb.

2 pizza, 30 cm)

Hozzávalók - tészta

- 250 g liszt
- 150 ml langyos víz
- 5 g só
- 5 g cukor
- 5 g száraz élesztő
- 1 evőkanál olívaolaj

Hozzávalók - feltét

- 120 ml paradicsomszósz
- 120 g reszelt mozzarella
- 10-12 cseresznyeparadicsom (kb. 60-80 g)
- 2 maréknyi rukkola (30-50 g)
- 25 g parmezán, reszelt
- 1-2 teáskanál olívaolaj
- só és bors az ízesítéshez
- választható: chilipehely vagy egy csepp citromlé
- Egy kevés liszt vagy búzadara a nyújtáshoz

Elkészítés - tészta:

1. Az élesztőt a cukorral együtt langyos vízben kb. 5-10 percig kelessze, amíg enyhén habzik.
2. Keverje össze egy tálban a lisztet és a sőt. Adja hozzá az élesztő-víz keveréket és az olívaolajat. Gyúrja 8-10 percig, amíg sima tésztát nem kap.
3. Hagyja a tésztát 1 órán át kelni szobahőmérsékleten, **vagy** erjessze a hűtőben 12-24 órán át (hosszabb erjedés = több íz).

Elkészítés a kelesztési idő után:

1. Melegítse elő a sütőt

Melegítse elő a sütőt a vékony héj programmal.

2. Ossza el a tésztát 160-180 g-os adagokra, és dolgozza kör alakúra.

3. Nagyon vékonyra (2-3 mm) sodorja ki.

4. Formázza meg a pizzát

Formázza meg a tésztát nagyon vékonyra lisztezett felületen, vagy nyújtsa ki (még jobb szemolával fedett felületen) (kb. 28-30 cm átmérőjűre).

5. Alj befedése

A paradicsomszószt nagyon vékonyan kenje rá.

A reszelt mozzarella **egyenletesen** ossza el (hagyja szabadon a széleket).

6. Sütés

A pizzát kb. **6 percig** süssse, amíg a széle aranybarna nem lesz, és a sajt meg nem olvad.

7. Vágja félbe a cseresznyeparadicsomokat, sütés közben mossza meg a rukkolát.

8. Friss feltét

Vegye ki a pizzát a sütőből. Vágja félbe vagy negyedelje a cseresznyeparadicsomokat, majd elosztva tegye a tetejére. Szórjon rukkolát és reszelt parmezánt a tetejére.

9. Befejezés

Permetezze olívaolajjal, sóval és borssal kissé fűszerezze.

Választható: Csilipehely vagy egy csepp citromlé.

9.5 Tarte flambée tészta élesztővel (ropogós és vékony)

Mennyiség: 2 tepsinyi

Kelesztési idő: 45–60 perc

Hozzávalók - tészta

- 220 g búzaliszt (405 vagy 550 típusú)
- 120 ml langyos víz
- 1 evőkanál semleges olaj (repce- vagy napraforgó olaj)
- ½ teáskanál só
- 2 g száraz élesztő (kb. ½ tasak)

Hozzávalók - feltét

- 160-200 g crème fraîche vagy tejföl
- 100 g kockára vágott szalonna
- 1 vöröshagyma
- 60 g reszelt mozzarella
- só és fekete bors

Elkészítés - tészta

1. Élesztő kelesztése

Langyos vízben oldja fel a száraz élesztőt, majd hagyja 2–3 percig állni.

2. A tészta elkészítése

Tegye a lisztet és a sőt egy tálba.

Adja hozzá az élesztős vizet és az olajat, majd **3-5 percig** gyúrja az egésszet, hogy sima, viszonylag kemény tésztát kapjon.

3. **A tészta kelesztése**

A tésztát formázza golyóvá, enyhén kenje meg olajjal, fedje le, és **szobahőmérsékleten** hagyja kelni **45-60 percig**, amíg láthatóan meg nem kel.

Elkészítés 60 perc kelesztési idő után

1. **A sütő előmelegítése**

a DIY programmal: **280 °C** felső fűtés és **300 °C** alsó fűtés

2. Ossza a tésztát 2 részre.

3. **Nagyon vékonyra** (tényleg papírvékonyra) sodorja ki.

4. **Az alap befedése**

egyenletesen és **vékonyan kenje el**

a crème fraîche-t az alapon.

Kissé fűszerezze sóval és borssal.

5. Egyenletesen ossza el a kockázott szalonnát a tetején.

6. Vágja a hagymát finom csíkokra, és terítse szét.

7. Szórjon **kevés** mozzarellát a tetejére.

8. **Sütés**

Süsse a tarte flambée-t **kb. 5 percig**, amíg a széle ropogós lesz, és a sajt enyhén meg nem barnul.

9. **Befejezés**

Sütés után hintsen rá mézet, választhatóan diót.

9.6 Tarte flambée tészta élesztővel (ropogós és vékony)

Mennyiség: 2 tepsinyi

Kelesztési idő: 45–60 perc

Hozzávalók - tészta

- 220 g búzaliszt (405 vagy 550 típusú)
- 120 ml langyos víz
- 1 evőkanál semleges olaj (repce- vagy napraforgó olaj)
- ½ teáskanál só
- 2 g száraz élesztő (kb. ½ tasak)

Hozzávalók - feltét

- 160- 200 g crème fraîche vagy tejföl
- 1 érett körte
- 160 g kecskesajt (sajt korong vagy krémsajt)
- 60 g reszelt mozzarella
- só és fekete bors

Választható (erősen ajánlott):

- 2 teáskanál méz
- 2 evőkanál darált dió

Elkészítés - tészta

1. **Élesztő kelesztése**

Langyos vízben oldja fel a száraz élesztőt, majd hagyja 2–3 percig állni.

2. **A tészta elkészítése**

Tegye a lisztet és a sót egy tálba.

Adja hozzá az élesztős vizet és az olajat, majd **3-5 percig** gyúrja az egésszel, hogy sima, viszonylag kemény tésztát kapjon.

3. **A tészta kelesztése**

A tésztát formázza golyóvá, enyhén kenje meg olajjal, fedje le, és **szobahőmérsékleten** hagyja kelni **45-60 percig**, amíg láthatóan meg nem kel.

Elkészítés 60 perc kelesztési idő után

1. **A sütő előmelegítése**

a DIY programmal **280 °C-re** felső fűtéssel, **300 °C-re** alsó fűtéssel.

2. Ossza a tésztát 2 részre.

3. **Nagyon vékonyra** (tényleg papírvékonyra) sodorja ki.

4. Szeletelje fel a kecskesajtot.

5. **A körte előkészítése**

Magozza ki a körtét és vágja **vékony karikákra vagy szeletekre**.

6. **Feltét**

Az alap befedése

egyenletesen és **vékonyan kenje el**

a crème fraîche-t az alapon.

Kissé fűszerezze sóval és borssal.

Szórja szét a körteszeleteket az alapon.

Szeletelje fel a kecskesajtot.

Szórjon **kevés** mozzarella-t a tetejére.

7. **Sütés**

Süsse a tarte flambée-t **kb. 5 percig**, amíg a széle ropogós lesz, és a sajt enyhén meg nem barnul.

8. **Befejezés**

Sütés után hintsen rá mézet, választhatóan diót.

9.7 Pan Pizza Quattro Formaggi

Pan Pizza recept 4 pizzára (28-30 cm)

Hozzávalók - tészta:

- 1 kg liszt (550 vagy 00 típusú)
- 640 ml langyos víz
- 20 g friss élesztő **vagy** 7 g száraz élesztő
- 4 teáskanál cukor
- 4 teáskanál só
- 4 evőkanál olívaolaj
- némi olaj vagy vaj a tepsik megkenéséhez

Hozzávalók - feltét (2. feltétváltozat)

- 4 evőkanál tejszín vagy crème fraîche paradicsomszósz helyett
- 400 g mozzarella (reszelt)
- 240 g gorgonzola (enyhe)
- 240 g emmentáli vagy Gouda sajt (reszelt)
- 160 g parmezán (finomra reszelt)

Módszer

1. **Készítse el a tésztát (kb. 2 órával előtte)**

1. Oldja fel az élesztőt és a cukrot langyos vízben, és hagyja állni 5 percig, amíg kissé nem habzik.
2. Tegye a lisztet és a sót egy nagy tálba, adja hozzá az élesztős keveréket és az olívaolajat.

3. Gyúrja erőteljesen 8-10 percre, amíg a tészta sima és rugalmas nem lesz.
4. Kenje meg egy kevés olajjal, takarja le, és **1-1,5 órán át hagyja kelni**, amíg a duplájára nem kel.

2. Készítse elő a serpenyőket vagy formákat a kelesztési idő után

- **Kenjen ki** 4 tepsit vagy sütőformát (egyenként 28-30 cm-es) **bőségesen vajjal vagy olajjal**.
- **Ossza** a tésztát **4 egyenlő darabra**, és nyomkodja mindegyik darabot a tepsibe, amíg a széléig nem ér.
- **Hagyja kelni további 30-40 percig**, hogy a szélei finomak és bolyhosak legyenek.

Javaslat

- A tésztát **12-24 órán át a hűtőben** pihentetheti, így még aromásabb lesz.

3. A süttöt Pan Pizza programmal való előmelegítése

- Melegítse elő a süttöt a Pan Pizza programmal.

4. Módszer

A feltét elhelyezése

Kenje a tésztára a tejszínt vagy a crème fraîche-t.

Szórja meg egyenletesen a különböző sajtokkal.

Sütés

Pan Pizza: Süsse kb. 10 percig a Pan Pizza programmal.

9.8 Grillezett csirke pizza

Pan Pizza recept 4 pizzára (28-30 cm)

Hozzávalók - tészta:

- 1 kg liszt (550 vagy 00 típusú)
- 640 ml langyos víz
- 20 g friss élesztő **vagy** 7 g száraz élesztő
- 4 teáskanál cukor
- 4 teáskanál só
- 4 evőkanál olívaolaj
- némi olaj vagy vaj a tepsik megkenéséhez

Hozzávalók - feltét (1. feltétváltozat)

- 320-400 g grillszós (helyettesíti a paradicsomszószt)
- 500 g sült csirke (pl. pulykafilé csíkok, fűszerezve és megsütve)
- 400 g mozzarella vagy cheddar, reszelt
- Választható: 160 g csemegekukorica vagy 2-4 karikára vágott újhagyma

Módszer

1. Készítse el a tésztát (kb. 2 órával előtte)

1. Oldja fel az élesztőt és a cukrot langyos vízben, és hagyja állni 5 percig, amíg kissé nem habzik.
2. Tegye a lisztet és a sót egy nagy tálba, adja hozzá az élesztős keveréket és az olívaolajat.
3. Gyúrja erőteljesen 8-10 percre, amíg a tészta sima és rugalmas nem lesz.
4. Kenje meg egy kevés olajjal, takarja le, és **1-1,5 órán át hagyja kelni**, amíg a duplájára nem kel.

2. Készítse elő a serpenyőket vagy formákat a kelesztési idő után

- **Kenjen ki** 4 tepsit vagy sütőformát (egyenként 28-30 cm-es) **bőségesen vajjal vagy olajjal**.
- **Ossza** a tésztát **4 egyenlő darabra**, és nyomkodja mindegyik darabot a tepsibe, amíg a széléig nem ér.
- **Hagyja kelni további 30-40 percig**, hogy a szélei finomak és bolyhosak legyenek.

Javaslat

- A tésztát **12-24 órán át a hűtőben** pihentetheti, így még aromásabb lesz.

3. A süttő Pan Pizza programmal való előmelegítése

- Melegítse elő a süttőt a Pan Pizza programmal.

4. Módszer

A feltét elhelyezése

A tésztát vékonyan kenje meg BBQ-szósszal.

Szórja meg egyenletesen sajttal.

Egyenletesen ossza el a csirkedarabokat a tetején.

Választhatóan hagymakarikákat tehet a tetejére.

Sütés

Pan Pizza: Süsse kb. 10 percig a Pan Pizza programmal.

9.9 Teljes kiőrlésű pizzatészta (4 pizzához)

Hozzávalók - tészta

- 500 g teljes kiőrlésű búzaliszt (lehetőleg teljes kiőrlésű, finomra őrölt)
- 350 g hideg víz (70 %-os hidratáltság)
- 10 g só
- 2 g száraz élesztő (vagy 6 g friss élesztő)
- 15 g olívaolaj

Hozzávalók - feltét

- kb. 360 g paradicsompüré vagy tetszés szerinti paradicsomszusz
- 300 g brokkoli
- 300 g gomba
- 2 étkezési paprika
- 2 kicsi vöröshagyma
- 300 g csemegekukorica (lecsepegtetve)
- 400 g reszelt mozzarella

Tésztakészítés

1. Autolízis (ajánlott)

Keverje össze a lisztet + 320 g vizet, fedje le és hagyja 30 percig pihenni.

→ Fontos a teljes kiőrlésű liszt jobb nyújthatósága miatt.

2. Élesztő és megmaradt víz hozzáadása

Oldja fel az élesztőt a megmaradt vízben, majd hagyja kb. 5 percig állni.

3. Keverjük bele az élesztő és a víz keverékét

Adja hozzá az élesztő és a víz keverékét a liszt és a víz keverékéhez, és gyúrja 10 percig konyhai robotgépből (közepes fordulatszámmal).

4. Só és olaj begyúrása

Lassan adja hozzá a sót és az olajat, majd, és gyúrja további 5 percig (közepes fordulatszámmal).

Cél: sima, kissé ragacsos, rugalmas tészta.

5. Alapanyag ellenőrzése

- Hagyja kelni 2 órán át szobahőmérsékleten (kb. 22 °C) a keverőtálban.
- Majd hűtse a hűtőben 24–48 óráig (4 – 6°C).

6. Darabok ellenőrzése

- Vegye ki a tésztát a keverőtálból, és ossza 4 részre.
- Az enyhén lisztezett tésztát kerek formába formázza és takarja le (ideális esetben egy tárolódobozban).
- Sütés előtt 3-4 órával vegye ki a hűtőből, és hagyja szobahőmérsékleten kelni.

A kelesztési idő után - a Neapolitan pizza beállításai

Melegítse elő a sütőt az előre beállított Neapolitan pizza programon (kb. 15 perc).

A tészta formázása

Szórja meg a munkafelületet szemolával (lehetőleg egy kis kupacot, amelybe a tésztagolyót bele lehet tenni a feldolgozáshoz).

Ne sodorja ki a tésztát, hanem óvatosan nyomja ki belülről kifelé.

A zöldségek előkészítése

1. Vagdálja kis darabokra a brokkolit, majd blansírozza 1–2 percig.
 - Töltsön meg egy fazekat vízzel, és forralja fel.
 - Tegyen sót a vízbe (mint a tészta vízhez).
 - Tegye a brokkoli rózsákat a forró vízbe.
 - Főzze 1–2 percig.
 - Szűrővel szedje ki és csepegtesse le a brokkolit (választható: rövid ideig öblítse hideg vízzel).
2. Csepegtesse le, só és kevés olívaolaj keverékével fűszerezze.
3. Szeletelje fel a gombákat.
4. Vágja csíkokra a paprikákat
5. és szeletelje félkarikákra hagymát.

Feltét (fontos a jó olvadás érdekében)

1. Kenje rá vékonyan a paradicsomszószt. Az alapnak még mindig át kell látszani kissé.
2. Először a mozzarella $\frac{2}{3}$ -át terítsük el.
3. Tegye rá a zöldségeket.
4. Szórja rá a maradék mozzarellát.
5. Választható: egy kis olívaolaj és chilipehely.

Sütés

- Állítsa a sütőt a Neapolitan pizza programra, és süsse 2 percig.

9.10 Klasszikus barbecue szósz amerikai serpenyős pizzához**Hozzávalók (kb. 2–3 pan pizzához)**

- 200 ml ketchup (alap)
- 60 ml almaecet vagy enyhe fehérborecet
- 40-50 g barna cukor (alternatívaként méz vagy juharszirup)
- 1 evőkanál. Worcester szósz
- 1 teáskanál mustár
- 1 teáskanál füstölt paprika por
- $\frac{1}{2}$ teáskanál hagymapor
- $\frac{1}{2}$ teáskanál fokhagymapor
- $\frac{1}{2}$ teáskanál feketebors

Választható:

- $\frac{1}{2}$ teáskanál csilipor vagy Cayenne-bors
- $\frac{1}{2}$ teáskanál folyékony füst aroma (nagyon gazdaságos)

Módszer

1. Tegye a hozzávalókat egy edénybe.
2. Kevergetve forralja, majd 10-15 percig főzze, amíg a mártás besűrűsödik.
3. Íz: édesebb → több cukor, savanyúbb → több ecet, füstösebb → paprika/folyékony füst aroma.
4. Kapcsolja ki a fűtést és hagyja kissé hűlni.

A Pan Pizzán való használat

- Terítsünk vékony réteg szószt (ez sűrű).
- Ideális a következőkkel:
 - Mozzarella és cheddar keverék
 - Csirke (BBQ csirke), lilahagyma
 - Sütés után választható: újhagyma

10. Hibaelhárítás

10.1 Nem működik a pizzasütő

- Ellenőrizze, hogy megfelelően van-e csatlakoztatva a hálózati kábel csatlakozódugója.
- Ellenőrizze, hogy van-e feszültség a használt hálózati csatlakozóaljzatban.

10.2 A kijelzőn (6) „E1”, „E2” vagy „E3” kijelzés látható.

- Műszaki hibás a pizzasütő. Forduljon a gyártóhoz.

10.3 A pizzasütő kikapcsol, és nem kapcsolható be azonnal újra

Túlmelegedés elleni védelmi mechanizmussal van ellátva a pizzasütő. Amikor túlmelegszik a készülék, akkor automatikusan kikapcsol.



FIGYELMEZTETÉS! A túlmelegedésnek általában oka van, és tűzveszélyes lehet!

- Húzza ki a hálózati kábel csatlakozódugóját a csatlakozóaljzataból.
- Küszöbölje ki a túlmelegedés okát. Ellenőrizze, hogy elég hőt képes-e a készülék disszipálni. Le van fedve vagy túl közel van a falhoz vagy más tárgyakhoz?
- Hagyja teljesen lehűlni a készüléket. Maximum 45 percig tart ez a folyamat. A készülék csak a teljes lehűlése után használható újra.

11. Karbantartás / tisztítás

11.1 Karbantartás

Szervizelés szükséges, ha bármilyen módon megsérült a pizzasütő, például, ha folyadék került a termékbe, ha esőnek vagy nedvességnek lett kitéve a termék, ha nem működik megfelelően vagy leejtették. Ha bármilyen füstöt, szokatlan zajt vagy szagot észlel, azonnal kapcsolja ki a pizzasütőt, és húzza ki a hálózati kábel csatlakozódugóját a csatlakozóaljzataból. Ilyen esetben ne használja ismét a pizzasütőt, amíg azt nem ellenőriztette egy erre jogosult szerviztechnikussal. Minden javítást szakembernek kell elvégeznie. Sohase bontsa meg a pizzasütő burkolatát.

11.2 Tisztítás



Az áramütés elkerülése érdekében tisztítás előtt húzza ki a hálózati kábel csatlakozódugóját a hálózati csatlakozóaljzatból!



Az égési sérülés veszélyének kiküszöbölésére várjon, amíg teljesen lehűl a pizzasütő és a pizzakő (10).



A pizzakő (10) a rendszeres tisztítás ellenére elszíneződhet. Ez az anyagból adódik, és nincs hatással a működésére. A pizzasütő belseje idővel elszíneződhet - ez normális és ártalmatlan jelenség.

Óvatosan távolítsa el a pizzakőről (10) az odaégett ételmaradékokat egy fa spatula vagy üvegkerámia kaparó segítségével. Ne kaparja a károsodás elkerülése érdekében. Szükség esetén kissé megnedvesített kendővel törölje le a pizzakövet (10). Ne használjon mosó- vagy tisztítószerket, és sohasem tisztítsa a pizzakövet (10) mosogatógépben vagy nagynyomású tisztítószerszel.

Sohase használjon sütőtisztító szereket vagy súrolópárnákat a pizzasütő tisztításához. Tisztítsa meg a készülék belső és külső felületét egy kevés kímélő tisztítószerrel megnedvesített kendővel, törölje át tiszta vizes kendővel, majd alaposan szárítsa meg. Mindig ügyeljen arra, hogy ne jusson víz a készülékbe.

12. Tárolás használaton kívül



Várjon, amíg teljesen lehűl a pizzasütő. Ellenkező esetben égési sérülés vagy tűz keletkezésének veszélye áll fenn!

Ha hosszabb ideig nem akarja használni a pizzasütőt, akkor bontsa a hálózati kábel fali csatlakozását és csévélje a hálózati kábelt (12) a kábelcsévélőre (11). Rögzítse a hálózati kábel (12) végét a kábelbilinccsel (13).

Tiszta, száraz, közvetlen napsugárzástól védett helyen tartsa a pizzasütőt.

13. Környezetvédelmi előírások és hulladékkénti elhelyezési információ

	Az ilyen jellel ellátott készülékek a 2012/19/EU sz. európai irányelv hatálya alá esnek. Minden elektromos és elektronikai készüléket a háztartási hulladéktól elkülönítve kell hulladékként egy hivatalos hulladékgyűjtő központok elhelyezni. A környezet, illetve saját egészsége károsításának elkerülése érdekében megfelelő módon helyezze el hulladékként a készüléket. A megfelelő hulladékkénti elhelyezéssel kapcsolatos további tájékoztatásért forduljon az önkormányzathoz, a környezetvédelmi szervekhez vagy azzal az üzlettel, melyben a készüléket vásárolta.
	A használt csomagolást környezetbarát módon helyezze el hulladékként. A karton csomagolóanyagokat vigye el egy szelektív hulladékgyűjtőbe vagy nyilvános gyűjtőhelyre újrahasznosítás céljából. A csomagban található bármilyen fóliát vagy műanyagot a nyilvános gyűjtőhelyen kell hulladékba helyezni.

FR

ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE

FR

Cet appareil se recycle

À DÉPOSER EN MAGASIN

À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

OU

FR

ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE

FR

Cet appareil se recycle

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 !

Erre a termékre és csomagolási elemeire Franciaországban különleges hulladékkezelési előírások vonatkoznak. Kérjük, tartsa be a helyi hulladékkezelési irányelveket.

ES/PT

AMARILLO
AMARELO

ES/PT

AZUL

ES/PT

VERDE

Csak Spanyolországra és Portugáliára érvényes:

Kérjük, válassza szét a csomagolóanyagot, és a csomagoláson található szimbólumoknak megfelelően dobja a megfelelő konténerbe:

	A hulladékkénti elhelyezésekor figyeljen a csomagolóanyagon található jelzésekre, rövidítések (a) és számok (b) találhatóak bennük, amelyek jelentése: 1– 7: műanyag / 20– 22: papír és karton / 80– 98: kompozit anyagok.	
Jel	Anyag	E termék csomagolóanyagai között található
	Kis sűrűségű polietilén	Műanyag zacskó, védőfólia
	Polipropilén	Nem szőtt szövet
	Hullámkarton doboz	Csomagolás, belső doboz
	Papír	Zsebkendőpapír

14. Étkezési célú használat

E szimbólum olyan terméket jelöl, melynek vegyi és fizikai összetétele a vizsgálatok alapján élelmiszerrel való érintkezés esetén nem idéz elő egészségre káros hatást az 1935/2004/EU irányelv szerint.

15. Megfelelőségi adatok

A termék megfelel a vonatkozó európai és nemzeti irányelveknek. A megfelelőségi nyilatkozat mellékelve van. A gyártó rendelkezik a megfelelő nyilatkozatokkal és a dokumentációval.

A termék megfelel a Szerb Köztársaság vonatkozó nemzeti irányelvei követelményeinek.

A teljes CE megfelelőségi nyilatkozatot, illetve bármely más megfelelőségi nyilatkozatot (ha van) a következő hivatkozásról tölthető le:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/541068_2510.pdf
A 2023/988 számú Általános termékbiztonsági rendelet szerinti kapcsolattartási cím: ce@targa.de

16. Garanciális és szerviz tájékoztató

	HU JÓTÁLLÁSI TÁJÉKOZTATÓ
A termék megnevezése: Magas hőmérsékletű pizzasütő	Gyártási szám: IAN 541068_2510
A termék típusa: SPE 2400 A1	
A gyártó cégneve, címe, e-mail címe: TARGA GmbH Coesterweg 45 59494 Soest NÉMETORSZÁG	Szerviz neve, címe, telefonszáma: Telefon: 06800 21225 E-Mail: targa@lidl.hu
Az importáló/ forgalmazó neve és címe: Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt., H-1037 Budapest, Rádl árok 6.	

1. A jótállási idő a Magyarország területén, Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. üzle- tében történt vásárlás napjától számított 3 év, amely jogvesztő. A jótállási idő a fogyasztó részére történő átadással, vagy ha az üzembe helyezést a forgalmazó, vagy annak megbízottja végzi, az üzembe helyezés napjával kezdődik.
2. A jótállási igény a jótállási jeggyel és/vagy a vásárlást igazoló blokkal érvényesíthető. A jótállási jegy szabálytalan kiállítása, vagy átadásának elmaradása nem érinti a jótállási kötelezettség-vállalás érvényességét. Kérjük, hogy a vásárlás tényének és időpontjának bizonyítására őrizze meg a pénztári fizetésnél kapott jótállási jegyet és a vásárlást igazoló blokkot.
3. A vásárlástól számított három munkanapon belül érvényesített csereigény esetén a forgalmazó köteles a terméket kicserélni, feltéve ha a hiba a rendeltetésszerű hasz- nálatot akadályozza. A jótállási jogokat a termék tulajdonosaként a fogyasztó érvé- nyesheti az áruházakban, valamint a jótállási tájékoztatóban feltüntetett szervizekben. (A magyar Polgári Törvénykönyv alapján fogyasztónak minősül a szakmája, önálló foglalkozása vagy üzleti tevékenysége körén kívül eljáró természetes személy.)
- A jótállás ideje alatt a fogyasztó hibás teljesítés esetén kérheti a termék kijavítását, kicserélését, vagy ha a termék nem javítható vagy cserélhető, vagy az a forgalma- zónak aránytalan többletköltséggel járna, illetve a fogyasztó kijavításhoz, kicseré- léshez fűződő érdeke alapos ok miatt megszűnt,árleszállítást kérhet, vagy elállhat a szerződéstől és visszakérheti a vételárat. A kijavítás során a termékbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.
4. A fogyasztó a hiba felfedezése után a lehető legrövidebb időn belül köteles a hibát bejelenteni és a terméket a jótállási jogok érvényesítése céljából átadni. A hiba fel- fedezésétől számított két hónapon belül bejelentett jótállási igényt időben közölni kell tekinteni. A közlés elmaradásából eredő kárért a fogyasztó felelős. A jótállási igény érvényesíthetőségének határideje a termék, vagy fődarabjának kicserélése esetén a csere napján újraindul.
5. A rögzített bekötésű, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön nem szállítható terméket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Abban az esetben, ha a javítás a helyszínen nem végezhető el, a termék ki- és visszaszereléséről, valamint szállításáról a forgalmazónak kell gondoskodnia.
6. A jótállás nem áll fenn, ha a hiba a nem rendeltetésszerű használatból, átalakítás- ból, helytelen tárolásból, vagy a használati utasítástól eltérő kezelésből, vagy bármely a vásárlást követő behatásból fakad, vagy elemi kár okozta, és azt a for- galmazó, vagy a szerviz bizonyítja. A jótállás nem vonatkozik a mozgó kopó alkat- részek (világítótestek, gumiabroncsok stb.) rendeltetésszerű

elhasználódására. A szerviz és a forgalmazó a kijavítás során nem felel a terméken a fogyasztó vagy harmadik személyek által tárolt adatokért vagy beállításokért.

7. Fogyasztói jogvita esetén a fogyasztó a megyei (fővárosi) kereskedelmi és iparkamarák mellett működő békéltető testület eljárását is kezdeményezheti.

A jótállás a fogyasztó törvényből eredő szavatossági jogait és azok érvényesíthetőségét nem érinti.

Kijavítást ellenőrző szelvény:

A jótállási igény bejelentésének időpontja:	A hiba oka:
Javításra átvétel időpontja:	A hiba javításának módja:
A fogyasztó részére történő visszaadás időpontja:	
A szerviz bélyegzője, kelt és aláírás:	

Kicserélést ellenőrző szelvény:

A jótállási igény bejelentésének időpontja:
Kicserélés időpontja:
A cserélő bolt bélyegzője, kelt és aláírás:

Vsebina

1. Namenska uporaba	48
2. Vsebina paketa	48
3. Pregled	48
4. Tehnični podatki	48
5. Varnostna navodila	49
6. Pred začetkom uporabe	53
6.1 Prva nastavitev	53
7. Začetek uporabe	53
8. Programi	54
8.1 Temperature in časi, povezani s programi	55
9. Recepti	55
9.1 Testo za neapeljske pice (6 pic, približno 280 g vsaka)	55
9.2 Pica z gobami in čebulo v newyorškem slogu	56
9.3 Pica v newyorškem slogu s feferoni (čiliem) in salamo za 2 veliki pici (30-32 cm)	57
9.4 Pica z mocarelo, rukolo, češnjem, paradižnikom in parmezanom; tanko testo za pico (približno 2 pici, 30 cm)	58
9.5 Testo za tarte flambée s kvasom (hrustljivo in tanko)	59
9.6 Testo za tarte flambée s kvasom (hrustljivo in tanko)	60
9.7 Pica s štirimi siri v posodi	61
9.8 Pica s piščancem na žaru	62
9.9 Polnozrnato testo za pico (za 4 pice)	63
9.10 Klasična omaka za žar za ameriško pico v posodi	64
10. Odpravljanje težav	65
10.1 Pečica za pice ne deluje	65
10.2 Na zaslonu (6) se prikaže "E1", "E2" ali "E3"	65
10.3 Pečica za pice se izklopi in je ni mogoče takoj znova vklopiti	65
11. Vzdrževanje/čiščenje	65
11.1 Vzdrževanje	65
11.2 Čiščenje	66
12. Shranjevanje, ko se ne uporablja	66
13. Okoljski predpisi in informacije glede odstranjevanja	66
14. Uporaba v prehrani	67
15. Opombe o skladnosti	67
16. Garancija in servisne informacije	67

1. Namenska uporaba

Pečica za pice se uporablja v skladu z namenom, če se uporablja izključno za peko pic in podobnih izdelkov iz testa v gospodinjstvu.

Pečica za pice se ne sme uporabljati na prostem ali v tropskih razmerah.

Izdelek lahko uporabljate samo za osebno uporabo. Način uporabe, ki je drugačen od zgoraj omenjenega, ne ustreza namenski uporabi.

Naprava ni načrtovana za gospodarsko ali za komercialno uporabo.

To vključuje tudi načine uporabe

- v kuhinjah za osebje v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih,
- v podeželskih gostiščih,
- uporabljajo jo lahko gostje v hotelih, motelih in stranke v drugih stanovanjskih objektih,
- v gostiščih s prenočiščem in zajtrkom.

Pečica za pice izpolnjuje zahteve vseh ustreznih standardov, ki so potrebni za oznako skladnosti CE. V primeru kakršne koli spremembe na pečici za pice, ki je ni odobril proizvajalec, ni več zagotovljena skladnost s temi standardi. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za morebitne poškodbe ali motnje v delovanju, do katerih pride zaradi takšnih sprememb. Uporabljajte samo opremo, ki jo priporoča proizvajalec. Upoštevajte predpise in zakone, ki veljajo v posamezni državi uporabe.

2. Vsebina paketa

- Pečica za pice
- Kamen za pico
- Navodila za uporabo

3. Pregled

Navodila za uporabo imajo prepognjeno platnico. Na notranji strani platnice je prikazana pečica za pice z oštevilčenimi vsemi deli. Pomen posameznih števil:

1	Ročaj	7	Tipka START/STOP
2	Vrata	8	Tipka za vklop/izklop
3	Številčnica TEMP/TIMER	9	Vrtljivo stikalo za programe
4	Tipka UPPER/LOWER (toplota zgoraj/spodaj)	10	Kamen za pico (sl. A)
5	Tipka TIMER	11	Držalo za kabel (sl. B)
6	Zaslon (prikaz temperature in časovnika, UPPER = toplota zgoraj, LOWER = toplota spodaj, ADD FOOD = dodaj živilo, PREHEAT = predgrevanje)	12	Napajalni kabel (sl. B)
		13	Kabelska zaponka (sl. B)

4. Tehnični podatki

Napajanje	220 V - 240 V~, 50/60 Hz
Poraba	2400 W
Poraba v izključenem stanju	0,23 W
Razred zaščite	I
Območje temperature	80 °C do 450 °C
Funkcija časovnika	do 60 minut
Termična zaščita pred preobremenitvijo	da
Grelci	2 (toplota zgoraj/spodaj)
Temperatura delovanja	5 °C do 35 °C
Vlažnost pri delovanju	maks. 85 % rel. vlažnost
Sprejemljivi pogoji shranjevanja	0 °C do 50 °C, maks. 85 % rel. vlažnost

Tehnični podatki in oblika se lahko spremenijo brez predhodnega obvestila.

5. Varnostna navodila

Pred prvo uporabo pečice za pice preberite naslednje opombe ter upoštevajte vsa opozorila, tudi če ste dobro seznanjeni z upravljanjem električnih naprav. Navodila za uporabo shranite na varnem mestu za kasnejšo uporabo. Ko pečico za pice prodate ali izročite drugi osebi, istočasno priložite tudi navodila za uporabo. Navodila za uporabo so del izdelka.

Razlaga uporabljenih simbolov



NEVARNOST! Opozorilna beseda označuje nevarnost z visokim tveganjem, ki povzroči smrt ali težje telesne poškodbe, če se ji ne izognete.



OPOZORILO! Opozorilna beseda označuje nevarnost s srednje velikim tveganjem, ki lahko povzroči smrt ali težje telesne poškodbe, če se ji ne izognete.



PREVIDNOST! Opozorilna beseda označuje pomembna navodila za zaščito pred škodo na opremi.



NEVARNOST! Opozorilo, vroče površine! Ta simbol opozarja na nevarnost poškodb ali opeklin na vročih površinah pečice za pice.



Upoštevajte navodila za uporabo



Izmenična napetost



Simbol označuje dodatne informacije o zadevi.



Naslov proizvajalca



NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA!
NE ODPIRAJTE NAPRAVE!



NEVARNOST! Splošna varnostna navodila

- Napravo lahko uporabljajo otroci nad 8 let starosti ter osebe z omejenimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi oz. osebe z nezadostnim znanjem ali izkušnjami, če so pod nadzorom oz. so prejeli ustrezna navodila za pravilno uporabo naprave in razumejo nevarnosti, ki so povezane z uporabo. Ta izdelek ni igrača. Otroci ne smejo brez nadzora čistiti ali vzdrževati izdelka.
- Majhni deli lahko predstavljajo nevarnost zadušitve. Embalažni material shranite izven dosega otrok. Obstaja nevarnost zadušitve.
- Pečice za pice ne uporabljajte, če je poškodovana oz. nepravilno deluje, ker to lahko povzroči dodatne poškodbe. Obrnite se na servisno službo ali strokovno usposobljeno osebo, da preveri pečico za pice in jo po potrebi popravi.
- Če je mogoče, priključite pečico za pice na lasten (neodvisen) električni krog. Če niste prepričani, se posvetujte s strokovnjakom.
- Ta pečica za pice ni primerna za uporabo v vozilih.



NEVARNOST! Nevarnost požara!

- Pečica za pice ni načrtovana za uporabo z zunanjim časovnikom ali z ločenim sistemom daljinskega upravljanja.
- Pečice za pice ne puščajte brez nadzora, ko je vključena.
- Pečice za pice ne postavljajte v bližino vnetljivih materialov, tekočin, plinov, zaves ali draperij.
- Pečico za pice postavite samo na ravno, masivno in ognjeodporno površino, zaščiteno pred brizganjem vode. Pustite najmanj 15 cm praznega prostora od sten.
- Zagotovite najmanj 50 cm praznega prostora okoli naprave do vnetljivih in gorljivih materialov.
- Zagotovite neovirano kroženje zraka. Okoli pečice za pice pustite dovolj prostora, nad napravo pa najmanj 1 meter.
- Ne pokrivajte pečice za pice.
- Nikoli ne blokirajte prezračevalnih odprtin in jih ne prekrivajte s krpo.
- V pečico za pice ne vstavljajte papirja, plastike, aluminijaste folije, tkanin ali drugih predmetov.
- Pečica za pice se lahko uporablja samo za pripravo pic in podobnih izdelkov iz valjanega testa. V pečico za pice nikoli ne vstavljajte prevelikih živil.

- Zaradi visokih temperatur v napravi ne uporabljajte peki papirja ali trajne folije za peko. Vedno odstranite vso folijo in papir z npr. zamrznjenih živil, tudi če proizvajalec navaja, da jo lahko pečete skupaj s živilom.
- Pečice za pice nikoli ne nameščajte v omaro.



NEVARNOST! Nevarnost električnega udara!

- Ohišje pečice za pice ne sme biti poškodovano. Če je ohišje poškodovano, obstaja nevarnost električnega udara.
- Zagotovite, da je pečica za pice priključena v vtičnico, ki je vedno lahko dostopna. Pečico za pice uporabljajte samo z napetostjo, ki je navedena na napisni ploščici! Napisna ploščica je na zadnjem delu pečice za pice. Uporabniku ni treba storiti ničesar za nastavitev izdelka na 50 ali 60 Hz. Izdelek se samodejno prilagodi na 50 in na 60 Hz.
- Pečice za pice, napajalnega kabla **(12)** in vtiča ne potapljajte v vodo ali druge tekočine.
- Napajalnega kabla **(12)** ali pečice za pice se nikoli ne dotikajte z mokrimi rokami.
- Pečice za pice ni dovoljeno uporabljati v neposredni bližini umivalnika, kopalne kadi, tuša ali plavalnega bazena. Če pečica za pice pade v vodo, takoj izvlecite vtič iz omrežne vtičnice in šele nato odstranite pečico za pice iz vode.
- Za pravilen odklop iz omrežne napetosti izvlecite vtič iz električne vtičnice. Napajalni kabel **(12)** odklopite iz vtičnice s potegom za vtič, nikoli samo s potegom za kabel. Kabel izvlecite tako, da primete za vtič.
- Vtič izvlecite iz omrežne vtičnice, če pečica za pice ne deluje pravilno, ko se ne uporablja, med neurji in pred čiščenjem.
- Zagotovite, da se napajalni kabel **(12)** ne more poškodovati z ostrimi robovi ali vročimi mesti.
- Zagotovite, da se napajalni kabel **(12)** ne more stisniti ali prepogniti.
- Če pride do poškodbe napajalnega kabla **(12)**, ga mora zamenjati predstavnik proizvajalca, pooblaščen servisne službe ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti. Nikoli ne uporabljajte adapterjev ali podaljškov in ne popravljajte napajalnega kabla **(12)**!



NEVARNOST! Nevarnost opeklin!

- Ko je naprava vključena, je temperatura izpostavljenih površin lahko zelo visoka. Med uporabo izhaja iz prezračevalnih odprtin vroča para. Vroča para lahko izhaja tudi, ko je pečica za pice odprta. Za vstavljanje in odstranjevanje živil uporabljajte primerno lopatico za pico. Pri odstranjevanju živil se

ne dotikajte notranjosti pečice za pice. Uporabljajte krpo za lonce ali rokavice za pečico, da se ne opečete, in se dotikajte samo ročaja (1).

- Pečica za pice in kamen za pico (10) se med delovanjem zelo segrejeta. Vroča ostaneta tudi po izklopu naprave. Zato pazite, da se ne opečete.
- Pustite, da se pečica za pice in kamen za pico (10) popolnoma ohladita, preden ju očistite, transportirate ali shranite.



OPOZORILO! Nevarnost poškodb

- V primeru, ko opazite dim, nenavadne zvoke ali vonjave, takoj izvlecite vtič iz vtičnice. Pečice za pice v tem primeru ne uporabljajte več, dokler je ne odnesete v pregled v pooblaščen servisni center. Nikoli ne vdihavajte dima, ki nastane pri morebitnem gorenju naprave. Če pride do nehotenega vdihavanja dima, poišcite zdravniško pomoč. Vdihavanje dima je lahko škodljivo za vaše zdravje.
- Napajalni kabel (12) napeljite tako, da ne predstavlja nevarnosti spotikanja.



PREVIDNOST! Poškodba opreme

- Ne uporabljajte abrazivnih ali ostrih detergentov.
- Pečico za pice uporabljajte samo z originalno priloženo opremo.
- Na pečico za pice nikoli ne odlagajte nobenih predmetov.
- Pečico za pice zaščitite pred vlago, kapljanjem in brizganjem.
- Pečice za pice ne postavljajte na neposredno sončno svetlobo.
- Pečice za pice ne izpostavljajte izredno visokim ali nizkim temperaturam.
- Pečice za pice ne izpostavljajte prevelikim udarcem in vibracijam.
- Kamna za pico (10) ne smete nikoli potopiti v vodo, saj absorbira vlago, kar lahko povzroči razpoke ali poškodbe.
- Kamna za pico (10) nikoli ne čistite s sredstvom za pomivanje. Čistilna sredstva lahko prodrejo v pore kamna in se ob naslednji uporabi prenesejo na živilo.
- Za čiščenje kamna za pico (10) ne uporabljajte koničastih ali ostrih predmetov ali visokotlačnega čistilnega stroja, saj lahko to povzroči praske ali poškodbe materiala, v katere se lahko vtisnejo ostanki živila.
- Kamna za pico (10) ne obdelujte z razkužili. Razkuževanje ni potrebno zaradi visokih delovnih temperatur v pečici za pice.
- Kamna za pico (10) ne mažite z oljem, saj lahko to povzroči dim, neprijetne vonjave ali poškodbe.

6. Pred začetkom uporabe

Pečico za pice in dodatno opremo odstranite iz embalaže. Pred začetkom uporabe odstranite ves embalažni material.

6.1 Prva nastavitve

Napravo pred prvo uporabo segrejte brez živil. Ko jo prvič segrevate, se lahko na grelcih pojavi majhna količina dima in vonjav. To je normalno in povsem varno.

- Izberite ustrezno lokacijo za namestitev izdelka (glejte poglavje "5. Varnostna navodila").
- Izdelek očistite, kot je opisano v poglavju "11.2 Čiščenje".
- Kamen za pico **(10)** vstavite v napravo.
- Vtič priključite v lahko dostopno omrežno vtičnico. Oglasi se kratek pisk. Vsi indikatorji za kratek čas zasvetijo in nato spet ugasnejo. Tipka za vklop/izklop **(8)** rahlo zasveti.
- Pritisnite tipko za vklop/izklop **(8)**. Utripa indikator izbranega programa. Na zaslonu **(6)** se prikažejo ustrezne vrednosti temperature in časa.
- Pritisnite tipko START/STOP **(7)** ali počakajte približno 10 sekund. Utripa indikator izbranega programa in zasveti lučka pečice. Na zaslonu **(6)** se namesto vrednosti temperature prikaže vrtljivi simbol in zasveti napis "PREHEAT (PREDGREVANJE)". Prikaz časa se ne spremeni. Začne se postopek predgrevanja in ventilator začne delovati. Ta postopek traja približno 15 minut.
- Pri prvi uporabi izdelka lahko nastanejo rahle vonjave ali dim. V tem primeru poskrbite za zadostno prezračevanje (npr. z odpiranjem okna).
- Po končanem predgrevanju se oglasijo trije piski in na zaslonu **(6)** se prikaže napis "ADD FOOD (DODAJ ŽIVILO)". Na zaslonu **(6)** se ponovno prikaže vrednost temperature.
- Za izklop naprave pritisnite in za približno eno sekundo zadržite tipko za vklop/izklop **(8)**.
- Ventilator bo še nekaj časa deloval. Počakajte, da se naprava ohladi. Če je potrebno, odprite vrata **(2)** z ročajem **(1)**, da pospešite postopek.
- Naprava je pripravljena za uporabo.

7. Začetek uporabe



Naprava se predgreje, da doseže optimalne rezultate peke pri visokih temperaturah. Med fazo predgrevanja mora biti kamen za pico **(10)** v notranjosti naprave. Če je naprava še vedno vroča, faza predgrevanja ni potrebna.



Če ste zagnali program (indikator izbranega programa sveti), morate najprej pritisniti tipko START/STOP **(7)**, šele nato lahko izberete drug program.



Po 30 minutah brez delovanja se naprava samodejno preklopi v stanje pripravljenosti. Za nadaljevanje peke pritisnite tipko za vklop/izklop **(8)** in ponovno izberite program.

- Izberite ustrezno lokacijo za namestitev izdelka (glejte poglavje "5. Varnostna navodila").
- Kamen za pico **(10)** vstavite v napravo.
- Vtič priključite v lahko dostopno omrežno vtičnico.
- Oglasi se kratek pisk. Vsi indikatorji za kratek čas zasvetijo in nato spet ugasnejo. Tipka za vklop/izklop **(8)** rahlo zasveti.
- Pritisnite tipko za vklop/izklop **(8)**. Utripa indikator izbranega programa. Na zaslonu **(6)** se prikažejo ustrezne vrednosti temperature in časa.
- S pomočjo vrtljivega stikala za programe **(9)** izberite željeni program (glejte poglavje 8 "Programi").

- Pritisnite tipko **START/STOP (7)** ali počakajte približno 10 sekund, da sprejmete prednastavljene vrednosti temperature in časa ter začnete postopek segrevanja. Utripa indikator izbranega programa in zasveti lučka pečice. Prilagodite lahko tudi vrednosti temperature in časa (glejte tabelo 8.1 "Temperature in časi, povezani s programi"). Opis postopka:
 - S pritiskom na tipko **UPPER/LOWER (4)** preklopite med toploto zgoraj in spodaj. Na zaslonu **(6)** se prikaže "UPPER" (toplota zgoraj) ali "LOWER" (toplota spodaj).
 - S številčnico **TEMP/TIMER (3)** nastavite želeno temperaturo v korakih po 5 stopinj.
 - S pritiskom na tipko **TIMER (5)** spremenite čas delovanja časovnika.
 - S številčnico **TEMP/TIMER (3)** nastavite želeni čas: v korakih po 10 sekund (do 3 minute), v korakih po 30 sekund (od 3 do 10 minut) ali v korakih po 1 minuto (nad 10 minut).
 - Za začetek postopka segrevanja pritisnite tipko **START/STOP (7)**.
- Na zaslonu **(6)** se namesto vrednosti temperature prikaže vrtljivi simbol in zasveti napis "PREHEAT (PREDGREVANJE)". Prikaz časa se ne spremeni. Začne se postopek predgrevanja in ventilator začne delovati. Ta postopek lahko traja do 15 minut.
- Po končanem predgrevanju se oglasijo trije piski in na zaslonu **(6)** se prikaže napis "ADD FOOD (DODAJ ŽIVILO)". Na zaslonu **(6)** se ponovno prikaže vrednost temperature.
- Z ročajem **(1)** odprite vrata **(2)** in z lopatico za pico potisnite obloženo pico na kamen za pico **(10)**.
- Zaprite vrata **(2)**: uporabite ročaj **(1)**.
- Za zagon časovnika pritisnite tipko **START/STOP (7)**. Časovnik začne odšteti. Ko se časovnik izteče, se oglasijo trije piski in na zaslonu **(6)** se prikaže napis "ADD FOOD (DODAJ ŽIVILO)". Naprava ostane vklopljena in nadaljuje s segrevanjem.
- Preverite, ali je pica dosegla želeno stopnjo pečenosti. Po potrebi lahko spremenite čas delovanja časovnika.
- Ko je pica pripravljena, odprite vrata **(2)**: uporabite ročaj **(1)**.
- Pico odstranite s pomočjo lopatice za pico.
- Po potrebi lahko naredite več pic. Če ne želite nadaljevati s pripravo več pic, izklopite napravo: pritisnite in za približno eno sekundo zadržite tipko za vklop/izklop **(8)**.
- Ventilator bo še nekaj časa deloval. Počakajte, da se naprava ohladi. Če je potrebno, odprite vrata **(2)** z ročajem **(1)**, da pospešite postopek.
- Vtič izvlcite iz omrežne vtičnice.
- Izdelek očistite, kot je opisano v poglavju "11.2 Čiščenje".

8. Programi

Naprava ima naslednje programe.

Program	Uporaba
NEAPOLITAN (NEAPELJSKA)	za neapeljsko pico (zelo visoka temperatura, kratek čas peke)
PAN PIZZA (PICA V POSODI)	za pico v posodi ali z debelejšim testom (visoka temperatura, daljši čas peke)
THIN CRUST (TANKO TESTO)	za pico s tankim testom (visoka temperatura, srednji čas peke)
NEW YORK	za pico v newyorškem slogu (srednja temperatura, daljši čas peke)
DIY (PO MERI)	prilagojena nastavitve temperature in časa
FROZEN PIZZA (ZAMRZNJENA PICA)	prednastavitev za zamrznjeno pico (srednja temperatura, daljši čas peke)

8.1 Temperature in časi, povezani s programi

Programi imajo naslednje prednastavljene temperature in čase. Po potrebi jih lahko spremenite.

Program	Toplota zgoraj	Toplota spodaj	Čas	Nastavljiva temperatura	Nastavljiv čas
NEAPOLITAN (NEAPELJSKA)	450 °C	450 °C	2 min.	200–450 °C	1–60 min.
PAN PIZZA (PICA V POSODI)	300 °C	340 °C	10 min.	80–450 °C	1–60 min.
THIN CRUST (TANKO TESTO)	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 (PO MERI)	400 °C	400 °C	2 min.	80–450 °C	1–60 min.
FROZEN PIZZA (ZAMRZNJENA PICA)	240 °C	300 °C	8 min.	80–450 °C	1–60 min.

- Prednastavljeni programi se uporabljajo kot smernice za čas peke. Dejanski čas peke je lahko krajši ali daljši, odvisno od testa, nadeva in želene stopnje zapečenosti, zato ga je treba vedno nadzirati.
- V načinu zamrznjene pice priporočamo, da med peko več pic počakate 1–2 minuti, da se kamen za pico ponovno segreje in se dosežejo optimalni rezultati peke.
- V načinu za pico s tankim testom lahko uporabljate samo nadeve, ki se lahko spečejo in imajo nizko vsebnost vlage. V nasprotnem primeru je lahko rezultat peke slabši, saj pica ni dovolj hrustljava.

9. Recepti

- Priporočamo, da delovno površino posujete z zdrobom ali moko iz trde pšenice, da se testo za pico zlahka obdela.

• Opomba o uporabi pripravljenega testa:

Pred peko odstranite s testa papir za peko, saj se lahko pri visokih temperaturah zažge. Spodnjo stran testa rahlo potresite z moko, da se testo ne prilepi. Pečico za pice nastavite v skladu z navodili na embalaži pripravljenega testa. Upoštevajte, da se lahko čas peke zaradi manjšega prostora za peko skrajša za do 50 %. Med peko ves čas opazujte pico.

9.1 Testo za neapeljske pice (6 pic, približno 280 g vsaka)

Sestavine

- 1000 g moke tipa 00
- 680 g hladne vode (68 %)
- 24 g soli
- 15 g oljčnega olja
- 1 g svežega kvasa

→ dobimo približno **6 kosov po 280 g**

Priprava testa

1. Avtoliza (priporočeno)

Zmešajte moko + 90 % vode, pokrijte in pustite počivati 30 minut.

2. Dodajte kvas in preostalo vodo

Kvas raztopite v preostali vodi in pustite stati približno 5 minut.

3. Dodajte mešanico kvasa in vode

Mešanico kvasa in vode dodajte mešanici moke in vode ter 10 minut gnetite v kuhinjskem robotu (srednja hitrost).

4. Vmešajte sol in olje

Počasi dodajte sol in olje ter gnetite še 5 minut (srednja hitrost).

Cilj: gladko, rahlo lepljivo, elastično testo.

5. Preverjanje testa

- Pustite vzhajati 2 uri na sobni temperaturi v posodi za mešanje (približno 22 °C).
- Nato 24–48 ur hladite v hladilniku (4–6 °C).

6. Preverjanje posameznih delov testa

- Testo vzemite iz posode za mešanje in ga razdelite na 6 delov.
- Rahlo pomokano testo oblikujte v okroglo obliko in ga pokrijte (najbolje v škatli za dele testa).
- Pustite vzhajati 3-4 ure na sobni temperaturi v posodi za mešanje

Nastavitve pečice za neapeljsko pico

Pečico predhodno segrejte na prednastavljenem programu za neapeljsko pico.

Delovno površino posužite z zdrobom (najbolje z majhnim kupčkom, na katerega lahko položite kepo testa za obdelavo).

Testa **ne razvaljajte**, ampak ga previdno pritiskajte od znotraj navzven.

Da se testo ne bi preveč prijel, ga med raztezanjem obrnite, tako da ostaneta obe strani z zdrobom suhi.

Upoštevajte, da je zdrob posebej odporen na vročino, zato se uporablja za oblikovanje pic (moka bi se prehitro zažgala). Kljub temu poskrbite, da pod pico ni preveč zdroba, preden jo postavite v pečico. Zdrob, ki se ne sprime s testom, se zelo hitro zažge in ima zelo neprijeten okus.

Za optimalne rezultate priporočamo čas peke od 1:30 do 2:00 minut.

9.2 Pica z gobami in čebulo v newyorškem slogu

Opcija: Različica s kuhano šunko za 2 veliki pici (30-32 cm)

Sestavine - testo

- 400 g pšenične moke (tip 550)
- 260 ml hladne vode
- 1 čajna žlička suhega kvasa (ali približno 3 g svežega kvasa)
- 1 čajna žlička sladkorja
- 1 čajna žlička soli
- 3 žlice oljčnega olja
- origano

Sestavine - nadev

- približno 140-200 ml paradižnikove omake
- 240-300 g mocarele (naribane)
- 60 g tanko narezanih gob
- 40 g čebule, narezane na tanke kolobarje
- origano (po želji)
- sol
- 2 čajni žlički oljčnega olja (po želji)

Opcija - različica s šunko

- 80 g kuhane šunke, narezane na majhne koščke

Testo – priprava

1. Vodo vlijte v posodo, vmešajte kvas in počakajte, da se na kratko raztopi.
2. V posodo vsujte moko, sladkor in sol ter jih zmešajte, nato dodajte 2 žlici olja ter mešanico vode in kvasa.
3. Vse grobo premešajte, dokler ni več vidne suhe moke.
4. Gnetite 5-8 minut, da dobite gladko testo.
5. Testo oblikujte v kepo.
6. Testo razdelite na 2 enaka dela in ga rahlo namažite z oljem.
7. Shranite v zaprtih posodah in pustite 24 ur vzhajati v hladilniku.

Priprava naslednji dan**1. Predhodno segrejte pečico:**

Pečico predhodno segrejte v programu za newyorški slog.

2. Priprava omake:

Paradižnikov pire začinite s soljo in origanom (po želji).

3. Priprava testa:

Testo razvaljajte in oblikujte v premeru približno 30 cm od znotraj navzven, tako da sredina ostane tanka, robovi pa so nekoliko debelejši.

4. Nadev pice:

- ☐ Paradižnikovo omako enakomerno razporedite po testu (robove pustite prazne).
- ☐ Potresite z mocarelo.
- ☐ Enakomerno razporedite gobe in čebulo (gobe narežite na zelo tanke rezine, da ne spustijo preveč tekočine).
- ☐ Opcija: Dodajte koščke kuhane šunke.

5. Peka:

pecite približno 7 minut, dokler se sir ne stopi in rahlo porjavi, dno pa postane hrustljivo.

9.3 Pica v newyorškem slogu s feferoni (čili) in salamo za 2 veliki pici (30-32 cm)**Sestavine - testo**

- 400 g pšenične moke (tip 550)
- 260 ml hladne vode
- 1 čajna žlička suhega kvasa (ali približno 3 g svežega kvasa)
- 1 čajna žlička sladkorja
- 1 čajna žlička soli
- 3 žlice oljčnega olja
- origano

Sestavine - nadev

- približno 140-200 ml paradižnikove omake
- 240-300 g mocarele (naribane)
- 2 čili papriki
- 60 do 80 g salame

Testo - priprava

1. Vodo vlijte v posodo, vmešajte samo kvas in počakajte, da se na kratko raztopi.
2. V posodo vsujete moko, sladkor in sol ter jih zmešajte, nato dodajte 2 žlici olja ter mešanico vode in kvasa.
3. Vse grobo premešajte, dokler ni več vidne suhe moke.
4. Gnetite 5-8 minut, da dobite gladko testo.
5. Testo oblikujte v kepo.
6. Testo razdelite na 2 enaka dela in ga rahlo namažite z oljem.
7. Shranite v zaprtih posodah in pustite 24 ur vzhajati v hladilniku.

Priprava naslednji dan

1. **Predhodno segrejte pečico:**

Pečico predhodno segrejte v programu za newyorški slog.

2. **Priprava omake:**

Paradižnikov pire začinite s soljo in origanom (po želji).

3. **Priprava testa:**

Testo razvaljajte in oblikujte v premeru približno 30 cm od znotraj navzven, tako da sredina ostane tanka, robovi pa so nekoliko debelejši.

Nadev pice:

Omaka → sir → salama → čili paprika

- Paradižnikovo omako enakomerno razporedite po testu (robove pustite prazne).
- Potresite z mocarelo.
- Salamo enakomerno razporedite po pici.
- Čili papriko narežite na kolobarje in jih razporedite po pici.

4. **Peka:**

pecite približno 7 minut, dokler se sir ne stopi in rahlo porjavi, dno pa postane hrustljivo.

9.4 Pica z mocarelo, rukolo, češnjevim paradižnikom in parmezanom; tanko testo za pico (približno 2 pici, 30 cm)

Sestavine - testo

- 250 g moke
- 150 ml mlačne vode
- 5 g soli
- 5 g sladkorja
- 5 g suhega kvasa
- 1 žlica oljčnega olja

Sestavine - nadev

- 120 ml paradižnikove omake
- 120 g naribane mocarele
- 10-12 češnjevim paradižnikom (približno 60-80 g)
- 2 pesti rukole (30-50 g)
- 25 g naribanega parmezana
- 1-2 čajni žlički oljčnega olja
- sol in poper po okusu
- po želji: čili v kosmičih ali nekaj kapljic limoninega soka
- malo moke ali zdroba za razvaljanje testa

Priprava - testo:

1. Kvas skupaj s sladkorjem aktivirajte v mlačni vodi približno 5-10 minut, da se rahlo speni.
2. V posodi zmešajte moko in sol. Dodajte mešanico kvasa in vode ter oljno olje. Gnetite 8-10 minut, da dobite gladko testo.
3. Testo pustite 1 uro vzhajati na sobni temperaturi **ali pa** pustite v hladilniku 12-24 ur (daljše vzhajanje = več okusa).

Priprava po času vzhajanja:**1. Predhodno segrevanje pečice**

Pečico predhodno segrejte v programu Thin Crust (TANKO TESTO).

2. Testo razdelite na porcije po 160-180 g in jih oblikujte v kroge.**3. Razvaljajte zelo tanko (2-3 mm).****4. Oblikovanje pice**

Testo zelo tanko oblikujte ali razvaljajte na pomokani površini (še bolje na združbu) (premer približno 28-30 cm).

5. Osnovni namaz

Nanesite zelo tanek sloj paradižnikove omake.

Enakomerno razporedite naribano mocarelo

(robove pustite prazne).

6. Peka

Pico pecite približno **6 minut**, da se robovi zlato rjavo zapečejo in se sir stopi.

7. Med pečenjem razpolovite češnjeve paradižnike in operite rukolo.**8. Sveži nadev**

Pico vzemite iz pečice. Razpolovite ali razčetrverite češnjeve paradižnike in jih razporedite po vrhu.

Na vrh dodajte rukolo in nariban parmezan.

9. Zaključek

Pokapljajte z oljčnim oljem, rahlo začinite s soljo in poprom.

Opcija: Čili v kosmičih ali nekaj kapljic limoninega soka.

9.5 Testo za tarte flambée s kvasom (hrustljivo in tanko)

Količina: za 2 pekača

Čas vzhajanja: 45-60 minut

Sestavine - testo

- 220 g pšenične moke (tip 405 ali 550)
- 120 ml mlačne vode
- 1 žlica nevtralnega olja (repično ali sončnično olje)
- ½ čajne žličke soli
- 2 g suhega kvasa (približno ½ vrečke)

Sestavine - nadev

- 160-200 g crème fraîche ali kisle smetane
- 100 g na kocke narezane slanine
- 1 rdeča čebula
- 60 g naribane mocarele
- sol in črni poper

Priprava - testo**1. Aktivirajte kvas**

Kvas raztopite v mlačni vodi in pustite stati 2-3 minute.

2. Pripravite testo

V posodo dajte moko in sol.

Dodajte kvas z vodo in olje ter vse skupaj gnetite **3-5 minut**, da nastane gladko in dokaj čvrsto testo.

3. **Testo pustite vzhajati**

Testo oblikujte v kepo, rahlo premažite z oljem, pokrijte in pustite vzhajati **na sobni temperaturi 45-60 minut**, da vidno naraste.

Priprava po 60 minutah vzhajanja

1. **Predhodno segrejte pečico**

v programu DIY (PO MERI): zgornja temperatura **280 °C** in spodnja temperatura **300 °C**

2. Testo razdelite na dva dela.

3. Razvaljajte **zelo tanko** (tanko kot papir).

4. **Namažite dno pice**

Crème fraîche enakomerno in **tanko** razmažite po dnu pice.

Rahlo začinite s soljo in poprom.

5. Po vrhu enakomerno razporedite kocke slanine.

6. Čebulo narežite na tanke trakove in jih razporedite.

7. Po vrhu **potresite** mocarelo.

8. **Peka**

Tarte flambée pecite **približno 5 minut**, dokler robovi ne postanejo hrustljavi in sir rahlo porjavi.

9. **Zaključek**

Po peki pokapajte z medom, po želji posujte z orehi

9.6 Testo za tarte flambée s kvasom (hrustljivo in tanko)

Količina: za 2 pekača

Čas vzhajanja: 45-60 minut

Sestavine - testo

- 220 g pšenične moke (tip 405 ali 550)
- 120 ml mlačne vode
- 1 žlica nevtralnega olja (repično ali sončnično olje)
- ½ čajne žličke soli
- 2 g suhega kvasa (približno ½ vrečke)

Sestavine - nadev

- 160-200 g crème fraîche ali kisle smetane
- 1 zrela hruška
- 160 g kozjega sira (v zvitku ali kremni sir)
- 60 g naribane mocarele
- sol in črni poper

Po želji (zelo priporočljivo):

- 2 čajni žlički medu
- 2 žlici sesekljanih orehov

Priprava - testo

1. **Aktivirajte kvas**

Kvas raztopite v mlačni vodi in pustite stati 2–3 minute.

2. **Pripravite testo**

V posodo dajte moko in sol.

Dodajte kvas z vodo in olje ter vse skupaj gnetite **3-5 minut**, da nastane gladko in dokaj čvrsto testo.

3. Testo pustite vzhajati

Testo oblikujte v kepo, rahlo premažite z oljem, pokrijte in pustite vzhajati **na sobni temperaturi 45-60 minut**, da vidno naraste.

Priprava po 60 minutah vzhajanja**1. Predhodno segrejte pečico**

v programu DIY (PO MERI) na **280 °C** zgoraj, na **300 °C** spodaj.

2. Testo razdelite na dva dela.**3. Razvaljajte zelo tanko** (tanko kot papir).**4. Kozji sir narežite na rezine.****5. Priprava hruške**

Izkoščičite hruško in jo narežite na **tanke krlje ali rezine**.

6. Nadev**Namažite dno pice**

Crème fraîche enakomerno in **tanko** razmažite po dnu pice.

Rahlo začinite s soljo in poprom.

Rezine hruške razporedite po dnu pice.

Kozji sir narežite na rezine.

Po vrhu **potresite** mocarelo.

7. Peka

Tarte flambée pecite **približno 5 minut**, dokler robovi ne postanejo hrustljavi in sir rahlo porjavi.

8. Zaključek

Po peki pokapajte z medom, po želji posujte z orehi

9.7 Pica s štirimi siri v posodi**Recept Pan Pizza (PICA V POSODI) za 4 pice (28-30 cm)****Sestavine za testo:**

- 1 kg moke (tip 550 ali tip 00)
- 640 ml mlačne vode
- 20 g svežega kvasa **ali** 7 g suhega kvasa
- 4 čajne žličke sladkorja
- 4 čajne žličke soli
- 4 žlice oljčnega olja
- nekaj olja ali masla za namastitev posode

Sestavine nadeva (različica nadeva 2)

- 4 žlice smetane ali crème fraîche namesto paradižnikove omake
- 400 g mocarele (naribane)
- 240 g gorgonzole (nežne)
- 240 g sira Emmental ali Gouda (naribanega)
- 160 g parmezana (fino naribanega)

Postopek**1. Pripravite testo (približno 2 uri vnapij)**

1. V mlačni vodi raztopite kvas in sladkor ter pustite stati 5 minut, da se rahlo speni.
2. V veliko posodo vsujte moko in sol, dodajte mešanico kvasa in oljčno olje.
3. Močno gnetite 8-10 minut, dokler testo ni gladko in elastično.

4. Premažite ga z malo olja, pokrijte in **pustite vzhajati 1-1,5 ure**, da se prostornina podvoji.

2. Po končanem vzhajanju pripravite pekače ali modelčke

- Z maslom ali oljem obilno namažite 4 posode ali pekače (vsak 28-30 cm).
- Testo **razdelite** na 4 **enake dele** in vsakega potisnite v posodo, dokler ne doseže roba.
- **Pustite vzhajati še 30-40 minut**, da so robovi lepi in mehki.

Namig

- Testo lahko pustite počivati v hladilniku od 12 do 24 ur, da bo bolj aromatično.

3. Pečico predhodno segrejte v programu Pan Pizza (PICA V POSODI)

- Pečico predhodno segrejte v programu Pan Pizza (PICA V POSODI).

4. Postopek

Položite nadev

Testo namažite s smetano ali crème fraîche.

Enakomerno posujte z različnimi vrstami sira.

Peka

Pan Pizza (PICA V POSODI): V programu Pan Pizza (PICA V POSODI) pecite približno 10 minut.

9.8 Pica s piščancem na žaru

Recept Pan Pizza (PICA V POSODI) za 4 pice (28-30 cm)

Sestavine za testo:

- 1 kg moke (tip 550 ali tip 00)
- 640 ml mlačne vode
- 20 g svežega kvasa ali 7 g suhega kvasa
- 4 čajne žličke sladkorja
- 4 čajne žličke soli
- 4 žlice oljčnega olja
- nekaj olja ali masla za namastitev posode

Sestavine nadeva (različica nadeva 1)

- 320-400 g omake za žar (nadomešča paradižnikovo omako)
- 500 g kuhanega piščanca (npr. trakovi puranega fileja, začinjeni in ocvrti)
- 400 g naribane mocarele ali sira čedar
- Opcija: 160 g sladke koruze ali 2-4 spomladanske čebule, narezane na kolobarje

Postopek

1. Pripravite testo (približno 2 uri vnaprej)

1. V mlačni vodi raztopite kvas in sladkor ter pustite stati 5 minut, da se rahlo speni.
2. V veliko posodo vsujete moko in sol, dodajte mešanico kvasa in oljčno olje.
3. Močno gnetite 8-10 minut, dokler testo ni gladko in elastično.
4. Premažite ga z malo olja, pokrijte in **pustite vzhajati 1-1,5 ure**, da se prostornina podvoji.

2. Po končanem vzhajanju pripravite pekače ali modelčke

- Z maslom ali oljem obilno namažite 4 posode ali pekače (vsak 28-30 cm).
- Testo **razdelite** na 4 **enake dele** in vsakega potisnite v posodo, dokler ne doseže roba.
- **Pustite vzhajati še 30-40 minut**, da so robovi lepi in mehki.

Namig

- Testo lahko pustite počivati v hladilniku od 12 do 24 ur, da bo bolj aromatično.

3. Pečico predhodno segrejte v programu Pan Pizza (PICA V POSODI)

- Pečico predhodno segrejte v programu Pan Pizza (PICA V POSODI).

4. Postopek**Položite nadev**

Na testo namažite tanko plast omake za žar.

Enakomerno posujte s sirom.

Po vrhu enakomerno razporedite koščke piščanca.

Po želji dodajte čebulne obročke.

Peka

Pan Pizza (PICA V POSODI): V programu Pan Pizza (PICA V POSODI) pecite približno 10 minut.

9.9 Polnozrnato testo za pico (za 4 pice)**Sestavine - testo**

- 500 g polnozrnate pšenične moke (najbolje polnozrnate, drobno mlete)
- 350 g hladne vode (70 % hidracija)
- 10 g soli
- 2 g suhega kvasa (ali 6 g svežega kvasa)
- 15 g oljčnega olja

Sestavine - nadev

- približno 360 g paradižnikove mezge ali paradižnikove omake po izbiri
- 300 g brokolija
- 300 g gob
- 2 papriki
- 2 majhni rdeči čebuli
- 300 g sladke koruze (odcejene)
- 400 g naribane mocarele

Priprava testa**1. Avtoliza (priporočeno)**

Zmešajte moko + 320 g vode, pokrijte in pustite počivati 30 minut.

→ Pomembno za boljšo raztegljivost pri polnozrnatih izdelkih.

2. Dodajte kvas in preostalo vodo

Kvas raztopite v preostali vodi in pustite stati približno 5 minut.

3. Vmešajte mešanico kvasa in vode

Mešanico kvasa in vode dodajte mešanici moke in vode ter 10 minut gnetite v kuhinjskem robotu (srednja hitrost).

4. Vmešajte sol in olje

Počasi dodajte sol in olje ter gnetite še 5 minut (srednja hitrost).

Cilj: gladko, rahlo lepljivo, elastično testo.

5. Preverjanje testa

- Pustite vzhajati 2 uri na sobni temperaturi v posodi za mešanje (približno 22 °C).
- Nato 24–48 ur hladite v hladilniku (4–6 °C).

6. Preverjanje posameznih delov testa

- Testo vzemite iz posode za mešanje in ga razdelite na 4 dele.
- Rahlo pomokano testo oblikujte v okroglo obliko in ga pokrijte (najbolje v škatli za dele testa).
- 3-4 ure pred peko ga vzemite iz hladilnika in pustite vzhajati na sobni temperaturi.

Po končanem vzhajanju - nastavitve za neapeljsko pico

Pečico segrejte na prednastavljenem programu za neapeljsko pico (približno 15 minut).

Oblikujte testo

Delovno površino posujte z zdrobom (najbolje z majhnim kupčkom, na katerega lahko položite kepo testa za obdelavo).

Testa **ne razvaljajte**, ampak ga previdno pritiskajte od znotraj navzven.

Priprava zelenjave

1. Brokoli narežite na majhne koščke in blanširajte 1-2 minuti.
 - Napolnite lonec z vodo in jo zavrite.
 - Vodo osolite (kot pri kuhanju testenin).
 - V vrelo vodo dodajte cvetove brokolija.
 - Kuhajte 1-2 minuti.
 - Brokoli odstranite s cedilom in ga odcedite (po želji ga na hitro sperite s hladno vodo).
2. Odcedite, rahlo osolite in zmešajte z malo oljčnega olja.
3. Gobe narežite na rezine.
4. Papriko narežite na trakove
5. in čebulo narežite na tanke polkrožne kolobarje.

Nadev (pomemben za dobro topljenje)

1. Na testo namažite tanko plast paradižnikove omake. Testo se mora še vedno rahlo videti.
2. Najprej razporedite približno $\frac{2}{3}$ mocarele.
3. Razporedite zelenjavo.
4. Posujte preostalo mocarelo.
5. Po želji: malo oljčnega olja in čilija v kosmičih.

Peka

- Pečico nastavite na program za neapeljsko pico in pecite 2 minuti.

9.10 Klasična omaka za žar za ameriško pico v posodi

Sestavine (za približno 2-3 pici v posodi)

- 200 ml kečapa (za premaz testa)
- 60 ml jabolčnega kisa ali blagega belega vinskega kisa
- 40-50 g rjavega sladkorja (lahko tudi medu ali javorjevega sirupa)
- 1 žlica Worcester omake
- 1 čajna žlička gorčice
- 1 čajna žlička dimljene paprike v prahu
- $\frac{1}{2}$ čajne žličke čebule v prahu
- $\frac{1}{2}$ čajne žličke česna v prahu
- $\frac{1}{2}$ čajne žličke črnega popra

Opcija:

- $\frac{1}{2}$ čajne žličke čilija v prahu ali kajenskega popra
- $\frac{1}{2}$ čajne žličke tekočega dima (zelo ekonomično)

Postopek

1. Vse sestavine dodajte v majhen lonec.
2. Med mešanjem zavrite, nato pa 10-15 minut počasi kuhajte, da se omaka zgosti.
3. Okus: bolj sladek → več sladkorja, bolj kisel → več kisa, bolj dimljen → paprika/tekoči dim.
4. Odstranite z ognja in pustite, da se nekoliko ohladi.

Uporaba s programom Pan Pizza (PICA V POSODI)

- Na testo namažite tanko plast omake (je gosta).
- Idealno za:
 - mešanico mocarele in sira čedar
 - piščanca (piščanca na žaru), rdečo čebulo
 - po želji po peki: spomladanska čebula

10. Odpravljanje težav

10.1 Pečica za pice ne deluje

- Preverite, če je vtič pravilno priključen v omrežno vtičnico.
- Preverite, če je v uporabljeni omrežni vtičnici prisotna električna napetost.

10.2 Na zaslonu (6) se prikaže "E1", "E2" ali "E3"

- Na pečici za pice je prišlo do tehnične napake. Obrnite se na proizvajalca.

10.3 Pečica za pice se izklopi in je ni mogoče takoj znova vklopiti

Ta pečica za pice je opremljena z mehanizmom za zaščito pred pregrevanjem. **Naprava se samodejno izklopi, če se preveč segreje.**



OPOZORILO! Pregrevanje ima običajno svoj razlog in lahko predstavlja nevarnost požara!

- Vtič izvlecite iz omrežne vtičnice.
- Odstranite vzrok pregrevanja. Preverite, ali lahko naprava odvede dovolj toplote. Je pokrita ali je preblizu steni ali drugi oviri?
- Počakajte, da se naprava popolnoma ohladi. Ta postopek lahko traja do 45 minut. Napravo je mogoče ponovno vklopiti šele, ko se popolnoma ohladi.

11. Vzdrževanje/čiščenje

11.1 Vzdrževanje

V primeru kakršnekoli poškodbe pečice za pice je potrebno vzdrževanje, na primer: ko v izdelek zaide tekočina, ko je bila pečica izpostavljena dežju ali vlagi, ko pečica ne deluje normalno oz. v primeru padca pečice. V primeru, ko opazite dim, nenavadne zvoke ali vonjave, pečico za pice takoj izklopite ter izvlecite vtič iz omrežne vtičnice. Pečice za pice v tem primeru ne uporabljajte, dokler je ne odnesete v pregled v pooblaščen servisni center. Vsa servisna dela morajo izvesti strokovno usposobljene osebe. Nikoli ne odpirajte pečice za pice.

11.2 Čiščenje



Pred začetkom čiščenja izvlecite vtič iz vtičnice - obstaja nevarnost električnega udara!



Počakajte, da se pečica za pice in kamen za pico **(10)** popolnoma ohladi, da se izognete nevarnosti opeklin.



Kamen za pico **(10)** lahko kljub rednemu čiščenju spremeni barvo. To je posledica materiala in ne vpliva na njegovo funkcionalnost. Notranjost pečice za pice lahko sčasoma spremeni barvo - to je normalno in neškodljivo.

Z leseno lopatico ali steklokeramičnim strgalom previdno odstranite zažgane ostanke živil s kamna za pico **(10)**. Ne praskajte, da ne poškodujete kamna. Kamen za pico **(10)** po potrebi obrišite z rahlo vlažno krpo. Ne uporabljajte detergentov ali čistilnih sredstev in kamna za pico **(10)** nikoli ne pomivajte v pomivalnem stroju ali ga čistite z visokotlačnim čistilnim strojem.

Za čiščenje pečice za pice nikoli ne uporabljajte čistil za pečice ali gobic za čiščenje. Notranjost in zunanost naprave očistite z vlažno krpo in malo blagega detergenta, obrišite s čisto vodo in temeljito posušite. Vedno poskrbite, da voda ne pride v napravo.

12. Shranjevanje, ko se ne uporablja



Počakajte, da se pečica za pice popolnoma ohladi. V nasprotnem obstaja nevarnost opeklin ali požara!

Če pečice za pice dalj časa ne nameravate uporabljati, izvlecite vtič iz vtičnice in napajalni kabel **(12)** navijte na držalo za kabel **(11)**. Konec napajalnega kabla **(12)** pritrdite v kabelsko zapenko **(13)**.

Pečico za pice shranite na čistem, suhem prostoru, kjer ni izpostavljena neposredni sončni svetlobi.

13. Okoljski predpisi in informacije glede odstranjevanja

	Naprave, ki so označene s tem simbolom, morajo izpolnjevati zahteve Evropske direktive 2012/19/EU. Vse električne in elektronske naprave odstranite ločeno od gospodinjskih odpadkov na uradnih odlagališčih. Z ustreznim odstranjevanjem rabljenih izdelkov preprečite škodo v okolju in ogrožanje lastnega zdravja. Za dodatne informacije glede pravilnega odstranjevanja se pozanimajte na ustreznem občinskem uradu, pri komunalni službi ali v trgovini, kjer ste kupili napravo.
	Ves embalažni material odstranite na okolju prijazen način. Embalažni karton lahko odpeljete v centre za recikliranje starega papirja oz. na javna zbirališča za recikliranje. Če je v embalaži vključena folija ali plastika, jo odpeljite na javna zbirališča za recikliranje.

Velja samo za Francijo:



Za ta izdelek in njegove embalažne sestavne dele v Franciji veljajo posebni predpisi o ločevanju odpadkov. Upoštevajte lokalna navodila za odstranjevanje odpadkov.

Velja samo za Španijo in Portugalsko:

Ločite embalažni material in ga odvrzite v ustrezne zbiralnike v skladu s simboli na embalaži:



Pri odstranjevanju upoštevajte oznake na embalažnem materialu. Označen je s kraticami (a) in številkami (b), ki imajo naslednji pomen:

1–7: plastika / 20–22: papir in karton / 80-98: sestavljeni materiali.

Simbol	Material	Vsebovan v naslednjih embalažnih elementih za ta izdelek
	Polietilen nizke gostote	Plastična vrečka, zaščitna folija
	Polipropilen	Netkan tekstil
	Valovit karton	Embalaža, notranja škatla
	Papir	Vpojni papir

14. Uporaba v prehrani

Simbol označuje izdelke, katerih fizikalna in kemična sestava je bila testirana ter je bilo zanjo ugotovljeno, da ni nevarna za zdravje, če se uporablja v stiku s hrano v skladu z zahtevami uredbe EU št. 1935/2004.

15. Opombe o skladnosti

Izdelek izpolnjuje zahteve ustreznih evropskih in državnih direktiv. Priloženo je dokazilo o skladnosti. Proizvajalec ima ustrezne izjave in dokumentacijo.

Izdelek izpolnjuje zahteve ustreznih državnih direktiv Republike Srbije.

Celotna izjava o skladnosti EU in vse druge izjave o skladnosti (kjer je to smiselno) so na voljo za prenos na naslednji povezavi: https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/541068_2510.pdf

Kontaktni naslov v skladu z Uredbo o varnosti proizvodov 2023/988: ce@targa.de

16. Garancija in servisne informacije**36 mesecev garancije od dneva nakupa**

S tem garancijskim listom TARGA GmbH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.

Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.

Garancijski rok za proizvod je 36 mesecev od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.

Če izdelek ne izpolnjuje specifikacij ali nima lastnosti, navedenih v garancijskem listu ali oglaševalskem sporočilu, lahko potrošnik najprej zahteva odpravo napak. O napaki mora potrošnik obvestiti proizvajalca ali pooblaščen servis (kontaktna številka in elektronski naslov navedena spodaj) in zahtevati odpravo napak. Kupec je dolžan ob uveljavljanju zahtevka predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.

Rok za odpravo napake je 30 dni od dneva, ko je proizvajalec ali pooblaščen servis prejel zahtevo za odpravo napake. Če napake v tem roku niso odpravljene, mora proizvajalec potrošniku brezplačno zamenjati blago z enakim, novim in brezhibnim blagom. Rok se lahko zaradi narave in kompleksnosti blaga, narave in resnosti neskladnosti ter napora, ki je potreben za dokončanje popravila ali zamenjave podaljša za najkrajši čas, ki je potreben za dokončanje popravila, vendar največ za 15 dni. O številu dni podaljšanega roka in razlogih za podaljšanje mora biti potrošnik obveščen pred potekom 30 dnevnega roka za odpravo napak.

Če v roku 30 dni oz. v primeru podaljšanja v roku 45 dni blago ni popravljeno ali blago ni zamenjano z novim, lahko potrošnik od proizvajalca zahteva vračilo celotne kupnine ali zahteva sorazmerno znižanje kupnine. Sorazmerno znižanje kupnine je sorazmerno zmanjšanju vrednosti blaga, ki ga je potrošnik prejel, v primerjavi z vrednostjo, ki bi jo imelo blago, če bi bilo skladno.

Če se neskladnost pojavi v manj kot 30 dneh od dobave blaga, lahko potrošnik ob predložitvi blaga od proizvajalca takoj zahteva vračilo plačanega zneska.

Proizvajalec oziroma pooblaščen servis lahko potrošniku za čas popravila blaga, za katero je bila izdana obvezna garancija, zagotovi brezplačno uporabo podobnega blaga. Če proizvajalec potrošniku ne zagotovi nadomestnega blaga v začasno uporabo, ima potrošnik pravico uveljavljati škodo, ki jo je utrpel, ker blaga ni mogel uporabljati od trenutka, ko je zahteval popravilo ali zamenjavo, do njune izvršitve.

Stroške za material, nadomestne dele, delo, prenos in prevoz izdelkov, ki nastanejo pri odpravljanju okvar oziroma nadomestitvi blaga z novim, krije proizvajalec.

V primeru zamenjave blaga ali zamenjave bistvenega dela blaga z novim se potrošniku izda nov garancijski list.

V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali nepooblaščen oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.

Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.

Proizvajalec zagotavlja proti plačilu popravilo, vzdrževanje blaga, nadomestne dele in prikladne aparate vsaj tri leta po poteku garancijskega roka,

Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.

Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije in podatki, ki identificirajo blago za katerega velja garancija se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).

Ta garancija proizvajalca ne izključuje zakonske pravice potrošnika, da zoper prodajalca v primeru neskladnosti blaga brezplačno uveljavlja jamčevalne zahtevke. Ta garancija prav tako ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz obveznega jamstva za skladnost blaga.



Service



Telefon: 080 080 917

E-pošta: targa@lidl.si

IAN: 541068_2510



Proizvajalec

TARGA GmbH, Coesterweg 45
59494 Soest, NEMČIJA

Prodajalec:

Lidl d.o.o.k.d., Pod lipami 1, SI-1218 Komenda

Obsah

1. Určené použití	70
2. Obsah balení	70
3. Přehled	70
4. Technické údaje	70
5. Bezpečnostní pokyny	71
6. Než začnete.....	75
6.1 První uvedení do provozu	75
7. Začínáme	75
8. Programy	76
8.1 Teploty a časy přiřazené programům	77
9. Recepty.....	77
9.1 Těsto na neapolskou pizzu (6 pizz, každá cca 280 g)	77
9.2 Newyorská pizza se žampiony a cibulí.....	78
9.3 Pizza v newyorském stylu s feferonkami (chilli) a salámem (2 velké pizzy (30-32 cm))	79
9.4 Pizza s mozzarellou, rukolou, cherry rajčaty a parmazánem Tenké těsto na pizzu (cca 2 kusy pizzy, 30 cm)	80
9.5 Těsto Tarte flambée s droždím (křupavé a tenké)	81
9.6 Těsto Tarte flambée s droždím (křupavé a tenké)	82
9.7 Pizza Quattro Formaggi do pánve.....	83
9.8 Kuřecí BBQ pizza.....	84
9.9 Pizza z celozrnného těsta (na 4 pizzy).....	85
9.10 Klasická barbecue omáčka pro americkou pizzu na pánvi	86
10. Odstraňování problémů.....	87
10.1 Pec na pizzu nepracuje	87
10.2 Na displeji (6) se zobrazují údaje „E1“, „E2“ nebo „E3“	87
10.3 Pec na pizzu se vypne a nelze ji hned znovu zapnout.....	87
11. Údržba/čištění.....	87
11.1 Údržba	87
11.2 Čištění	88
12. Skladování, pokud se přístroj nepoužívá	88
13. Předpisy na ochranu životního prostředí a informace o likvidaci.....	88
14. Využití v potravinářství	89
15. Prohlášení o shodě.....	89
16. Informace o záruce a servisu	89

1. Určené použití

Pec na pizzu je určena výhradně k pečení pizzy a podobných výrobků z těsta. Pec na pizzu se nesmí používat v exteriéru a v tropickém podnebí.

Produkt používejte pouze k soukromým účelům. Jiné než výše uvedené účely jsou v rozporu s určeným použitím. Není určena pro firemní nebo komerční použití.

To se týká také využití

- v kuchyních pro zaměstnance, v obchodech, kancelářích a v jiných pracovních prostorách,
- ve venkovských penzionech,
- pro hosty v hotelech, motelech a jiných ubytovacích zařízeních,
- poskytujících ubytování se snídaní.

Tato pec na pizzu splňuje všechny příslušné normy a standardy související s certifikátem shody CE. Případné změny provedené na peci, které nejsou schváleny výrobcem, mohou znamenat, že shoda s těmito normami již nebude splněna. Výrobce není odpovědný za jakékoli škody nebo závady způsobené těmito úpravami. Používejte pouze příslušenství doporučené výrobcem. Dodržujte předpisy a zákony platné v zemi použití.

2. Obsah balení

- Pec na pizzu
- Kámen na pizzu
- Tato uživatelská příručka

3. Přehled

Tato uživatelská příručka má rozkládací obálku. Na její vnitřní straně je vyobrazena pec na pizzu s jednotlivými očíslovanými prvky.

Významy číslic jsou následující:

1	Držadlo	7	Vypínač START/STOP
2	Dvířka	8	Vypínač ON/OFF
3	Ovládací volič TEMP/TIMER	9	Otočný přepínač programů
4	Tlačítko UPPER/LOWER (horní/spodní ohřev)	10	Kámen na pizzu (obr. A)
5	Tlačítko TIMER	11	Držák k omotání kabelu (obr. B)
6	Displej (zobrazení teploty a času, UPPER = horní ohřev, LOWER = spodní ohřev, ADD FOOD = přidat jídlo, PREHEAT = předehřev)	12	Napájecí kabel (obr. B)
		13	Spona na kabel (obr. B)

4. Technické údaje

Zdroj napájení	220 V - 240 V~, 50/60 Hz
Příkon	2400 W
Příkon při vypnutí	0,23 W
Ochranná třída	I
Rozsah teplot	80 °C až 450 °C
Časové funkce	až 60 minut
Tepelná ochrana	ano
Topné články	2 (horní/spodní ohřev)
Provozní teplota	5 °C až 35 °C
Provozní vlhkost	max. 85 % relativní vlhkost
Přijatelné podmínky pro skladování	0 °C až 50 °C, relativní vlhkost max. 85 %

Technické údaje a vzhled mohou být předmětem změny bez předchozího upozornění.

5. Bezpečnostní pokyny

Před prvním použitím pece na pizzu si přečtěte níže uvedené poznámky a dbejte na všechna upozornění, a to i v případě, že máte s používáním elektronických zařízení zkušenosti. Tyto provozní pokyny si uložte na bezpečném místě k pozdějšímu nahlédnutí. Pokud pec na pizzu prodáte nebo ji předáte dál, předejte současně i tuto příručku. Uživatelská příručka je součástí dodávky zařízení.

Popis použitých symbolů



NEBEZPEČÍ! Tato výstraha označuje nebezpečí s vysokým rizikem, které při nedodržení způsobí smrt nebo těžká zranění.



VAROVÁNÍ! Tato výstraha označuje nebezpečí se středním rizikem, které může při nedodržení způsobit smrt nebo těžká zranění.



VÝSTRAHA! Tento symbol znázorňuje důležité pokyny týkající se ochrany před poškozením majetku.



NEBEZPEČÍ! Varování, horký povrch! Tento symbol označuje nebezpečí poranění nebo popálení od horkého povrchu pece.



Čtěte uživatelskou příručku



Střídavé napětí



Tento symbol označuje další informace na dané téma.



Adresa výrobce



VAROVÁNÍ!



**NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!
SPOTŘEBIČ NEOTEVÍREJTE!**



NEBEZPEČÍ! Všeobecné bezpečnostní pokyny

- Toto spotřebič mohou používat děti starší 8 let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo obdobné osoby s nedostatkem znalostí či zkušeností za předpokladu, že budou pod dohledem nebo dostaly pokyny týkající se správného použití spotřebiče a jsou si vědomy souvisejících rizik. Přístroj není určen ke hraní. Výrobek nesmí čistit nebo udržovat děti bez dozoru.
- Malé součásti mohou způsobit udušení. Obalové materiály uchovávejte mimo dosah dětí. Hrozí nebezpečí udušení.
- Pec na pizzu nepoužívejte, pokud je poškozená nebo nefunkční, protože by mohlo dojít k dalšímu poškození. obraťte se na zákaznický servis nebo na kvalifikovaného odborníka, aby provedli kontrolu a v případě potřeby zajistili její opravu.
- Pokud je to možné, připojte pec na pizzu k vlastnímu (nezávislému) elektrickému okruhu. Pokud si nejste jisti, obraťte se na odborníka.
- Tato pec na pizzu není vhodná k použití ve vozidlech.



NEBEZPEČÍ! Hrozí nebezpečí požáru!

- Pec na pizzu není určena k provozu s externím časovačem nebo samostatným dálkovým systémem ovládání.
- Zapnutou pec na pizzu nenechávejte bez dozoru.
- Pec na pizzu neumísťujte do blízkosti hořlavých materiálů, kapalin, plynů, záclon nebo závěsů.
- Pec na pizzu pokládejte na pouze rovnou, pevnou a žáruvzdornou plochu chráněnou proti rozstříkované vodě. Dodržte vzdálenost nejméně 15 cm od stěn.
- Mezi spotřebičem a hořlavými materiály ponechte vzdálenost nejméně 50 cm.
- Postarejte se o se o volné proudění vzduchu. Kolem pece ponechte dostatek volného prostoru a nejméně 1 metr nad ní.
- Pec na pizzu nezakrývejte.
- Nikdy neblokuje ventilační otvory ani je nezakrývejte látkou.
- Na pec nepokládejte žádný papír, hliníkovou fólii, látku ani jiné předměty.
- Pec lze použít pouze k přípravě pizzy a podobných výrobků z těsta. Do pece na pizzu nikdy nekládejte nadrozměrné potraviny.

- Vzhledem k vysokým teplotám ve spotřebiči nepoužívejte pečicí papír ani permanentní pečicí fólii. Vždy odstraňte veškerou fólii a papír např. ze zmrazených potravin, i když výrobce uvádí, že ji lze péct společně s potravinou.
- Nikdy neinstalujte pec na pizzu do kuchyňské linky.



NEBEZPEČÍ! Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Kryt pec na pizzu nesmí být nijak poškozen. Při poškození krytu hrozí nebezpečí zásahu elektrickým proudem.
- Ujistěte se, že pec na pizzu zapojujete do zásuvky, která je vždy snadno přístupná. Pec na pizzu provozujete pouze při napětí vyznačeném na typovém štítku! Typový štítek naleznete na spodní straně pece. Nastavení výrobku do režimu 50 nebo 60 Hz nevyžaduje od uživatele žádnou aktivitu. Výrobek se na 50 a 60 Hz nastaví automaticky.
- Pec na pizzu, napájecí kabel **(12)** jeho vidlice se nesmí ponořovat do vody ani do jiných tekutin.
- Napájecího kabelu **(12)** ani pece se nikdy nedotýkejte mokřím rukama.
- Pec na pizzu se nesmí používat v těsné blízkosti umyvadla, vany, sprchy nebo bazénu. Pokud pec na pizzu spadne do vody, nejprve okamžitě odpojte vidlici kabelu a teprve poté vytáhněte pec z vody.
- Chcete-li zařízení zcela odpojit od elektrické sítě, musíte vytáhnout vidlici napájecího kabelu ze zásuvky. Při odpojování nikdy za kabel **(12)** netahejte. Vždy uchopte vidlici.
- Pokud pec na pizzu nefunguje správně, nepoužívá se, je bouřka nebo se chystáte k jejímu čištění, vytáhněte vidlici napájecího kabelu ze zásuvky.
- Ujistěte se, že nemůže dojít k poškození napájecího kabelu **(12)** ostrými hranami nebo horkými místy.
- Ujistěte se, že u napájecího kabelu **(12)** nemůže dojít k promáčknutí nebo poškození.
- Pokud je napájecí kabel **(12)** poškozen, jeho výměnu musí provádět výrobce, jeho zákaznický servis či obdobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo možnému nebezpečí. Nikdy nepoužívejte adaptéry nebo prodlužovací kabely a napájecí kabel **(12)** nikdy sami neupravujte!



NEBEZPEČÍ! Hrozí nebezpečí popálení!

- Během provozu může být teplota exponovaných povrchů velmi vysoká. Během používání uniká z ventilačních otvorů horká pára. Horká pára vychází z pece i při jejím otevření. K umístění a vyjmutí pokrmu použijte vhodnou lopatku na pizzu. Při odebírání pokrmů se nikdy nedotýkejte vnitřku pece. Použijte chňapky nebo rukavice, abyste se nespálili a dotýkejte se pouze držadla **(1)**.

- Pec na pizzu a kámen **(10)** se během provozu velmi rozpálí. Zůstávají horké i po vypnutí spotřebiče. Dávejte proto pozor, abyste se nespálili.
- Před čištěním, přepravou nebo uskladněním nechte pec na pizzu a kámen na pizzu **(10)** zcela vychladnout.



VAROVÁNÍ! Nebezpečí poranění

- Pokud si všimnete kouře, neobvyklých zvuků nebo zápachu, napájecí vidlici okamžitě odpojte od zásuvky. Pec na pizzu se v takovém případě nesmí dále používat, dokud nebude prověřena pracovníkem autorizovaného servisu. Kouř z možného hořícího spotřebiče nikdy nevdechujte. Pokud se však neúmyslně nadýcháte kouře, vyhledejte lékařskou pomoc. Vdechnutí kouře může ohrozit vaše zdraví.
- Napájecí kabel **(12)** pokládejte tak, aby o něj nikdo nemohl zakopnout.



VÝSTRAHA! Poškození zařízení

- Nepoužívejte žádné ohrusné či agresivní čistící prostředky.
- Pec na pizzu používejte pouze s originálním příslušenstvím.
- Na pec na pizzu nikdy nepokládejte žádné předměty.
- Pec na pizzu chraňte před vlhkostí, kapkami a stříkanci.
- Pec na pizzu neumísťujte na přímé slunce.
- Pec na pizzu nevystavujte extrémně nízkým nebo vysokým teplotám.
- Pec na pizzu nevystavujte prudkým nárazům a vibracím.
- Kámen na pizzu **(10)** se nesmí nikdy ponořit do vody, protože absorbuje vlhkost, která může způsobit praskliny nebo poškození.
- K čištění kamene na pizzu **(10)** nikdy nepoužívejte čistící prostředky. Čistící prostředky mohou proniknout do jeho pórů a při dalším použití se přenést na potraviny.
- K čištění kamene na pizzu **(10)** nepoužívejte žádné špičaté nebo ostré předměty ani vysokotlaký čistič, protože by mohlo dojít k poškrábání nebo poškození materiálu, do kterého by mohly proniknout zbytky jídla.
- Kámen na pizzu **(10)** neošetřujte dezinfekčními prostředky. Vzhledem k vysokým provozním teplotám v peci není dezinfekce nutná.
- Kámen na pizzu **(10)** nepotírejte olejem, mohlo by to způsobit kouř, zápach nebo jeho poškození.

6. Než začnete

Pec na pizzu a příslušenství vyndejte z obalu. Veškerý obalový materiál před začátkem uklidíte.

6.1 První uvedení do provozu

Před prvním použitím nechte pec na pizzu zahřát. Až ji budete zahřívát poprvé, na topných článcích se může vytvořit malé množství kouře. Tento stav je zcela normální a nepředstavuje nebezpečí.

- Vyberte vhodné místo pro umístění pece (viz kapitola „5. Bezpečnostní pokyny“).
- Produkt vyčistěte podle pokynů v kapitole „11.2 Čištění“.
- Do spotřebiče vložte kámen na pizzu **(10)**.
- Síťovou vidlici zapojte do snadno přístupné zásuvky. Ozve se krátký zvukový signál. Všechny indikátory se krátce rozsvítí a poté opět zhasnou. Vypínač „ON/OFF“ **(8)** slabě svítí.
- Stiskněte vypínač ON/OFF **(8)**. Indikátor zvoleného programu bliká. Na displeji **(6)** se zobrazí odpovídající hodnoty teploty a času.
- Stiskněte tlačítko „START/STOP“ **(7)** nebo počkejte asi 10 sekund. Indikátor zvoleného programu bliká a rozsvítí se osvětlení pece. Hodnota teploty bude na displeji **(6)** nahrazena symbolem otáčení a rozsvítí se nápis „PREHEAT (PŘEDEHŘEV)“. Časový údaj zůstane beze změny. Spustí se předehřev a ventilátor. To potrvá asi 15 minut.
- Při prvním použití může vzniknout slabý zápach nebo dým. V tomto případě zajistíte dostatečné odvětrávání (např. otevřete okno).
- Po ukončení předehřevu se ozve sekvence třech zvukových signálů a na displeji **(6)** se zobrazí nápis „ADD FOOD (PŘIDAT JÍDLO)“. Na displeji **(6)** se znovu zobrazí teplota.
- Stiskem a přidržením tlačítka ON/OFF **(8)** asi na jednu sekundu se spotřebič vypne.
- Ventilátor ještě nějakou dobu poběží dál. Nechte spotřebič vychladnout. V případě potřeby otevřete držadlem **(1)** dvířka **(2)**, aby se vychladnutí urychlilo.
- Spotřebič je nyní připraven k provozu.

7. Začínáme



Aby bylo dosaženo optimálních výsledků pečení při vysokých teplotách, spotřebič používá předehřev. Během předehřívání musí být kámen na pizzu **(10)** umístěn uvnitř. Pokud je spotřebič stále horký, předehřev není nutný.



Pokud jste spustili program (indikátor zvoleného programu se rozsvítí), musíte před zvolením jiného programu nejprve stisknout tlačítko START/STOP **(7)**.



Po 30 minutách nečinnosti se spotřebič automaticky přepne do pohotovostního režimu. Chcete-li v pečení pokračovat, stiskněte tlačítko ON/OFF **(8)** a vyberte program znovu.

- Vyberte vhodné místo pro umístění pece (viz kapitola „5. Bezpečnostní pokyny“).
- Do spotřebiče vložte kámen na pizzu **(10)**.
- Síťovou vidlici zapojte do snadno přístupné zásuvky.
- Ozve se krátký zvukový signál. Všechny indikátory se krátce rozsvítí a poté opět zhasnou. Vypínač „ON/OFF“ **(8)** slabě svítí.
- Stiskněte vypínač ON/OFF **(8)**. Indikátor zvoleného programu bliká. Na displeji **(6)** se zobrazí odpovídající hodnoty teploty a času.
- Otočným přepínačem **(9)** vyberte požadovaný program (viz kapitola 8, „Programy“).

- Stiskněte tlačítko **START/STOP (7)** nebo vyčkejte přibližně 10 sekund, až se aktivují přednastavené hodnoty teploty a času a zahájí se proces ohřevu. Indikátor zvoleného programu bliká a rozsvítí se osvětlení pece. Hodnoty teploty a času si můžete také individuálně přizpůsobit (viz tabulka 8.1 „Teploty a časy přiřazené programům“). Postupujte následujícím způsobem:
 - K přepínání mezi horním a spodním ohřevem použijte tlačítko **UPPER/LOWER (HORNÍ/SPODNÍ) (4)**. Na displeji **(6)** se zobrazí „UPPER“ (horní ohřev) nebo „LOWER“ (spodní ohřev).
 - K nastavení požadované teploty v krocích po 5 stupních použijte ovladač **TEMP/ TIMER (3)**.
 - Chcete-li změnit časový interval, stiskněte tlačítko **TIMER (5)**.
 - Pomocí ovládače **TEMP/TIMER (3)** nastavte požadovaný čas: v krocích po 10 sekundách (do 3 minut), po 30 sekundách (od 3 do 10 minut) nebo po 1 minutě (nad 10 minut).
 - Stiskem tlačítka **START / STOP (7)** aktivujete ohřev.
- Hodnota teploty bude na displeji **(6)** nahrazena symbolem otáčení a rozsvítí se nápis „PREHEAT (PŘEDEHŘEV)“. Časový údaj zůstane beze změny. Spustí se přehřev a ventilátor. Tento proces zabere až 15 minut.
- Po ukončení přehřevu se ozve sekvence třech zvukových signálů a na displeji **(6)** se zobrazí nápis „ADD FOOD (PŘIDAT JÍDLO)“. Na displeji **(6)** se znovu zobrazí teplota.
- Držadlem **(1)** otevřete dvířka **(2)** a lopatkou na pizzu přesuňte obloženou pizzu na kámen **(10)**.
- Pomocí držadla **(1)** uzavřete dvířka **(2)**.
- Tlačítkem **START/STOP (7)** aktivujte časovač. Spustí se odpočítávání. Po dokončení odpočtu se ozve sekvence třech zvukových signálů a na displeji **(6)** se zobrazí nápis „ADD FOOD (PŘIDAT JÍDLO)“. Spotřebič zůstává zapnutý a pokračuje v ohřevu.
- Zkontrolujte, zda je pizza upečená podle vašich představ. V případě potřeby lze nastavení časovače změnit.
- Až bude pizza hotová, otevřete držadlem **(1)** dvířka **(2)**.
- Lopatkou vyjměte pizzu z pece.
- V případě potřeby můžete připravit další pizzy. Pokud nechcete pokračovat v přípravě dalších pizz a chcete spotřebič vypnout, stiskněte a přidržte vypínač **ON/OFF (8)** asi na jednu sekundu.
- Ventilátor ještě nějakou dobu poběží dál. Nechte spotřebič vychladnout. V případě potřeby otevřete držadlem **(1)** dvířka **(2)**, aby se vychladnutí urychlilo.
- Vytáhněte vidlici ze síťové zásuvky.
- Produkt vyčistěte podle pokynů v kapitole „11.2 „Čištění““.

8. Programy

Spotřebič má následující programy.

Program	Použití
NEAPOLITAN	pro neapolskou pizzu (velmi vysoká teplota, krátká doba pečení)
PAN PIZZA	pro pizzu na pánvi nebo se silnějším základem (vysoká teplota, delší doba pečení)
THIN CRUST	pro pizzu s tenkou kůrkou (vysoká teplota, střední doba pečení)
NEW YORK	pizza newyorského typu (střední teplota, delší doba pečení)
DIY	individuální nastavení teploty a času
FROZEN PIZZA	předvolba pro mraženou pizzu (střední teplota, delší doba pečení)

8.1 Teploty a časy přiřazené programům

Programy mají následující přednastavené teploty a časy. V případě potřeby je lze změnit.

Program	Horní ohřev	Spodní ohřev	Čas	Regulovatelná teplota	Regulovatelná doba
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.

- Přednastavené programy slouží jako vodítko pro dobu pečení. Skutečná doba pečení může být kratší nebo delší podle druhu těsta, obložení a požadované úrovně propečení. Je třeba ji vždy sledovat.
- V režimu zmrazené pizzy Frozen Pizza doporučujeme mezi pečením několika pizz počkat 1-2 minuty, aby se kámen na pizzu mohl znovu prohřát a při pečení bylo dosaženo optimálních výsledků.
- V režimu pizzy s tenkou kůrkou Thin Crust Pizza by se měla používat pouze obložení, která se dají zapéct a mají nízkou vlhkost. Jinak může dojít ke zhoršení výsledku pečení, protože pizza nemusí být dostatečně křupavá.

9. Recepty

- Doporučujeme poprášit pracovní plochu krupicí z tvrdé pšenice nebo moukou, aby se s těstem na pizzu lépe pracovalo.

• Poznámka k použití hotového těsta:

Před pečením odstraňte z těsta pečicí papír, který se může při vysokých teplotách vznítit. Spodní stranu těsta lehce poprašte moukou, aby se nelepilo. Pec na pizzu nastavte podle pokynů na obalu hotového těsta. Upozorňujeme však, že doba pečení může být kvůli menšímu prostoru v peci až o 50 % kratší. Během pečení mějte pizzu neustále na očích.

9.1 Těsto na neapolskou pizzu (6 pizz, každá cca 280 g)

Složky

- 1000 g mouky Tipo 00
- 680 g studené vody (68 %)
- 24 g soli
- 15 g olivového oleje
- 1 g čerstvého droždí

→ vystačí přibližně na **6 kusů** po 280 g

Výroba těsta

1. Autolýza (doporučeno)

Smíchejte mouku a 90 % vody, přikryjte a nechte 30 minut odpočívat.

2. Přidejte droždí a zbývající vodu

Droždí rozpustíte ve zbylé vodě a nechte asi 5 minut odstát.

3. Přidejte směs droždí a vody

Směs droždí a vody přidejte ke směsi mouky a vody a 10 minut nechte mísit v kuchyňském robotu (střední rychlost).

4. Vmíchejte sůl a olej

Pomalu přidávejte sůl a olej a nechte mísit dalších 5 minut (střední rychlost).

Cíl: hladké, mírně lepivé, pružné těsto.

5. Kynutí

- Těsto nechte vykynout 2 hodiny v míse při pokojové teplotě (přibližně 22 °C).
- Poté ho nechte odležet v lednici 24–48 hodin (při 4–6 °C).

6. Kynutí bochánek

- Těsto vyjměte z mísy a rozdělte na 6 částí.
- Lehce pomoučené těsto vytvarujte do tvaru koule a přikryjte (nejlépe v krabici na těsto).
- Nechte kynout 3-4 hodiny v míse při pokojové teplotě

Nastavení pece pro neapolskou pizzu

Pec předehřejte v přednastaveném programu Neapolitan.

Pracovní plochu posypte semolinou (ideálně je udělat malou hromádku, do které můžete vložit těsto ve tvaru koule na další zpracování).

Těsto nerozvalujte, ale opatrně ho roztlačujte zevnitř směrem ven.

Aby se těsto příliš nelepilo, při roztlačování ho otáčejte, aby byly obě strany obalené suchou semolinou.

Pamatujte si, že semola se používá k formování pizzy, protože je zvlášť odolná vůči vysokým teplotám (mouka by se spálila příliš rychle).

Přesto se před vložením pizzy do pece ujistěte, že pod ní není semoly příliš mnoho. Semola, která se nespojí s těstem, se velmi rychle připaluje a má velmi nepříjemnou chuť.

K dosažení optimálních výsledků doporučujeme dobu pečení 1:30 – 2:00 minuty.

9.2 Newyorská pizza se žampiony a cibulí

Volitelně: Varianta s vařenou šunkou na 2 velké pizzy (30-32 cm)

Složky – těsto

- 400 g pšeničné mouky (typ 550)
- 260 ml studené vody
- 1 lžička sušeného droždí (nebo přibližně 3 g čerstvého droždí)
- 1 lžička cukru
- 1 lžička soli
- 3 lžice olivového oleje
- oregano

Složky – obložení

- cca 140-200 ml rajčatové omáčky
- 240-300 g nastrohané mozzarely
- 60 g žampionů nakrájených na tenké plátky
- 40 g cibule jemně nakrájené na kolečka
- oregano (volitelně)
- Sůl
- 2 lžičky olivového oleje (volitelně)

Volitelně – varianta se šunkou

- 80 g vařené šunky, nakrájené na malé kousky

Těsto – příprava

1. Do mísy nalijte vodu, vmíchejte droždí a nechte ho krátce rozpustit.
2. Do mísy dejte mouku, cukr a sůl dejte a vše promíchejte. Pak přidejte 2 lžice oleje a směs vody s droždím.
3. Vše nahrubo promíchejte, dokud veškerá suchá mouka nezmizí.
4. Nechte mísit 5-8 minut, dokud nezískáte hladké těsto.
5. Z těsta vytvarujte kouli.
6. Těsto rozdělte na 2 stejné části, které lehce potřete olejem.
7. Vložte do uzavřených nádob a nechte kynout v lednici po dobu 24 hodin.

Postup přípravy další den**1. Předehřátí pece:**

Pec předehřejte v přednastaveném programu New York.

2. Příprava omáčky:

Rajský protlak dochuťte solí a oreganem (volitelně).

3. Příprava těsta:

Těsto rozválejte a vytvarujte do kruhu o průměru přibližně 30 cm zevnitř ven, přičemž střed nechte tenký a okraje mírně zesilte.

4. Obložení pizzy:

- Na těsto rovnoměrně rozetřete rajčatovou omáčku (okraje nechte volné).
- Posypte mozzarellou.
- Rovnoměrně rozprostřete žampiony a cibuli (houby nakrájejte na velmi tenké plátky, aby nepustily příliš mnoho tekutiny).
- Volitelně: Přidejte kousky vařené šunky.

5. Pečení:

pečte přibližně 7 minut, dokud se sýr nerozpustí, lehce nezhnědne a základ nebude křupavý.

9.3 Pizza v newyorském stylu s feferonkami (chilli) a salámem (2 velké pizzy (30-32 cm))**Složky – těsto**

- 400 g pšeničné mouky (typ 550)
- 260 ml studené vody
- 1 lžička sušeného droždí (nebo přibližně 3 g čerstvého droždí)
- 1 lžička cukru
- 1 lžička soli
- 3 lžice olivového oleje
- oregano

Složky – obložení

- cca 140-200 ml rajčatové omáčky
- 240-300 g nastrohané mozzarely
- 2 chilli papriky
- 60 až 80 g salámu

Těsto – příprava

1. Do mísy nalijte vodu, vmíchejte pouze droždí a nechte ho krátce rozpustit.
2. Do mísy dejte mouku, cukr a sůl dejte a vše promíchejte. Pak přidejte 2 lžice oleje a směs vody s droždím.
3. Vše nahrubo promíchejte, dokud veškerá suchá mouka nezmizí.
4. Nechte mísit 5-8 minut, dokud nezískáte hladké těsto.
5. Z těsta vytvarujte kouli.
6. Těsto rozdělte na 2 stejné části, které lehce potřete olejem.
7. Vložte do uzavřených nádob a nechte kynout v lednici po dobu 24 hodin.

Postup přípravy další den

1. Předehřátí pece:

Pec předehřejte v přednastaveném programu New York.

2. Příprava omáčky:

Rajský protlak dochuťte solí a oreganem (volitelně).

3. Příprava těsta:

Těsto rozválejte a vytvarujte do kruhu o průměru přibližně 30 cm zevnitř ven, přičemž střed nechte tenký a okraje mírně zesilte.

Obložení pizzy:

Omáčka → sýr → salám → chilli paprička

- Na těsto rovnoměrně rozetřete rajčatovou omáčku (okraje nechte volné).
- Posypte mozzarellou.
- Na pizzu rovnoměrně rozložte salám.
- Chilli papričku nakrájejte na kolečka a rozložte je na pizzu.

4. Pečení:

pečte přibližně 7 minut, dokud se sýr nerozpustí, lehce nezhnědne a základ nebude křupavý.

9.4 Pizza s mozzarellou, rukolou, cherry rajčaty a parmazánem Tenké těsto na pizzu (cca 2 kusy pizzy, 30 cm)

Složky – těsto

- 250 g mouky
- 150 ml vlažné vody
- 5 g soli
- 5 g cukru
- 5 g sušeného droždí
- 1 lžíce olivového oleje

Složky – obložení

- 120 ml rajčatové omáčky
- 120 g nastrouhané mozzarely
- 10–12 cherry rajčat (cca 60–80 g)
- 2 hrsti rukoly (30–50 g)
- 25 g nastrouhaného parmazánu
- 1–2 lžičky olivového oleje
- sůl a pepř na dochucení
- volitelně: drcené chilli nebo vymačkaná citronová šťáva
- trochu mouky nebo krupice na vyválení těsta

Příprava – těsto:

1. Droždí spolu s cukrem aktivujte ve vlažné vodě po dobu přibližně 5–10 minut, dokud mírně nepění.
2. V míse smíchejte mouku a sůl. Přidejte směs droždí a vody a olivový olej. Nechte mísit 8–10 minut, dokud nezískáte hladké těsto.
3. Těsto nechte vykynout 1 hodinu při pokojové teplotě **nebo** ho nechte fermentovat v lednici po dobu 12–24 hodin (delší fermentace = výraznější chuť).

Příprava po vykynutí těsta:

1. **Přehřátí pece**
Pec přehřejte v přednastaveném programu Thin Crust.
2. Těsto rozdělte na porce po 160-180 g a vytvarujte z nich kolečka.
3. Vytvářejte je velmi tence (2-3 mm).
4. **Tvarování pizzy**
Těsto rozválejte na pomoučeném povrchu opravdu do tenka (nebo ho ještě lépe rozválejte na semolině) (průměr cca 28-30 cm).
5. **Obložení základu**
Velmi tence rozetřete rajčatovou omáčku.
Na těsto **rovnoměrně** rozprostřete nastrouhanou mozzarellu (okraje nechte volné).
6. **Pečení**
Pizzu pečte asi **6 minut**, dokud nebudou okraje zlatavě hnědé a sýr se nerozpustí.
7. Během pečení rozpulte cherry rajčátka a omyjte rukolu.
8. **Čerstvé obložení**
Vyměňte pizzu z pece. Cherry rajčátka nakrájejte na půlky nebo čtvrtky a volně položte nahoru.
Navrch dejte rukolu a nastrouhaný parmezán.
9. **Finální vrstva**
Pokapejte olivovým olejem, lehce osolte a opepřete.
Volitelně: Drcené chilli nebo trochu citrónové šťávy.

9.5 Těsto Tarte flambée s droždím (křupavé a tenké)

Množství: na 2 pečicí plechy

Doba vykynutí: 45 – 60 minut

Složky – těsto

- 220 g pšeničné mouky (typ 405 nebo 550)
- 120 ml vlažné vody
- 1 lžice neutrálního oleje (řepkový nebo slunečnicový)
- ½ lžičky soli
- 2 g sušeného droždí (přibližně ½ sáčku)

Složky - obložení

- 160-200 g smetany typu crème fraîche nebo zakysané smetany
- 100 g nakrájené slaniny
- 1 červená cibule
- 60 g nastrouhané mozzarely
- sůl a černý pepř

Příprava – těsto

1. **Aktivace droždí**
Suché droždí rozpustíte ve vlažné vodě a nechte 2–3 minuty odstát.
2. **Příprava těsta**
Do mísy nasypte mouku a sůl.
Přidejte vodu s droždím a olej a vše míchejte **3–5 minut**, dokud nevznikne hladké, poměrně tuhé těsto.

3. **Těsto nechte vykynout**

Z těsta vytvarujte kouli, lehce potřete olejem, přikryjte a při **pokožové teplotě nechte kynout 45–60 minut**, dokud výrazně nevykyne.

Příprava po 60 minutách kynutí

1. **Předehřátí pece**

v programu DIY: **280 °C** horní ohřev a **300 °C** spodní ohřev

2. Těsto rozdělte na 2 porce.

3. Vytvářejte ho **na tenko** (opravdu jako papír).

4. **Rozeťřete základ**

Na základ rovnoměrně a **tence** rozeťřete crème fraîche.

Lehce dochuťte solí a pepřem.

5. Nahoru rovnoměrně pokládejte nakrájenou slaninu.

6. Cibuli nakrájejte na jemné proužky a rozložte je.

7. Vršek **lehce** posypte mozzarellou.

8. **Pečení**

Tarte flambée pečte **přibližně 5 minut**, dokud okraje nebudou křupavé a sýr lehce nezhnědne.

9. **Finální vrstva**

Po upečení pokapejte medem, případně posypte vlašskými ořechy

9.6 Těsto Tarte flambée s droždím (křupavé a tenké)

Množství: na 2 pečicí plechy

Doba vykynutí: 45 – 60 minut

Složky – těsto

- 220 g pšeničné mouky (typ 405 nebo 550)
- 120 ml vlažné vody
- 1 lžice neutrálního oleje (řepkový nebo slunečnicový)
- ½ lžičky soli
- 2 g sušeného droždí (přibližně ½ sáčku)

Složky - obložení

- 160-200 g smetany typu crème fraîche nebo zakysané smetany
- 1 zralá hruška
- 160 g kozího sýra (rolovaný nebo smetanový sýr)
- 60 g nastrouhané mozzarellly
- sůl a černý pepř

Volitelně (velmi doporučujeme):

- 2 lžičky medu
- 2 lžice nakrájených ořechů

Příprava – těsto

1. **Aktivace droždí**

Suché droždí rozpustíte ve vlažné vodě a nechte 2–3 minuty odstát.

2. **Příprava těsta**

Do mísy nasype mouku a sůl.

Přidejte vodu s droždím a olej a vše míchejte **3–5 minut**, dokud nevznikne hladké, poměrně tuhé těsto.

3. Těsto nechte vykynout

Z těsta vytvarujte koule, lehce potřete olejem, přikryjte a při **pokojoové teplotě nechte kynout 45–60 minut**, dokud výrazně nevykyne.

Příprava po 60 minutách kynutí

1. Předehřátí pece

v programu DIY na **280 °C** horní ohřev, **300 °C** spodní ohřev.

2. Těsto rozdělte na 2 porce.

3. Vytválejte ho **na tenko** (opravdu jako papír).

4. Kozí sýr nakrájejte na plátky.

5. Příprava hrušky

Odstraňte jádřínek a hrušku nakrájejte na **tenké klínky nebo plátky**.

6. Obložení

Rozetřete základ

Na základ rovnoměrně a **tence** rozetřete crème fraîche.

Lehce dochuťte solí a pepřem.

Na základ rozložte plátky hrušky.

Kozí sýr nakrájejte na plátky.

Vršek **lehce** posypte mozzarellou.

7. Pečení

Tarte flambée pečte **přibližně 5 minut**, dokud okraje nebudou křupavé a sýr lehce nezhnědne.

8. Finální vrstva

Po upečení pokapejte medem, případně posypte vlašskými ořechy

9.7 Pizza Quattro Formaggi do pánve

Recept na 4 pizzy do pánve (28-30 cm)

Složky – těsto:

- 1 kg mouky (typ 550 nebo tipo 00)
- 640 ml vlažné vody
- 20 g čerstvého droždí **nebo** 7 g sušeného droždí
- 4 lžička cukru
- 4 lžička soli
- 4 lžíce olivového oleje
- trochu oleje nebo másla na promaštění pánví

Obložení (varianta 2)

- 4 lžíce smetany nebo smetany typu crème fraîche místo rajčatové omáčky
- 400 g nastrohané mozzarely
- 240 g gorgonzoly (jemné)
- 240 g nastrohaného ementálu nebo goudy
- 160 g parmazánu (jemně nastrohaný)

Postup

1. Příprava těsta (přibližně 2 hodiny předem)

1. Droždí spolu s cukrem rozpusťte ve vlažné vodě a nechte 5 minut odstát, dokud nezačne lehce pěnit.
2. Mouku a sůl dejte do velké misky, přidejte směs s droždím a olivový olej.
3. Těsto nechte intenzivně mísit 8-10 minut, dokud nebude hladké a pružné.

4. Potřete ho trochou oleje, přikryjte a **nechte kynout 1–1,5 hodiny**, dokud svůj objem nezdvíjnásobí.

2. Po vykynutí připravte pánve nebo formy

- 4 pánve nebo formy na pečení (každá o průměru 28–30 cm) **důkladně vymažte máslem nebo olejem**.
- Těsto **rozdělte na 4 stejné části** a každý z nich vtlačte do formy až po okraj.
- **Nechte těsto ještě dalších 30–40 minut** kynout, aby okraje byly krásně nadýchané.

Rada

- Těsto můžete nechat odpočinout **12–24 hodin v lednici**, čímž získá výraznější aroma.

3. Předehřátí pece v přednastaveném programu Pan Pizza

- Pec předehřejte v přednastaveném programu Pan Pizza.

4. Postup

Obložení

Těsto potřete smetanou nebo smetanou typu crème fraîche.

Povrch rovnoměrně posypte různými druhy sýra.

Pečení

Pan Pizza: Pečte přibližně 10 minut v programu Pan Pizza.

9.8 Kuřecí BBQ pizza

Recept na 4 pizzy do pánve (28-30 cm)

Složky – těsto:

- 1 kg mouky (typ 550 nebo tipo 00)
- 640 ml vlažné vody
- 20 g čerstvého droždí **nebo** 7 g sušeného droždí
- 4 lžička cukru
- 4 lžička soli
- 4 lžíce olivového oleje
- trochu oleje nebo másla na promaštění pánví

Obložení (varianta 1)

- 320-400 g BBQ omáčky (nahrazuje rajčatovou omáčku)
- 500 g vařeného drůbežího masa (např. proužky krůtího filé, ochucené a osmažené)
- 400 g nastrouhané mozzarely nebo čedaru
- Volitelně: 160 g sladké kukuřice nebo 2–4 jemné cibulky nakrájené na kolečka

Postup

1. Příprava těsta (přibližně 2 hodiny předem)

1. Droždí spolu s cukrem rozpustíte ve vlažné vodě a nechte 5 minut odstát, dokud nezačne lehce pění.
2. Mouku a sůl dejte do velké mísy, přidejte směs s droždím a olivový olej.
3. Těsto nechte intenzivně mísit 8-10 minut, dokud nebude hladké a pružné.
4. Potřete ho trochou oleje, přikryjte a **nechte kynout 1–1,5 hodiny**, dokud svůj objem nezdvíjnásobí.

2. Po vykynutí připravte pánve nebo formy

- 4 pánve nebo formy na pečení (každá o průměru 28–30 cm) **důkladně vymažte máslem nebo olejem**.
- Těsto **rozdělte na 4 stejné části** a každý z nich vtlačte do formy až po okraj.
- **Nechte těsto ještě dalších 30–40 minut** kynout, aby okraje byly krásně nadýchané.

Rada

- Těsto můžete nechat odpočinout **12–24 hodin v lednici**, čímž získá výraznější aroma.

3. Předehřátí pece v přednastaveném programu Pan Pizza

- Pec předehřejte v přednastaveném programu Pan Pizza.

4. Postup**Obložení**

Těsto potřete tenkou vrstvou BBQ omáčky.

Povrch rovnoměrně posypte sýrem.

Nahoru rovnoměrně pokládejte kousky masa.

Případně přidejte cibulové kroužky.

Pečení

Pan Pizza: Pečte přibližně 10 minut v programu Pan Pizza.

9.9 Pizza z celozrnného těsta (na 4 pizzy)**Složky – těsto**

- 500 g celozrnné pšeničné mouky (nejlépe celozrnná, jemně mletá)
- 350 g studené vody (70% hydratace)
- 10 g soli
- 2 g sušeného droždí (nebo 6 g čerstvého droždí)
- 15 g olivového oleje

Složky – obložení

- přibližně 360 g rajského protlaku nebo rajčatové omáčky podle vlastního výběru
- 300 g brokolice
- 300 g žampionů
- 2 papriky
- 2 malé červené cibule
- 300 g sladké kukuřice (scezené)
- 400 g nastrouhané mozzarely

Výroba těsta**1. Autolýza (doporučeno)**

Smíchejte mouku a 320 g vody, přikryjte a nechte 30 minut odpočívat.

→ Důležité pro lepší tažnost celozrnného těsta.

2. Přidejte droždí a zbývající vodu

Droždí rozpustíte ve zbylé vodě a nechte asi 5 minut odstát.

3. Přimíchejte směs droždí a vody

Směs droždí a vody přidejte ke směsi mouky a vody a 10 minut nechte mísit v kuchyňském robotu (střední rychlost).

4. Vmíchejte sůl a olej

Pomalou přidávejte sůl a olej a nechte mísit dalších 5 minut (střední rychlost).

Cíl: hladké, mírně lepivé, pružné těsto.

5. Kynutí

- Těsto nechte vykynout 2 hodiny v míse při pokojové teplotě (přibližně 22 °C).
- Poté ho nechte odležet v lednici 24–48 hodin (při 4–6 °C).

6. Kynutí bochánek

- Těsto vyjměte z misky a rozdělte na 4 části.
- Lehce pomoučené těsto vytvarujte do tvaru koule a přikryjte (nejlépe v krabici na těsto).
- 3-4 hodiny před pečením vyjměte těsto z chladničky a nechte ho vykynout při pokojové teplotě.

Po vykynutí - nastavení pro neapolskou pizzu

Pec předehřejte v přednastaveném programu Neapolitan (přibližně 15 minut).

Tvarování těsta

Pracovní plochu posypte semolinou (ideálně je udělat malou hromádku, do které můžete vložit těsto ve tvaru koule na další zpracování).

Těsto nerozvalujte, ale opatrně ho roztlačujte zevnitř směrem ven.

Příprava zeleniny

1. Brokolici nakrájejte na malé kousky a 1-2 minuty blanšírujte.
 - Naplňte hrnec vodou a přiveďte ji k varu.
 - Do vody přidejte sůl (jako do vody na těstoviny).
 - Do vroucí vody vložte růžičky brokolice.
 - Vařte 1 – 2 minuty.
 - Brokolici vyjměte pomocí cedníku a nechte okapat (můžete ji také krátce propláchnout studenou vodou).
2. Slijte vodu, lehce osolte a promíchejte s trochou olivového oleje.
3. Žampiony nakrájejte na plátky.
4. Papriky nakrájejte na proužky
5. a cibuli na tenká půlkolečka.

Obložení (důležité pro dobré rozpuštění)

1. Těsto potřete tenkou vrstvou rajčatové omáčky. Základ musí stále mírně prosvitat.
2. Nejprve pokryjte základ $\frac{2}{3}$ mozzarellou.
3. Rozmístěte zeleninu.
4. Posypte zbylou mozzarellou.
5. Volitelně: trochu olivového oleje a drceného chilli.

Pečení

- Pec nastavte na program Neapolitan Pizza a pečte 2 minuty.

9.10 Klasická barbecue omáčka pro americkou pizzu na pánvi

Složky (pro cca 2–3 pizzy na pánvi)

- 200 ml kečupu (základ)
- 60 ml jablečného nebo jemného bílého vinného octa
- 40–50 g hnědého cukru (případně medu nebo javorového sirupu)
- 1 lžice worcesterské omáčky
- 1 lžička hořčice
- 1 lžička mleté uzené papriky
- $\frac{1}{2}$ lžičky cibulového prášku
- $\frac{1}{2}$ lžičky česnekového prášku
- $\frac{1}{2}$ lžičky černého pepře

Volitelně:

- $\frac{1}{2}$ lžičky chilli nebo kayenského pepře
- $\frac{1}{2}$ lžičky tekutého kouře Liquid Smoke (velmi úsporné)

Postup

1. Do malé pánve přidejte všechny složky.
2. Za stálého míchání přiveďte k varu, poté ztlumte a nechte 10–15 minut mírně probublávat, dokud omáčka nezhoustne.
3. Chut': sladší → více cukru, kyslejší → více octa, intenzivnější kouřové aroma → paprika/tekutý kouř.
4. Sundejte z plotny a nechte mírně vychladnout.

Použití na Pan Pizza

- Omáčku rozetřete v tenké vrstvě (je hustá).
- Je ideální pro:
 - směs mozzarely a čedaru
 - drůbeží maso (BBQ kuře), červená cibule
 - Volitelné po upečení: jarní cibulky

10. Odstraňování problémů

10.1 Pec na pizzu nepracuje

- Ověřte si, zda je síťová vidlice správně zasunuta do zásuvky.
- Ujistěte se, že je zásuvka pod napětím.

10.2 Na displeji (6) se zobrazují údaje „E1“, „E2“ nebo „E3“

- Pec na pizzu má technickou závadu. obraťte se na výrobce.

10.3 Pec na pizzu se vypne a nelze ji hned znovu zapnout

Pec na pizzu je vybavena ochranou proti přehřátí. V případě přílišného ohřátí se automaticky vypne.



VAROVÁNÍ! Přehřívání má obvykle nějakou příčinu a může představovat nebezpečí požáru!

- Vytáhněte vidlici ze síťové zásuvky.
- Odstraňte příčinu přehřátí. Zkontrolujte, zda spotřebič dokáže odvádět dostatek tepla. Nebyl zakrytý nebo je umístěn příliš blízko zdi nebo jiné překážky?
- Nechte spotřebič zcela vychladnout. Tento proces zabere až 45 minut. Spotřebič smí být uveden znovu do provozu až po úplném vychladnutí.

11. Údržba/čištění

11.1 Údržba

Oprava pece na pizzu je nutná v případě, že došlo k jakémukoli poškození, např. při vniknutí tekutiny, byla vystavena působení deště nebo vlhkosti, pokud nepracuje normálně nebo spadla. Pokud zaznamenáte kouř, neobvyklý hluk nebo zápach, pec na pizzu okamžitě vypněte a vidlici napájecího kabelu odpojte od zásuvky. Pec na pizzu se v takovém případě nesmí dále používat, dokud nebude prověřena pracovníkem autorizovaného servisu. Všechny servisní práce musí provádět kvalifikovaný servisní technik. Krypt pec na pizzu nikdy neotvírejte.

11.2 Čištění



Před čištěním odpojte napájecí vidlici od zásuvky, hrozí nebezpečí zásahu elektrickým proudem!



Abyste předešli nebezpečí popálení, počkejte, až pec na pizzu a kámen na pizzu **(10)** zcela vychladne.



Kámen na pizzu **(10)** může i při pravidelném čištění změnit barvu. Je to způsobeno materiálem a nemá to žádný vliv na funkčnost. Vnitřek pece na pizzu může časem změnit barvu - to je normální a neškodné.

Dřevěnou špachtli nebo škrabkou na sklokeramiku opatrně odstraňte připálené zbytky z pizza kamene **(10)**. Neškrábejte silou, aby nedošlo k poškození. V případě potřeby otřete kámen na pizzu **(10)** lehce navlhčenou tkaninou. Nepoužívejte mycí prostředky ani čisticí prostředky a kámen na pizzu **(10)** nikdy nečistěte v myčce nádobí nebo jiným vysokotlakým čisticím prostředkem.

K čištění pece na pizzu nikdy nepoužívejte prostředky na čištění trub ani drátěnky. Vnitřek a vnějšík spotřebiče otřete vlhkou tkaninou s trochou jemného čistícího prostředku, poté seřete čistou vodou a důkladně osušte. Vždy se ujistěte, že do spotřebiče nevnikla voda.

12. Skladování, pokud se přístroj nepoužívá



Vyčkejte, dokud pec na pizzu zcela nevychladne. Jinak hrozí nebezpečí popálení nebo požáru!

Pokud nehodláte pec na pizzu delší dobu používat, odpojte napájecí vidlici od zásuvky a napájecí kabel **(12)** navíňte na držák **(11)**. Konec napájecího kabelu **(12)** upevněte do spony **(13)**.

Pec na pizzu skladujte na čistém a suchém místě mimo dosah přímého slunečního světla.

13. Předpisy na ochranu životního prostředí a informace o likvidaci

	Spotřebiče označené tímto symbolem podléhají evropské směrnici 2012/19/EU. Veškeré elektrické a elektronické spotřebiče musí být likvidovány odděleně od domovního odpadu v oficiálních likvidačních střediscích. Chraňte životní prostředí a zdraví osob správnou likvidací spotřebiče. Bližší informace o správném způsobu likvidace získáte od místních úřadů, sběren odpadů nebo v obchodě, ve kterém jste spotřebič zakoupili.
	Veškerý obalový materiál likvidujte s ohledem na životní prostředí. Lepenkové obaly lze vložit do kontejnerů pro recyklaci papíru nebo odevzdat k recyklaci ve veřejných sběrnách. Veškeré fólie nebo plasty, které obal obsahuje, je třeba odevzdat k likvidaci ve veřejné sběrně.

Platí pouze pro Francii:



Tento výrobek a jeho obalové materiály podléhají ve Francii zvláštním předpisům pro třídění odpadu. Dodržujte prosím místní pokyny pro likvidaci odpadu.

Platí pouze pro Španělsko a Portugalsko:

Obalový materiál oddělte a podle symbolů na obalu vložte do příslušných sběrných nádob:



Při likvidaci obalového materiálu mějte prosím na paměti jeho označení. Je opatřen zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícími významy:
1-7: plast / 20-22: papír a lepenka / 80-98: kompozitní materiály.

Symbol	Materiál	Obsaženo v následujících částech obalu tohoto výrobku
	Polyetylén s nízkou hustotou	Plastový sáček, ochranná fólie
	Polypropylén	Netkaná textilie
	Vlnitá lepenka	Obalový materiál, vnitřní box
	Papír	Tkaninový papír

14. Využití v potravinářství

Tento symbol označuje výrobky, jejichž fyzikální a chemické složení bylo prověřeno a bylo shledáno jako zdravotně bezpečné při používání v kontaktu s potravinami, v souladu s požadavky směrnice EU 1935/2004.

15. Prohlášení o shodě

Tento výrobek splňuje požadavky příslušných evropských a národních směrnic. Osvědčení o shodě je přiloženo. Výrobce má příslušná prohlášení a dokumentaci.

Výrobek splňuje požadavky platných národních směrnic Republiky Srbské.

Úplné znění Prohlášení o shodě pro EU a případná další prohlášení o shodě jsou k dispozici ke stažení na této adrese:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/541068_2510.pdf

Kontaktní adresa podle nařízení 2023/988 o bezpečnosti výrobků: ce@targa.de

16. Informace o záruce a servisu**Záruka TARGA GmbH**

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

Na přístroj obdržíte záruku 3 roky od data nákupu. V případě závad na tomto produktu můžete vůči prodávajícímu uplatnit svá zákonná práva. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční lhůta začíná datem zakoupení. Dobře si prosím uschovejte originál pokladního dokladu. Tento doklad potřebujete k prokázání nákupu. Dojde-li do tří let od data zakoupení tohoto výrobku k materiálové či výrobní vadě, pak výrobek - dle naší volby - bezplatně opravíme nebo vyměníme.

Záruční lhůta a zákonné nároky z vad

Záruční lhůta se plněním neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození a závady, které se vyskytují již při zakoupení, musí být nahlášeny ihned po vybalení. Opravy po uplynutí záruční doby jsou zpoplatněny.

Rozsah záruky

Přístroj byl pečlivě vyroben dle nej přísnějších kvalitativních směrnic a před dodáním svědomitě zkontrolován. Záruční plnění platí pro materiálové a výrobní vady. tato záruka se nevztahuje na součásti výrobku, které jsou vystaveny normálnímu užívání a mohou být roto považovány za opotřebované součástky, nebo jsou zhotoveny pro poškození na rozbitných částech, např. spínačích, akumulátorech nebo ze skla. Záruku není možno uplatnit, je-li výrobek poškozen, neodborně používán nebo udržován. Pro řádné užívání výrobku musí být přesně dodrženy všechny pokyny uvedené v návodech. Účelům použití a postupům, které návod k použití nedoporučuje nebo před nimiž varuje, je třeba se vyhnout. Výrobek je určen pouze pro soukromé a ne pro průmyslové využití. Záruční plnění zaniká při zneužití nebo neodborném použití, použití síly při zásahu, který nebyl proveden naším autorizovaným servisem. Opravou nebo výměnou výrobku nezačíná nová záruční doba.

Vyřizování záručního plnění

Abychom zajistili rychlé zpracování vaší záležitosti, postupujte dle následujících pokynů:

- Před uvedením Vašeho výrobku do provozu si prosím přečtěte přiloženou dokumentaci. Pokud by došlo k problému, který není tímto způsobem možno vyřešit, obraťte se prosím na naši zákaznickou linku.
- Pro veškeré požadavky z vaší strany si připravte pokladní doklad a číslo výrobku popř., je-li k dispozici, i sériové číslo jako doklad o koupi.
- Pro případ, že není možné telefonické řešení, zahájí naše zákaznická linka v závislosti na příčině chyby další servisní postup.



Servis



Telefon: 800 143 873

E-mailový: targa@lidl.cz

IAN: 541068_2510



Výrobce:

Uvědomte si, prosím, že následující adresa není adresou servisu. Nejprve kontaktujte výše uvedené servisní místo.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

NĚMECKO

Obsah

1. Určené použitie.....	92
2. Obsah balenia	92
3. Prehľad	92
4. Technické parametre	92
5. Bezpečnostné pokyny	93
6. Než začnete.....	96
6.1 Prvé nastavenie	97
7. Začíname	97
8. Programy	98
8.1 Teploty a časy priradené k programom	99
9. Recepty.....	99
9.1 Cesto na neapolskú pizzu (6 pizz, každá približne 280 g).....	99
9.2 Pizza s hubami a cibuľou na newyorský spôsob	100
9.3 Pizza v newyorskom štýle s feferónkami (čili) a salámou na 2 veľké pizze (30-32 cm)	101
9.4 Pizza s mozzarellou, rukolou, cherry paradajkami a parmezánom Tenké cesto na pizzu (približne 2 pizze, 30 cm)	102
9.5 Tarte flambée cesto s droždím (chrumkavé a tenké)	103
9.6 Tarte flambée cesto s droždím (chrumkavé a tenké)	104
9.7 Panvicová pizza Quattro Formaggi.....	105
9.8 Pizza s grilovaným kuracím mäsom.....	106
9.9 Celozrnné cesto na pizzu (na 4 pizze)	107
9.10 Klasická grilovacia omáčka na americkú pizzu	108
10. Odstraňovanie problémov	109
10.1 Pec na pizzu nefunguje.....	109
10.2 Na displeji (6) sa zobrazuje „E1“, „E2“ alebo „E3“	109
10.3 Pec na pizzu sa vypne a nie je možné ju okamžite zapnúť	109
11. Údržba/čistenie	109
11.1 Údržba	109
11.2 Čistenie	109
12. Skladovanie pri nepoužívaní	110
13. Informácie o environmentálnych nariadeniach a likvidácii	110
14. Potravinárske použitie	111
15. Informácie o zhode	111
16. Informácie o záruke a servise	111

1. Určené použitie

Pec na pizzu sa používa v súlade s jej určením, keď sa v domácnosti používa výlučne na pečenie pizze a podobných výrobkov z cesta. Táto pec na pizzu sa nesmie používať v exteriéri alebo v tropickom podnebí.

Používajte tento výrobok len na súkromné účely. Akékoľvek iné, ako vyššie uvedené použitie nezodpovedá určenému použitiu. Nebol navrhnutý pre podnikové alebo obchodné aplikácie.

To zahŕňa aj aplikácie

- v kuchynkách pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach,
- v penziónoch,
- hosťami v hoteloch, motelloch a iných ubytovacích zariadeniach,
- v zariadeniach s ubytovaním s raňajkami.

Táto pec na pizzu spĺňa normy a predpisy potrebné pre Vyhlásenie o zhode s európskou certifikáciou. V prípade akejkoľvek úpravy pece na pizzu, ktorá nebola schválená výrobcom, nie je súlad s týmito normami viac zaručený. Výrobca nie je zodpovedný za žiadnu škodu alebo poruchy vyplývajúce z takýchto zmien. Používajte iba príslušenstvo odporúčané výrobcom. Dodržujte predpisy a zákony platné v krajine použitia.

2. Obsah balenia

- Pec na pizzu
- Kameň na pizzu
- Tento návod na použitie

3. Prehľad

Tento návod na obsluhu má otvárací obal. Na vnútornej strane obalu je pec na pizzu vyobrazená s očíslovanými časťami. Význam čísel je nasledovný:

- | | |
|--|---|
| 1 Rukoväť | 7 Tlačidlo START/STOP (Spustiť/zastaviť) |
| 2 Dvierka | 8 Tlačidlo ON/OFF (Zap./vyp.) |
| 3 Otočný ovládač TEMP/TIMER (Teplota/časovač) | 9 Otočný prepínač programov |
| 4 Tlačidlo UPPER/LOWER (horný/spodný ohrev) | 10 Kameň na pizzu (obr. A) |
| 5 Tlačidlo TIMER | 11 Vinutie kábla (obr. B) |
| 6 Displej (zobrazenie teploty a časovača,
UPPER = horný ohrev, LOWER = spodný ohrev,
ADD FOOD = pridať jedlo,
PREHEAT = predhriatie) | 12 Napájací kábel (obr. B) |
| | 13 Káblková svorka (obr. B) |

4. Technické parametre

Zdroj napájania	220 V - 240 V~, 50/60 Hz
Spotreba el. energie	2400 W
Spotreba energie pri vypnutí	0,23 W
Trieda ochrany	I
Teplotný rozsah	80 °C až 450 °C
Funkcia časovača	až do 60 minút
Ochrana proti tepelnému preťaženiu	áno
Výhrevné telesá	2 (horný/spodný ohrev)
Prevádzková teplota	5 °C až 35 °C
Prevádzková vlhkosť	max. 85 % rel. vlhkosti
Prijateľné skladovacie podmienky	0°C až 50°C, max. 85% rel. vlhkosti

Technické údaje a dizajn sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia.

5. Bezpečnostné pokyny

Ak pec na pizzu používate po prvýkrát, prečítajte si príslušné pokyny a rešpektujte všetky varovania, aj keď ste sa už zoznámili s používaním rôznych elektrických zariadení. Návod uložte na bezpečnom mieste na neskoršie použitie. Ak túto pec na pizzu predáte alebo ju darujete inej osobe, predajte so zariadením aj tento návod na obsluhu. Návod na obsluhu je súčasťou produktu.

Vysvetlenie použitých symbolov



NEBEZPEČENSTVO! Toto slovo naznačuje nebezpečenstvo s vysokým rizikom, ktoré, ak sa mu nepredídete, môže viesť k smrteľnému alebo ťažkému zraneniu.



VAROVANIE! Toto slovo naznačuje nebezpečenstvo s priemerným rizikom, ktoré, ak sa mu nepredídete, môže viesť k smrteľnému alebo ťažkému zraneniu.



UPOZORNENIE! Tento symbol naznačuje dôležité pokyny na ochranu proti poškodeniu majetku.



NEBEZPEČENSTVO! Varovanie, horúce povrchy! Tento symbol upozorňuje na riziko zranenia alebo popálenia na horúcich povrchoch pece na pizzu.



Prečítajte si používateľskú príručku



Striedavé napätie



Tento symbol označuje ďalšie informácie o téme.



Adresa výrobcu



VAROVANIE!



**NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!
NEOTVÁRAJTE SPOTREBIČ!**



NEBEZPEČENSTVO! Všeobecné bezpečnostné pokyny

- Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov, ako aj ľudia so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo ľudia s nedostatkom vedomostí a skúseností, pokiaľ sú pod dozorom alebo majú pokyny o tom, ako správne používať spotrebič a rozumejú spojeným rizikám. Tento výrobok nie je hračka. Deti bez dozoru nesmú tento produkt čistiť ani na ňom vykonávať údržbu.
- Deti by mohli prehltnúť malé súčiastky. Držte baliaci materiál mimo dosahu detí. Je tu riziko udusenía.
- Nepoužívajte pec na pizzu ak je poškodená alebo nefunkčná, pretože by mohlo dôjsť k jej ďalšiemu poškodeniu. V prípade potreby sa obráťte na zákaznícku službu alebo kvalifikovanú osobu a nechajte pec na pizzu skontrolovať.
- Ak je to možné, pripojte pec na pizzu na vlastný (nezávislý) elektrický obvod. Ak si nie ste istí, poraďte sa s odborníkom.
- Táto pec na pizzu nie je vhodná na použitie vo vozidlách.



NEBEZPEČENSTVO! Nebezpečenstvo požiaru!

- Pec na pizzu nie je určená na použitie s externým časovačom alebo samostatným diaľkovým ovládacím systémom.
- Keď je pec na pizzu zapnutá, nenechávajte ju bez dozoru.
- Pec na pizzu neumiestňujte do blízkosti horľavých materiálov, kvapalín, plynov, záclon alebo závesov.
- Položte pec na pizzu len na rovný, pevný a nehorľavý povrch chránený pred striekajúcou vodou. Od stien nechajte voľný priestor minimálne 15 cm.
- Horľavé alebo zápalné materiály držte od spotrebiča vo vzdialenosti minimálne 50 cm.
- Cirkulácia vzduchu nesmie byť narušená. Okolo pece na pizzu nechajte dostatočný priestor a aspoň 1 meter nad spotrebičom.
- Pec na pizzu nezakrývajte.
- Nikdy nezakrývajte ventilačné otvory ani ich nezakrývajte látkou.
- Do pece na pizzu nekladajte papier, plast, hliníkovú fóliu, látku ani iné predmety.
- Pec na pizzu smiete používať iba na prípravu pizze a podobných plochých pekárenských výrobkov. Nikdy nekladajte do pece na pizzu nadmerne veľké potraviny.

- Vzhľadom na vysoké teploty v spotrebiči nepoužívajte papier na pečenie ani trvanlivú fóliu na pečenie. Vždy odstráňte všetku fóliu a papier napr. z mrazených potravín, aj keď výrobca uvádza, že sa môžu piecť spolu s jedlom.
- Pec na pizzu nikdy neinštalujte do skrine.



NEBEZPEČENSTVO! Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

- Kryt pece na pizzu sa nesmie poškodiť. Pri poškodení krytu existuje riziko úrazu elektrickým prúdom.
- Uistite sa, že ste pec na pizzu pripojili k sieťovej zásuvke, ktorá je vždy ľahko prístupná. Pec na pizzu používajte pri napätí, ktoré je označené na výkonnostnom štítku! Výkonnostný štítok sa nachádza na zadnej strane pece na pizzu. Od používateľa sa nevyžaduje žiadna činnosť na nastavenie výrobku na 50 alebo 60 Hz. Výrobok sa automaticky nastaví na 50 a 60 Hz.
- Pec na pizzu, napájací kábel (12) a zástrčka sa nesmú ponárať do vody ani iných kvapalín.
- Nikdy sa mokrymi rukami nedotýkajte napájacieho kábla (12) ani pece na pizzu.
- Pec na pizzu sa nesmie používať v bezprostrednej blízkosti umývadla, vane, sprchy alebo bazéna. Ak pec na pizzu spadla do vody, okamžite odpojte sieťovú zástrčku a až potom vyberte pec na pizzu z vody.
- Pre správne vytiahnutie zástrčky zo sieťového vedenia ju musíte vytiahnuť zo sieťovej zásuvky. Nikdy neťahajte za napájací kábel (12), aby ste vytiahli zástrčku zo zásuvky. Vždy ťahajte za samotnú zástrčku.
- Odpojte zástrčku zo sieťovej zásuvky, ak pec na pizzu nefunguje správne, nepoužíva sa, počas búrok a pred čistením.
- Napájací kábel (12) sa nesmie poškodiť na ostrých hranách alebo horúcich miestach.
- Napájací kábel (12) sa nesmie žiadnym spôsobom stlačiť.
- Ak je napájací kábel (12) poškodený, musí ho vymeniť výrobca, zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu. Nikdy nepoužívajte žiadne adaptéry ani predlžovacie káble a nezasahujte neoprávnene do napájacieho kábla (12)!



NEBEZPEČENSTVO! Riziko popálenia!

- Keď je ohrievač zapnutý, teplota odkrytých povrchov môže byť veľmi vysoká. Pri používaní vychádza z vetračných otvorov horúca para. Pri otvorení pece na pizzu môže tiež uniknúť horúca para. Na ukladanie a vyberanie potravín použite vhodnú sádzaciu lopatku na pizzu. Pri vyberaní jedla sa nedotýkajte vnútra pece na pizzu. Používajte chňapky alebo rukavice do rúry, aby ste sa nepopálili, a dotýkajte sa iba rukoväte (1).

- Pec na pizzu a kameň na pizzu **(10)** sa počas prevádzky veľmi zahrievajú. Aj po vypnutí spotrebiča zostávajú horúce. Buďte preto opatrní a nepopáľte sa.
- Pred čistením, prepravou alebo uskladnením nechajte pec na pizzu a kameň na pizzu **(10)** úplne vychladnúť.



VAROVANIE! Nebezpečenstvo zranenia

- Ak spozorujete dym, nezvyčajné zvuky alebo zápach, okamžite odpojte sieťovú zástrčku zo zásuvky. V takom prípade sa pec na pizzu nemôže ďalej používať a musí byť skontrolovaná autorizovaným servisným personálom. Ak vznikne na spotrebiči požiar, nikdy nedýchajte dym. Ak sa neúmyselne nadýchnete dymu, vyhľadajte lekársku pomoc. Vdýchnutie dymu môže poškodiť vaše zdravie.
- Napájací kábel **(12)** uložte tak, aby oňho nikto nezakopol.



UPOZORNENIE! Poškodenie zariadenia

- Nepoužívajte žiadne brúsne ani sťahujúce čistiace prostriedky.
- Pec na pizzu používajte len s dodaným originálnym príslušenstvom.
- Nikdy neumiestňujte žiadne predmety na pec na pizzu.
- Chráňte pec na pizzu pred vlhkosťou, kvapkami a striekajúcou vodou.
- Nevystavujte pec na pizzu priamemu slnečnému žiareniu.
- Nevystavujte pec na pizzu extrémne nízkym ani vysokým teplotám.
- Nevystavujte pec na pizzu prudkým nárazom ani vibráciám.
- Kameň na pizzu **(10)** nesmie byť nikdy ponorený do vody, pretože absorbuje vlhkosť, ktorá môže spôsobiť praskliny alebo poškodenie.
- Nikdy nečistite kameň na pizzu **(10)** prostriedkom na umývanie riadu. Čistiace prostriedky môžu preniknúť do pórov kameňa a preniesť sa na potraviny pri ďalšom použití.
- Na čistenie kameňa na pizzu **(10)** nepoužívajte žiadne špicaté alebo ostré predmety ani vysokotlakový čistič, pretože by mohlo dôjsť k poškriabaniu alebo poškodeniu materiálu, do ktorého sa môžu usadiť zvyšky jedla.
- Kameň na pizzu **(10)** neošetrujte dezinfekčnými prostriedkami. Dezinfekcia nie je potrebná vzhľadom na vysoké prevádzkové teploty v peci na pizzu.
- Kameň na pizzu **(10)** nemastite olejom, pretože to môže spôsobiť dym, zápach alebo poškodenie.

6. Než začnete

Vyberte pec na pizzu a všetko príslušenstvo z obalu. Pred začatím práce odstráňte všetok obalový materiál.

6.1 Prvé nastavenie

Pred prvým použitím spotrebič bez potravín zahrejte. Pri prvom zahrievaní sa na výhrevných telesách môže vytvoriť malé množstvo dymu a zápachu. Je to normálne a absolútne bezpečné.

- Vyberte vhodné miesto pre výrobok (pozrite si kapitolu „5. Bezpečnostné pokyny“).
- Vyčistite výrobok podľa pokynov v kapitole „1.1.2 Čistenie“.
- Vložte kameň na pizzu **(10)** do spotrebiča.
- Sieťovú zástrčku zapojte do ľahko prístupnej sieťovej zásuvky. Ozve sa krátke pípnutie. Všetky indikátory sa nakrátko rozsvietia a potom opäť zhasnú. Tlačidlo „ON/OFF“ (Zap./Vyp.) **(8)** slabšie svieti.
- Stlačte tlačidlo ON/OFF (Zap./Vyp.) **(8)**. Indikátor zvoleného programu bliká. Na displeji **(6)** sa zobrazia príslušné hodnoty teploty a času.
- Stlačte tlačidlo „START/STOP“ (Spustiť/zastaviť) **(7)** alebo počkajte približne 10 sekúnd. Indikátor zvoleného programu bliká a rozsvieti sa osvetlenie pece. Na displeji **(6)** je hodnota teploty nahradená symbolom otáčania a rozsvieti sa "PREHEAT" (Predhriatie). Zobrazenie času sa nezmení. Spustí sa proces predhrievania a spustí sa ventilátor. Tento proces môže trvať asi 15 minút.
- Pri prvom použití môžete zacítiť pachy alebo sa vytvorí malé množstvo dymu. V takomto prípade zabezpečte dostatočné vetranie (napr. otvorením okna).
- Po ukončení procesu predhrievania zaznejú tri pípnutia a na displeji **(6)** sa zobrazí „ADD FOOD“ (Pridať jedlo). Na displeji **(6)** sa opäť zobrazí hodnota teploty.
- Stlačte a podržte tlačidlo ON/OFF (Zap./Vyp.) **(8)** približne jednu sekundu, aby ste spotrebič vypli.
- Ventilátor bude ešte chvíľu bežať. Nechajte spotrebič vychladnúť. V prípade potreby otvorte dvierka **(2)** pomocou rukoväti **(1)**, aby ste proces urýchlili.
- Spotrebič je teraz pripravený.

7. Začíname



Spotrebič sa predhrieva, aby sa dosiahli optimálne výsledky pečenia pri vysokých teplotách. Počas fázy predhrievania musí byť kameň na pizzu **(10)** vo vnútri spotrebiča. Ak je spotrebič stále horúci, nie je potrebná fáza predhrievania.



Ak ste spustili program (indikátor zvoleného programu sa rozsvieti), musíte najprv stlačiť tlačidlo START/STOP (Spustiť/zastaviť) **(7)** a až potom môžete zvoliť iný program.



Po 30 minútach bez prevádzky sa spotrebič automaticky prepne do pohotovostného režimu. Ak chcete pokračovať v pečení, stlačte tlačidlo ON/OFF (Zap./Vyp.) **(8)** a znovu vyberte program.

- Vyberte vhodné miesto pre výrobok (pozrite si kapitolu „5. Bezpečnostné pokyny“).
- Vložte kameň na pizzu **(10)** do spotrebiča.
- Sieťovú zástrčku zapojte do ľahko prístupnej sieťovej zásuvky.
- Ozve sa krátke pípnutie. Všetky indikátory sa nakrátko rozsvietia a potom opäť zhasnú. Tlačidlo „ON/OFF“ (Zap./Vyp.) **(8)** slabšie svieti.
- Stlačte tlačidlo ON/OFF (Zap./Vyp.) **(8)**. Indikátor zvoleného programu bliká. Na displeji **(6)** sa zobrazia príslušné hodnoty teploty a času.
- Vyberte požadovaný program pomocou otočného prepínača programov **(9)** (pozrite si kapitolu 8, „Programy“).

- Stlačte tlačidlo START/STOP (Spustiť/zastaviť) **(7)** alebo počkajte približne 10 sekúnd, aby ste akceptovali prednastavené hodnoty teploty a času a spustili proces ohrevu. Indikátor zvoleného programu bliká a rozsvieti sa osvetlenie pece. Môžete tiež prispôbiť hodnoty teploty a času (pozrite si tabuľku 8.1 "Teploty a časy priradené k programom"). Postupujte nasledovne:
 - Stlačením tlačidla UPPER/LOWER (horný/spodný ohrev) **(4)** prepínate medzi horným a spodným ohrevom. Na displeji **(6)** sa zobrazí "UPPER" (horný ohrev) alebo "LOWER" (spodný ohrev).
 - Pomocou otočného ovládača TEMP/TIMER (Teplota/časovač) **(3)** nastavte požadovanú teplotu v 5-stupňových krokoch.
 - Stlačením tlačidla TIMER (Časovač) **(5)** zmeníte časový interval časovača.
 - Pomocou otočného ovládača TEMP/TIMER (Teplota/časovač) **(3)** nastavte požadovaný čas: v 10-sekundových krokoch (do 3 minút), v 30-sekundových krokoch (od 3 do 10 minút) alebo v 1-minútových krokoch (nad 10 minút).
 - Po stlačení tlačidla START/STOP (Spustiť/zastaviť) **(7)** sa spustí proces ohrevu.
- Na displeji **(6)** je hodnota teploty nahradená symbolom otáčania a rozsvieti sa "PREHEAT" (Predhriatie). Zobrazenie času sa nezmení. Spustí sa proces predhrievania a spustí sa ventilátor. Tento proces môže trvať až 15 minút.
- Po ukončení procesu predhrievania zaznejú tri pípnutia a na displeji **(6)** sa zobrazí „ADD FOOD“ (Pridať jedlo). Na displeji **(6)** sa opäť zobrazí hodnota teploty.
- Otvorte dvierka **(2)** pomocou rukoväte **(1)** a pomocou lopatky na pizzu nasuňte pizzu na kameň na pizzu **(10)**.
- Zatvorte dvierka **(2)** pomocou rukoväti **(1)**.
- Časovač sa spustí po stlačení tlačidla START/STOP (Spustiť/zastaviť) **(7)**. Časovač odpočítava čas. Po uplynutí času časovača zaznejú tri pípnutia a na displeji **(6)** sa zobrazí „ADD FOOD“ (Pridať jedlo). Spotrebič zostane zapnutý a pokračuje v ohreve.
- Skontrolujte, či pizza dosiahla požadovaný stupeň prepečenia. V prípade potreby môžete zmeniť časovač.
- Keď je pizza hotová, otvorte dvierka **(2)** pomocou rukoväti **(1)**.
- Pizzu vyberte pomocou lopatky na pizzu.
- V prípade potreby môžete pripraviť ďalšie pizze. Ak nechcete pokračovať v príprave ďalších pizz, stlačte a podržte tlačidlo ON/OFF (Zap./Vyp.) **(8)** približne jednu sekundu, aby ste spotrebič vypli.
- Ventilátor bude ešte chvíľu bežať. Nechajte spotrebič vychladnúť. V prípade potreby otvorte dvierka **(2)** pomocou rukoväti **(1)**, aby ste proces urýchlili.
- Odpojte zástrčku napájacieho kábla zo sieťovej zásuvky.
- Vyčistite výrobok podľa pokynov v kapitole „11.2 Čistenie“.

8. Programy

Spotrebič má nasledujúce programy.

Program	Použitie
NEAPOLITAN	na neapolskú pizzu (veľmi vysoká teplota, krátky čas pečenia)
PAN PIZZA	na panivicovú pizzu alebo s hrubším základom (vysoká teplota, dlhší čas pečenia)
THIN CRUST	na pizzu s tenkou kôrkou (vysoká teplota, stredný čas pečenia)
NEW YORK	na pizzu v newyorskom štýle (stredná teplota, dlhší čas pečenia)
DIY	vlastné nastavenie teploty a času
FROZEN PIZZA	prednastavenie pre mrazenú pizzu (stredná teplota, dlhší čas pečenia)

8.1 Teploty a časy priradené k programom

Programy majú tieto prednastavené teploty a časy. V prípade potreby ich môžete zmeniť.

Program	Horný ohrev	Spodný ohrev	Čas	Nastaviteľná teplota	Nastaviteľný čas
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.

- Prednastavené programy slúžia ako pokyny pre čas pečenia. Skutočný potrebný čas pečenia môže byť kratší alebo dlhší v závislosti od cesta, prísad a požadovaného stupňa prepečenia a vždy sa musí sledovať.
- V režime mrazenej pizze Frozen Pizza odporúčame medzi pečením niekoľkých pizz počkať 1-2 minúty, aby sa kameň na pizzu mohol opäť zahriať a dosiahli sa optimálne výsledky pečenia.
- V režime pizze s tenkou kôrkou Thin Crust sa musia používať len prísady, ktoré sa dajú upiecť a majú nízky obsah vlhkosti. V opačnom prípade sa môže zhoršiť výsledok pečenia, pretože pizza nemusí byť dostatočne chrumkavá.

9. Recepty

- Pracovnú plochu odporúčame posypať krupicou alebo múkou z tvrdej pšenice, aby sa s cestom na pizzu dobre pracovalo.
- **Poznámka k použitiu hotového cesta:**

Pred pečením odstráňte z cesta papier na pečenie, pretože pri vysokých teplotách sa môže spáliť. Spodnú stranu cesta zľahka posypte múkou, aby sa nelepilo. Nastavte pec na pizzu podľa pokynov na obale hotového cesta. Upozorňujeme však, že čas pečenia sa môže skrátiť až o 50 % z dôvodu menšieho priestoru na pečenie. Počas pečenia pizzu neustále sledujte.

9.1 Cesto na neapolskú pizzu (6 pizz, každá približne 280 g)

Ingrediencie

- 1000 g múky Tipo 00
- 680 g studenej vody (68 %)
- 24 g soli
- 15 g olivového oleja
- 1 g čerstvého droždia

→ výťažok približne **6 bochníkov po 280 g**

Príprava cesta

1. Autolýza (odporúčané)

Zmiešajte múku + 90 % vody, prikryte a nechajte 30 minút odpočívať.

2. Pridajte droždie a zvyšnú vodu

Droždie rozpustíte v zvyšnej vode a nechajte približne 5 minút odstáť.

3. Pridajte zmes droždia a vody

Zmes droždia a vody pridajte do zmesi múky a vody a 10 minút mieste v kuchynskom robote (stredná rýchlosť).

4. Vmiešajte soľ a olej

Pomaly pridávajte soľ a olej a mieste ďalších 5 minút (stredná rýchlosť).

Cieľ: hladké, mierne lepkavé, pružné cesto.

5. Kysnutie

- Nechajte kysnúť 2 hodiny pri izbovej teplote v miske (cca 22 °C).
- Potom nechajte 24-48 hodín chladnúť v chladničke (4-6 °C).

6. Kysnutie bochníkov

- Cesto vyberte z misy a rozdeľte na 6 porcií.
- Zľahka pomúčené cesto vyformujte do okrúhlej formy a prikryte (najlepšie v miske na kysnutie).
- Nechajte kysnúť 3-4 hodiny pri izbovej teplote v miske

Nastavenia pece na neapolskú pizzu

Pec predhrejte na prednastavený program na neapolskú pizzu (Neapolitan).

Pracovnú plochu posypte semolou (najlepšie malou kôpkou, do ktorej sa dá položiť guľa cesta na spracovanie).

Cesto **nevyval'kajte**, ale opatrne ho vytlačte zvnútra smerom von.

Aby sa cesto príliš nelepilo, pri rozval'kaní ho otočte, aby boli obe strany semoly suché.

Upozorňujeme, že semola je mimoriadne odolná voči vysokým teplotám, preto sa používa na formovanie pizze (múka by sa príliš rýchlo spálila). Pred vložením pizze do pece sa však uistite, že pod ňou nie je príliš veľa semoly. Semola, ktorá sa nespojila s cestom, sa veľmi rýchlo pripáli a má veľmi nepríjemnú chuť.

Na dosiahnutie optimálnych výsledkov odporúčame dobu pečenia 1:30 – 2:00 min.

9.2 Pizza s hubami a cibuľou na newyorský spôsob

Voliteľné: Variant s varenou šunkou na 2 veľké pizze (30-32 cm)

Ingrediencie – cesto

- 400 g pšeničnej múky (typ 550)
- 260 ml studenej vody
- 1 čaj. lyžička sušeného droždia (alebo približne 3 g čerstvého droždia)
- 1 čaj. lyžička cukru
- 1 čaj. lyžičky soli
- 3 PL olivového oleja
- oregano

Ingrediencie – prísady

- cca 140-200 ml paradajkovej omáčky
- 240-300 g mozzarely (nastrúhanej)
- 60 g húb, nakrájaných na tenké plátky
- 40 g cibule nakrájanej nadrobno na kolieska
- oregano (voliteľné)
- soľ
- 2 čaj. lyžičky olivového oleja (voliteľné)

Voliteľné – variant so šunkou

- 80 g varenej šunky, nakrájanej na malé kúsky

Cesto – príprava

1. Do misy nalejte vodu, vmiešajte droždie a nechajte ho krátko rozpustiť.
2. Múku, cukor a soľ dajte do misy a premiešajte, potom pridajte 2 lyžičky oleja a zmes vody a droždia.
3. Všetko premiešajte nahrubo, až kým nie je viditeľná žiadna suchá múka.
4. Miešajte 5-8 minút, kým nevznikne hladké cesto.
5. Cesto sformujte do gule.
6. Cesto rozdeľte na 2 rovnaké časti a zľahka potrite olejom.
7. Vložte do uzatvorených nádob a nechajte kysnúť v chladničke 24 hodín.

Príprava nasledujúci deň**1. Predhrejte pec:**

Predhrejte pec na program New York.

2. Pripravte omáčku:

Dochuňte paradajkový pretlak soľou a oreganom (voliteľné).

3. Pripravte cesto:

Cesto rozvaľkajte a vytvarujte na priemer približne 30 cm zvnútra von, pričom stred nechajte tenký a okraje mierne zosilnite.

4. Na pizzu pridajte nasledovné:

- Na cesto rovnomerne rozotrite paradajkovú omáčku (okraje nechajte voľné).
- Posypte mozzarellou.
- Rovnomerne rozložte huby a cibuľu (huby nakrájajte na veľmi tenké plátky, aby nepustili príliš veľa tekutiny).
- Voliteľné: Pridajte kúsky varenej šunky.

5. Pečenie:

pečte približne 7 minút, kým sa syr nerozpustí a ľahko nezhnedne a základ nie je chrumkavý.

9.3 Pizza v newyorskom štýle s feferónkami (čili) a salámou na 2 veľké pizze (30-32 cm)**Ingrediencie – cesto**

- 400 g pšeničnej múky (typ 550)
- 260 ml studenej vody
- 1 čaj. lyžička sušeného droždia (alebo približne 3 g čerstvého droždia)
- 1 čaj. lyžička cukru
- 1 čaj. lyžičky soli
- 3 PL olivového oleja
- oregano

Ingrediencie – prísady

- cca 140-200 ml paradajkovej omáčky
- 240-300 g mozzarely (nastrúhanej)
- 2 čili papričky
- 60 až 80 g salámy

Cesto – príprava

1. Do misky nalejte vodu, vmiešajte len droždie a nechajte ho krátko rozpustiť.
2. Múku, cukor a soľ dajte do misky a premiešajte, potom pridajte 2 lyžičky oleja a zmes vody a droždia.
3. Všetko premiešajte nahrubo, až kým nie je viditeľná žiadna suchá múka.
4. Miešajte 5-8 minút, kým nevznikne hladké cesto.
5. Cesto sformujte do gule.
6. Cesto rozdeľte na 2 rovnaké časti a zľahka potrite olejom.
7. Vložte do uzatvorených nádob a nechajte kysnúť v chladničke 24 hodín.

Príprava nasledujúci deň**1. Predhrejte pec:**

Predhrejte pec na program New York.

2. **Prípravte omáčku:**

Dochuťte paradajkový pretlak soľou a oreganom (voliteľné).

3. **Prípravte cesto:**

Cesto rozvaľkajte a vytvarujte približne 30 cm zvnútra von, pričom stred nechajte tenký a okraje mierne zosilnite.

Na pizzu pridajte nasledovné:

Omáčka → syr → saláma → čili paprička

- Na cesto rovnomerne rozotrite paradajkovú omáčku (okraje nechajte voľné).
- Posypte mozzarellou.
- Salámu rovnomerne rozložte na pizzu.
- Čili papričky nakrájajte na kolieska a rozložte ich na pizzu.

4. **Pečenie:**

pečte približne 7 minút, kým sa syr nerozpustí a ľahko nezhnedne a základ nie je chrumkavý.

9.4 Pizza s mozzarellou, rukolou, cherry paradajkami a parmezánom Tenké cesto na pizzu (približne 2 pizze, 30 cm)

Ingrediencie – cesto

- 250 g múky
- 150 ml vlažnej vody
- 5 g soli
- 5 g cukru
- 5 g sušeného droždia
- 1 PL olivového oleja

Ingrediencie – prísady

- 120 ml paradajkovej omáčky
- 120 g strúhanej mozzarely
- 10-12 cherry paradajok (cca 60-80 g)
- 2 hrste rukoly (30-50 g)
- 25 g strúhaného parmezánu
- 1-2 čaj. lyžičky olivového oleja
- soľ a korenie podľa chuti
- voliteľné: čili vločky alebo vytlačená citrónová šťava
- trochu múky alebo semoliny na vyvaľkanie

Príprava – cesto:

1. Droždie spolu s cukrom aktivujte vo vlažnej vode približne 5-10 minút, kým sa mierne nespení.
2. V miske zmiešajte múku a soľ. Pridajte zmes droždia a vody a olivový olej. Miešajte 8-10 minút, kým nevznikne hladké cesto.
3. Cesto nechajte kysnúť 1 hodinu pri izbovej teplote **alebo** ho nechajte kysnúť v chladničke 12-24 hodín (dlhšie kysnutie = viac chuti).

Príprava po uplynutí doby kysnutia:

1. **Predhriatie pece**

Predhrejte pec na program Thin Crust.

2. Cesto rozdeľte na porcie po 160-180 g a vypracujte okrúhle kolieska.
3. Vyvaľkajte ho veľmi tenko (2-3 mm).

4. Vytvarujte pizzu

Cesto na pomúčenej doske veľmi jemne vytvarujte alebo rozval'kajte (ešte lepšie na semole) (priemer približne 28-30 cm).

5. Základné pokrytie

Paradajkovú omáčku rozotrite na veľmi tenko.

Rovnomerne rozložte strúhanú mozzarellu

(okraje nechajte voľné).

6. Pečenie

Pizza sa peče približne **6 minút**, kým okraje nie sú zlatohnedé a syr sa nerozpustí.

7. Počas pečenia rozpoľte cherry paradajky a umyte rukolu.**8. Čerstvé prísady**

Vyberte pizzu z pece. Cherry paradajky rozpoľte alebo rozštvrťte a voľne položte na vrch.

Na vrch položte rukolu a strúhaný parmezán.

9. Dokončite

Pokvapkajte olivovým olejom, jemne dochuťte soľou a korením.

Voliteľné: Čili vločky alebo trochu citrónovej šťavy.

9.5 Tarte flambée cesto s droždím (chrumkavé a tenké)

Množstvo: na 2 plechy

Doba kynutia: 45-60 min

Ingrediencie – cesto

- 220 g pšeničnej múky (typ 405 alebo 550)
- 120 ml vlažnej vody
- 1 PL lyžica neutrálneho oleja (repkový alebo slnečnicový olej)
- ½ čaj. lyžičky soli
 - 2 g sušeného droždia (približne ½ vrecúška)

Ingrediencie – prísady

- 160-200 g crème fraîche alebo kyslej smotany
- 100 g na kocky nakrájanej slaniny
- 1 červená cibuľa
- 60 g strúhanej mozzareilly
- soľ a korenie

Príprava – cesto**1. Aktivujte droždie**

Suché droždie rozpustíte v teplej vode a nechajte 2–3 minúty odstáť.

2. Pripravte cesto

Do misky nasypete múku a soľ.

Pridajte vodu s droždím a olej a všetko mieste **3-5 minút**, aby ste vytvorili hladké, pomerne pevné cesto.

3. Nechajte cesto vykysnúť

Z cesta vytvorte guľu, zľahka ju potrite olejom, prikryte a nechajte **pri izbovej teplote kysnúť 45-60 minút**, kým viditeľne nevykysne.

Príprava po uplynutí 60 min kynutia**1. Predhrejte pec**

v programe DIY: **280 °C** horný ohrev a **300 °C** spodný ohrev

2. Cesto rozdeľte na 2 časti.
3. Vyval'kajte **veľmi tenké** cesto (naozaj tenké ako papier).
4. **Rozotrite základ**
Crème fraîche rovnomerne a **v tenkej vrstve** rozotrite na základ.
Jemne ochuťte soľou a čiernym korením.
5. Na vrch rovnomerne rozložte nakrájanú slaninu.
6. Cibuľu nakrájajte na jemné pásiky a rozložte ich.
7. Navrch **striedmo** posypte mozzarellu.
8. **Pečenie**
Tarte flambée pečte **približne 5 minút**, kým okraje nie sú chrumkavé a syr ľahko zhnedne.
9. **Dokončite**
Po upečení pokvapkajte medom, prípadne vlašskými orechmi

9.6 Tarte flambée cesto s droždím (chrupkavé a tenké)

Množstvo: na 2 plechy

Doba kynutia: 45-60 min

Ingrediencie – cesto

- 220 g pšeničnej múky (typ 405 alebo 550)
- 120 ml vlažnej vody
- 1 PL lyžica neutrálneho oleja (repkový alebo slnečnicový olej)
- ½ čaj. lyžičky soli
- 2 g sušeného droždia (približne ½ vrecúška)

Ingrediencie – prísady

- 160-200 g crème fraîche alebo kyslej smotany
- 1 zrelá hruška
- 160 g kozieho syra (rolka alebo smotanový syr)
- 60 g strúhanej mozzarely
- soľ a korenie

Voliteľné (odporúčané):

- 2 čaj. lyžičky medu
- 2 PL nasekaných vlašských orechov

Príprava – cesto

1. **Aktivujte droždie**
Suché droždie rozpustíte v teplej vode a nechajte 2–3 minúty odstať.
2. **Prípravte cesto**
Do misky nasypete múku a soľ.
Pridajte vodu s droždím a olej a všetko mieste **3-5 minút**, aby ste vytvorili hladké, pomerne pevné cesto.
3. **Nechajte cesto vykysnúť**
Z cesta vytvorte guľu, zľahka ju potrite olejom, prikryte a nechajte **pri izbovej teplote kysnúť 45-60 minút**, kým viditeľne nevykysne.

Príprava po uplynutí 60 min kynutia

1. **Predhrejte rúru**
v programe DIY na **280 °C** horný ohrev, **300 °C** spodný ohrev.
2. Cesto rozdeľte na 2 časti.

3. Vyval'kajte **veľmi tenké** cesto (naozaj tenké ako papier).
4. Koží syr nakrájajte na plátky.
5. **Pripravte hrušku**
Hrušku vykrojíte a nakrájajte na **tenké kúsky alebo plátky**.
6. **Prísady**
Rozotrite základ
Crème fraîche rovnomerne a **v tenkej vrstve** rozotrite na základ.
Jemne ochuťte soľou a čiernym korením.
Rozložte plátky hrušky na základ.
Koží syr nakrájajte na plátky.
Navrch **striedmo** posypte mozzarellu.
7. **Pečenie**
Tarte flambée pečte **približne 5 minút**, kým okraje nie sú chrumkavé a syr ľahko zhnedne.
8. **Dokončite**
Po upečení pokvapkajte medom, prípadne vlašskými orechmi

9.7 Panvicová pizza Quattro Formaggi

Recept panvicovej pizze na 4 pizze (28-30 cm)

Ingrediencie – cesto:

- 1 kg múky (typ 550 alebo typ 00)
- 640 ml vlažnej vody
- 20 g čerstvého droždia **alebo** 7 g sušeného droždia
- 4 čaj. lyžička cukru
- 4 čaj. lyžičky soli
- 4 PL olivového oleja
- trochu oleja alebo masla na vymastenie panvíc

Prísady (variant prísad 2)

- 4 lyžice smotany alebo crème fraîche namiesto paradajkovej omáčky
- 400 g mozzarely (nastrúhanej)
- 240 g gorgonzoly (jemnej)
- 240 g syra Ementál alebo Gouda (nastrúhaného)
- 160 g parmezánu (jemne nastrúhaného)

Postup

1. Pripravte cesto (približne 2 hodiny vopred)

1. Droždie a cukor rozpustíte v teplej vode, nechajte 5 minút odstáť, kým sa mierne napení.
2. Do veľkej misy dajte múku a soľ, pridajte droždie a olivový olej.
3. Cesto intenzívne miešajte 8-10 minút, kým nie je hladké a pružné.
4. Potrite ho trochu oleja, prikryte a **nechajte kysnúť 1-1,5 hodiny**, kým nezdvajnosobí svoj objem.

2. Po uplynutí doby kysnutia pripravte panvice alebo formy

- **Dôkladne vymastíte** 4 panvice alebo formy na pečenie (každá s priemerom 28-30 cm) **maslom alebo olejom**.
- Cestorozdelíte na **4 rovnaké časti** a každú časť vtlačíte do formy až po okraj.
- **Nechajte kysnúť ďalších 30-40 minút**, aby boli okraje pekné a nadýchané.

Tip

- Cesto môžete nechať odpočívať **v chladničke 12-24 hodín**, aby bolo aromatickejšie.

3. Predhrejte pec v programe Pan Pizza

- Predhrejte pec na program Pan Pizza.

4. Postup

Naložte prísady

Cesto potrite smotanou alebo crème fraîche.

Rovnomerne posypte rôznymi druhmi syra.

Pečenie

Pan Pizza: Pečte približne 10 minút pomocou programu Pan Pizza.

9.8 Pizza s grilovaným kuracím mäsom

Recept panvicovej pizze na 4 pizze (28-30 cm)

Ingrediencie – cesto:

- 1 kg múky (typ 550 alebo typ 00)
- 640 ml vlažnej vody
- 20 g čerstvého droždia **alebo** 7 g sušeného droždia
- 4 čaj. lyžička cukru
- 4 čaj. lyžičky soli
- 4 PL olivového oleja
- trochu oleja alebo masla na vymastenie panvíc

Prísady (variant prísad 1)

- 320-400 g BBQ omáčky (nahrádza paradajkovú omáčku)
- 500 g vareného kuracieho mäsa (napr. pásiky z morčacieho filé, ochutené a opečené)
- 400 g strúhanej mozzarely alebo čedaru
- Voliteľné: 160 g kukurice alebo 2-4 jarné cibule nakrájané na krúžky

Postup

1. Pripravte cesto (približne 2 hodiny vopred)

1. Droždie a cukor rozpustíte v teplej vode, nechajte 5 minút odstáť, kým sa mierne napení.
2. Do veľkej misy dajte múku a soľ, pridajte droždie a olivový olej.
3. Cesto intenzívne miešajte 8-10 minút, kým nie je hladké a pružné.
4. Potrite ho trochu oleja, prikryte a **nechajte kysnúť 1-1,5 hodiny**, kým nezdvajnasobí svoj objem.

2. Po uplynutí doby kysnutia pripravte panvice alebo formy

- **Dôkladne vymastite** 4 panvice alebo formy na pečenie (každá s priemerom 28-30 cm) **maslom alebo olejom**.
- Cestorozdeľte na **4 rovnaké časti** a každú časť vtlačte do formy až po okraj.
- **Nechajte kysnúť ďalších 30-40 minút**, aby boli okraje pekné a nadýchané.

Tip

- Cesto môžete nechať odpočívať v **chladničke 12-24 hodín**, aby bolo aromatickejšie.

3. Predhrejte pec v programe Pan Pizza

- Predhrejte pec na program Pan Pizza.

4. Postup

Naložte prísady

Na cesto naneste tenkú vrstvu BBQ omáčky.

Rovnomerne posypte syrom.

Kúsky kuraťa rovnomerne rozložte na povrch.

Prípadne na vrch pridajte cibuľové krúžky.

Pečenie

Pan Pizza: Pečte približne 10 minút pomocou programu Pan Pizza.

9.9 Celozrnné cesto na pizzu (na 4 pizze)

Ingrediencie – cesto

- 500 g celozrnnéj pšeničnej múky (najlepšie celozrnnéj, jemne mletej)
- 350 g studenej vody (70 % hydratácia)
- 10 g soli
- 2 g sušeného droždia (alebo 6 g čerstvého droždia)
- 15 g olivového oleja

Ingrediencie – prísady

- približne 360 g paradajkového pretlaku alebo paradajkovej omáčky podľa vlastného výberu
- 300 g brokolice
- 300 g húb
- 2 papriky
- 2 malé červené cibule
- 300 g sladkej kukurice (odcedenej)
- 400 g strúhanej mozzareilly

Príprava cesta

1. Autolýza (odporúčané)

Zmiešajte múku + 320 g vody, prikryte a nechajte 30 minút odpočívať.

→ Dôležité pre lepšiu rozťažnosť celozrnnéj múky.

2. Pridajte droždie a zvyšnú vodu

Droždie rozpustite v zvyšnej vode a nechajte približne 5 minút odstáť.

3. Primiešajte zmes droždia a vody

Do zmesi múky a vody pridajte droždie a vodu a 10 minút mieste v kuchynskom robote (stredné otáčky).

4. Vmiešajte soľ a olej

Pomaly pridávajte soľ a olej a mieste ďalších 5 minút (stredná rýchlosť).

Cieľ: hladké, mierne lepkavé, pružné cesto.

5. Kysnutie

- Nechajte kysnúť 2 hodiny pri izbovej teplote v miske (cca 22 °C).
- Potom nechajte 24-48 hodín chladnúť v chladničke (4-6 °C).

6. Kysnutie bočníkov

- Cesto vyberte z misy a rozdeľte na 4 porcií.
- Zľahka pomúčené cesto vyformujte do okrúhlej formy a prikryte (najlepšie v miske na kysnutie).
- Vyberte z chladničky 3-4 hodiny pred pečením a nechajte kysnúť pri izbovej teplote.

Po uplynutí doby kysnutia – nastavenia pre neapolskú pizzu

Predhrejte rúru na prednastavený program Neapolitan (Neapolská pizza) (približne 15 minút).

Vytvarujte cesto

Pracovnú plochu posypte semolou (najlepšie malou kôpkou, do ktorej sa dá položiť guľa cesta na spracovanie).

Cesto **nevyval'kajte**, ale opatrne ho vytlačte zvnútra smerom von.

Príprava zeleninu

1. Brokolicu nakrájajte na malé kúsky a blanšírujte 1-2 minúty.
 - Naplňte hrniec vodou a priveďte ju do varu.
 - Do vody pridajte soľ (ako do vody na cestoviny).
 - Pridajte brokolicové ružičky do vriacej vody.
 - Varte 1-2 minúty.
 - Brokolicu vyberte pomocou sitka a nechajte odcediť (voliteľne: krátko prepláchnite studenou vodou).
2. Vodu zlejte, jemne osol'te a zmiešajte s trochou olivového oleja.
3. Huby nakrájajte na plátky.
4. Papriky nakrájajte na prúžky
5. a nakrájajte cibuľu na tenké polkruhy.

Prísady (dôležité pre dobré topenie)

1. Rozotrite tenkú vrstvu paradajkovej omáčky. Základ musí stále mierne presvitať.
2. Najprv nasyp'te asi $\frac{2}{3}$ mozzarely.
3. Poukladajte zeleninu.
4. Posyp'te zvyšnou mozzarellou.
5. Voliteľne: trochu olivového oleja a čili vločky.

Pečenie

- Nastavte rúru na program Neapolitan (Neapolská pizza) a pečte 2 minúty.

9.10 Klasická grilovacia omáčka na americkú pizzu

Ingredencie (na pribl. 2-3 panvicové pizze)

- 200 ml kečupu (základ)
- 60 ml jablčného octu alebo jemného bieleho vínneho octu
- 40-50 g hnedého cukru (prípadne medu alebo javorového sirupu)
- 1 PL Worcesterská omáčka
- 1 čaj. lyžička horčice
- 1 čaj. lyžička práškovej údennej papriky
- $\frac{1}{2}$ čaj. lyžičky cibule v prášku
- $\frac{1}{2}$ čaj. lyžičky cesnakového prášku
- $\frac{1}{2}$ čaj. lyžičky čierneho korenia

Voliteľné:

- $\frac{1}{2}$ čaj. lyžičky čili prášku alebo kajenského korenia
- $\frac{1}{2}$ lyžičky tekutého dymu (veľmi úsporné)

Postup

1. Všetky ingrediencie vložte do malého hrnca.
2. Za stáleho miešania priveďte do varu a potom jemne varte 10-15 minút, kým omáčka nezhustne.
3. Chuť: sladšia → viac cukru, kyslejšia → viac octu, údená → paprika/tekutý dym.
4. Odstavte z ohňa a nechajte trochu vychladnúť.

Použite na panvicovú pizzu

- Omáčku rozotrite v tenkej vrstve (je hustá).
- Ideálne s týmito ingredienciami:

- Zmes mozarely a čedaru
- Kuracie mäso (grilované kuracie mäso), červená cibuľa
- Voliteľné po upečení: jarné cibuľky

10. Odstraňovanie problémov

10.1 Pec na pizzu nefunguje

- Skontrolujte, či je zástrčka správne zasunutá do sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je použitá sieťová zásuvka pod prúdom.

10.2 Na displeji (6) sa zobrazuje „E1“, „E2“ alebo „E3“

- Pec na pizzu má technickú poruchu. Kontaktujte výrobcu.

10.3 Pec na pizzu sa vypne a nie je možné ju okamžite zapnúť

Táto pec na pizzu je vybavená ochranným mechanizmom proti prehriatiu. **Spotrebič sa automaticky vypne, ak sa príliš zahreje.**



VAROVANIE! Prehriatie má zvyčajne príčinu a môže predstavovať nebezpečenstvo požiaru!

- Odpojte zástrčku napájacieho kábla zo sieťovej zásuvky.
- Odstráňte príčinu prehriatia. Skontrolujte, či spotrebič dokáže odvádzať dostatok tepla. Je zakrytý alebo je príliš blízko steny alebo inej prekážky?
- Nechajte spotrebič úplne vychladnúť. Tento proces môže trvať až 45 minút. Spotrebič sa smie opäť uviesť do prevádzky až po úplnom vychladnutí.

11. Údržba/čistenie

11.1 Údržba

Ak bola pec na pizzu akýmkoľvek spôsobom poškodená, napríklad ak sa do nej dostala kvapalina, ak bola vystavený dažďu alebo vlhkosti, ak nefunguje správne alebo ak spadla, je potrebná údržba. Ak spozorujete dym, nezvyčajné zvuky alebo zápach, okamžite vypnite pec na pizzu a odpojte sieťovú zástrčku zo zásuvky. V takom prípade sa pec na pizzu nemôže používať a musí byť skontrolovaná autorizovaným servisným personálom. Všetky servisné práce musí vykonať kvalifikovaný odborný pracovník. Nikdy neotvárajte kryt na peci na pizzu.

11.2 Čistenie



Pred čistením odpojte sieťovú zástrčku zo zásuvky – hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!



Počakajte, kým sa pec na pizzu a kameň na pizzu (10) úplne ochladia, aby ste sa nepopálili.



Kameň na pizzu (10) môže napriek pravidelnému čisteniu zmeniť farbu. Je to spôsobené materiálom a nemá to žiadny vplyv na jeho funkčnosť. Vnútro pece na pizzu môže časom zmeniť farbu – je to normálne a neškodné.

Pomocou drevenej špachtle alebo sklokeramickej škrabky opatrne odstráňte pripálené zvyšky jedla z kameňa na pizzu (10). Neškrabte, aby nedošlo k poškodeniu. V prípade potreby utrite kameň na pizzu (10) mierne navlhčenou handričkou. Nepoužívajte saponáty ani čistiace prostriedky a nikdy nečistíte kameň na pizzu (10) v umývačke riadu alebo vysokotlakovým čistiacim prostriedkom.

Na čistenie pece na pizzu nikdy nepoužívajte čistiace prostriedky na rúry ani čistiace hubky. Vnútro a vonkajšok spotrebiča vyčistíte vlhkou handričkou s trochu jemného čistiaceho prostriedku, utrite čistou vodou a dôkladne osušte. Vždy sa uistite, že do spotrebiča nevnikne voda.

12. Skladovanie pri nepoužívaní



Počakajte, kým pec na pizzu úplne vychladne. V opačnom prípade hrozí riziko popálenia alebo požiaru!

Ak nemáte v úmysle pec na pizzu dlhší čas používať, odpojte sieťovú zástrčku zo zásuvky a naviňte napájací kábel **(12)** na vinutie kábla **(11)**. Koniec napájacieho kábla **(12)** upnite do káblovej svorky **(13)**.

Vyčistenú pec na pizzu skladujte na čistom a suchom mieste mimo dosahu priameho slnečného svetla.

13. Informácie o environmentálnych nariadeniach a likvidácii

	Spotrebiče označené týmto symbolom podliehajú európskej smernici 2012/19/EU. Všetky elektrické a elektronické zariadenia je potrebné likvidovať oddelene od domáceho odpadu, na oficiálnych zberných miestach. Zabráňte znečisteniu životného prostredia a ohrozeniu vášho zdravia správnou likvidáciou zariadenia. Podrobnejšie informácie o správnom spôsobe likvidácie získate, keď sa obrátíte na miestnu administratívu, na organizácie zaoberajúce sa likvidáciou alebo na predajcu, od ktorého ste zariadenie zakúpili.
	Všetky obalové materiály zlikvidujte s ohľadom na životné prostredie. Obalové kartóny je možné vyhodiť do odpadových kontajnerov na recykliáciu papiera alebo odovzdať na recykliáciu na verejných zberných miestach. Akékoľvek fólie alebo plasty obsiahnuté v obale by sa mali kvôli likvidácii vrátiť na verejné zberné miesta.

Platí len pre Francúzsko:



Na tento výrobok a jeho obalové materiály sa vo Francúzsku vzťahujú osobitné predpisy týkajúce sa triedenia odpadu. Dodržiavajte miestne pokyny na likvidáciu odpadu.

Týka sa len Španielska a Portugalska:

Obalový materiál oddel'te a vyhod'te ho do príslušných zberných nádob v súlade so symbolmi na obale:



Pri likvidácii obalového materiálu si na ňom všimnite označenia. Na štítku sú označené skratky (a) a čísla (b), a ich význam je nasledovný:

1 - 7: plast/20 - 22: papier a kartón/80 - 98: kompozitné materiály.

Symbol	Materiál	Obsiahnutý v nasledujúcich obalových prvkoch tohto produktu
	Polyetylén s nízkou hustotou	Plastové vrečko, ochranná fólia
	Polypropylén	Netkaná textília
	Vlnitá lepenka	Balenie, vnútorná škatuľa
	Papier	Tkaninový papier

14. Potravinárske použitie



Tento symbol označuje produkty, ktorých fyzické a chemické zloženie bolo testované a potvrdené pri použití s potravinami ako nerizikové pre zdravie, podľa požiadaviek nariadenia EÚ 1935/2004.

15. Informácie o zhode



Produkt spĺňa požiadavky príslušných európskych a národných smerníc. Poskytujeme dôkaz súladu. Výrobca má príslušné vyhlásenia a dokumentáciu.

Produkt spĺňa požiadavky príslušných národných smerníc Srbskej republiky.

Úplné vyhlásenie o zhode EÚ a všetky ostatné vyhlásenia o zhode (ak sú k dispozícii) si môžete stiahnuť z tohto odkazu:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/541068_2510.pdf

Kontaktná adresa v súlade s nariadením o bezpečnosti výrobkov 2023/988: ce@targa.de

16. Informácie o záruke a servise

Záruka spoločnosti TARGA GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

Na tento prístroj máte trojročnú záruku od dátumu nákupu. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte voči jeho predajcovi zákonné práva. Tieto zákonné práva nie sú obmedzené našou zárukou, ktorá je uvedená ďalej.

Záručné podmienky

Záručná doba začína dňom kúpy. Dobré si uschovajte originál pokladničného bloku. Tento doklad je potrebný ako potvrdenie o kúpe. Ak sa v priebehu troch rokov od kúpy tohto výrobku prejaví materiálová alebo výrobná chyba, tento výrobok vám podľa našej úvahy bezplatne buď vymeníme alebo opravíme.

Záručná doba a zákonné nároky z titulu chyby

Záruka sa nepredlžuje o dobu trvania záručných opráv. To platí aj na vymenené alebo opravené diely. Prípadné už pri kúpe zistené chyby a nedostatky musíte ohlásiť ihneď po vybalení výrobku. Opravy, ktoré spadajú do obdobia po skončení záruky, si musíte zaplatiť.

Rozsah záruky

Prístroj bol podľa prísnych kvalitatívnych predpisov starostlivo vyrobený a pred expedíciou dôkladne vyskúšaný. Záruka platí na materiálové a výrobné chyby. Táto záruka neplatí na také súčasti výrobku, ktoré sú vystavené normálnemu opotrebeniu, takže sa na ne hľadí ako na opotrebené diely, ani na poškodenia krehkých dielov, ako sú spínače, akumulátory alebo diely zo skla. Táto záruka stráca platnosť, ak bol výrobok poškodený, nesprávne používaný alebo udržiavaný. Pre správne používanie tohto výrobku treba presne dodržiavať všetky pokyny uvedené v návode na používanie. Bezpodmienečne sa treba vyhnúť takému účelu používania a takej manipulácii, pred akými sú v návode na používanie uvedené výstrahy. Výrobok je určený len na súkromné používanie a nie na

podnikateľské účely. Záruka stráca platnosť pri zaobchádzaní nezodpovedajúcemu účelu a pri neprimeranom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neurobil náš autorizovaný servis. Opravou ani výmenou výrobku nezačína plynúť nová záručná doba.

Postup pri uplatňovaní záruky

Ak chcete zabezpečiť rýchle vybavenie vašej požiadavky, riadte sa týmito pokynmi:

- Pred uvedením výrobku do prevádzky si pozorne prečítajte priloženú dokumentáciu. Ak by sa vyskytol problém, ktorý sa takýmto spôsobom nedá vyriešiť, obráťte sa na našu zákaznícku linku.
- Pri každej požiadavke majte poruke účtenku a číslo výrobku príp. jeho výrobné číslo ako doklad o kúpe.
- V prípade, že telefonické vyriešenie nie je možné, v závislosti od príčiny chyby zákaznícky servis zariadi ďalšie služby.



Servis



Telefón: 0850 232001

E-mailový: targa@lidl.sk

IAN: 541068_2510



Výrobca

Majte na pamäti, že táto adresa nie je adresou servisu. Najprv sa obráťte na vyššie uvedenú opravovňu.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

NEMECKO

Popis sadržaja

1. Namjenska upotreba	114
2. Isporučena oprema.....	114
3. Pregled	114
4. Tehničke karakteristike.....	114
5. Sigurnosne napomene	115
6. Prije početka	118
6.1 Prvo namještanje	119
7. Početak rada	119
8. Programi.....	120
8.1 Temperature i vremena povezana s programima	121
9. Recepti	121
9.1 Tijesto za napolitansku pizzu (6 pizza, otprilike 280 g svaka)	121
9.2 Pizza s gljivama i lukom na njujorški način	122
9.3 Pizza na njujorški način s feferonima (čilijem) i salamom za 2 velike pize (30–32 cm).....	123
9.4 Pizza s mozzarellom, rikolom, cherry rajčicama i parmezanom tankog tijesta (oko 2 pize, 30 cm)	124
9.5 Tijesto za flambiranu tartu s kvascem (hrskavo i tanko).....	125
9.6 Tijesto za flambiranu tartu s kvascem (hrskavo i tanko).....	126
9.7 Pan Pizza Quattro Formaggi.....	127
9.8 BBQ Chicken Pizza	128
9.9 Tijesto za pizzu od integralnog brašna (za 4 pize)	129
9.10 Klasični roštilj umak za američku pizzu iz tave	130
10. Otklanjanje neispravnosti	131
10.1 Pećnica za pizzu ne radi.....	131
10.2 Na zaslonu (6) se prikazuje „E1“, „E2“ ili „E3“	131
10.3 Pećnica za pizzu se isključuje i ne može se odmah ponovno uključiti.....	131
11. Održavanje/čišćenje.....	131
11.1 Održavanje	131
11.2 Čišćenje	132
12. Skladištenje	132
13. Propisi o zaštiti okoliša i informacije o zbrinjavanju	132
14. Upotreba za prehranu.....	133
15. Obavijesti o sukladnosti.....	133
16. Jamstvene i servisne informacije.....	133

1. Namjenska upotreba

Pećnica za pizzu upotrebljava se namjenski kada se upotrebljava isključivo za pečenje pizze i sličnih proizvoda od tijesta u kućanstvu. Ova pećnica za pizzu ne smije se upotrebljavati na otvorenom ili u tropskim klimatskim uvjetima.

Proizvod upotrebljavajte samo za privatnu upotrebu. Svaka upotreba koja odstupa od gore navedene smatra se nenamjenskom upotrebom. Nije konstruirano za poslovne ili komercijalne primjene.

To uključuje i primjene

- u kuhinjama za osoblje u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima,
- u seoskim pansionima,
- od strane gostiju u hotelima, motelima i drugim stambenim objektima,
- u objektima s noćenjem s doručkom.

Ova pećnica za pizzu ispunjava sve relevantne norme i standarde koji se odnose na CE sukladnost. U slučaju bilo kakvih izmjena na pećnici za pizzu koje nije odobrio proizvođač, usklađenost s tim normama nije više zajamčena. Proizvođač ne prihvaća odgovornost za oštećenja ili neispravnosti koje iz toga proizidu. Upotrebljavajte samo pribor koji preporučuje proizvođač. Pridržavajte se nacionalnih propisa i zakona.

2. Isporučena oprema

- Pećnica za pizzu
- Kamen za pizzu
- Ovaj priručnik za uporabu

3. Pregled

Ovaj priručnik za uporabu ima preklopive korice. Na unutarnjoj strani korica prikazana je pećnica za pizzu sa svim numeriranim dijelovima. Numerirani dijelovi imaju sljedeće značenje:

1	Ručka	7	Gumb START/STOP
2	Vrata	8	Gumb ON/OFF
3	Regulator TEMP/TIMER	9	Okretna sklopka programa
4	Gumb UPPER/LOWER (gornji/donji grijač)	10	Kamen za pizzu (sl. A)
5	Gumb TIMER	11	Namatač kabela (sl. B)
6	Zaslon (prikaz temperature i vremenskog regulatora, UPPER = gornji grijač, LOWER = donji grijač, ADD FOOD = dodajte hranu, PREHEAT = predgrijavanje)	12	Električni kabel (sl. B)
		13	Kabelska kopča (sl. B)

4. Tehničke karakteristike

Električno napajanje	220 V - 240 V~, 50/60 Hz
Nazivna snaga	2400 W
Potrebna snaga u isključenom stanju	0,23 W
Razred zaštite	I
Raspon temperature	80 °C do 450 °C
Funkcija vremenskog regulatora	do 60 minuta
Zaštita od toplinskog preopterećenja	da
Grijači elementi	2 (gornji/donji grijač)
Radna temperatura	5 °C do 35 °C
Radna vlažnost	maks. 85 % rel. vlažnosti
Dopušteni uvjeti skladištenja	0 °C do 50 °C, maks. 85 % rel. vlažnosti

Zadržavam pravo na izmjene tehničkih podataka i konstrukcije bez najave.

5. Sigurnosne napomene

Prije prve upotrebe ove pećnice za pizzu pročitajte sljedeće napomene i pridržavajte se svih upozorenja, čak i ako znate rukovati električnim uređajima. Čuvajte ovaj priručnik za uporabu na sigurnom mjestu za buduće potrebe. Ako prodate ili poklonite pećnicu za pizzu, uz nju priložite i priručnik za uporabu. Priručnik za uporabu sastavni je dio proizvoda.

Objašnjenje korištenih simbola



OPASNOST! Ova signalna riječ označava opasnost s visokim rizikom koja će uzrokovati smrt ili teške ozljede ako se ne izbjegne.



UPOZORENJE! Ova signalna riječ označava opasnost s umjerenim rizikom koja može uzrokovati smrt ili teške ozljede ako se ne izbjegne.



OPREZ! Ova signalna riječ označava važne upute radi zaštite od oštećenja imovine.



OPASNOST! Upozorenje, vruće površine! Ovaj simbol označava rizik od ozljeda ili opekline od vrućih površina pećnice za pizzu.



Pogledajte priručnik za uporabu



AC napon



Ovaj simbol označava dodatne informacije o određenoj temi.



Adresa proizvođača



UPOZORENJE!



**OPASNOST OD ELEKTRIČNOG UDARA!
NE OTVARAJTE UREĐAJ!**

**OPASNOST! Opće sigurnosne napomene**

- Ovaj uređaj smiju upotrebljavati djeca starija od 8 godina te osobe s tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim oštećenjima ili osobe bez znanja ili iskustva, pod uvjetom da su pod nadzorom ili da su dobile upute o ispravnoj upotrebi uređaja te da razumiju povezane rizike. Ovaj proizvod nije igračka. Proizvod ne smiju čistiti i održavati djeca koja nisu pod nadzorom.
- Mali dijelovi mogu predstavljati opasnost od gušenja. Čuvajte ambalažni materijal izvan dohvata djece. Postoji opasnost od gušenja.
- Ne upotrebljavajte pećnicu za pizzu ako je oštećena ili neispravna, jer to može uzrokovati daljnja oštećenja. Zatražite od servisne službe ili kvalificirane osobe da provjeri pećnicu za pizzu i po potrebi je popravi.
- Ako je moguće, priključite pećnicu za pizzu na vlastiti (neovisni) električni krug. Ako niste sigurni, pitajte stručnjaka.
- Ova pećnica za pizzu nije prikladna za upotrebu u vozilima.

**OPASNOST! Opasnost od požara!**

- Pećnica za pizzu nije namijenjena za upotrebu s vanjskim vremenskim regulatorom ili zasebnim sustavom daljinskog upravljanja.
- Ne ostavljajte pećnicu za pizzu bez nadzora kada je uključena.
- Ne postavljajte pećnicu za pizzu u blizinu zapaljivih materijala, tekućina, plinova, zavjesa ili draperija.
- Pećnicu za pizzu postavite samo na ravnu, čvrstu i vatrootpornu površinu zaštićenu od prskanja vode. Ostavite razmak od najmanje 15 cm od zidova.
- Udaljite zapaljive i gorive predmete najmanje 50 cm od uređaja.
- Pobrinite se za neometanu cirkulaciju zraka. Ostavite dovoljno prostora oko pećnice za pizzu i najmanje 1 metar iznad uređaja.
- Ne pokrivajte pećnicu za pizzu.
- Nikada ne blokirajte ventilacijske otvore niti ih pokrivajte krpom.
- Ne stavljajte papir, plastiku, aluminijsku foliju, tkaninu ili druge predmete u pećnicu za pizzu.
- Pećnica za pizzu smije se upotrebljavati samo za pripremu pizze i sličnih ravnih proizvoda od tijesta. Nikada ne stavljajte prevelike namirnice u pećnicu za pizzu.

- Zbog visokih temperatura u uređaju ne upotrebljavajte papir za pečenje niti trajnu foliju za pečenje. Uvijek uklonite svu foliju i papir sa, na primjer, zamrznute hrane, čak i ako proizvođač navodi da se mogu peći zajedno s hranom.
- Nikada ne postavljajte pećnicu za pizzu u ormar.



OPASNOST! Opasnost od električnog udara!

- Kućište pećnice za pizzu ne smije biti oštećeno. Ako je kućište oštećeno, postoji opasnost od električnog udara.
- Pazite da pećnicu za pizzu priključite u električnu utičnicu koja je uvijek lako dostupna. Pećnicu za pizzu upotrebljavajte samo na naponu navedenom na označnoj pločici! Označna pločica nalazi se na stražnjoj strani pećnice za pizzu. Korisnik ne mora ništa učiniti za namještanje proizvoda na 50 ili 60 Hz. Proizvod se automatski namješta na 50 i 60 Hz.
- Pećnicu za pizzu, električni kabel **(12)** i mrežni utikač ne smiju se uranjati u vodu ili druge tekućine.
- Nikada ne dirajte električni kabel **(12)** ili pećnicu za pizzu mokrim rukama.
- Pećnica za pizzu ne smije se upotrebljavati u neposrednoj blizini umivaonika, kade, tuša ili bazena. Ako je pećnica za pizzu pala u vodu, odmah iskopčajte utikač iz električne mreže i tek tada izvadite pećnicu za pizzu iz vode.
- Radi potpunog odvajanja od napona mrežni utikač potrebno je izvući iz utičnice. Nikada ne povlačite električni kabel **(12)** da biste izvukli mrežni utikač iz utičnice. Uvijek povucite sam mrežni utikač.
- Isključite mrežni utikač iz utičnice ako pećnica za pizzu ne radi ispravno, ako se ne upotrebljava, tijekom grmljavine i prije čišćenja.
- Pobrinite se za to da oštri rubovi ili vruća mjesta ne mogu oštetiti električni kabel **(12)**.
- Pobrinite se za to da se električni kabel **(12)** ne može pritisnuti ili prignječiti.
- Ako se električni kabel **(12)** ošteti, mora ga zamijeniti proizvođač, njegova servisna služba ili druga kvalificirana osoba kako bi se izbjegle moguće opasnosti. Nikada ne upotrebljavajte adaptere ili produžne kabele i ne dirajte električni kabel **(12)**!



OPASNOST! Opasnost od opekline!

- Kada je uređaj uključen, temperatura izloženih površina može postati vrlo visoka. Kada je uređaj u upotrebi, iz ventilacijskih otvora izlazi vruća para. Vruća para može izaći i kada se pećnica za pizzu otvori. Za stavljanje i vađenje hrane upotrijebite odgovarajuću lopaticu za pizzu. Prilikom vađenja hrane ne dodirujte unutrašnjost pećnice za pizzu. Upotrijebite kuhinjske rukavice ili rukavice za pećnicu kako biste spriječili opekline i dodirujte samo ručku **(1)**.

- Pećnica za pizzu i kamen za pizzu **(10)** postaju vrlo vrući tijekom rada. Oni će ostati vrući i nakon isključivanja uređaja. Stoga pazite da se ne opečete.
- Prije čišćenja, transporta ili skladištenja ostavite pećnicu za pizzu i kamen za pizzu **(10)** da se potpuno ohlade.



UPOZORENJE! Opasnost od ozljeda

- Ako uočite dim, neobične zvukove ili mirise, odmah isključite mrežni utikač iz utičnice. Ako se to dogodi, pećnica za pizzu ne smije se upotrebljavati dok je ne pregleda ovlašteno servisno osoblje. Nikada ne udišite dim iz zapaljenog uređaja. Ako slučajno udahnete dim, potražite liječničku pomoć. Udisanje dima može biti štetno za zdravlje.
- Položite električni kabel **(12)** tako da ne predstavlja opasnost od spoticanja.



OPREZ! Oštećenje opreme

- Ne upotrebljavajte abrazivna ili nagrizajuća sredstva za čišćenje.
- Pećnicu za pizzu upotrebljavajte samo s originalnom isporučenom opremom.
- Nikada ne stavljajte predmete na pećnicu za pizzu.
- Zaštitite pećnicu za pizzu od vlage, kapanja i prskanja.
- Ne stavljajte pećnicu za pizzu na izravnu sunčevu svjetlost.
- Ne izlažite pećnicu za pizzu ekstremno visokim ili niskim temperaturama.
- Ne izlažite pećnicu za pizzu prekomjernim udarcima i vibracijama.
- Kamen za pizzu **(10)** nikada se ne smije uranjati u vodu jer upija vlagu, što može uzrokovati pukotine ili oštećenja.
- Kamen za pizzu **(10)** nikada ne čistite sredstvom za čišćenje posuđa. Sredstva za čišćenje mogu prodrijeti u pore kamena i prenijeti se na hranu prilikom sljedeće upotrebe.
- Za čišćenje kamena za pizzu **(10)** ne upotrebljavajte šiljaste ili oštre predmete ili visokotlačni čistač jer to može uzrokovati ogrebotine ili oštećenje materijala u koji se mogu ugraditi ostaci hrane.
- Ne tretirajte kamen za pizzu **(10)** dezinfekcijskim sredstvima. Dezinfekcija nije potrebna zbog visokih radnih temperatura u pećnici za pizzu.
- Ne ulijte kamen za pizzu **(10)** jer to može uzrokovati dim, neugodne mirise ili oštećenja.

6. Prije početka

Izvadite pećnicu za pizzu i pribor iz pakiranja. Prije početka uklonite sav ambalažni materijal.

6.1 Prvo namještanje

Zagrijte uređaj bez hrane prije prve upotrebe. Prilikom prvog zagrijavanja na grijaćim elementima može se stvoriti mala količina dima i mirisa. To je normalno i potpuno bezopasno.

- Odaberite prikladno mjesto za proizvod (vidi poglavlje „5. Sigurnosne napomene“).
- Očistite proizvod kao što je opisano u poglavlju „11.2 Čišćenje“.
- Umetnite kamen za pizzu **(10)** u uređaj.
- Priključite mrežni utikač u lako dostupnu utičnicu. Oglašava se kratki zvučni signal. Svi pokazivači se nakratko pale, a zatim gase. Gumb „ON/OFF“ **(8)** lagano svijetli.
- Pritisnite gumb ON/OFF **(8)**. Pokazivač odabranog programa treperi. Odgovarajuće vrijednosti temperature i vremena prikazuju se na zaslonu **(6)**.
- Pritisnite gumb „START/STOP“ **(7)** ili pričekajte oko 10 sekundi. Pokazivač odabranog programa treperi i svjetlo pećnice se pali. Na zaslonu **(6)** vrijednost temperature zamjenjuje se rotirajućim simbolom i svijetli „PREHEAT“ (Predgrijavanje). Prikaz vremena se neće promijeniti. Postupak predgrijavanja započinje i ventilator počinje raditi. Ovaj postupak traje oko 15 minuta.
- Prilikom prve upotrebe mogu se pojaviti blagi mirisi ili dim. U tom slučaju osigurajte odgovarajuću ventilaciju (npr. otvaranjem prozora).
- Nakon što se postupak predgrijavanja završi, oglašavaju se tri zvučna signala i na zaslonu **(6)** se pojavljuje „ADD FOOD“ (Dodajte hranu). Vrijednost temperature ponovno se prikazuje na zaslonu **(6)**.
- Pritisnite i držite gumb ON/OFF **(8)** oko jedne sekunde radi isključivanja uređaja.
- Ventilator će nastaviti raditi neko vrijeme. Ostavite uređaj da se ohladi. Ako je potrebno, otvorite vrata **(2)** s pomoću ručke **(1)** kako biste ubrzali postupak.
- Uređaj je sada spreman.

7. Početak rada



Uređaj se prethodno zagrijava kako bi se postigli optimalni rezultati pečenja na visokim temperaturama. Tijekom faze predgrijavanja kamen za pizzu **(10)** mora biti unutar uređaja. Ako je uređaj još vruć, nije potrebna faza predgrijavanja.



Ako ste pokrenuli program (svijetli kontrolna žaruljica odabranog programa), najprije morate pritisnuti gumb START/STOP **(7)** prije nego što možete odabrati drugi program.



Nakon 30 minuta neaktivnosti uređaj automatski prelazi u stanje pripravnosti. Za nastavak pečenja pritisnite gumb ON/OFF **(8)** i ponovno odaberite program.

- Odaberite prikladno mjesto za proizvod (vidi poglavlje „5. Sigurnosne napomene“).
- Umetnite kamen za pizzu **(10)** u uređaj.
- Priključite mrežni utikač u lako dostupnu utičnicu.
- Oglašava se kratki zvučni signal. Svi pokazivači se nakratko pale, a zatim gase. Gumb „ON/OFF“ **(8)** lagano svijetli.
- Pritisnite gumb ON/OFF **(8)**. Pokazivač odabranog programa treperi. Odgovarajuće vrijednosti temperature i vremena prikazuju se na zaslonu **(6)**.
- Odaberite željeni program s pomoću okretne sklopke programa **(9)** (vidi poglavlje 8, „Programi“).

- Pritisnite gumb **START/STOP (7)** ili pričekajte oko 10 sekundi radi prihvaćanja zadanih vrijednosti temperature i vremena i pokretanja postupka grijanja. Pokazivač odabranog programa treperi i svjetlo pećnice se pali. Možete prilagoditi i vrijednosti temperature i vremena (vidi tablicu 8.1 „Temperature i vremena povezana s programima“). Učinite sljedeće:
 - Pritisnite gumb **UPPER/LOWER (4)** za odabir gornjeg ili donjeg grijača. Zaslon **(6)** prikazuje „UPPER“ (gornji grijač) ili „LOWER“ (donji grijač).
 - S pomoću regulatora **TEMP/TIMER (3)** namjestite željenu temperaturu u koracima od 5 stupnjeva.
 - Pritisnite gumb **TIMER (5)** radi promjene vremenskog regulatora.
 - S pomoću regulatora **TEMP/TIMER (3)** namjestite željeno vrijeme: u koracima od 10 sekundi (do 3 minute), u koracima od 30 sekundi (od 3 do 10 minuta) ili u koracima od 1 minute (iznad 10 minuta).
 - Pritisnite gumb **START / STOP (7)** radi pokretanja postupka grijanja.
- Na zaslonu **(6)** vrijednost temperature zamjenjuje se rotirajućim simbolom i svijetli „PREHEAT“ (Predgrijavanje). Prikaz vremena se neće promijeniti. Postupak predgrijavanja započinje i ventilator počinje raditi. Ovaj postupak može trajati do 15 minuta.
- Nakon što se postupak predgrijavanja završi, oglašavaju se tri zvučna signala i na zaslonu **(6)** se pojavljuje „ADD FOOD“ (Dodajte hranu). Vrijednost temperature ponovno se prikazuje na zaslonu **(6)**.
- Otvorite vrata **(2)** s pomoću ručke **(1)** i gurnite pizzu s nadjevom na kamen za pizzu **(10)** s pomoću lopatice za pizzu.
- Zatvorite vrata **(2)** s pomoću ručke **(1)**.
- Pritisnite gumb **START / STOP (7)** radi pokretanja vremenskog regulatora. Vrijeme se odbrojava. Nakon što se odbrojavanje završi, oglašavaju se tri zvučna signala i na zaslonu **(6)** se pojavljuje „ADD FOOD“ (Dodajte hranu). Uređaj ostaje uključen i nastavlja s grijanjem.
- Provjerite je li pizza dostigla željeni stupanj pečenosti. Po potrebi možete promijeniti vrijeme rada vremenskog regulatora.
- Kada je pizza gotova, otvorite vrata **(2)** s pomoću ručke **(1)**.
- Izvadite pizzu s pomoću lopatice za pizzu.
- Po potrebi možete napraviti još pizza. Ako ne želite nastaviti s pripremom pizza, pritisnite i držite gumb **ON/OFF (8)** oko jedne sekunde radi isključivanja uređaja.
- Ventilator će nastaviti raditi neko vrijeme. Ostavite uređaj da se ohladi. Ako je potrebno, otvorite vrata **(2)** s pomoću ručke **(1)** kako biste ubrzali postupak.
- Iskopčajte električni kabel iz električne utičnice.
- Očistite proizvod kao što je opisano u poglavlju „11.2 Čišćenje“.

8. Programi

Uređaj ima sljedeće programe.

Program	Upotreba
NEAPOLITAN	za napolitansku pizzu (vrlo visoka temperatura, kratko vrijeme pečenja)
PAN PIZZA	za pizzu u tavi ili s debljom podlogom (visoka temperatura, dulje vrijeme pečenja)
THIN CRUST	za pizzu s tankom korom (visoka temperatura, srednje vrijeme pečenja)
NEW YORK	za pizzu na njujorški način (srednja temperatura, dulje vrijeme pečenja)
DIY	prilagođeno namještanje temperature i vremena
FROZEN PIZZA	zadana postavka za zamrznutu pizzu (srednja temperatura, dulje vrijeme pečenja)

8.1 Temperature i vremena povezana s programima

Programi imaju sljedeće zadane temperature i vremena. Po potrebi ih možete promijeniti.

Program	Gornji grijač	Donji grijač	Vrijeme	Prilagodljiva temperatura	Prilagodljivo vrijeme
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.

- Zadani programi služe kao smjernice za vrijeme pečenja. Stvarno potrebno vrijeme pečenja može biti kraće ili dulje ovisno o tijestu, nadjevu i željenom stupnju pečenosti te ga treba uvijek nadzirati.
- U načinu rada Frozen Pizza preporučujemo pričekati 1-2 minute između pečenja nekoliko pizza kako bi se kamen za pizzu ponovno zagrijao i kako bi se postigli optimalni rezultati pečenja.
- U načinu rada Thin Crust Pizza treba upotrebljavati samo nadjeve koji se mogu peći i imaju nizak udio vlage. U suprotnom rezultat pečenja može biti lošiji jer pizza možda neće biti dovoljno hrskava.

9. Recepti

- Preporučujemo da radnu površinu posipate grizom od durum pšenice ili brašnom kako biste osigurali da se s tijestom za pizzu lako obrađuje.
- **Napomena o upotrebi gotovog tijesta:**
Prije pečenja uklonite papir za pečenje s tijesta jer može zagorjeti na visokim temperaturama. Donju stranu tijesta lagano pospite brašnom kako se ne bi lijepilo. Pećnicu za pizzu postavite prema uputama na pakiranju gotovog tijesta. Međutim, imajte na umu da se vrijeme pečenja može smanjiti i do 50 % zbog manjeg prostora za pečenje. Tijekom pečenja cijelo vrijeme nadzirite pizzu.

9.1 Tijesto za napolitansku pizzu (6 pizza, otprilike 280 g svaka)

Sastojci

- 1000 g brašna tip 00
- 680 g hladne vode (68 %)
- 24 g soli
- 15 g maslinovog ulja
- 1 g svježeg kvasca

→ daje oko 6 gruda tijesta od po 280 g

Proizvodnja tijesta

1. **Autoliza (preporučuje se)**
Pomiješajte brašno + 90 % vode, pokrijte i ostavite da odstoji 30 minuta.
2. **Dodajte kvasac i preostalu vodu**
Otopite kvasac u preostaloj vodi i ostavite da odstoji oko 5 minuta.
3. **Dodajte smjesu kvasca i vode**
Dodajte smjesu kvasca i vode u smjesu brašna i vode i miješite 10 minuta u multipraktiku (srednjom brzinom).
4. **Umiješajte sol i ulje**
Polako dodajte sol i ulje i miješite još 5 minuta (srednjom brzinom).
Cilj: glatko, blago ljepljivo, elastično tijesto.

5. **Provjera zaliha**

- Ostavite da se diže 2 sata na sobnoj temperaturi u posudi za miješanje (cca 22 °C).
- Zatim ohladite u hladnjaku 24–48 sati (4–6 °C).

6. **Provjera gruda**

- Izvadite tijesto iz posude za miješanje i podijelite ga na 6 dijelova.
- Lagano pobrašnjeno tijesto oblikujte u okrugle grude i pokrijte (idealno u kutiju za grude).
- Ostavite da se diže 3– 4 sata na sobnoj temperaturi u posudi za miješanje

Postavke pećnice za napolitansku pizzu

Zagrijte pećnicu na zadani program za napolitansku pizzu.

Radnu površinu pospite grizom (po mogućnosti malom hrpom u koju se može staviti gruda tijesta za obradu).

Tijesto **nemojte razvaljati**, već ga oprezno pritisnite iznutra prema van.

Kako biste spriječili da se tijesto previše lijepi, okrećite ga prilikom razmazivanja kako bi obje strane griza ostale suhe.

Imajte na umu da je griz posebno otporan na toplinu, zbog čega se upotrebljava za oblikovanje pizze (brašno bi prebrzo izgorjelo). Ipak, prije nego što stavite pizzu u pećnicu, pazite da nemate previše griza ispod nje. Griz koji se nije spojio s tijestom vrlo brzo zagori i stvara vrlo neugodan okus.

Za optimalne rezultate preporučujemo vrijeme pečenja od 1:30 - 2:00 minute.

9.2 Pizza s gljivama i lukom na njujorški način

Po želji: Varijanta s kuhanom šunkom za 2 velike pizze (30-32 cm)

Sastojci - tijesto

- 400 g pšeničnog brašna (tip 550)
- 260 ml hladne vode
- 1 žličica suhog kvasca (ili oko 3 g svježeg kvasca)
- 1 žličica šećera
- 1 žličica soli
- 3 žlice maslinovog ulja
- origano

Sastojci - nadjev

- cca. 140-200 ml umaka od rajčice
- 240–300 g mozzarelle (naribane)
- 60 g gljiva, tanko narezanih
- 40 g luka, tanko narezanog na kolutiće
- origano (po želji)
- sol
- 2 žličice maslinovog ulja (po želji)

Po želji - varijanta sa šunkom

- 80 g kuhane šunke, narezane na male komadiće

Tijesto – priprema

1. Ulijte vodu u zdjelu, umiješajte kvasac i pustite da se kratko otopi.
2. U zdjelu stavite brašno, šećer i sol i pomiješajte, zatim dodajte 2 žlice ulja i smjesu vode i kvasca.
3. Sve grubo miješajte dok se više ne vidi suho brašno.
4. Mijesite 5-8 minuta dok ne dobijete glatko tijesto.
5. Oblikujte tijesto u kuglu.
6. Podijelite tijesto na 2 jednaka dijela, lagano ga premažite uljem.

7. Stavite u zatvorene posude i ostavite da se diže u hladnjaku 24 sata.

Priprema sljedeći dan

1. **Zagrijte pećnicu:**

Zagrijte pećnicu na programu za njujorški način.

2. **Pripremite umak:**

Začinite koncentrat rajčice solju i origanom (po želji).

3. **Pripremite tijesto:**

Razvaljajte tijesto i oblikujte ga na promjer od otprilike 30 cm od iznutra prema van, ostavljajući sredinu tankom, a rubove oblikujte malo debljima.

4. **Nadjenite pizzu:**

- Ravnomjerno rasporedite umak od rajčice po tijestu (ostavite rubove slobodnima).
- Pospite mozzarellom.
- Ravnomjerno rasporedite gljive i luk (gljive narežite vrlo tanko kako ne bi pustile previše tekućine).
- Po želji: Dodajte komadiće kuhane šunke.

5. **Pečenje:**

pecite oko 7 minuta dok se sir ne otopi i lagano ne porumeni, a podloga ne postane hrskava.

9.3 Pizza na njujorški način s feferonima (čilijem) i salamom za 2 velike pizze (30–32 cm)

Sastojci - tijesto

- 400 g pšeničnog brašna (tip 550)
- 260 ml hladne vode
- 1 žličica suhog kvasca (ili oko 3 g svježeg kvasca)
- 1 žličica šećera
- 1 žličica soli
- 3 žlice maslinovog ulja
- origano

Sastojci - nadjev

- cca. 140-200 ml umaka od rajčice
- 240–300 g mozzarelle (naribane)
- 2 čili papričice
- 60 do 80 g salame

Tijesto – priprema

1. Ulijte vodu u zdjelu, umiješajte samo kvasac i pustite da se kratko otopi.
2. U zdjelu stavite brašno, šećer i sol i pomiješajte, zatim dodajte 2 žlice ulja i smjesu vode i kvasca.
3. Sve grubo miješajte dok se više ne vidi suho brašno.
4. Mijesite 5-8 minuta dok ne dobijete glatko tijesto.
5. Oblikujte tijesto u kuglu.
6. Podijelite tijesto na 2 jednaka dijela, lagano ga premažite uljem.
7. Stavite u zatvorene posude i ostavite da se diže u hladnjaku 24 sata.

Priprema sljedeći dan

1. **Zagrijte pećnicu:**

Zagrijte pećnicu na programu za njujorški način.

2. **Pripremite umak:**

Začinite koncentrat rajčice solju i origanom (po želji).

3. **Pripremite tijesto:**

Razvaljajte tijesto i oblikujte ga na otprilike 30 cm od iznutra prema van, ostavljajući sredinu tankom, a rubove oblikujte malo debljima.

Nadjenite pizzu:

Umak → sir → salama → čili papričice

- Ravnomjerno rasporedite umak od rajčice po tijestu (ostavite rubove slobodnima).
- Pospite mozzarellom.
- Salamu ravnomjerno rasporedite po pizzi.
- Čili papričicu narežite na kolutiće i rasporedite po pizzi.

4. **Pečenje:**

pecite oko 7 minuta dok se sir ne otopi i lagano ne porumeni, a podloga ne postane hrskava.

9.4 Pizza s mozzarellom, rikolom, cherry rajčicama i parmezanom tankog tijesta (oko 2 pizze, 30 cm)

Sastojci - tijesto

- 250 g brašna
- 150 ml mlake vode
- 5 g soli
- 5 g šećera
- 5 g suhog kvasca
- 1 žlice maslinovog ulja

Sastojci - nadjev

- 120 ml umaka od rajčice
- 120 g ribane mozzarelle
- 10–12 cherry rajčica (otprilike 60–80 g)
- 2 šake rikole (30–50 g)
- 25 g naribanog parmezana
- 1–2 žličice maslinovog ulja
- sol i papar po ukusu
- po želji: pahuljice čilija ili malo limunovog soka
- malo brašna ili griza za valjanje

Priprema - tijesto:

1. Kvasac aktivirajte zajedno sa šećerom u mlakoj vodi otprilike 5–10 minuta dok se lagano ne zapjeni.
2. Pomiješajte brašno i sol u zdjeli. Dodajte smjesu kvasca/vode i maslinovo ulje. Mijesite 8–10 minuta dok ne dobijete glatko tijesto.
3. Ostavite tijesto da se diže 1 sat na sobnoj temperaturi **ili** fermentirajte u hladnjaku 12–24 sata (dulja fermentacija = više okusa).

Priprema nakon vremena dizanja:**1. Zagrijte pećnicu**

Zagrijte pećnicu u programu Thin Crust.

2. Tijesto podijelite na dijelove od 160-180 g i oblikujte u krugove.**3. Razvaljajte vrlo tanko (2-3 mm).****4. Oblikujte pizzu**

Tijesto oblikujte vrlo tanko na pobrašnjenoj površini ili ga razvaljajte (još bolje na grizu) (promjera cca. 28-30 cm).

5. Nadijevanje podloge

Vrlo tanko premažite umak od rajčice.

Ravnomjerno rasporedite naribanu mozzarellu (ostavite rubove slobodnima).

6. Pečenje

Pećte pizzu oko **6 minuta** dok rubovi ne postanu zlatnosmeđi, a sir se ne otopi.

7. Prepolovite cherry rajčice i operite rikolu tijekom pečenja.**8. Svježi nadjev**

Izvadite pizzu iz pećnice. Prerežite cherry rajčice na pola ili četvrtine i slobodno ih rasporedite po vrhu.

Pospite rikolom i naribanim parmezanom.

9. Na kraju

Prelijte maslinovim uljem, lagano začinite solju i paprom.

Po želji: Čili pahuljice ili malo limunovog soka.

9.5 Tijesto za flambiranu tartu s kvascem (hrskavo i tanko)

Količina: za 2 lima za pečenje

Vrijeme dizanja: 45–60 minuta

Sastojci - tijesto

- 220 g pšeničnog brašna (tip 405 ili 550)
- 120 ml mlake vode
- 1 žlica neutralnog ulja (ulje repice ili suncokreta)
- ½ žličice soli
- 2 g suhog kvasca (otprilike ½ vrećice)

Sastojci - nadjev

- 160–200 g crème fraîche ili kiselog vrhnja
- 100 g nasjeckane slanine
- 1 crveni luk
- 60 g ribane mozzarelle
- sol i papar

Priprema - tijesto**1. Aktivirajte kvasac**

Otopite suhi kvasac u mlakoj vodi i ostavite da odstoji 2-3 minute.

2. Napravite tijesto

Stavite brašno i sol u zdjelu.

Dodajte vodu s kvascem i ulje te sve miješite **3-5 minuta** dok ne dobijete glatko, prilično čvrsto tijesto.

3. **Ostavite tijesto da se diže**

Oblikujte tijesto u kuglu, lagano premažite uljem, pokrijte i ostavite da se diže **na sobnoj temperaturi 45-60 minuta** dok vidljivo ne naraste.

Priprema nakon 60 minuta dizanja

1. **Zagrijte pećnicu**

u programu DIY: **280 °C** gornji grijač i **300 °C** donji grijač

2. Tijesto podijelite na 2 dijela.

3. Razvaljajte **vrlo tanko** (vrlo tanko kao papir).

4. **Namažite podlogu**

Ravnomjerno i tanko rasporedite crème fraîche po podlozi.

Lagano začinite solju i paprom.

5. Po vrhu ravnomjerno rasporedite nasjeckanu slaninu.

6. Luk narežite na tanke trakice i raširite ih.

7. Po vrhu **štedljivo** pospite mozzarellu.

8. **Pečenje**

Pecite flambiranu tarte **otprilike 5 minuta** dok rubovi ne postanu hrskavi, a sir lagano ne porumeni.

9. **Na kraju**

Nakon pečenja prelijte medom, po želji s orasima

9.6 Tijesto za flambiranu tartu s kvascem (hrskavo i tanko)

Količina: za 2 lima za pečenje

Vrijeme dizanja: 45–60 minuta

Sastojci - tijesto

- 220 g pšeničnog brašna (tip 405 ili 550)
- 120 ml mlake vode
- 1 žlica neutralnog ulja (ulje repice ili suncokreta)
- ½ žličice soli
- 2 g suhog kvasca (otprilike ½ vrećice)

Sastojci - nadjev

- 160–200 g crème fraîche ili kiselog vrhnja
- 1 zrela kruška
- 160 g kozjeg sira (narezanog ili kremastog)
- 60 g ribane mozzarelle
- sol i papar

Po želji (toplo se preporučuje):

- 2 žličice meda
- 2 žlice sjeckanih oraha

Priprema - tijesto

1. **Aktivirajte kvasac**

Otopite suhi kvasac u mlakoj vodi i ostavite da odstoji 2-3 minute.

2. **Napravite tijesto**

Stavite brašno i sol u zdjelu.

Dodajte vodu s kvascem i ulje te sve mijesite **3-5 minuta** dok ne dobijete glatko, prilično čvrsto tijesto.

3. Ostavite tijesto da se diže

Oblikujte tijesto u kuglu, lagano premažite uljem, pokrijte i ostavite da se diže **na sobnoj temperaturi 45-60 minuta** dok vidljivo ne naraste.

Priprema nakon 60 minuta dizanja**1. Zagrijte pećnicu**

u programu DIY na **280 °C** gornji grijač, **300 °C** donji grijač.

2. Tijesto podijelite na 2 dijela.**3. Razvaljajte vrlo tanko** (vrlo tanko kao papir).**4. Narežite kozji sir na kriške.****5. Pripremite krušku**

Očistite krušku od jezgre i narežite je na **tanke kriške ili ploške**.

6. Nadjev**Namažite podlogu**

Ravnomjerno i tanko rasporedite crème fraîche po podlozi.

Lagano začinite solju i paprom.

Rasporedite kriške krušaka po podlozi.

Narežite kozji sir na kriške.

Po vrhu **štedljivo** pospite mozzarellu.

7. Pečenje

Pecite flambiranu tarte **otprilike 5 minuta** dok rubovi ne postanu hrskavi, a sir lagano ne porumeni.

8. Na kraju

Nakon pečenja prelijte medom, po želji s orasima

9.7 Pan Pizza Quattro Formaggi**Recept za Pan Pizza za 4 pizze (28-30 cm)****Sastojci za tijesto:**

- 1 kg brašna (tip 550 ili tip 00)
- 640 ml mlake vode
- 20 g svježeg kvasca **ili** 7 g suhog kvasca
- 4 žličica šećera
- 4 žličica soli
- 4 žlice maslinovog ulja
- malo ulja ili maslaca za podmazivanje tava

Sastojci za nadjev (varijanta nadjeva 2)

- 4 žlice vrhnja ili crème fraîche umjesto umaka od rajčice
- 400 g mozzarelle (naribane)
- 240 g gorgonzole (blage)
- 240 g sira Emmental ili Gouda (naribanog)
- 160 g parmezana (sitno naribanog)

Postupak**1. Pripremite tijesto (oko 2 sata unaprijed)**

1. Kvasac i šećer otopite u mlakoj vodi, ostavite da odstoji 5 minuta dok se lagano ne zapjeni.
2. U veliku zdjelu stavite brašno i sol, dodajte smjesu kvasca i maslinovo ulje.
3. Mijesite energično 8-10 minuta dok tijesto ne postane glatko i elastično.

4. Premažite s malo ulja, pokrijte i ostavite da se **diže 1-1,5 sat** dok se ne udvostruči.

2. Pripremite tave ili kalupe nakon dizanja

- **Obilno namažite** 4 tepsije ili kalupa za pečenje (28-30 cm svaki) **maslacem ili uljem**.
- **Podijelite** tijesto na **4 jednaka dijela**, pritisnite svaki dio u kalup dok ne dosegne rub.
- **Ostavite da se diže još 30-40 minuta** kako bi rubovi bili lijepi i nježni.

Savjet

- Tijesto se može ostaviti da odstoji u **hladnjaku 12-24 sata**, što ga čini aromatičnijim.

3. Zagrijte pećnicu u programu Pan Pizza

- Zagrijte pećnicu na programu Pan Pizza.

4. Postupak

Stavite nadjev

Na tijesto premažite vrhnje ili crème fraîche.

Ravnomjerno pospite različitim vrstama sira.

Pečenje

Pan Pizza: Pecite oko 10 minuta u programu Pan Pizza.

9.8 BBQ Chicken Pizza

Recept za Pan Pizza za 4 pizze (28-30 cm)

Sastojci za tijesto:

- 1 kg brašna (tip 550 ili tip 00)
- 640 ml mlake vode
- 20 g svježeg kvasca ili 7 g suhog kvasca
- 4 žličica šećera
- 4 žličica soli
- 4 žlice maslinovog ulja
- malo ulja ili maslaca za podmazivanje tava

Sastojci za nadjev (varijanta nadjeva 1)

- 320-400 g BBQ umaka (zamjenjuje umak od rajčice)
- 500 g kuhane piletine (npr. trakice purećeg filea, začinjene i pržene)
- 400 g mozzarelle ili cheddara, naribanog
- Po želji: 160 g kukuruza šećera ili 2-4 mlada luka narezana na kolutiće

Postupak

1. Pripremite tijesto (oko 2 sata unaprijed)

1. Kvasac i šećer otopite u mlakoj vodi, ostavite da odstoji 5 minuta dok se lagano ne zapjeni.
2. U veliku zdjelu stavite brašno i sol, dodajte smjesu kvasca i maslinovo ulje.
3. Mijesite energično 8-10 minuta dok tijesto ne postane glatko i elastično.
4. Premažite s malo ulja, pokrijte i ostavite da se **diže 1-1,5 sat** dok se ne udvostruči.

2. Pripremite tave ili kalupe nakon dizanja

- **Obilno namažite** 4 tepsije ili kalupa za pečenje (28-30 cm svaki) **maslacem ili uljem**.
- **Podijelite** tijesto na **4 jednaka dijela**, pritisnite svaki dio u kalup dok ne dosegne rub.
- **Ostavite da se diže još 30-40 minuta** kako bi rubovi bili lijepi i nježni.

Savjet

- Tijesto se može ostaviti da odstoji u hladnjaku **12-24 sata**, što ga čini aromatičnijim.

3. Zagrijte pećnicu u programu Pan Pizza

- Zagrijte pećnicu na programu Pan Pizza.

4. Postupak**Stavite nadjev**

Na tijesto nanosite tanki sloj BBQ umaka.

Ravnomjerno pospite sir.

Ravnomjerno rasporedite komade pileline po vrhu.

Po želji dodajte kolute luka na vrh.

Pečenje

Pan Pizza: Pecite oko 10 minuta u programu Pan Pizza.

9.9 Tijesto za pizzu od integralnog brašna (za 4 pizze)**Sastojci - tijesto**

- 500 g integralnog pšeničnog brašna (po mogućnosti fino mljevenog)
- 350 g hladne vode (70 % hidratacije)
- 10 g soli
- 2 g suhog kvasca (ili 6 g svježeg kvasca)
- 15 g maslinovog ulja

Sastojci - nadjev

- oko 360 g koncentrata rajčice ili umaka od rajčice po vašem izboru
- 300 g brokule
- 300 g gljiva
- 2 paprike
- 2 mala crvena luka
- 300 g kukuruza šećerca (ocijeđenog)
- 400 g ribane mozzarelle

Proizvodnja tijesta**1. Autoliza (preporučuje se)**

Pomiješajte brašno + 320 g vode, pokrijte i ostavite da odstoji 30 minuta.

→ Važno za bolju rastezljivost s integralnim brašnom.

2. Dodajte kvasac i preostalu vodu

Otopite kvasac u preostaloj vodi i ostavite da odstoji oko 5 minuta.

3. Umiješajte smjesu kvasca i vode

Dodajte smjesu kvasca i vode u smjesu brašna i vode te mijesite 10 minuta u multipraktiku (srednjom brzinom).

4. Umiješajte sol i ulje

Polako dodajte sol i ulje i mijesite još 5 minuta (srednjom brzinom).

Cilj: glatko, blago ljepljivo, elastično tijesto.

5. Provjera zaliha

- Ostavite da se diže 2 sata na sobnoj temperaturi u posudi za miješanje (cca 22 °C).
- Zatim ohladite u hladnjaku 24–48 sati (4–6 °C).

6. Provjera gruda

- Izvadite tijesto iz posude za miješanje i podijelite ga na 4 dijelova.
- Lagano pobrašnjeno tijesto oblikujte u okrugle grude i pokrijte (idealno u kutiju za grude).
- Izvadite iz hladnjaka 3-4 sata prije pečenja i ostavite da se diže na sobnoj temperaturi.

Nakon dizanja - postavke za napolitansku pizzu

Zagrijte pećnicu na zadanom programu za napolitansku pizzu (otprilike 15 min).

Oblikujte tijesto

Radnu površinu pospite grizom (po mogućnosti malom hrpom u koju se može staviti gruda tijesta za obradu).

Tijesto **nemojte razvaljati**, već ga oprezno pritisnite iznutra prema van.

Pripremite povrće

1. Brokulu nasjeckajte na male komadiće i blanširajte 1-2 minute.
 - Napunite lonac vodom i zakuhajte.
 - Dodajte sol u vodu (kao vodu za tjesteninu).
 - Dodajte cvjetiče brokule u kipuću vodu.
 - Kuhajte 1-2 minute.
 - Brokulu izvadite i procijedite s pomoću cjediljke (po želji: kratko isperite hladnom vodom).
2. Ocijedite, lagano posolite i pomiješajte s malo maslinovog ulja.
3. Gljive narežite na ploške.
4. Paprike narežite na trakice
5. i narežite luk na tanke polukrugove.

Nadjev (važno za dobro otapanje)

1. Premažite tankim slojem umaka od rajčice. Podloga se još uvijek mora lagano prosijavati.
2. Najprije rasporedite oko $\frac{2}{3}$ mozzarelle.
3. Stavite povrće.
4. Pospite preostalu mozzarellu.
5. Po želji: malo maslinovog ulja i pahuljica čilija.

Pečenje

- Uključite program za napolitansku pizzu u pećnici i pecite 2 minute.

9.10 Klasični roštilj umak za američku pizzu iz tave

Sastojci (za otprilike 2-3 pizze u tavi)

- 200 ml kečapa (osnova)
- 60 ml jabučnog octa ili blagog bijelog vinskog octa
- 40-50 g smeđeg šećera (po želji med ili javorov sirup)
- 1 žlica Worcester umak
- 1 žličica senfa
- 1 žličica dimljene paprike u prahu
- $\frac{1}{2}$ žličice luka u prahu
- $\frac{1}{2}$ žličice češnjaka u prahu
- $\frac{1}{2}$ žličice papra

Po želji:

- $\frac{1}{2}$ žličice čili praha ili kajenskog papra
- $\frac{1}{2}$ žličice tekućeg dima (vrlo ekonomično)

Postupak

1. Sve sastojke dodajte u malu posudu.
2. Pustite da zakuha uz miješanje, zatim kuhajte na laganoj vatri 10–15 minuta dok se umak ne zgusne.
3. Okus: sladi → više šećera, kiseliji → više octa, dimljeni → paprika/tekući dim.
4. Skinite s vatre i ostavite da se malo ohladi.

Upotreba na pizzi s tave

- Premazite tankim slojem umaka (gust je).
- Idealno s:
 - mješavina mozzarelle i cheddara
 - pileтина (BBQ pileтина), crveni luk
 - po želji nakon pečenja: mladi luk

10. Otklanjanje neispravnosti

10.1 Pećnica za pizzu ne radi

- Provjerite je li mrežni utikač ispravno priključen u mrežnu utičnicu.
- Provjerite je li mrežna utičnica pod naponom.

10.2 Na zaslonu (6) se prikazuje „E1“, „E2“ ili „E3“

- Pećnica za pizzu ima tehničku neispravnost. Obratite se proizvođaču.

10.3 Pećnica za pizzu se isključuje i ne može se odmah ponovno uključiti

Ova pećnica za pizzu opremljena je mehanizmom zaštite od pregrijavanja. **Uređaj se automatski isključuje ako se previše zagrije.**



UPOZORENJE! Obično postoji razlog za pregrijavanje i to može predstavljati opasnost od požara!

- Iskopčajte električni kabel iz električne utičnice.
- Otklonite uzrok pregrijavanja. Provjerite može li uređaj odvesti dovoljno topline. Je li pokriven ili je preblizu zida ili neke druge prepreke?
- Ostavite uređaj da se potpuno ohladi. Ovaj postupak može trajati do 45 minuta. Uređaj se smije ponovno pustiti u rad tek nakon što se potpuno ohladi.

11. Održavanje/čišćenje

11.1 Održavanje

Održavanje je potrebno ako je pećnica za pizzu na bilo koji način oštećena, na primjer ako je tekućina ušla u proizvod, ako je bila izložena kiši ili vlazi, ako ne radi ispravno ili ako je pala. Uočite li dim, neobične zvukove ili mirise, odmah isključite pećnicu za pizzu i izvucite mrežni utikač iz utičnice. U tom slučaju pećnica za pizzu ne smije se upotrebljavati dok je ne pregleda ovlašteno servisno osoblje. Servisiranje mora obaviti kvalificirano stručno osoblje. Nikada ne otvarajte kućište pećnice za pizzu.

11.2 Čišćenje



Prije čišćenja iskopčajte mrežni utikač iz utičnice, postoji opasnost od električnog udara!



Pričekajte da se pećnica za pizzu i kamen za pizzu **(10)** potpuno ohlade kako biste izbjegli rizik od opekline.



Kamen za pizzu **(10)** može promijeniti boju unatoč redovitom čišćenju. To je zbog materijala i ne utječe na njegovu funkcionalnost. Unutrašnjost pećnice za pizzu također može s vremenom promijeniti boju - to je normalno i bezopasno.

Oprezno uklonite ostatke zagorjele hrane s kamena za pizzu **(10)** drvenom lopaticom ili strugačem za staklokeramiku. Ne grebite kako biste izbjegli oštećenja. Po potrebi obrišite kamen za pizzu **(10)** lagano vlažnom krpom. Ne upotrebljavajte deterdžente ili sredstva za čišćenje i nikada ne čistite kamen za pizzu **(10)** u perilici posuđa ili visokotlačnim čistačem.

Nikada ne upotrebljavajte sredstva za čišćenje pećnica ili abrazivne spužvice za čišćenje pećnice za pizzu. Očistite unutrašnjost i vanjštinu uređaja vlažnom krpom s malo blagog deterdženta, obrišite čistom vodom i temeljito osušite. Uvijek pazite da u uređaj ne uđe voda.

12. Skladištenje



Pričekajte da se pećnica za pizzu potpuno ohladi. U suprotnom postoji opasnost od opekline ili požara!

Ako ne namjeravate upotrebljavati pećnicu za pizzu dulje vrijeme, isključite mrežni utikač iz utičnice i namotajte električni kabel **(12)** oko namatača kabela **(11)**. Pričvrstite kraj električnog kabela **(12)** u kabelsku kopču **(13)**.

Pećnicu za pizzu čuvajte na čistom i suhom mjestu, zaštićenom od izravne sunčeve svjetlosti.

13. Propisi o zaštiti okoliša i informacije o zbrinjavanju

	Uređaji označeni ovim znakom podliježu Europskoj direktivi 2012/19/EU. Sve električne i elektroničke uređaje valja zbrinuti odvojeno od kućanskog otpada u službenim centrima za recikliranje. Zbrinite uređaj ispravno kako ne biste onečistili okoliš i ugrozili svoje zdravlje. Dodatne informacije o ispravnom zbrinjavanju možete saznati od mjerodavnih tijela lokalne vlasti, komunalnih službi ili u trgovini u kojoj ste uređaj kupili.
	Sav ambalažni materijal zbrinite na ekološki način. Kartonsku ambalažu odnesite u centre za recikliranje papira ili na javna sabirališta radi recikliranja. Folije i plastične dijelove u ambalaži odnesite na javna sabirališta radi recikliranja.

Vrijedi samo za Francusku:



Ovaj proizvod i njegove ambalažne komponente podliježu posebnim propisima o razvrstavanju u Francuskoj. Molimo slijedite lokalne smjernice za odlaganje.

Vrijedi samo za Španjolsku i Portugal:

Molimo odvojiti ambalažni materijal i zbrinute ga u prikladnim sabirnim spremnicima u skladu sa simbolima na pakiranju:



Prilikom zbrinjavanja vodite računa o oznakama na ambalažnom materijalu koji je označen kraticama (a) i brojevima (b), čije je značenje sljedeće:
1-7: plastika / 20-22: papir i karton / 80-98: kompozitni materijali.

Simbol	Materijal	Sadržani su sljedeći ambalažni elementi za ovaj proizvod
	Polietilen male gustoće	Plastična vrećica, zaštitna folija
	Polipropilen	Netkana tkanina
	Rebrasti karton	Pakiranje, unutarnja kutija
	Papir	Papirnati ubrusi

14. Upotreba za prehranu

Ovaj simbol označava proizvode čiji je fizički i kemijski sastav ispitani i utvrđeno je da nisu opasni za zdravlje kada se upotrebljavaju pri dodiru s hranom u skladu sa zahtjevima Uredbe EU-a 1935/2004.

15. Obavijesti o sukladnosti

Proizvod udovoljava zahtjevima primjenjivih europskih i nacionalnih direktiva. Potvrda o sukladnosti je priložena. Proizvođač posjeduje odgovarajuće deklaracije i dokumentaciju.

Proizvod udovoljava zahtjevima primjenjivih nacionalnih direktiva Republike Srbije.

Cjelovita EU izjava o sukladnosti i druge izjave o sukladnosti (ako postoje) mogu se preuzeti sa sljedeće adrese:
https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/541068_2510.pdf

Adresa za kontakt u skladu s Uredbom o sigurnosti proizvoda 2023/988: ce@targa.de

16. Jamstvene i servisne informacije**Jamstvo tvrtke TARGA GmbH**

Poštovani kupče,

na ovaj proizvod dajemo trogodišnje jamstvo koje vrijedi od datuma kupnje. Ukoliko se kod ovog proizvoda pojave nedostaci, imate zakonska prava koja možete ostvariti kod prodavača ovog proizvoda. Naše niže navedeno jamstvo ne ograničava ta zakonska prava.

Jamstveni uvjeti

Jamstveni rok počinje teći od datuma kupnje. Molimo Vas da sačuvate originalan račun. On će Vam poslužiti kao dokaz kupnje. Ako se u roku od tri godine od datuma kupnje ovog proizvoda pojave pogreške u materijalu ili proizvodne pogreške, proizvod ćemo Vam – prema našem izboru - besplatno popraviti ili zamijeniti.

Jamstveni rok i zakonska prava u slučaju nedostataka

U slučaju manjeg popravka jamstveni rok se produljuje onoliko koliko je kupac bio lišen uporabe stvari. Međutim, kad je zbog neispravnosti stvari izvršena njezina zamjena ili njezin bitni popravak, jamstveni rok počinje teći ponovno od zamjene, odnosno od vraćanja popravljene stvari. Ako je zamijenjen ili bitno popravljen samo neki dio stvari, jamstveni rok počinje teći ponovno samo za taj dio. Štete i nedostaci koji postoje već i pri kupnji trebate odmah prijaviti nakon raspakiravanja. Popravci koji budu potrebni po isteku jamstvenog roka se dodatno naplaćuju.

Opseg jamstva

Uređaj je pažljivo proizveden prema najstrožim smjernicama kvalitete i savjesno provjeren prije isporuke. Jamstvo vrijedi za pogreške materijala ili proizvodne pogreške. Ovo jamstvo ne obuhvaća dijelove proizvoda koji su izloženi neuobičajenom habanju i zbog toga se mogu okarakterizirati kao potrošni dijelovi ili pak oštećenja lomljivim dijelova, npr. prekidač, punjive baterije ili one koje su od stakla. Jamstvo prestaje ako je proizvod oštećen, nije stručno korišten ili održavan. Za stručnu uporabu proizvoda točno treba poštivati sve upute navedene u uputama za rukovanje. Obavezno treba izbjegavati svrhe uporabe i radnje koje ne preporučujemo u uputama za rukovanje ili na koje upozoravamo. Proizvod je namijenjen samo za privatnu, ali ne i profesionalnu uporabu. Jamstvo se gasi u slučaju zlouporabe i nestručnog rukovanja, primjene sile ili pri zahvatima koje ne obavlja naš ovlašteni servis. S popravkom ili zamjenom proizvoda ne započinje novi jamstveni rok.

Postupanje u slučaju pokrivenog jamstvom

Da biste osigurali brzu obradu zahtjeva, slijedite sljedeće upute:

- Prije puštanja u rad svog proizvoda, pažljivo pročitajte priloženu dokumentaciju. Ako dođe do problema koji se ne može riješiti na ovaj način, obratite se našoj servisnoj liniji.
- Molimo Vas da za sve upita kao dokaz kupnje imate pripremljen blagajnički račun i kataloški broj, odn. serijski broj ako postoji.
- Ukoliko rješenje problema putem telefona neće biti moguće, naša servisna linija može, ovisno o uzroku pogreške, naložiti daljnji servis.



Servis



Telefon: 0800 777 999

E-Mail: targa@lidl.hr

IAN: 541068_2510



Proizvođač

Uzmite u obzir da sljedeća adresa nije servisna adresa. Najprije nazovite prethodno naveden telefonski broj.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
NJEMAČKA

Sadržaj

1. Predviđena upotreba	136
2. Sadržaj pakovanja	136
3. Pregled	136
4. Tehničke specifikacije	136
5. Bezbednosna uputstva	137
6. Pre nego što počnete	140
6.1 Prvo korišćenje	141
7. Početni koraci	141
8. Programi	142
8.1 Temperature i vremena povezani sa programima	143
9. Recepti	143
9.1 Testo za napolitansku picu (6 pica, svaka otprilike 280 g)	143
9.2 Njujorski stil pice sa pečurkama i crnim lukom	144
9.3 Njujorski stil pice sa feferonima (čilijem) i salamom za 2 velike pice (30–32 cm)	145
9.4 Pica sa mocarelom, rukolom, čeri paradajzom i parmezanom Tanko testo za picu (približno za 2 pice, 30 cm) ..	146
9.5 Testo za alžašku picu sa kvascem (hrskava i tanka)	147
9.6 Testo za alžašku picu sa kvascem (hrskava i tanka)	148
9.7 Pica u tiganju sa četiri vrste sira	149
9.8 Pica sa piletinom i roštilj sosom	150
9.9 Testo za picu od integralnog brašna (za 4 pice)	151
9.10 Klasični roštilj sos za američku picu u tiganju	152
10. Rešavanje problema	153
10.1 Rerna za picu ne radi	153
10.2 Na displeju (6) prikazuje se „E1“, „E2“ ili „E3“	153
10.3 Rerna za picu se isključuje i ne može odmah da se uključi ponovo	153
11. Održavanje/čišćenje	153
11.1 Održavanje	153
11.2 Čišćenje	153
12. Skladištenje uređaja kada se ne koristi	154
13. Propisi o zaštiti životne sredine i informacije o odlaganju	154
14. Upotreba za hranu	155
15. Napomene o usaglašenosti	155
16. Informacije o garanciji i servisu	155

1. Predviđena upotreba

Ova rerna za picu služi isključivo za pečenje pice i sličnih proizvoda od testa u domaćinstvu. Ovu rernu za picu ne smete da koristite napolju ili u tropskim podnebljima.

Koristite proizvod samo u privatne svrhe. Svaki način upotrebe koji nije pomenut iznad ne smatra se predviđenom upotrebom. Rerna nije konstruisana za poslovne ili komercijalne primene.

Ovo takođe obuhvata primene

- u kuhinjama za osoblje u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima,
- u seoskim domaćinstvima,
- od strane gostiju u hotelima, motelima i drugim smeštajnim objektima,
- u objektima koji pružaju uslugu noćenja sa doručkom.

Ova rerna za picu ispunjava sve relevantne norme i standarde koji se odnose na CE usaglašenost. U slučaju bilo kakve izmene na rerni za picu koju ne odobrava proizvođač, više ne garantujemo usklađenosti sa ovim standardima. Proizvođač ne preuzima odgovornost za štetu ili kvarove nastale takvim izmenama. Koristite samo pribor koji preporučuje proizvođač. Poštujte propise i zakone zemlje u kojoj koristite uređaj.

2. Sadržaj pakovanja

- Rerna za picu
- Kamen za picu
- Ova uputstva za upotrebu

3. Pregled

Ova uputstva za upotrebu imaju preklapnu koricu. Na unutrašnjoj strani korice je slika rerne za picu sa numerisanim delovima. Brojevi imaju sledeće značenje:

1	Ručka	7	Dugme START/STOP
2	Vrata	8	Dugme ON/OFF
3	Kontrolni točkić TEMP/TIMER	9	Okretni prekidač za programe
4	Dugme UPPER/LOWER (gornje/donje grejanje)	10	Kamen za picu (slika A)
5	Dugme TIMER	11	Navoj za kabl (slika B)
6	Displej (prikaz temperature i tajmera, UPPER = gornje grejanje, LOWER = donje grejanje, ADD FOOD = stavite hranu, PREHEAT = prethodno zagrevanje)	12	Kabl za napajanje (slika B)
		13	Držač kabla (slika B)

4. Tehničke specifikacije

Napajanje	220 V - 240 V~, 50/60 Hz
Potrošnja struje	2400 W
Potrošnja struje kada je uređaj isključen	0,23 W
Klasa zaštite	I
Raspon temperature	Od 80°C do 450°C
Funkcija tajmera	do 60 minuta
Zaštita od toplotnog preopterećenja	da
Grejni elementi	2 (gornje/donje grejanje)
Radna temperatura	Od 5°C do 35°C
Radna vlažnost	maks. 85 % rel. vlažnosti
Prihvatljivi uslovi za skladištenje	Od 0°C do 50°C, maks. 85 % rel. vlažnosti

Tehničke podatke i konstrukciju možemo da promenimo bez prethodnog obaveštenja.

5. Bezbednosna uputstva

Pre prve upotrebe ove rerne za picu, pročitajte sledeće napomene i pridržavajte se svih upozorenja, čak i ako znate da rukujete električnim aparatima. Čuvajte ova uputstva za upotrebu na bezbednom mestu radi budućeg korišćenja. Ako rernu za picu prodajete ili poklanjate, u isto vreme priložite i ova uputstva za upotrebu. Uputstva za upotrebu su deo proizvoda.

Objašnjenje korišćenih simbola



OPASNOST! Ova signalna reč označava opasnost sa visokim rizikom, koja može uzrokovati smrt ili teške povrede ako se ne izbegne.



UPOZORENJE! Ova signalna reč označava opasnost sa umerenim rizikom, koja može uzrokovati smrt ili teške povrede ako se ne izbegne.



OPREZ! Ova signalna reč označava važne napomene za zaštitu od oštećenja imovine.



OPASNOST! Upozorenje, vrele površine! Ovaj simbol označava rizik od povreda ili opekotina usled dodira sa vrelim površinama rerne za picu.



Obratite pažnju na priručnik za korisnike



Napon naizmenične struje



Ovaj simbol označava dodatne informacije o određenoj temi.



Adresa proizvođača



UPOZORENJE!
OPASNOST OD STRUJNOG UDARA!
NE OTVARAJTE UREĐAJ!

**OPASNOST! Opšta bezbednosna uputstva**

- Ovaj uređaj mogu da koriste deca od 8 godina ili starija, osobe sa umanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili osobe bez znanja ili iskustva, pod uslovom da su pod nadzorom ili da su dobili uputstva o pravilnoj upotrebi uređaja i razumeju prateće rizike. Ovaj proizvod nije igračka. Proizvod ne smeju da čiste ili održavaju deca koja nisu pod nadzorom.
- Mali delovi mogu da predstavljaju opasnosti od gušenja. Držite ambalažni materijal van domašaja dece. Postoji rizik od gušenja.
- Nemojte da koristite rernu za picu ako je oštećena ili pokvarena jer bi to moglo da dovede do dodatne štete. Zatražite od korisničke službe ili kvalifikovane osobe da proveru rernu za picu i popravi je ako je neophodno.
- Ako je moguće, priključite rernu za picu na zasebno (nezavisno) strujno kolo. Ako niste sigurni, pitajte stručnjaka.
- Ova rerna za picu nije prikladna za upotrebu u vozilima.

**OPASNOST! Rizik od požara!**

- Rerna za picu nije konstruisana za korišćenje sa spoljašnjim tajmerom ili zasebnim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Ne ostavljajte rernu za picu bez nadzora kada je uključena.
- Ne postavljajte rernu za picu blizu zapaljivih materijala, tečnosti, gasova, zavesa ili draperija.
- Postavite rernu za picu isključivo na ravnu, čvrstu i vatrostalnu površinu zaštićenu od prskanja vodom. Ostavite razmak od najmanje 15 cm od zidova.
- Ostavite najmanje 50 cm slobodnog prostora oko aparata od zapaljivih i gorivih materijala.
- Uverite se da postoji neometan protok vazduha. Ostavite dovoljno prostora oko rerne za picu i najmanje 1 metar iznad uređaja.
- Ne prekrivajte rernu za picu.
- Nikad ne blokirajte ventilacione otvore niti ih prekrivajte krpom.
- Ne stavljajte papir, plastiku, aluminijumsku foliju, krpe ili druge predmete u rernu za picu.
- Rernu za picu možete da koristite isključivo za pripremu pice i sličnih proizvoda od tankog testa. Nikad ne stavljajte prevelike komade hrane u rernu za picu.

- Zbog visokih temperatura u uređaju, ne koristite papir za pečenje niti trajnu foliju za pečenje. Uvek uklonite svu foliju i papir sa zamrznute hrane, čak i ako proizvođač navodi da se hrana može peći zajedno sa ambalažom.
- Nikad ne ugrađujte rernu za picu u kuhinjski ormar.



OPASNOST! Rizik od strujnog udara!

- Kućište rerne za picu ne sme da bude oštećeno. Ako je kućište oštećeno, postoji rizik od strujnog udara.
- Priključite rernu za picu na mrežnu utičnicu koja je uvek lako dostupna. Rernu za picu koristite isključivo pod naponom koji je naveden na identifikacionoj pločici! Identifikaciona pločica se nalazi na zadnjoj strani rerne za picu. Korisnik ne treba da preduzima ništa da bi podesio proizvod na 50 ili 60 Hz. Proizvod se automatski podešava na 50 i 60 Hz.
- Rernu za picu, kabl za napajanje **(12)** i mrežni utikač ne smete da potapate u vodu ili druge tečnosti.
- Nikad ne dodirujte kabl za napajanje **(12)** niti rernu za picu vlažnim rukama.
- Rernu za picu ne smete da koristite u neposrednoj blizini lavabo, kade, tuša ili bazena. Ako je rerna za picu upala u vodu, odmah izvucite mrežni utikač, pa tek onda izvadite rernu za picu iz vode.
- Da biste uređaj pravilno isključili sa mreže, morate da izvucete mrežni utikač iz utičnice. Nikad ne vucite kabl za napajanje **(12)** da biste izvukli utikač iz utičnice. Uvek vucite za sam utikač.
- Izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice ako rerna za picu ne radi pravilno, nije u upotrebi, tokom nevremena i pre čišćenja.
- Uverite se da oštre ivice ili vrela mesta ne mogu da oštete kabl za napajanje **(12)**.
- Uverite se da kabl za napajanje **(12)** ne može da se prignječi ili priklješti.
- Ako je kabl za napajanje **(12)** oštećen, mora da ga zameni proizvođač, njegova korisnička služba ili slično kvalifikovano lice, kako bi se izbegla svaka moguća opasnost. Nikad ne koristite adaptere niti produžne kablove i ne vršite nikakve izmene na kablju za napajanje **(12)**!



OPASNOST! Rizik od opekotina!

- Kada je uređaj uključen, izložene površine mogu postati veoma vrela. Tokom upotrebe, vrela para izlazi kroz ventilacione proreze. Vrela para može da izađe i kada otvorite rernu za picu. Koristite odgovarajuću lopatu za picu za stavljanje i vađenje hrane. Kada vadite hranu, ne dodirujte unutrašnjost rerne za picu. Koristite držače za šerpe ili kuhinjske rukavice kako biste sprečili opekotine i dodirujte isključivo ručku **(1)**..

- Rerna za picu i kamen za picu **(10)** postaju veoma vrela tokom korišćenja. Oni takođe ostaju vrela kada se uređaj isključi. Zato pazite da se ne opečete.
- Sačekajte da se rerna za picu i kamen za picu **(10)** potpuno ohlade pre čišćenja, prenošenja ili skladištenja.



UPOZORENJE! Rizik od povreda

- Ako primetite dim, neobične zvukove ili mirise, odmah izvucite utikač iz utičnice. Ako do ovoga dođe, rerna za picu se više ne sme koristiti dok je ne pregleda ovlašćeno servisno osoblje. Nikada ne udišite dim u slučaju eventualnog požara na uređaju. Ako slučajno udahnete dim, potražite medicinsku pomoć. Udisanje dima može biti štetno po vaše zdravlje.
- Postavite kabl za napajanje **(12)** tako da ne predstavlja opasnost od saplitanja.



OPREZ! Oštećenje opreme

- Ne koristite abrazivna ili agresivna sredstva za čišćenje.
- Rernu za picu koristite isključivo sa priloženim originalnim dodacima.
- Nikad ne stavljajte predmete na rernu za picu.
- Zaštitite rernu za picu od vlage, kapljica vode i prskanja.
- Ne stavljajte rernu za picu na direktnu sunčevu svetlost.
- Ne izlažite rernu za picu ekstremno visokim ili niskim temperaturama.
- Ne izlažite rernu za picu jakim udarcima i vibracijama.
- Kamen za picu **(10)** se nikada ne sme potapati u vodu, jer upija vlagu, što može prouzrokovati pukotine ili oštećenja.
- Nikad ne čistite kamen za picu **(10)** sa tečnošću za pranje posuda. Sredstva za čišćenje mogu da prodru u pore na kamenu i pređu na hranu prilikom sledeće upotrebe.
- Ne koristite šiljate ili oštre predmete, niti čistače pod visokim pritiskom za čišćenje kamena za picu **(10)**, jer to može izazvati ogrebotine ili oštećenja materijala u koja se ostaci hrane mogu uvući.
- Ne tretirajte kamen za picu **(10)** dezinfekcionim sredstvima. Dezinfekcija nije neophodna zbog visokih radnih temperatura u rerni za picu.
- Ne mažite uljem kamen za picu **(10)** jer to može da dovede do dima, neprijatnih mirisa ili oštećenja.

6. Pre nego što počnete

Izvadite rernu za picu i dodatke iz pakovanja. Uklonite sav ambalažni materijal pre nego što počnete da koristite uređaj.

6.1 Prvo korišćenje

Zagrejte uređaj bez hrane pre prvog korišćenja. Prilikom prvog zagrevanja, na grejnim elementima se može pojaviti mala količina dima i neprijatnog mirisa. To je normalno i savršeno bezbedno.

- Odaberite odgovarajuće mesto za proizvod (pogledajte poglavlje „5. Bezbednosna uputstva“).
- Očistite proizvod kao što je opisano u poglavlju „11.2 Čišćenje“.
- Stavite kamen za picu **(10)** u rernu.
- Priključite utikač u lako dostupnu utičnicu. Čućete kratak zvučni signal. Svi indikatori će nakratko zasvetleti, a zatim će se isključiti. Dugme „ON/OFF“ **(8)** svetli slabim intenzitetom.
- Pritisnite dugme ON/OFF **(8)**. Indikator izabranog programa treperi. Odgovarajuće vrednosti za temperaturu i vreme prikazuju se na displeju **(6)**.
- Pritisnite dugme „START/STOP“ **(7)** ili sačekajte oko 10 sekundi. Indikator izabranog programa treperi i svetlo u rerni se uključuje. Na displeju **(6)**, vrednost temperature zamenjuje rotirajući simbol i svetli „PREHEAT“ (Prethodno zagrevanje). Prikaz vremena se ne menja. Proces prethodnog zagrevanja se pokreće i ventilator počinje da radi. Ovaj proces traje oko 15 minuta.
- Prilikom prve upotrebe može doći do pojave blagog mirisa ili dima. U tom slučaju, obezbedite adekvatnu ventilaciju (npr. otvaranjem prozora).
- Kada se proces prethodnog zagrevanja završi, čućete tri zvučna signala i na displeju **(6)** će se prikazati „ADD FOOD“ (Stavite hranu). Vrednost temperature se ponovo prikazuje na displeju **(6)**.
- Pritisnite i držite dugme ON/OFF **(8)** oko jedne sekunde da biste isključili uređaj.
- Ventilator će nastaviti da radi neko vreme. Sačekajte da se uređaj ohladi. Ako je neophodno, otvorite vrata **(2)** pomoću ručke **(1)** da biste ubrzali proces.
- Uređaj je sada spreman.

7. Početni koraci



Uređaj se prethodno zagreva kako bi postigao optimalne rezultate pečenja na visokim temperaturama. Tokom faze prethodnog zagrevanja, kamen za picu **(10)** mora da bude u uređaju. Ako je uređaj i dalje vruć, nema potrebe za prethodnim zagrevanjem.



Ako ste pokrenuli program (indikator izabranog programa svetli), morate prvo da pritisnete dugme START/STOP **(7)** da biste mogli da izaberete drugi program.



Posle 30 minuta neaktivnosti, uređaj automatski ulazi u režim pripravnosti. Da biste nastavili sa pečenjem, pritisnite dugme ON/OFF **(8)** i ponovo izaberite program.

- Odaberite odgovarajuće mesto za proizvod (pogledajte poglavlje „5. Bezbednosna uputstva“).
- Stavite kamen za picu **(10)** u rernu.
- Priključite utikač u lako dostupnu utičnicu.
- Čućete kratak zvučni signal. Svi indikatori će nakratko zasvetleti, a zatim će se isključiti. Dugme „ON/OFF“ **(8)** svetli slabim intenzitetom.
- Pritisnite dugme ON/OFF **(8)**. Indikator izabranog programa treperi. Odgovarajuće vrednosti za temperaturu i vreme prikazuju se na displeju **(6)**.
- Izaberite željeni program pomoću okretnog prekidača za programe **(9)** (pogledajte poglavlje 8, „Programi“).

- Pritisnite dugme **START/STOP (7)** ili sačekajte oko 10 sekundi da biste prihvatili unapred podešene vrednosti za temperaturu ili vreme i započeli proces grejanja. Indikator izabranog programa treperi i svetlo u rerni se uključuje. Možete i da prilagodite vrednosti za temperaturu i vreme (pogledajte tabelu 8.1 „Temperature i vremena povezani sa programima“). Uradite sledeće:
 - Pritisnite dugme **UPPER/LOWER (4)** da biste izabrali gornje ili donje grejanje. Na displeju **(6)** prikazuje se „UPPER“ (gornje grejanje) ili „LOWER“ (donje grejanje).
 - Pomoću kontrolnog točkića **TEMP/TIMER (3)** podesite željenu temperaturu u koracima od 5 stepeni.
 - Pritisnite dugme **TIMER (5)** da biste promenili vreme trajanja tajmera.
 - Pomoću kontrolnog točkića **TEMP/TIMER (3)** podesite željeno vreme: u koracima od 10 sekundi (do 3 minuta), u koracima od 30 sekundi (od 3 do 10 minuta) ili u koracima od 1 minuta (iznad 10 minuta).
 - Pritisnite dugme **START/STOP (7)** da biste pokrenuli proces grejanja.
- Na displeju **(6)**, vrednost temperature zamenjuje rotirajući simbol i svetli „PREHEAT“ (Prethodno zagrevanje). Prikaz vremena se ne menja. Postupak prethodnog zagrevanja se pokreće i ventilator počinje da radi. Ovaj proces može da traje oko 15 minuta.
- Kada se proces prethodnog zagrevanja završi, čujete tri zvučna signala i na displeju **(6)** će se prikazati „ADD FOOD“ (Stavite hranu). Vrednost temperature se ponovo prikazuje na displeju **(6)**.
- Otvorite vrata **(2)** pomoću ručke **(1)** i stavite pripremljenu picu na kamen za picu **(10)** pomoću lopate za picu.
- Zatvorite vrata **(2)** pomoću ručke **(1)**.
- Pritisnite dugme **START/STOP (7)** da biste pokrenuli tajmer. Tajmer počinje da odbrojava. Kada tajmer istekne, čujete tri zvučna signala i na displeju **(6)** prikazaće se „ADD FOOD“ (Stavite hranu). Uređaj ostaje uključen i nastavlja da greje.
- Proverite da li je pica dostigla željeni stepen pečenosti. Možete da promenite vreme trajanja tajmera, ako je neophodno.
- Kada je pica gotova, otvorite vrata **(2)** pomoću ručke **(1)**.
- Izvadite picu pomoću lopate za picu.
- Ako je potrebno, možete da napravite još pica. Ako ne želite da napravite još pica, pritisnite i držite dugme **ON/OFF (8)** oko jedne sekunde da biste isključili uređaj.
- Ventilator će nastaviti da radi neko vreme. Sačekajte da se uređaj ohladi. Ako je neophodno, otvorite vrata **(2)** pomoću ručke **(1)** da biste ubrzali proces.
- Izvucite utikač iz mrežne utičnice.
- Očistite proizvod kao što je opisano u poglavlju „11.2 Čišćenje“.

8. Programi

Uređaj ima sledeće programe.

Program	Upotreba
NEAPOLITAN	za napolitansku picu (veoma visoka temperatura, kratko vreme pečenja)
PAN PIZZA	za picu u tiganju ili sa debljom korom (visoka temperatura, duže vreme pečenja)
THIN CRUST	za picu sa tankom korom (visoka temperatura, srednje vreme pečenja)
NEW YORK	za njujorški stil pice (srednja temperatura, duže vreme pečenja)
DIY	prilagođeno podešavanje temperature i vremena
FROZEN PIZZA	podešavanje za smrznutu picu (srednja temperatura, duže vreme pečenja)

8.1 Temperature i vremena povezani sa programima

Programi imaju sledeće unapred podešene temperature i vremena. Možete da ih promenite ako je neophodno.

Program	Gornje grejanje	Donje grejanje	Vreme	Podesiva temperatura	Podesivo vreme
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.

- Unapred podešeni programi služe kao smernice za vreme pečenja. Stvarno potrebno vreme pečenja može biti kraće ili duže u zavisnosti od testa, nadeva i željenog stepena zapečenosti, te ga uvek treba nadzirati.
- U režimu Frozen Pizza preporučujemo vam da sačekate 1–2 minuta između pečenja pica kako bi se kamen za picu ponovo zagrejavao i postigli optimalni rezultati pečenja.
- U režimu Thin Crust Pizza treba da koristite samo nadeve koji mogu da se peku i imaju nizak sadržaj vlage. U suprotnom, rezultat pečenja može biti lošiji jer pica možda neće biti dovoljno hrskava.

9. Recepti

- Preporučujemo vam da radnu površinu pospете durum pšeničnim grizom ili brašnom kako biste osigurali lakšu obradu testa za picu.
- **Napomena o upotrebi gotovog testa:**
Uklonite papir za pečenje sa testa pre pečenja, jer on može izgoreti na visokim temperaturama. Blago pospite donju stranu testa brašnom kako biste sprečili lepljenje. Podesite rernu za picu prema uputstvima na pakovanju gotovog testa. Međutim, imajte na umu da vreme pečenja može da bude kraće i do 50% zbog manjeg prostora za pečenje. Stalno nadgledajte picu tokom pečenja.

9.1 Testo za napolitansku picu (6 pica, svaka otprilike 280 g)

Sastojci

- 1000 g brašna tipa 00
- 680 g hladne vode (68%)
- 24 g soli
- 15 g maslinovog ulja
- 1 g svežeg kvasca

→ dobija se približno **6 loptica testa od po 280 g**

Priprema testa

- Autoliza (preporučujemo)**
Pomešajte brašno i 90% vode, pokrijte i ostavite da odstoji 30 minuta.
- Dodajte kvasac i preostalu vodu**
Rastvorite kvasac u preostaloj vodi i ostavite da odstoji oko 5 minuta.
- Dodajte mešavinu kvasca i vode**
Dodajte mešavinu kvasca i vode u mešavinu brašna i vode i mesite 10 minuta u procesoru hrane (na srednjoj brzini).
- Umesite so i ulje**
Polako dodajte so i ulje i mesite još 5 minuta (na srednjoj brzini).
Cilj: glatko, blago lepljivo i elastično testo.
- Prvo narastanje**
 - Ostavite testo da narasta 2 sata na sobnoj temperaturi u posudi za mešanje (oko 22°C).

- Zatim stavite testo u frižider da odstoji 24–48 sati (4–6 °C).

6. **Narastanje loptica**

- Izvadite testo iz posude za mešanje i podelite ga na 6 delova.
- Pospite testo sa malo brašna, oblikujte ga u loptice i pokrijte (po mogućstvu u kutiji za loptice testa).
- Ostavite da narasta 3–4 sata na sobnoj temperaturi i posudi za mešanje.

Podešavanja rerne za napolitansku picu

Unapred zagrejte rernu na programu Neapolitan pizza.

Pospite radnu površinu grizom (najbolje je da napravite malu gomilu u koju možete da spustite lopticu testa radi dalje obrade).

Ne razvlačite testo oklagijom, već ga pažljivo pritiskajte prstima od sredine ka spolja.

Kako biste sprečili da se testo previše lepi, okrećite ga tokom razvlačenja kako bi obe strane bile potpuno prekrivene grizom.

Imajte u vidu da je griz naročito otporan na toplotu, zbog čega se koristi za oblikovanje pice (brašno bi brzo izgorelo). Ipak, pobrinite se da ispod pice nema previše griza pre nego što je stavite u rernu. Griz koji se nije sjedinio sa testom brzo izgori i stvara veoma neprijatan ukus.

Preporučujemo vreme pečenja od 1:30 do 2:00 minuta za optimalne rezultate.

9.2 Njujorški stil pice sa pečurkama i crnim lukom

Opcionalno: Verzija sa kuvanom šunkom za 2 velike pice (30–32 cm)

Sastojci – testo

- 400 g pšeničnog brašna (tip 550)
- 260 ml hladne vode
- 1 kašičica suvog kvasca (ili otprilike 3 g svežeg kvasca)
- 1 kašičica šećera
- 1 kašičica soli
- 3 kašike maslinovog ulja
- origano

Sastojci – nadjev

- otprilike 140–200 ml sosa od paradajza
- 240–300 g mocarele (rendane)
- 60 g pečuraka, tanko isečenih
- 40 g crnog luka, tanko isečenog na kolutove
- origano (po želji)
- so
- 2 kašike maslinovog ulja (po želji)

Opcionalno – varijanta sa šunkom

- 80 g kuvane šunke isečene na male komade

Testo – priprema

1. Sipajte vodu u posudu, umešajte kvasac i sačekajte malo da se rastvori.
2. Stavite brašno, šećer i so u posudu i izmešajte, a zatim dodajte 2 kašike ulja i mešavinu vode i kvasca.
3. Grubo promešajte sve sastojke dok suvo brašno više nije vidljivo.
4. Mesite 5–8 minuta dok ne dobijete glatko testo.
5. Oblikujte testo u loptu.
6. Podelite na 2 jednaka dela testa i lagano premažite uljem.
7. Stavite u zatvorene posude i ostavite da narasta u frižideru 24 sata.

Priprema sledećeg dana**1. Unapred zagrejte rernu:**

Unapred zagrejte rernu na programu NY-style.

2. Pripremite sos:

Začinite pasirani paradajz solju i origanom (po želji).

3. Pripremite testo:

Razvucite i oblikujte testo do prečnika od oko 30 cm, radeći od sredine ka spolja, tako da centar ostane tanak, a ivice nešto deblje.

4. Stavite nadev na picu:

- Ravnomerno rasporedite paradajz sos po testu (ostavljajući ivice slobodnim).
- Pospite mocarelom.
- Ravnomerno rasporedite pečurke i crni luk (isecite pečurke veoma tanko kako ne bi ispuštale previše tečnosti).
- Opcionalno: Dodajte komade kuvane šunke.

5. Pečenje:

Pecite oko 7 minuta, dok se sir ne rastopi i blago porumeni, a donja kora ne postane hrskava.

9.3 Njujorški stil pice sa feferonima (čilijem) i salamom za 2 velike pice (30–32 cm)**Sastojci – testo**

- 400 g pšeničnog brašna (tip 550)
- 260 ml hladne vode
- 1 kašičica suvog kvasca (ili otprilike 3 g svežeg kvasca)
- 1 kašičica šećera
- 1 kašičica soli
- 3 kašike maslinovog ulja
- origano

Sastojci – nadev

- otprilike 140–200 ml sosa od paradajza
- 240–300 g mocarele (rendane)
- 2 čili papričice
- 60 do 80 g salame

Testo – priprema

1. Sipajte vodu u posudu, umešajte samo kvasac i sačekajte malo da se rastvori.
2. Stavite brašno, šećer i so u posudu i izmešajte, a zatim dodajte 2 kašike ulja i mešavinu vode i kvasca.
3. Grubo promešajte sve sastojke dok suvo brašno više nije vidljivo.
4. Mesite 5–8 minuta dok ne dobijete glatko testo.
5. Oblikujte testo u loptu.
6. Podelite na 2 jednaka dela testa i lagano premažite uljem.
7. Stavite u zatvorene posude i ostavite da narasta u frižideru 24 sata.

Priprema sledećeg dana**1. Unapred zagrejte rernu:**

Unapred zagrejte rernu na programu NY-style.

2. Pripremite sos:

Začinite pasirani paradajz solju i origanom (po želji).

3. **Pripremite testo:**

Razvucite i oblikujte testo na oko 30 cm radeći od sredine ka spolja, tako da centar ostane tanak, a ivice nešto deblje.

Stavite nadev na picu:

Sos → **sir** → **salama** → **čili papričice**

- Ravnomerno rasporedite paradajz sos po testu (ostavljajući ivice slobodnim).
- Pospite mocarelom.
- Ravnomerno rasporedite salamu po pici.
- Isecite čili papričice na kolutiće i rasporedite ih po pici.

4. **Pečenje:**

Pecite oko 7 minuta, dok se sir ne rastopi i blago porumeni, a donja kora ne postane hrskava.

9.4 Pica sa mocarelom, rukolom, čeri paradajzom i parmezanom Tanko testo za picu (približno za 2 pice, 30 cm)

Sastojci – testo

- 250 g brašna
- 150 ml mlake vode
- 5 g soli
- 5 g šećera
- 5 g suvog kvasca
- 1 kašika maslinovog ulja

Sastojci – nadev

- 120 ml sosa od paradajza
- 120 g narendane mocarele
- 10-12 čeri paradajza (otprilike 60-80 g)
- 2 šake rukole (30-50 g)
- 25 g parmezana, rendanog
- 1-2 kašike maslinovog ulja
- so i biber po ukusu
- opcionalno: tucana ljuta paprika ili sok od limuna
- malo brašna ili griza za razvlačenje

Priprema – testo:

1. Aktivirajte kvasac zajedno sa šećerom u mlakoj vodi oko 5-10 minuta dok se ne pojavi malo pene.
2. Pomešajte brašno i so u posudi. Dodajte mešavinu kvasca i vode i maslinovo ulje. Mesite 8-10 minuta dok ne dobijete glatko testo.
3. Ostavite testo da narasta 1 sat na sobnoj temperaturi **ili** da fermentiše u frižideru 12-24 sata (duža fermentacija = više ukusa).

Priprema posle narastanja:

1. **Unapred zagrejte rernu**

Unapred zagrejte rernu na programu Thin Crust.

2. Podelite testo na komate od 160-180 g i oblikujte ih u loptice.
3. Razvucite veoma tanko (2-3 mm).

4. **Oblikujte picu**

Oblikujte testo veoma tanko na pobrašnjenoj površini ili ga razvucite (još bolje na grizu) do prečnika od oko 28-30 cm.

5. Osnovni nadev

Nanesite paradajz sos u veoma tankom sloju.

Rasporedite rendanu mocarelu **ravnomerno**

(ostavite ivice slobodnim).

6. Pečenje

Pećite picu oko **6 minuta** dok ivice ne potamne i dok se sir ne rastopi.

7. Isecite čeri paradajz na pola i operite rukolu dok se pica peče.

8. Sveži nadev

Izvadite picu iz rerne. Isecite čeri paradajz na polovine ili četvrtine i nasumično rasporedite po vrhu.

Prekrijte rukolom i rendanim parmezanom.

9. Završnica

Preljite sa maslinovim uljem i blago začinite solju i biberom.

Opcionalno: Tucana ljuta paprika ili malo limunovog soka.

9.5 Testo za alžašku picu sa kvascem (hrskava i tanka)

Količina: za 2 pleha

Vreme narastanja: 45–60 minuta

Sastojci – testo

- 220 g pšeničnog brašna (tip 405 ili 550)
- 120 ml mlake vode
- 1 kašika neutralnog ulja (od uljane repice ili suncokreta)
- ½ kašičice soli
- 2 g suvog kvasca (oko ½ kesice)

Sastojci – nadev

- 160–200 g milerama ili kisele pavlake
- 100 g slanine isečene na kockice
- 1 crveni luk
- 60 g narendane mocarele
- so i crni biber

Priprema – testo

1. Aktivirajte kvasac

Rastvorite suvi kvasac u mlakoj vodi i ostavite da odstoji 2–3 minuta.

2. Napravite testo

Stavite brašno i so u posudu.

Dodajte vodu sa kvascem i ulje i mesite sve **3–5 minuta** da biste dobili glatko i prilično čvrsto testo.

3. Ostavite testo da narasta

Oblikujte testo u loptu, lagano premažite uljem, pokrijte i ostavite da narasta **na sobnoj temperaturi 45–60 minuta** dok se vidno ne uveća.

Priprema posle 60 min. narastanja

1. Unapred zagrejte rernu

na programu DIY: **280°C** gornje grejanje i **300°C** donje grejanje

2. Podelite testo na 2 dela.

3. Razvucite testo **veoma tanko** (kao papir).

4. **Premazivanje podloge**

Ravnomerno i u **tankom sloju** premažite mileram preko podloge.

Blago začinite solju i biberom.

5. Ravnomerno rasporedite isečenu slaninu po vrhu.

6. Isecite crni luk na tanke trake i rasporedite ih.

7. **Štedljivo** pospite mocarelu odozgo.

8. **Pečenje**

Pecite alzašku picu **oko 5 minuta** dok ivice ne postanu hrskave, a sir blago ne porumeni.

9. **Završnica**

Nakon pečenja, prelijte sa malo meda i, po želji, pospite orasima.

9.6 Testo za alzašku picu sa kvascem (hrskava i tanka)

Količina: za 2 pleha

Vreme narastanja: 45–60 minuta

Sastojci – testo

- 220 g pšeničnog brašna (tip 405 ili 550)
- 120 ml mlake vode
- 1 kašika neutralnog ulja (od uljane repice ili suncokreta)
- ½ kašičice soli
- 2 g suvog kvasca (oko ½ kesice)

Sastojci – nadev

- 160–200 g milerama ili kisele pavlake
- 1 zrela kruška
- 160 g kozjeg sira (u rolni ili krem sir)
- 60 g narendane mocarele
- so i crni biber

Opcionalno (preporučujemo):

- 2 kašičice meda
- 2 kašike seckanih oraha

Priprema – testo

1. **Aktivirajte kvasac**

Rastvorite suvi kvasac u mlakoj vodi i ostavite da odstoji 2–3 minuta.

2. **Napravite testo**

Stavite brašno i so u posudu.

Dodajte vodu sa kvascem i ulje i mesite sve **3–5 minuta** da biste dobili glatko i prilično čvrsto testo.

3. **Ostavite testo da narasta**

Oblikujte testo u loptu, lagano premažite uljem, pokrijte i ostavite da narasta **na sobnoj temperaturi 45–60 minuta** dok se vidno ne uveća.

Priprema posle 60 min. narastanja

1. **Unapred zagrejte rernu**

na programu DIY na **280°C** gornje grejanje, **300°C** donje grejanje.

2. Podelite testo na 2 dela.

3. Razvucite testo **veoma tanko** (kao papir).

4. Isecite kozji sir na kriške.
5. **Pripremite krušku**
Izvadite jezgro kruške i isecite je na **tanke komade ili kriške**.
6. **Nadev**
Premazivanje podloge
Ravnomerno i u **tankom sloju** premažite mileram preko podloge.
Blago začinite solju i biberom.
Rasporedite kriške kruške po podlozi.
Isecite kozji sir na kriške.
Šredljivo pospite mocarelu odozgo.
7. **Pečenje**
Pecite alžašku picu **oko 5 minuta** dok ivice ne postanu hrskave, a sir blago ne porumeni.
8. **Završnica**
Nakon pečenja, prelijte sa malo meda i, po želji, pospite orasima.

9.7 Pica u tiganju sa četiri vrste sira

Recept za picu u tiganju za 4 pice (28–30 cm)

Sastojci za testo:

- 1 kg brašna (tip 550 ili 00)
- 640 ml mlake vode
- 20 g svežeg kvasca ili 7 g suvog kvasca
- 4 kašičice šećera
- 4 kašičice soli
- 4 kašike maslinovog ulja
- malo ulja ili putera za podmazivanje plehova

Sastojci za nadev (2. varijanta nadeva)

- 4 kašike pavlake ili milerama umesto paradajz sosa
- 400 g mocarele (rendane)
- 240 g gorgonzola sira (blagi)
- 240 g ementalera ili gauda sira (narendanog)
- 160 g parmezana (fino rendanog)

Postupak

1. Pripremite testo (otprilike 2 sata unapred)

1. Rastvorite kvasac i šećer u mlakoj vodi i ostavite da odstoji 5 minuta dok se ne pojavi malo pene.
2. Stavite brašno i so u veliku posudu, dodajte mešavinu kvasca i maslinovo ulje.
3. Mesite energično 8–10 minuta dok testo ne postane glatko i elastično.
4. Premažite sa malo ulja, pokrijte i **ostavite da narasta 1–1,5 sati** dok se testo ne udvostruči.

2. Pripremite plehove ili kalupe nakon narastanja.

- **Obilno podmažite** 4 pleha (28–30 cm svaki) **puterom ili uljem**.
- **Podelite** testo na **4 jednaka dela**, pa svaki deo utisnite u pleh dok ne stigne do samih ivica.
- **Ostavite da narasta još 30–40 minuta**, kako bi ivice postale lepe i vazdušaste.

Savet

- Testo možete ostaviti da miruje u **frizideru 12–24 sata**, što ga čini aromatičnijim.

3. Unapred zagrejte rernu na programu Pan Pizza.

- Unapred zagrejte rernu na programu Pan Pizza.

4. Postupak

Stavite nadev

Premažite testo pavlakom ili mileramom.

Ravnomerno pospite različitim vrstama sira.

Pečenje

Pica u tiganju Pecite otprilike 10 minuta pomoću programa Pan Pizza.

9.8 Pica sa piletinom i roštilj sosom

Recept za picu u tiganju za 4 pice (28–30 cm)

Sastojci za testo:

- 1 kg brašna (tip 550 ili 00)
- 640 ml mlake vode
- 20 g svežeg kvasca ili 7 g suvog kvasca
- 4 kašičica šećera
- 4 kašičice soli
- 4 kašike maslinovog ulja
- malo ulja ili putera za podmazivanje plehova

Sastojci za nadev (1. varijanta nadeva)

- 320–400 g roštilj sosa (zamenjuje sos od paradajza)
- 500 g pripremljene pileline (npr. tračice čurećeg filea, začinjene i ispržene)
- 400 g mocarele ili čedar sira, rendanog
- Opcionalno: 160 g kukuruza šećerca ili 2–4 mlada luka isečena na kolutove

Postupak

1. Pripremite testo (otprilike 2 sata unapred)

1. Rasvorite kvasac i šećer u mlakoj vodi i ostavite da odstoji 5 minuta dok se ne pojavi malo pene.
2. Stavite brašno i so u veliku posudu, dodajte mešavinu kvasca i maslinovo ulje.
3. Mesite energično 8–10 minuta dok testo ne postane glatko i elastično.
4. Premažite sa malo ulja, pokrijte i **ostavite da narasta 1–1,5 sati** dok se testo ne udvostruči.

2. Pripremite plehove ili kalupe nakon narastanja.

- **Obilno podmažite** 4 pleha (28–30 cm svaki) **puterom ili uljem**.
- **Podelite** testo na **4 jednaka dela**, pa svaki deo utisnite u pleh dok ne stigne do samih ivica.
- **Ostavite da narasta još 30–40 minuta**, kako bi ivice postale lepe i vazdušaste.

Savet

- Testo možete ostaviti da miruje u **frižideru 12–24 sata**, što ga čini aromatičnijim.

3. Unapred zagrejte rernu na programu Pan Pizza.

- Unapred zagrejte rernu na programu Pan Pizza.

4. Postupak

Stavite nadev

Premažite testo tankim slojem roštilj sosa.

Ravnomerno pospite sirom.

Ravnomerno rasporedite komade pileline po vrhu.

Po želji dodajte kolutove crnog luka odozgo.

Pečenje

Pica u tiganju: Pecite otprilike 10 minuta pomoću programa Pan Pizza.

9.9 Testo za picu od integralnog brašna (za 4 pice)

Sastojci – testo

- 500 g integralnog pčeničnog brašna (fino mlevenog)
- 350 g hladne vode (70% hidratacija)
- 10 g soli
- 2 g suvog kvasca (ili 6 grama svežeg kvasca)
- 15 g maslinovog ulja

Sastojci – nadev

- približno 360 g pasiranog paradajza ili sosa od paradajza po vašem izboru
- 300 g brokolija
- 300 g pečuraka
- 2 paprike
- 2 mala crvena luka
- 300 g kukuruza šećerca (oceđen)
- 400 g narendane mocarele

Priprema testa

1. Autoliza (preporučujemo)

Pomešajte brašno i 320 g vode, pokrijte i ostavite da odstoji 30 minuta.

→ Važno za bolju rastegljivost kod integralnog brašna.

2. Dodajte kvasac i preostalu vodu

Rastvorite kvasac u preostaloj vodi i ostavite da odstoji oko 5 minuta.

3. Umešajte mešavinu kvasca i vode

Dodajte mešavinu kvasca i vode u mešavinu brašna i vode i mesite 10 minuta u procesoru hrane (na srednjoj brzini).

4. Umesite so i ulje

Polako dodajte so i ulje i mesite još 5 minuta (na srednjoj brzini).

Cilj: glatko, blago lepljivo i elastično testo.

5. Prvo narastanje

- Ostavite testo da narasta 2 sata na sobnoj temperaturi u posudi za mešanje (oko 22°C).
- Zatim stavite testo u frižider da odstoji 24–48 sati (4–6°C).

6. Narastanje loptica

- Izvadite testo iz posude za mešanje i podelite ga na 4 delova.
- Pospite testo sa malo brašna, oblikujte ga u loptice i pokrijte (po mogućstvu u kutiji za loptice testa).
- Izvadite iz frižidera 3–4 sata pre pečenja i ostavite da narasta na sobnoj temperaturi.

Nakon narastanja – podešavanja na napolitansku picu

Unapred zagrejte rernu na programu Neapolitan pizza (oko 15 minuta).

Oblikujte testo

Pospite radnu površinu grizom (najbolje je da napravite malu gomilu u koju možete da spustite lopticu testa radi dalje obrade).

Ne razvlačite testo oklagijom, već ga pažljivo pritiskajte prstima od sredine ka spolja.

Pripremite povrće

1. Isecite brokoli na male komade i blanširajte 1–2 minuta.
 - Napunite lonac vodom i sačekajte da proključa.
 - Dodajte so u vodu (kao u vodu za testenine).
 - Dodajte cvetove brokolija u ključalu vodu.
 - Kuvajte 1–2 minuta.
 - Izvadite brokoli cediljkom i ocedite ga (po želji možete brzo da ga isperete hladnom vodom).
2. Ocedite, blago začinite solju i pomešajte sa malo maslinovog ulja.
3. Isecite pečurke na kriške.
4. Isecite paprike na trake
5. i isecite crni luk na tanke polumesece.

Nadev (važno za dobro topljenje)

1. Premažite testo tankim slojem sosa od paradajza. Podloga treba i dalje blago da se nazire.
2. Prvo rasporedite oko $\frac{2}{3}$ mocarele.
3. Stavite povrće.
4. Pospite preostalu mocarelu.
5. Opcionalno: malo maslinovog ulja i tucane paprike.

Pečenje

- Podesite rernu na program Neapolitan Pizza i pecite 2 minuta.

9.10 Klasični roštilj sos za američku picu u tiganju

Sastojci (za otprilike 2–3 pice u tiganju)

- 200 ml kečapa (osnova)
- 60 ml jabukovog sirćeta ili blagog belog vinskog sirćeta
- 40–50 g smeđeg šećera (alternativa: med ili javorov sirup)
- 1 kašika Vuster sos
- 1 kašičica senfa
- 1 kašičica dimljene paprike u prahu
- $\frac{1}{2}$ kašičice crnog luka u prahu
- $\frac{1}{2}$ kašičice belog luka u prahu
- $\frac{1}{2}$ kašičice crnog bibera

Opcionalno:

- $\frac{1}{2}$ kašičice čilija u prahu ili kajenskog bibera
- $\frac{1}{2}$ kašičice tečnog dima (veoma ekonomično)

Postupak

1. Dodajte sve sastojke u malu posudu.
2. Pustite da proključa uz stalno mešanje, a zatim ostavite da lagano vri 10–15 minuta dok se sos ne zgusne.
3. Ukus: za slađi – dodajte više šećera, za kiseliji – više sirćeta, za dimljeniji – papriku ili tečni dim.
4. Uklonite sa vatre i ostavite da se malo ohladi.

Koristite na pici u tiganju

- Premažite tankim slojem sosa (gust je).
- Idealno sa:
 - Mešavinom mocarele i čedara

- Piletinom (piletina sa roštilja), crveni luk
- Po želji nakon pečenja: mladi luk

10. Rešavanje problema

10.1 Rerna za picu ne radi

- Proverite da li je utikač pravilno umetnut u utičnicu.
- Proverite da li je mrežna utičnica pod naponom.

10.2 Na displeju (6) prikazuje se „E1“, „E2“ ili „E3“

- Rerna za picu ima tehnički kvar. Obratite se proizvođaču.

10.3 Rerna za picu se isključuje i ne može odmah da se uključi ponovo

Ova rerna za picu je opremljena mehanizmom za zaštitu od pregrevanja. **Uređaj se automatski isključuje ako se previše zagreje.**



UPOZORENJE! Obično postoji razlog za pregrevanje i ono može da predstavlja opasnost od požara!

- Izvucite utikač iz mrežne utičnice.
- Eliminirajte uzrok pregrevanja. Proverite da li uređaj može da odvodi dovoljno toplote. Da li je pokriven ili previše blizu zidu ili drugoj prepreci?
- Sačekajte da se uređaj potpuno ohladi. Ovaj proces može da traje oko 45 minuta. Uređaj se sme ponovo pustiti u rad tek nakon što se potpuno ohladi.

11. Održavanje/čišćenje

11.1 Održavanje

Održavanje je potrebno ako se rerna za picu na bilo koji način ošteti. Na primer, ako tečnost dospe u proizvod, ako je bio izložen kiši ili vlazi, ako ne radi pravilno ili ako ste ga ispustili. Ako primetite dim, neobične zvukove ili mirise, odmah isključite rernu za picu i izvucite utikač iz utičnice. Ako se to desi, rernu za picu ne smete da koristite dok je ne proveri ovlašćeni servisier. Svako servisiranje mora da obavlja kvalifikovano stručno osoblje. Nikad ne otvarajte kućište rerne za picu.

11.2 Čišćenje



Izvucite utikač iz utičnice pre čišćenja jer postoji rizik od strujnog udara!



Sačekajte da se rerna za picu i kamen za picu **(10)** potpuno ohlade kako biste izbegli rizik od opekotina.



Kamen za picu **(10)** može da promeni boju uprkos redovnom čišćenju. Ovo je do samog materijala i nema nikakvog uticaja na njegovu funkcionalnost. Unutrašnjost rerne za picu takođe može promeniti boju tokom vremena – to je normalno i potpuno bezopasno.

Pažljivo uklonite zagorele ostatke hrane sa kamena za picu **(10)** pomoću drvene lopatice ili strugača za staklokeramiku. Ne grebite površinu kako biste izbegli oštećenja. Ako je neophodno, obrišite kamen za picu **(10)** blago nakvašenom krpom. Nemojte koristiti deterdžente niti sredstva za čišćenje i nikada nemojte čistiti kamen za picu **(10)** u mašini za pranje sudova ili peraćem pod visokim pritiskom.

Nikada ne koristite sredstva za čišćenje rerne ili žice za ribanje za čišćenje rerne za picu. Očistite unutrašnjost i spoljašnjost uređaja vlažnom krpom i sa malo blagog deterdženta, prebrišite čistom vodom i temeljno osušite. Uvek vodite računa o tome da voda ne dospe u unutrašnjost uređaja.

12. Skladištenje uređaja kada se ne koristi



Sačekajte da se rerna za picu potpuno ohladi. U suprotnom postoji rizik od opekotina ili požara!

Ako ne planirate da koristite rernu za picu duži vremenski period, izvucite utikač iz utičnice i namotajte kabl za napajanje (12) na navoj za kabl (11). Pričvrstite kraj kabla za napajanje (12) držačem kabla (13).

Čuvajte rernu za picu na čistom i suvom mestu van direktne sunčeve svetlosti.

13. Propisi o zaštiti životne sredine i informacije o odlaganju

	Aparati označeni ovim simbolom podležu Evropskoj direktivi 2012/19/EU. Sve električne i elektronske uređaje je potrebno zbrinuti odvojeno od kućnog otpada u zvaničnim centrima za recikliranje. Sprečite zagađivanje životne sredine i rizik po zdravlje pravilnim odlaganjem uređaja. Za dodatne informacije o pravilnom zbrinjavanju obratite se lokalnoj upravi, komunalnim službama ili prodavnici u kojoj ste aparat kupili.
	Odložite sav ambalažni materijal na ekološki način. Kartonska ambalaža može da se odnese u centre za recikliranje hartije ili na javna sabirališta radi recikliranja. Folije i plastične delove sadržane u ambalaži treba da odnesete na javna sabirališta radi recikliranja.

Relevantno samo za Francusku:



Ovaj proizvod i njegove komponente pakovanja podležu specifičnim propisima o sortiranju u Francuskoj. Molimo vas da poslušate lokalne smernice za odlaganje.

Odnosi se samo na Španiju i Portugaliju:

Odvojite ambalažni materijal i odložite ga u relevantne kontejnere za prikupljanje u skladu sa simbolima na pakovanju:



	Obratite pažnju na oznake na ambalažnom materijalu kada ga odlažete. Označen je skraćenicama (a) i brojevima (b) koji imaju sledeća značenja: 1-7: plastika / 20-22: papir i karton / 80-98: složeni materijali.

Simbol	Materijal	Sadržano u sledećim elementima ambalaže za ovaj proizvod
	Polietilen niske gustine	Plastična kesa, zaštitna folija
	Polipropilen	Netkana tkanina
	Talasasti karton	Pakovanje, unutrašnja kutija
	Papir	Svileni papir

14. Upotreba za hranu



Ovaj simbol označava proizvode čiji fizički i hemijski sastav je testiran i utvrđeno je da nisu opasni po zdravlje kada dođu u kontakt sa hranom u skladu sa zahtevima regulative EU 1935/2004.

15. Napomene o usaglašenosti



Proizvod je u skladu sa zahtevima važećih evropskih i nacionalnih direktiva. Dokaz o usaglašenosti je dostavljen. Proizvođač poseduje odgovarajuće deklaracije i dokumentaciju.

Ovaj proizvod je u skladu sa zahtevima važećih državnih direktiva Republike Srbije.

Celokupan tekst EU deklaracije o usaglašenosti i druge deklaracije o usaglašenosti (ako postoje) dostupni su za preuzimanje na ovom linku: https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/541068_2510.pdf

Kontakt adresa prema uredbi o bezbednosti proizvoda 2023/988: ce@targa.de

16. Informacije o garanciji i servisu

GARANCIJA I GARANTNI LIST

Poštovani,

Ovim putem Vas upoznajemo sa Vašim pravima i obavezama koje proističu iz Zakona o zaštiti potrošača, a u pogledu ostvarivanja prava iz garancije.

Ova garancija ni na koji način ne utiče, niti isključuje prava koja kupac ima u skladu sa važećim Zakonom o zaštiti potrošača po osnovu zakonske odgovornosti prodavca za nesaobraznost robe ugovoru koja traje 2 godine od dana kada je roba predata kupcu.

Davalac garancije ovom izjavom preuzima obavezu da kupcima svojih aparata, a pod uslovima definisanim u ovoj izjavi, obezbedi:

- besplatno otklanjanje kvarova u garantnom roku, koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, ili
- zamenu aparata, u garantnom roku predviđenim ovom garancijskom izjavom, u slučaju da opravka nije moguća, ili
- ako otklanjanje kvara nije moguće, kupac ima pravo da zahteva od prodavca povrat novca.

Ukupan rok garancije je 3 godine.

Garantni rok počinje da važi od datuma kupovine proizvoda, odnosno od prijema istog od strane kupca, a što se dokazuje fiskalnim računom.

Garancija važi na teritoriji Republike Srbije.

Kupac može da izjavi reklamaciju usmeno u nekom od prodajnih objekata Lidl Srbija KD, odnosno telefonom, pisanim putem ili elektronskim putem na kontakte kompanije Lidl Srbija KD, uz dostavu fiskalnog računa na uvid.

U cilju ispravnog funkcionisanja proizvod se koristi u skladu sa njegovom namenom i Uputstvom za upotrebu.

Na zahtev kupca, koji je izjavljen u garantnom roku, prodavac će izvršiti otklanjanje kvarova i nedostataka na proizvodu u roku predviđenom Zakonom.

Garantni uslovi:

Pre obraćanja prodavcu za tehničku pomoć, potrebno je proveriti ispravnost instalacije i ostalih potrebnih uslova naznačenih u Uputstvu za upotrebu.

Kupac je dužan da prodavcu preda sve pripadajuće delove proizvoda koje je preuzeo u trenutku kupovine.

Popravke u roku garancije:

Garancija važi počev od dana kada je roba predata kupcu, a na osnovu fiskalnog odsečka. U istom periodu davalac garancije, odnosno prodavac je u obavezi da ukloni sve tehničke kvarove bez naknade, u zakonskom roku.

Garancija ne važi u sledećim slučajevima:

1. Ukoliko prodavcu uz aparat nije priložen fiskalni račun sa datumom prodaje.
2. Ukoliko je kvar prouzrokovan udarom groma, strujnim udarom ili sličnim delovanjem spoljne sile na sam uređaj (požar, poplava, naponski udar...).
3. Ukoliko su nastali kvarovi i oštećenja na uređaju posledica delovanja spoljnih uticaja, kao što su: velika vlaga, previsoka i suviše niska temperatura (pucanje cevi usled smrzavanja, oštećenja gumenih delova, rđanje, itd.)
4. Ukoliko proizvod nije korišćen u skladu sa Uputstvom za upotrebu.
5. Ukoliko je proizvod pokušalo da popravi treće neovlašćeno lice.
6. Ukoliko proizvod nije korišćen u skladu sa namenom.
7. Ukoliko je čišćenje i održavanje uređaja urađeno protivno Uputstvu za upotrebu.
8. Ukoliko je proizvod korišćen u profesionalne svrhe.

Lidl i proizvođač nisu u mogućnosti da garantuju obezbeđivanje servisiranja i dostupnost rezervnih delova nakon isteka garantnog perioda/ perioda saobraznosti. Ukoliko za tim bude potrebe, putem naše Službe za potrošače možete proveriti dostupnost rezervnih delova i opcije za popravku. Hvala na razumevanju.

Naziv proizvoda:	Peć za picu visoke temperature
Model:	SPE 2400 A1
IAN:	541068_2510
Proizvođač:	TARGA GmbH, Coesterweg 45, 59494 Soest, NEMAČKA Molimo da vodite računa, da sledeća adresa nije adresa servisa. Najpre kontaktirajte gore navedeni servis.
Ovlašćeni serviser:	ICOM Communications doo Novosadski put 68,21203 Veternik
Datum predaje robe potrošaču:	datum sa fiskalnog računa ili drugog dokaza o kupovini (kopije računa, slipa i sl)
Uvozi i stavlja u promet:	Lidl Srbija KD, Prva južna radna 3, 22330 Nova Pazova, Republik Srbien, tel. 0800-300-180, E-Mail: kontakt@lidl.rs

Kako izjaviti reklamaciju?**Servis**

Telefon: 0800 300 180

e-pošta: targa@lidl.rs

Lidl prodavnicu: posetite najbližu Lidl prodavnicu

IAN: 541068_2510

Da bismo osigurali najbržu asistenciju, molimo da sačuvate fiskalni račun ili drugi dokaz o kupovini (kopiju računa, slipa, i sl) i date ga na uvid prilikom izjavljivanja reklamacije.

Содржина

1. Наменета употреба	158
2. Содржина на пакет.....	158
3. Преглед	158
4. Технички спецификации	158
5. Безбедносни упатства	159
6. Пред да започнете	163
6.1 Поставување за прв пат	163
7. Започнување со работа	163
8. Програми	165
8.1 Температури и времиња поврзани со програмите.....	165
9. Рецепти	165
9.1 Тесто за пица Наполитана (6 пици, приближно 280 g секоја)	166
9.2 Пица со печурки и кромид во њујоршки стил	167
9.3 Пица во њујоршки стил со кулен (лут) и салама за 2 големи пици (30–32 cm)	168
9.4 Пица со моцарела, рукола, чери домати и пармезан Тенко тесто за пица (приближно 2 пици, 30 cm)	169
9.5 Тесто за „Tarte flambée“ со квасец (крцкаво и тенко)	170
9.6 Тесто за „Tarte flambée“ со квасец (крцкаво и тенко)	171
9.7 Пица во тава Quattro Formaggi (Четири сирења)	172
9.8 Пилешка пица со сос за скара	173
9.9 Тесто за пица од цело зрно (за 4 пици)	174
9.10 Класичен сос за скара за американска пица во тава	175
10. Решавање проблеми.....	176
10.1 Печката за пица не работи.....	176
10.2 На екранот (6) се чита „E1“, „E2“ или „E3“	176
10.3 Печката за пица се исклучува и не може веднаш повторно да се вклучи.....	176
11. Одржување/чистење	176
11.1 Одржување.....	176
11.2 Чистење	176
12. Складирање кога не се користи	177
13. Регулативи за заштита на животната средина и информации за фрлање.....	177
14. Користење за храна.....	178
15. Белешки за сообразност	178
16. Информации за гаранција и сервис	178

1. Наменета употреба

Печката за пица се користи според намената кога се користи исклучиво за печење пица и слични производи од тесто во домаќинството. Оваа печка за пица не смее да се користи надвор или во тропска клима.

Производот користете го само за приватни цели. Секое користење поинакуво од гореспоменатото не соодветствува со наменетата употреба. Не е наменет за корпоративни или комерцијални примени.

Ова исто така вклучува примени

- во кујни за персонал во продавници, канцеларии и други работни средини,
- во викендички,
- од гости во хотели, мотели и други резиденцијални капацитети,
- во сместувања со преспивање и појадок.

Оваа печка за пица ги исполнува сите релевантни норми и стандарди поврзани со Европската сообразност (CE). Во случај на какви било модификации на печката за пица кои не се одобрени од производителот, сообразноста со овие стандарди повеќе не се гарантира. Производителот не прифаќа одговорност за каква било штета или дефекти кои ќе произлезат од тоа. Користете само додатоци препорачани од производителот. Следете ги прописите и законите во соодветната земја на користење.

2. Содржина на пакет

- Печка за пица
- Камен за пица
- Ова упатство за работа

3. Преглед

Ова упатство за работење има преклопена почетна страница. Печката за пица е илустрирана и сите делови се означени со броеви на внатрешноста на капакот. Значењата на броевите се како што следи:

1 Рачка	7 Копче START/STOP (СТАРТ/СТОП)
2 Врата	8 Копче ON/OFF (ВКЛУЧУВАЊЕ/ИСКЛУЧУВАЊЕ)
3 Контролен прекинувач TEMP/TIMER (ТЕМП/ТАЈМЕР)	9 Ротирачки прекинувач за програми
4 Копче UPPER/LOWER (ГОРНО/ДОЛНО) (горно/долно греење)	10 Камен за пица (сл. А)
5 Копче TIMER (ТАЈМЕР)	11 Намотка за кабел (сл. Б)
6 Екран (екран за температура и тајмер, UPPER = горно греење, LOWER = долно греење, ADD FOOD = додај храна, PREHEAT = претходно загревање)	12 Кабел за напојување (сл. Б)
	13 Стега за кабел (сл. Б)

4. Технички спецификации

Напојување со енергија	220 V - 240 V~, 50/60 Hz
Потрошувачка на енергија	2400W
Потрошувачка на енергија кога е ставена на ИСКЛУЧЕНО	0,23W
Класа на заштита	I
Опсег на температура	80°C до 450°C
Функција тајмер	до 60 минути
Заштита од топлинско преоптоварување	да
Елементи за загревање	2 (горно/долно греење)
Работна температура	5°C до 35°C
Работна влажност	макс. 85% рел. влажност
Прифатливи услови за складирање	0°C до 50°C, макс. 85% рел. влажност

Техничките податоци и дизајнот може да се сменат без претходно известување.

5. Безбедносни упатства

Пред да ја користите оваа печка за пица за првпат, прочитајте ги следниве белешки и почитувајте ги сите предупредувања, дури и ако ви е познато ракувањето со електронски апарати. Чувајте го ова упатство за работа на безбедно место за понатамошна употреба. Ако ја продадете печката за пица или ја дадете, исто така дадете го и упатството за работа. Упатството за работа е дел од производот.

Објаснување на користените симболи



ОПАСНОСТ! Овој сигнален збор наведува опасност со висок ризик, што ќе доведе до смрт или големи повреди ако не се избегне.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Овој сигнален збор наведува опасност со умерен ризик, што може да доведе до смрт или големи повреди ако не се избегне.



ВНИМАНИЕ! Овој сигнален збор укажува на важни упатства за заштита против оштетување на имот.



ОПАСНОСТ! Предупредување, жешки површини! Овој симбол означува ризик од повреда или изгореници од жешки површини на печката за пица.



Погледнете корисничко упатство



Напон на наизменична струја



Овој симбол ги означува дополнителните информации на темата.



Адреса на производителот



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!



**РИЗИК ОД СТРУЕН УДАР!
НЕ ОТВОРАЈТЕ ГО АПАРАТОТ!**

**ОПАСНОСТ! Општи безбедносни упатства**

- Овој апарат може да се користи од деца на возраст од 8 години или постари или од лица со физички, сензорни или ментални оштетувања или од лица без знаење или искуство, доколку се под надзор или ако им се дадени упатства за правилно користење на апаратот и ги разбираат поврзаните ризици. Овој производ не е играчка. Производот не смее да го чистат или одржуваат деца без надзор.
- Мали делови може да претставуваат опасност од гушење. Чувајте ги материјалите за пакување подалеку од дофат на деца. Постои ризик од гушење.
- Не користете ја печката за пица ако е оштетена или не работи, бидејќи тоа може да предизвика дополнителна штета. Обратете се кај сервисот за корисници или кај квалификувано лице за да ја провери печката за пица и да ја поправи ако е потребно.
- Ако е можно, поврзете ја печката за пица на свое (независно) електрично коло. Ако не сте сигурни, консултирајте се со стручно лице.
- Оваа печка за пица не е соодветна за користење во возила.

**ОПАСНОСТ! Ризик од пожар!**

- Печката за пица не е дизајнирана да се користи со надворешен тајмер или одделен систем со далечинско управување.
- Не оставајте ја печката за пица без надзор кога се користи.
- Не ставајте ја печката за пица во близина на запаливи материјали, течности, гасови, завеси или драпери.
- Поставете ја печката за пица само на рамна, цврста и огноотпорна површина заштитена од прскање на вода. Оставете празен простор од најмалку 15 см од сидовите.
- Одржувајте растојание од најмалку 50 см околу апаратот за запаливи материјали.
- Уверете се дека има непречена циркулација на воздух. Оставете доволно простор околу печката за пица и најмалку 1 метар над апаратот.
- Не покривајте ја печката за пица.
- Никогаш не блокирајте ги вентилациските отвори и не покривајте ги со ткаенина.
- Не ставајте хартија, пластика, алуминиумска фолија, ткаенина или други предмети во печката за пица.

- Оваа печка за пица може да се користи сами за подготвување пица и слични производи од тесто. Никогаш не ставајте преголеми намирници во печката за пица.
- Поради високите температури во апаратот, не користете хартија за печење или трајна фолија за печење. Секогаш отстранувајте ја целата фолија и хартија од, на пример, замрзната храна, дури и ако производителот наведува дека може да се пече заедно со храната.
- Никогаш не поставувајте ја печката за пица во шкаф.



ОПАСНОСТ! Ризик од струен удар!

- Куќиштето на печката за пица не смее да е оштетено. Ако куќиштето е оштетено, постои ризик од струен удар.
- Уверете се дека печката за пица е приклучена во приклучница која е секогаш лесно достапна. Работете со печката за пица само на напон кој е наведен на плочката со номинални вредности! Плочката со номинални вредности може да се најде на задниот дел на печката за пица. Корисникот не треба ништо да презема за да го постави производот на 50 или 60 Hz. Производот автоматски се прилагодува на 50 и 60 Hz.
- Печката за пица, кабелот за напојување (12) и приклучокот не смеат да се потопуваат во вода или други течности.
- Никогаш не го допирајте кабелот за напојување (12) или печката за пица со влажни раце.
- Печката за пица не смее да се користи во непосредна близина на мијалник, када, туш или базен. Ако печката за пица падне во вода, веднаш извадете го приклучокот од струја и дури потоа извадете ја печката за пица од водата.
- За правилно да ја исклучите од напојување, приклучокот мора да се извлече од штекерот. Никогаш не влечете го кабелот за напојување (12) за да го извадите приклучокот од штекерот. Секогаш повлекувајте го самиот приклучок за струја.
- Исклучете го кабелот за напојување од штекерот ако печката за пица не работи правилно, не се користи, во текот на грмотевици и пред чистење.
- Уверете се дека кабелот за напојување (12) не може да се оштети од остри рабови или жешки површини.
- Уверете се дека кабелот за напојување (12) не може да се згмечи или сплеска.
- Ако кабелот за напојување (12) е оштетен, мора да се замени од производителот, неговиот сервис за потрошувачи или слично квалификувана личност за да се избегне секаква можна опасност. Никогаш не користете адаптери или продолжни кабли и не преправајте го кабелот за напојување (12)!



ОПАСНОСТ! Ризик од добивање изгореници!

- Кога е вклучена, изложените површини може да станат многу жешки. Кога се користи, од вентилациските отвори излегува жешка пареа. Кога ќе се отвори печката за пица, може да излезе и жешка пареа. Користете соодветна лопатка за пица за да ја ставите и да ја извадите храната. При вадење на храната, не допирајте ја внатрешноста на печката за пица. Користете држачи за садови или ракавици за рерна за да спречите изгореници и допирајте ја само рачката (1).
- Печката за пица и каменот за пица (10) стануваат многу жешки за време на работењето. Тие исто така остануваат жешки откако апаратот ќе се исклучи. Затоа, внимавајте да не се изгорите.
- Дозволете печката за пица и каменот за пица (10) целосно да се изладат пред да ги чистите, транспортирате или складираате.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Ризик од повреда

- Доколку забележите чад, невообичаена бучава или мириси, веднаш исклучете го приклучокот за струја од штекерот. Ако се случи ова, печката за пица не треба да се користи се додека не се провери од овластен сервисен персонал. Никогаш не вдишувајте чад од можен пожар на апаратот. Ако ненамерно вдишате чад, побарајте медицинска помош. Вдишувањето чад може да го загрози вашето здравје.
- Спуштете го кабелот за напојување (12) за да не претставува опасност од сопнување.



ВНИМАНИЕ! Оштетување на опремата

- Не користете никакви абразивни или силни детергенти.
- Со печката за пица работете само со оригиналните доставени додатоци.
- Никогаш не ставајте никакви предмети врз печката за пица.
- Заштитете ја печката за пица од влага, капења и прскања.
- Не ставајте ја печката за пица на директна сончева светлина.
- Не изложувајте ја печката за пица на екстремно високи или ниски температури.
- Не изложувајте ја печката за пица на прекумерни шокови и вибрации.
- Каменот за пица (10) никогаш не смее да се потопува во вода, бидејќи апсорбира влага и тоа може да предизвика пукнатини или оштетување.
- Никогаш не чистете го каменот за пица (10) со течност за миене. Средствата за чистење можат да навлезат во порите на каменот и да се пренесат на храната следниот пат кога ќе се користи.

- Не користете никакви шилести или остри предмети, ниту чистач под висок притисок за чистење на каменот за пица (10), бидејќи тоа може да предизвика гребнатини или оштетување на материјалот, во кој може да навлезат остатоци од храна.
- Не третирајте го каменот за пица (10) со средства за дезинфекција. Дезинфекција не е потребна поради високите работни температури во печката за пица.
- Не подмачкувајте го каменот за пица (10) бидејќи тоа може да предизвика чад, мириси или оштетување.

6. Пред да започнете

Извадете ја печката за пица и додатоците од пакувањето. Отстранете го целиот материјал за пакување пред да започнете.

6.1 Поставување за прв пат

Загрејте го апаратот без храна пред да го користите за првпат. Кога го загревате за првпат, може да се јави мала количина чад и мирис од грејните елементи. Ова е нормално и сосема безбедно.

- Изберете соодветна локација за производот (видете поглавје „5. Безбедносни упатства“).
- Чистете го производот како што е опишано во Поголвје „11.2 Чистење“.
- Ставете го каменот за пица (10) во апаратот.
- Приклучете го приклучокот за напојување во лесно достапна приклучница за напојување. Се слуша краток звук. Сите индикатори накратко светнуваат, а потоа повторно се гаснат. Копчето „ON/OFF (ВКЛУЧУВАЊЕ/ИСКЛУЧУВАЊЕ)“ (8) еднавј свети.
- Притиснете го копчето ON/OFF (ВКЛУЧУВАЊЕ/ИСКЛУЧУВАЊЕ) (8). Индикаторот на избраната програма трепка. Вредностите за соодветна температура и време се појавуваат на екранот (6).
- Притиснете го копчето „START/STOP (СТАРТ/СТОП)“ (7) или почекајте приближно 10 секунди. Индикаторот на избраната програма трепка и светлото во рерната се вклучува. На екранот (6), вредноста на температурата се заменува со ротирачки симбол и светнува „PREHEAT (ПРЕДЗАГРЕВАЊЕ)“. Екранот за време нема да се смени. Процесот на претходно загревање започнува и вентилаторот почнува да работи. За овој процес потребни се околу 15 минути.
- Кога го користите за првпат, може да се испуштаат слаби мириси или чад. Во овој случај, обезбедете соодветна вентилација (на пр. со отворање на прозорец).
- Откако процесот на претходно загревање ќе заврши, се слушаат три звучни сигнали и на дисплејот (6) се појавува „ADD FOOD (ДОДАЈ ХРАНА)“. Вредноста на температурата повторно е прикажана на екранот (6).
- Притиснете го и задржете го копчето ON/OFF (ВКЛУЧУВАЊЕ/ИСКЛУЧУВАЊЕ) (8) приближно една секунда за да го исклучите апаратот.
- Вентилаторот ќе продолжи да работи уште некое време. Дозволете апаратот да се излади. Ако е потребно, отворете ја вратата (2) со рачката (1) за да го забрзате процесот.
- Апаратот сега е подготвен.

7. Започнување со работа



Апаратот се загрева однапред за да постигне оптимални резултати при печење на високи температури. За време на фазата на претходно загревање, каменот за пица (10) мора да биде внатре во уредот. Ако уредот е сè уште топол, нема потреба од фаза на претходно загревање.



Ако сте започнале програма (светлото-индикатор за избраната програма свети), прво мора да го притиснете копчето START/STOP (СТАРТ/СТОП) **(7)** пред да можете да изберете друга програма.



По 30 минути без работа, апаратот автоматски се префрла во режим на мирување. За да продолжите со печење, притиснете го копчето ON/OFF (ВКЛУЧУВАЊЕ/ИСКЛУЧУВАЊЕ) **(8)** и повторно изберете ја програмата.

- Изберете соодветна локација за производот (видете поглавје „5. Безбедносни упатства“).
- Ставете го каменот за пица **(10)** во апаратот.
- Приклучете го приклучокот за напојување во лесно достапна приклучница за напојување.
- Се слуша краток звук. Сите индикатори накратко светнуваат, а потоа повторно се гаснат. Копчето „ON/OFF (ВКЛУЧУВАЊЕ/ИСКЛУЧУВАЊЕ)“ **(8)** двајцет свети.
- Притиснете го копчето ON/OFF (ВКЛУЧУВАЊЕ/ИСКЛУЧУВАЊЕ) **(8)**. Индикаторот на избраната програма трепка. Вредностите за соодветна температура и време се појавуваат на екранот **(6)**.
- Изберете ја програмата што сакате да ја користите со ротирачкиот прекинувач за програми **(9)** (видете поглавје 8, „Програми“).
- Притиснете го копчето START/STOP (СТАРТ/СТОП) **(7)** или почекајте приближно 10 секунди за да ги прифатите претходно зададените вредности за температура и време и да го започнете процесот на загревање. Индикаторот на избраната програма трепка и светлото во рерната се вклучува. Исто така можете да ги прилагодите вредностите за температура и време (видете табела 8.1 „Температури и времиња поврзани со програмите“). Продолжете како што следи:
 - Притиснете го копчето UPPER/LOWER **(4)** да префрлате помеѓу горно и долно греење. Екранот **(6)** прикажува „UPPER“ (горно греење) или „LOWER“ (долно греење).
 - Користете го копчето за контрола TEMP/TIMER (ТЕМП/ТАЈМЕР) **(3)** за да ја поставите саканата температура во чекори од 5 степени.
 - Притиснете го копчето TIMER (ТАЈМЕР) **(5)** за да го смените времето на тајмерот.
 - Користете го копчето за контрола TEMP/TIMER (ТЕМП/ТАЈМЕР) **(3)** за да го поставите посакуваното време: со зголемувања од 10 секунди (до 3 минути), со зголемувања од 30 секунди (од 3 до 10 минути) или со зголемувања од 1 минута (над 10 минути).
 - Притиснете го копчето „START / STOP (СТАРТ/СТОП)“ **(7)** да започне процесот на загревање.
- На екранот **(6)**, вредноста на температурата се заменува со ротирачки симбол и светнува „PREHEAT (ПРЕДЗАГРЕВАЊЕ)“. Екранот за време нема да се смени. Процесот на претходно загревање започнува и вентилаторот почнува да работи. Овој процес може да трае до 15 минути.
- Откако процесот на претходно загревање ќе заврши, се слушаат три звучни сигнали и на дисплејот **(6)** се појавува „ADD FOOD (ДОДАЈ ХРАНА)“. Вредноста на температурата повторно е прикажана на екранот **(6)**.
- Отворете ја вратата **(2)** со користење на рачката **(1)** и лизнете ја подготвената пица на каменот за пица **(10)** со користење на лопатката за пица.
- Затворете ја вратата **(2)** со користење на рачката **(1)**.
- Притиснете го копчето „START / STOP (СТАРТ/СТОП)“ **(7)** за да се вклучи тајмерот. Тајмерот одбројува. Откако тајмерот ќе заврши, се слушаат три звучни сигнали и на екранот **(6)** се појавува „ADD FOOD (ДОДАЈ ХРАНА)“. Апаратот останува вклучен и продолжува да се загрева.

- Проверете дали пицата го достигнала посакуваниот степен на печење. Може да го смените времето на истекување на тајмерот, ако е потребно.
- Кога пицата е готова, отворете ја вратата **(2)** со користење на рачката **(1)**.
- Извадете ја пицата со лопатка за пица.
- Ако е потребно, можете да направите повеќе пици. Ако не сакате да продолжите со подготовка на повеќе пици, притиснете и задржете го копчето ON/OFF (ВКЛУЧУВАЊЕ/ИСКЛУЧУВАЊЕ) **(8)** приближно една секунда за да го исклучите апаратот.
- Вентилаторот ќе продолжи да работи уште некое време. Дозволете апаратот да се излади. Ако е потребно, отворете ја вратата **(2)** со рачката **(1)** за да го забрзате процесот.
- Исклучете го кабелот за напојување од штекерот.
- Чистете го производот како што е опишано во Поглавје „11.2 Чистење“.

8. Програми

Апаратот ги има следните програми.

Програма	Користење
NEAPOLITAN	за пица Наполитана (многу висока температура, кратко време на печење)
PAN PIZZA	за пица во тава или со подебела основа (висока температура, подолго време на печење)
THIN CRUST	за пица со тенка кора (висока температура, средно време на печење)
NEW YORK	за пица во њујоршки стил (средна температура, подолго време на печење)
DIY	вообичаено прилагодување на температура и време
FROZEN PIZZA	претходно поставено за замрзната пица (средна температура, подолго време на печење)

8.1 Температури и времиња поврзани со програмите

Програмите ги имаат следниве претходно поставени температури и времиња. Можете да ги смените ако е потребно.

Програма	Горно греење	Долно греење	Време	Прилагодлива температура	Прилагодливо време
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.

- Претходно поставените програми служат како упатство за времето на печење. Времето на печење што всушност е потребно може да биде пократко или подолго во зависност од тестото, преливот и посакуваниот степен на заруменување и секогаш треба да се следи.
- Во режимот Frozen Pizza (замрзната пица), препорачуваме да почекате 1-2 минути помеѓу печењето на неколку пици за да може каменот за пица повторно да се загрее и да се постигнат оптимални резултати при печењето.
- Во режимот Thin Crust Pizza (пица со тенка кора), треба да се користат само преливи што можат да се печат и имаат ниска содржина на влага. Во спротивно, резултатот од печењето може да биде нарушен, бидејќи пицата може да не биде доволно крцкава.

9. Рецепти

- Препорачуваме да ја попрскате работната површина со тврдо брашно или со обично брашно за да го олесните ракувањето со тестото за пица.
- **Упатство за употреба на готово тесто:**

Отстранете ја хартијата за печење од тестото пред печењето бидејќи таа може да изгори на високи температури. Лесно попрскајте ја долната страна на тестото со брашно за да не се залепи. Поставете ја печката за пица според упатствата на пакувањето на готовото тесто. Имајте во предвид, сепак, дека времето за печење може да се намали до 50% поради помалиот простор за готвење. Внимавајте на пицата во секое време додека се пече.

9.1 Тесто за пица Наполитана (6 пици, приближно 280 g секоја)

Состојки

- 1000 g брашно Тип 00
- 680 g ладна вода (68 %)
- 24 g сол
- 15 g маслиново масло
- 1 g свеж квасец

→ дава приближно 6 кравајчиња по 280 g секое

Правење на тесто

1. Автолиза (препорачано)

Измешајте брашно + 90% вода, покријте и оставете да се одмори 30 минути.

2. Додадете квасец и преостанатата вода

Растворете го квасецот во преостанатата вода и оставете го да отстои приближно 5 минути.

3. Додајте ја смесата од квасец и вода

Додајте ја смесата од квасец и вода во смесата од брашно и вода и месете 10 минути во процесор за храна (на средна брзина).

4. Вмесете ја солта и маслото

Полека додавајте ги солта и маслото и месете уште 5 минути (на средна брзина).

Цел: мазно, малку лепливо, еластично тесто.

5. Стасување на тестото

- Оставете да стасува 2 часа на собна температура во садот за мешање (околу 22 °C).
- Потоа извадете го во фрижидер 24–48 часа (4–6 °C).

6. Стасување на кравајчињата

- Извадете го тестото од садот за мешање и поделете го на 6 дела.
- Обликувајте го благо набрашнетото тесто во топки и покријте го (идеално во кутија за топчиња од тесто).
- Оставете да стасува 3–4 часа на собна температура во садот за мешање.

Поставки на рерна за пица Наполитана

Претходно загрејте ја рерната на претходно поставената програма за пица Neapolitan (Наполитана).

Посипете ја работната површина со семола (по можност мал куп во кој може да се стави топчето тесто за обработка).

Не го развлекувајте тестото, туку внимателно притискајте го од внатре кон надвор.

За да се спречи тестото премногу да се лепи, превртувајте го додека го развлекувате, така што и двете страни на семолата ќе останат суви.

Имајте во предвид дека семола е особено отпорна на топлина, поради што се користи за обликување на пица (брашното би изгорело премногу брзо). Сепак, погрижете се да нема премногу семола под пицата пред да ја ставите во рерна. Семола која не е поврзана со тестото гори многу брзо и создава многу непријатен вкус.

Препорачуваме време на печење од 1:30 до 2:00 минути за оптимални резултати.

9.2 Пица со печурки и кромид во њујоршки стил

Опционално: Варијанта со варена шунка за 2 големи пици (30-32 см)

Состојки - тесто

- 400 g пченично брашно (тип 550)
- 260 ml ладна вода
- 1 лажичка сув квасец (или околу 3 g свеж квасец)
- 1 лажичка шеќер
- 1 лажичка сол
- 3 супени лажици маслиново масло
- оригано

Состојки - прелив

- приближно 140-200 ml сос од домати
- 240-300 g моцарела (рендана)
- 60 g печурки, тенко исечкани
- 40 g кромид, ситно исечкан на прстени
- оригано (опционално)
- сол
- 2 лажички маслиново масло (опционално)

Опционално - варијанта со шунка

- 80 g варена шунка, исечена на мали парчиња

Тесто – подготовка

1. Истурете ја водата во сад, измешајте го квасецот и оставете го кратко да се раствори.
2. Ставете ги брашното, шеќерот и солта во сад и измешајте ги, потоа додајте 2 лажици масло и смесата од вода и квасец.
3. Измешајте сè грубо додека повеќе не се гледа суво брашно.
4. Месете 5-8 минути додека не добиете мазно тесто.
5. Обликувајте го тестото во топка.
6. Поделете го тестото на два еднакви дела и малку намастете го со масло.
7. Ставете ги во затворени садови и оставете ги да стасаат во фрижидер 24 часа.

Подготовка следниот ден

1. Претходно загрејте ја рерната:

Претходно загрејте ја рерната на програмата за пица во њујоршки стил.

2. Подгответе го сосот:

Зачинете го пирето од домати со сол и оригано (опционално).

3. Подгответе го тестото:

Расукајте го и обликувајте го тестото со дијаметар од приближно 30 cm, од внатре кон надвор, оставајќи го центарот тенок, а рабовите малку подебели.

4. Наредете ја пицата:

- Распоредете го доматиот сос рамномерно врз тестото (оставете ги рабовите слободни).
- Посипете со моцарела.
- Распоредете ги печурките и кромидот рамномерно (исечете ги печурките многу тенко за да не испуштат премногу течност).
- Опционално: Додајте парчиња варена шунка.

5. Печење:

печете приближно 7 минути додека сирењето не се стопи и благо не порумени, а основата не стане крцкава.

9.3 Пица во њујоршки стил со кулен (лут) и салама за 2 големи пици (30-32 см)

Состојки - тесто

- 400 g пченично брашно (тип 550)
- 260 ml ладна вода
- 1 лажичка сув квасец (или околу 3 g свеж квасец)
- 1 лажичка шеќер
- 1 лажичка сол
- 3 супени лажици маслиново масло
- оригано

Состојки - прелив

- приближно 140-200 ml сос од домати
- 240-300 g моцарела (рендана)
- 2 чили пиперки
- 60 до 80 g салама

Тесто - подготовка

1. Истурете ја водата во сад, само измешајте го квасецот и кратко оставете го да се раствори.
2. Ставете ги брашното, шеќерот и солта во сад и измешајте ги, потоа додајте 2 лажици масло и смесата од вода и квасец.
3. Измешајте сè грубо додека повеќе не се гледа суво брашно.
4. Месете 5-8 минути додека не добиете мазно тесто.
5. Обликувајте го тестото во топка.
6. Поделете го тестото на два еднакви дела и малку намастете го со масло.
7. Ставете ги во затворени садови и оставете ги да стасаат во фрижидер 24 часа.

Подготовка следниот ден

1. Претходно загрејте ја рерната:

Претходно загрејте ја рерната на програмата NY -за пица во њујоршки стил.

2. Подгответе го сосот:

Зачинете го пирето од домати со сол и оригано (опционално).

3. Подгответе го тестото:

Расукајте го и обликувајте го тестото приближно до 30 см, од внатре кон надвор, оставајќи го центарот тенок, а рабовите малку подебели.

Наредете ја пицата:

Сос → сирење → салама → чили пиперка

- Распоредете го доматиот сос рамномерно врз тестото (оставете ги рабовите слободни).
- Посипете со моцарела.
- Распоредете ја саламата рамномерно врз пицата.
- Исечете ја чили пиперката на кругчиња и распоредете ги врз пицата.

4. Печење:

печете приближно 7 минути додека сирењето не се стопи и благо не порумени, а основата не стане крцкава.

9.4 Пица со моцарела, рукола, чери домати и пармезан Тенко тесто за пица (приближно 2 пици, 30 см)

Состојки - тесто

- 250 g брашно
- 150 ml млека вода
- 5 g сол
- 5 g шеќер
- 5 g сув квасец
- 1 супена лажица маслиново масло

Состојки - прелив

- 120 ml сос од домати
- 120 g рендана моцарела
- 10-12 чери домати (приближно 60-80 g)
- 2 грста рукола (30-50 g)
- 25 g пармезан, рендан
- 1- 2 лажички маслиново масло
- сол и бибер по вкус
- по желба: чили снегулки или малку сок од лимон
- малку брашно или гриз за расукување

Подготовка - тесто:

1. Активирајте ги квасецот и шеќерот во млека вода приближно 5-10 минути додека малку не се запени.
2. Измешајте ги брашното и солта во сад. Додајте ја смесата од квасец и вода и маслиново масло. Месете 8-10 минути додека не добиете мазно тесто.
3. Оставете го тестото да стаса 1 час на собна температура **или** ферментирајте го во фрижидер 12-24 часа (подолго ферментирање = повеќе вкус).

Подготовка по времето на стасување:

1. **Претходно загрејте ја рерната**
Претходно загрејте ја рерната на програмата Thin Crust (тенка кора).
2. Поделете го тестото на делови од по 160-180 g и обликувајте ги во кругови.
3. Расучете многу тенко (2-3 mm).
4. **Формирање на пицата**
Развлечете го тестото многу тенко на набрашната површина или развлечете го (уште подобро на семола) (приближно 28-30 cm во дијаметар).
5. **Покривање на основата**
Нанесете го доматиот сос многу тенко.
Нанесете ја ренданата моцарела **рамномерно** (оставете ги рабовите празни).
6. **Печење**
Печете ја пицата околу **6 минути** додека рабовите не станат златно-кафеави и сирењето не се растопи.
7. Пресечете ги чери доматиите на половина и измијте ја руколата додека се пече.

8. Свеж прелив

Издадете ја пицата од печката. Пресечете ги чери доматиите на половина или на четвртинки и распоредете ги лабаво одозгора. Одозгора ставете рукола и рендан пармезан.

9. Финиш

Попрскајте со маслиново масло, зачинете малку со сол и бибер.

Опционално: Чили снегулки или малку лимонов сок.

9.5 Тесто за „Tarte flambée“ со квасец (крцкаво и тенко)

Количина: за 2 плеха за печење

Време на стасување: 45-60 минути

Состојки - тесто

- 220 g пченично брашно (тип 405 или 550)
- 120 ml млака вода
- 1 супена лажица неутрално масло (од семки од репа или сончогледово масло)
- ½ лажица сол
- 2 g сув квасец (околу ½ кесичка)

Состојки - прелив

- 160-200 g свежа крем павлака или кисела павлака
- 100 g сланина на коцки
- 1 црвен кромид
- 60 g рендана моцарела
- сол и црн пипер

Подготовка - тесто

1. Активирајте го квасецот

Растворете го сувиот квасец во млака вода и оставете го да отстои 2-3 минути.

2. Направете го тестото

Ставете ги брашното и солта во сад.

Додајте ја водата со квасец и маслото и месете сè **3-5 минути** за да добиете мазно, прилично цврсто тесто.

3. Оставете го тестото да стаса

Обликувајте го тестото во топка, малку премачкајте го со масло, покријте го и оставете го да стаса **на собна температура 45-60 минути** додека видно не се зголеми.

Подготовка по 60 минути време на стасување

1. Претходно загрејте ја рерната

на програмата „DIY (Пица по ваш избор)“: **280 °C** горно греење и **300 °C** долно греење

2. Поделете го тестото на 2 дела.

3. Расучете го **многу тенко** (тенко како хартија).

4. Развлечете ја основата

Нанесете ја свежата павлака рамномерно и **тенко** врз основата.

Малку зачинете со сол и бибер.

5. Распоредете ја сланината на коцки рамномерно најгоре.

6. Исечете го кромидот на тенки ленти и распоредете ги.

7. Поросете **малку** моцарела одозгора.

8. **Печење**

Печете ја „tarte flambée“ **околу 5 минути** додека рабовите не станат крцкави, а сирењето благо не порумени.

9. **Финиш**

По печењето, прелијте со мед, по желба со ореви.

9.6 Тесто за „Tarte flambée“ со квасец (крцкаво и тенко)

Количина: за 2 плеха за печење

Време на стасување: 45-60 минути

Состојки - тесто

- 220 g пченично брашно (тип 405 или 550)
- 120 ml млака вода
- 1 супена лажица неутрално масло (од семки од репа или сончогледово масло)
- ½ лажица сол
- 2 g сув квасец (околу ½ кесичка)

Состојки - прелив

- 160-200 g свежа крем павлака или кисела павлака
- 1 зрела круша
- 160 g козјо сирење (ролна или крем сирење)
- 60 g рендана моцарела
- сол и црн пипер

Опционално (особено препорачано):

- 2 лажички мед
- 2 супени лажици сецкани ореви

Подготовка - тесто1. **Активирајте го квасецот**

Растворете го сувиот квасец во млака вода и оставете го да отстои 2-3 минути.

2. **Направете го тестото**

Ставете ги брашното и солта во сад.

Додајте ја водата со квасец и маслото и месете сè **3-5 минути** за да добиете мазно, прилично цврсто тесто.

3. **Оставете го тестото да стаса**

Обликувајте го тестото во топка, малку премачкајте го со масло, покријте го и оставете го да стаса **на собна температура 45-60 минути** додека видно не се зголеми.

Подготовка по 60 минути време на стасување1. **Претходно загрејте ја рерната**

на програмата "DIY (Пица по ваш избор)" на **280 °C** за горно загревање и **300 °C** за долно загревање.

2. **Поделете го тестото на 2 дела.**3. **Расчете го многу тенко** (тенко како хартија).4. **Исечете го козјото сирење на парчиња.**5. **Подгответе ја крушата**

Излупете ја крушата и исечете ја на **тенки парчиња или кришки**.

6. Прелив**Развлечете ја основата**

Нанесете ја свежата павлака рамномерно и **тенок** врз основата.

Малку зачинете со сол и бибер.

Распоредете ги парчињата круша на основата.

Исечете го козјото сирење на парчиња.

Поросете **малку** моцарела одозгора.

7. Печење

Печете ја „tarte flambée“ **околу 5 минути** додека рабовите не станат крцкави, а сирењето благо не порумени.

8. Финиш

По печењето, прелијте со мед, по желба со ореви.

9.7 Пица во тава Quattro Formaggi (Четири сирења)**Рецепт за пица во тава за 4 пици (28-30 см)****Состојки за тесто:**

- 1 kg брашно (тип 550 или тип 00)
- 640 ml млака вода
- 20 g свеж квасец **или** 7 g сув квасец
- 4 лажичка шеќер
- 4 лажичка сол
- 4 супени лажици маслиново масло
- малку масло или путер за намастување на тавите

Состојки за прелив (варијанта на прелив 2)

- 4 лажици павлака или крем-павлака наместо доматиен сос
- 400 g моцарела (рендана)
- 240 g горгонзола (средна)
- 240 g Ементал или Гауда сирење (рендано)
- 160 g пармезан (ситно изрендан)

Подготовка**1. Подгответе го тестото (околу 2 часа однапред)**

1. Растворете го квасецот и шеќерот во млака вода, оставете да отстои 5 минути додека малку не се запени.
2. Ставете го брашното и солта во голем сад, додајте ја смесата со квасец и маслиновото масло.
3. Месете енергично 8–10 минути додека тестото не стане мазно и еластично.
4. Премачкајте со малку масло, покријте и **оставете да стасува 1-1,5 часа додека** не се удвои волуменот.

2. Подгответе ги тавите или калапите по времето на стасување

- **Намастете обилно со путер или масло** 4 тави или плехови за печење (сите со димензии 28-30 см).
- **Поделете** го тестото на **4 еднакви парчиња**, притискајте го секое парче во тавата додека не стигне до работ.
- **Оставете да стаса уште 30-40 минути** за рабовите да бидат убави и меки.

Совет

- Тестото може да се остави да одмори во фрижидер **12–24 часа**, што го прави поароматично.

3. Претходно загрејте ја рерната на програмата Pan Pizza (Пица во тава)

- Претходно загрејте ја рерната на програмата Pan Pizza.

4. Подготовка

Нанесете го преливот

Нанесете павлака или свежа павлака врз тестото.

Нанесете рамномерно од различните видови сирење.

Печење

Пица во тава: Печете приближно 10 минути со користење на програмата Pan Pizza.

9.8 Пилешка пица со сос за скара

Рецепт за пица во тава за 4 пици (28-30 см)

Состојки за тесто:

- 1 kg брашно (тип 550 или тип 00)
- 640 ml млака вода
- 20 g свеж квасец или 7 g сув квасец
- 4 лажичка шеќер
- 4 лажичка сол
- 4 супени лажици маслиново масло
- малку масло или путер за намастување на тавите

Состојки за прелив (варијанта на прелив 1)

- 320-400 g сос за скара (заменува сос од домати)
- 500 g варено пилешко (на пр. лентички мисиркино филе, зачинети и пржени)
- 400 g моцарела или чедар, рендани
- Опционално: 160 g слатка пченка или 2-4 млади кромидчиња исечени на кругчиња

Подготовка

1. Подгответе го тестото (околу 2 часа однапред)

1. Растворете го квасецот и шеќерот во млака вода, оставете да отстои 5 минути додека малку не се запени.
2. Ставете го брашното и солта во голем сад, додајте ја смесата со квасец и маслиното масло.
3. Месете енергично 8-10 минути додека тестото не стане мазно и еластично.
4. Премачкајте со малку масло, покријте и оставете да стасува 1-1,5 часа додека не се удвои волуменот.

2. Подгответе ги тавите или калапите по времето на стасување

- Намастете обилно со путер или масло 4 тави или плехови за печење (сите со димензии 28-30 см).
- Поделете го тестото на 4 еднакви парчиња, притискајте го секое парче во тавата додека не стигне до работ.
- Оставете да стаса уште 30-40 минути за рабовите да бидат убави и меки.

Совет

- Тестото може да се остави да одмори во фрижидер 12-24 часа, што го прави поароматично.

3. Претходно загрејте ја рерната на програмата Pan Pizza (Пица во тава)

- Претходно загрејте ја рерната на програмата Pan Pizza.

4. Подготовка

Нанесете го преливот

Распоредете тенок слој сос за скара врз тестото.

Поросете рамномерно со сирење.

Распоредете ги парчињата пилешко рамномерно најгоре.

По желба, одозгора додајте прстени од кромид.

Печење

Пица во тава: Печете приближно 10 минути со користење на програмата Pan Pizza.

9.9 Тесто за пица од цело зрно (за 4 пици)

Состојки - тесто

- 500 g пченично брашно од цело зрно (по можност од цело зрно, ситно мелено)
- 350 g ладна вода (70 % хидратација)
- 10 g сол
- 2 g сув квасец (или 6 g свеж квасец)
- 15 g маслиново масло

Состојки - прелив

- околу 360 g пире од домати или сос од домати по ваш избор
- 300 g брокули
- 300 g печурки
- 2 пиперки
- 2 мали црвени кромиди
- 300 g слатка пченка (исцедена)
- 400 g рендана моцарела

Правење на тесто

1. Автолиза (препорачано)

Измешајте брашно + 320 g вода, покријте и оставете да се одмори 30 минути.

→ Важно за подобра еластичност со брашно од цело зрно.

2. Додадете квасец и преостанатата вода

Растворете го квасецот во преостанатата вода и оставете го да отстои приближно 5 минути.

3. Измешајте ја мешавината од квасец и вода

Додајте ја смесата од квасец и вода во смесата од брашно и вода и месете 10 минути во процесор за храна (на средна брзина).

4. Вмесете ја солта и маслото

Полека додавајте ги солта и маслото и месете уште 5 минути (на средна брзина).

Цел: мазно, малку лепливо, еластично тесто.

5. Стасување на тестото

- Оставете да стасува 2 часа на собна температура во садот за мешање (околу 22 °C).
- Потоа изладете го во фрижидер 24–48 часа (4–6 °C).

6. Стасување на кравајчињата

- Извадете го тестото од садот за мешање и поделете го на 4 дела.
- Обликувајте го благо набрашнетото тесто во топки и покријте го (идеално во кутија за кравајчиња).
- Извадете го од фрижидерот 3–4 часа пред печењето и оставете го да стасува на собна температура.

По времето на стасување - поставки за пица Наполитана

Претходно загрејте ја рерната на претходно поставената програма за пица Neapolitan (Наполитана) (приближно 15 мин).

Обликувајте го тестото

Посипете ја работната површина со семола (по можност мал куп во кој може да се стави топчето тесто за обработка).

Не го развлекувајте тестото, туку внимателно притискајте го од внатре кон надвор.

Подгответе ги зеленчуците

1. Исечете ги брокулите на мали парчиња и бланширајте ги 1-2 минути.
 - Наполнете го тенцерето со вода и оставете ја да заврие.
 - Додадете сол во водата (како во водата за тестенини).
 - Додадете ги цветовите брокули во водата што врие.
 - Варете 1-2 минути.
 - Извадете ги брокулите со цедалка и исцедете ги (опционално: брзо исплакнете го со ладна вода).
2. Исцедете, зачинете со малку сол и измешајте со малку маслиново масло.
3. Исечете ги печурките на парчиња.
4. Исечете ги пиперките на ленти
5. и исечете го кромидот на тенки полукругови.

Прелив (важно за добро топење)

1. Нанесете тенок слој доматен сос. Основата сè уште мора малку да се назира.
2. Прво нанесете околу $\frac{2}{3}$ од моцарелата.
3. Ставете ги зеленчуците.
4. Наросете ја преостанатата моцарела.
5. Опционално: малку маслиново масло и чили снегулки.

Печење

- Поставете ја рерната на програма за пица Neapolitan (Наполитана) и печете 2 минути.

9.10 Класичен сос за скара за американска пица во тава**Состојки (за околу 2-3 пици во тава)**

- 200 ml кечап (основа)
- 60 ml јаболков оцет или средно кисел бел вински оцет
- 40-50 g кафеав шеќер (алтернативно мед или јаворов сируп)
- 1 лажица Ворчестер сос
- 1 лажице сенф
- 1 лажица чаден мелен пипер
- $\frac{1}{2}$ лажица кромид во прав
- $\frac{1}{2}$ лажица лук во прав
- $\frac{1}{2}$ лажица црн пипер

Опционално:

- $\frac{1}{2}$ лажица чили во прав или цијан пипер
- $\frac{1}{2}$ лажица течен чад (многу економично)

Подготовка

1. Додадете ги сите состојки во мало тенцере.
2. Нека завријат со мешање, потоа варете на тивко 10-15 минути додека сосот не се згусне.
3. Вкус: посладок → повеќе шеќер, покисел → повеќе оцет, почаден → црвен пипер/течен чад.
4. Тргнете го од оган и оставете го малку да се олади.

Користете за пица во тава

- Нанесете тенок слој сос (густ е).
- Идеално со:

- Мешавина од моцарела и чедар
- Пилешко (пилешко на скара), црвен кромид
- По избор по печењето: млад кромид

10. Решавање проблеми

10.1 Печката за пица не работи

- Проверете дали приклучокот за напојување е правилно ставен во штекерот.
- Проверете дали работи штекерот кој го користите.

10.2 На екранот (6) се чита „E1“, „E2“ или „E3“

- Печката за пица има техничка грешка. Контактирајте го производителот.

10.3 Печката за пица се исклучува и не може веднаш повторно да се вклучи

Оваа печка за пица е опремена со механизам за заштита од прегревање. Апаратот автоматски се исклучува ако стане премногу жешок.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Обично постои причина за прегревање и тоа може да претставува опасност од пожар!

- Исклучете го кабелот за напојување од штекерот.
- Елиминирајте ја причината за прегревање. Проверете дали апаратот може да испушта доволно топлина. Дали е покриен или е премногу блиску до сид или до некоја друга пречка?
- Дозволете апаратот сосема да се излади. Овој процес може да трае до 45 минути. Апаратот може да се пушти повторно во употреба само откако целосно ќе се излади.

11. Одржување/чистење

11.1 Одржување

Потребно е одржување ако печката за пица е оштетена на каков било начин, на пример, ако течност навлегла во производот, ако била изложена на дожд или влага, ако не работи правилно или ако паднала. Доколку забележите чад, невообичаена бучава или мириси, веднаш исклучете ја печката за пица и исклучете го приклучокот за струја од штекерот. Ако се случи ова, печката за пица не треба да се користи пред да се провери од овластен сервисен персонал. Сето сервисирање мора да се изврши од квалификуван професионален персонал. Никогаш не отворајте го кукиштето на печката за пица.

11.2 Чистење



Исклучете го приклучокот за напојување од штекерот пред чистење, постои ризик од струен удар!



Почекајте додека печката за пица и каменот за пица (10) целосно **не се** изладат за да го избегнете ризикот од изгореници.



Каменот за пица (10) може да се обезбод и покрај редовното чистење. Ова е поради материјалот и нема влијание врз неговата функционалност. Внатрешноста на печката за пица со текот на времето може исто така да ја изгуби својата боја - ова е нормално и безопасно.

Внимателно отстранете ги запечените остатоци од храна од каменот за пица (10) со дрвена шпатула или стругач за стакло-керамика. Не гребете за да избегнете оштетување. Ако е потребно, избришете го каменот за пица (10) со малку навлажнета крпа. Не користете детергенти или средства за чистење и никогаш не чистете го каменот за пица (10) во машина за миене садови или со чистач под висок притисок.

Никогаш не користете средства за чистење на рерна или абразивни сунѓери за чистење на вашата печка за пица. Чистете ја внатрешноста и надворешноста на апаратот со влажна крпа и малку благ детергент, исплакнете со чиста вода и темелно исушете. Секогаш осигурувајте се дека вода не влегува во уредот.

12. Складирање кога не се користи



Почекајте додека печката за пица сосема се излади. Во спротивно, постои ризик од изгореници или пожар!

Ако не планирате да ја користите печката за пица подолго време, исклучете го приклучокот од штекер и навиткајте го кабелот за напојување (12) на намотката за кабел (11). Прицврстете го крајот на кабелот за напојување (12) во стегата за кабел (13).

Чувајте ја печката за пица на чисто, суво место подалеку од директна сончева светлина.

13. Регулативи за заштита на животната средина и информации за фрлање

	Апаратите означени со овој симбол се предмет на Европската Директива 2012/19/EU. Сите електрични и електронски апарати мора да се фрлаат одделно од отпадот од домаќинството во официјални центри за фрлање. Избегнете загадување на природата и ризици по вашето лично здравје со правилно фрлање на апаратот. За повеќе информации за правилно фрлање, контактирајте со локалната власт, органите за ракување со отпад или со продавницата каде што сте го купиле апаратот.
	Фрлете го сето пакување на еколошки прифатлив начин. Картонските пакувања може да се однесат во центри за рециклирање хартија или на јавни места за собирање за рециклирање. Сите фолии или пластики кои се содржани во пакувањето треба да се однесат на јавните места за собирање за фрлање.

Важи само за Франција:



Овој производ и неговите пакувачки компоненти подлежат на специфични правила за сортирање во Франција. Ве молиме почитувајте ги локалните упатства за отстранување.

Важи само за Шпанија и Португалија:

Одвојте ги материјалите за пакување и фрлете ги во соодветните контејнери за собирање во согласност со симболите на пакувањето:



	Имајте ги во предвид ознаките на материјалите за пакување кога ги фрлате, означени се со кратенки (a) и броеви (b), а го означуваат следново:
	1-7: пластика / 20-22: хартија и картон / 80-98: композитни материјали.

Симбол	Материјал	Содржан во следните елементи од амбалажата за овој производ
	Полиетилен со мала густина	Пластична вреќа, заштитен филм
	Полипропилен	Неткаен материјал
	Ребрест картон	Пакување, внатрешна кутија
	Хартија	Хартиена салфетка

14. Користење за храна



Овој симбол означува производи чии физички и хемиски компоненти се тестирани и откриено е дека не се опасни по здравјето кога се користат во контакт со храна во согласност со барањата на Регулативата ЕУ 1935/2004.

15. Белешки за сообразност



Производот соодветствува со барањата на применливите европски и национални директиви. Обезбеден е доказ за усогласеност. Производителот ги има релевантните изјави и документација.

Производот одговара на барањата на важечките национални директиви на Република Србија.

Целосната изјава за сообразност на ЕУ и секоја друга изјава за сообразност (каде што е применливо) се достапни за преземање од оваа врска: https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/541068_2510.pdf

Адреса за контакт во согласност со Регулативата за безбедност на производ 2023/988: ce@targa.de

16. Информации за гаранција и сервис

Гаранција на TARGA GmbH

Почитуван потрошувачу,

Имате гаранција од три години на овој уред од датумот на купување. Ако овој производ е неисправен, вашите статутарни права важат во однос на продавачот на производот. Овие статутарни права не се засегнати од нашата гаранција опишана подолу.

Услови на гаранцијата

Гарантниот период ќе започне на датумот на купување. Чувајте ја оригиналната сметка на безбедно место. Ова е потребно како доказ за купувањето. Ако настане дефект поврзан со материјалот или со производството кај овој производ во рок од три години од датумот на купување, ние - според наше наоѓање - или ќе го поправиме производот бесплатно или ќе го замениме.

Гарантен период и статутарни рекламации за дефект

Гарантниот период нема да се продолжи со никакви рекламации. Ова исто така важи за поправените или заменети делови. Сепакви оштетувања или дефекти видливи веднаш по купувањето мора да се пријават што поскоро по распакувањето на производот. Сите поправки што се потребни по гарантниот период ќе се наплаќаат.

Опфат на гаранцијата

Уредот е внимателно произведен врз основа на строги упатства за квалитет и исцрпно тестиран пред испораката. Гаранцијата ги покрива дефектите на материјалот и на производството. Оваа гаранција не покрива делови на производот кои се подложни на нормално трошење и абеење и кои затоа може да се сметаат за потрошни делови или штета на кршливи компоненти, на пр. прекинувачи, батерии или стакло. Гаранцијата нема да важи ако производот е оштетен или неправилно користен или сервисиран. Сите упатства дадени во прирачникот за работа мора да се следат за да се осигури правилно користење на производот. Начините на користење и дејствата кои изрично не се препорачуваат во прирачникот за работа мора да се избегнуваат под сите околности.

Производот е дизајниран за приватна употреба, не за комерцијална употреба. Секаква погрешна или неправилна употреба, користење на сила или интервенција, освен ако не е извршена од наш овластен сервисен претставник, ќе ја поништи гаранцијата. Гарантниот период нема да започне повторно доколку производот е поправен или заменет.

Обработка на гаранциските рекламации

За да се гарантира брза обработка на вашата рекламација, следете ги упатствата подолу:

- Пред да го користите вашиот производ, внимателно прочитајте ја вклучената документација. Доколку се соочите со проблем кој не може да биде решен со опишаните постапки, контактирајте ја нашата директна телефонска линија за помош.
- За какви било прашања, имајте ја вашата сметка и бројот на производ и/или сервискиот број ако е применливо при рака како доказ за купувањето.
- Ако не е можно да го решиме проблемот преку телефон, нашата директна линија за помош ќе преземе дополнителни сервисни мерки во зависност од проблемот.



Сервис



Тел.:

0800 90698

Е-пошта:

targa@lidl.mk

IAN: 541068_2510



Производител

Имајте во предвид дека адресата подолу не е адреса за сервис. Контактирајте ги сервисните канцеларии погоре.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
ГЕРМАНИЈА

Tabela e përmbajtjes

1. Përdorimi i synuar	181
2. Përmbajtja e paketës	181
3. Përmbledhja.....	181
4. Specifikimet teknike	181
5. Udhëzimet e sigurisë.....	182
6. Para se të filloni.....	186
6.1 Konfigurimi për herë të parë	186
7. Fillimi.....	186
8. Programet.....	188
8.1 Temperaturat dhe kohët në lidhje me programet	188
9. Recetat.....	188
9.1 Brumi për picën napolitane (6 pica, rreth 280 g secila)	188
9.2 Pica me kërpudha dhe qepë në stilin e Nju Jorkut	189
9.3 Pica në stilin e Nju Jorkut me peperoni (pikant) dhe salam për 2 pica të mëdha (30–32 cm).....	190
9.4 Pica me mocarella, rukola, domate qershi dhe parmexhan Brumi për picën e hollë (afërsisht 2 pica, 30 cm)....	191
9.5 Brumë për tarte flambée me maja (krokant dhe i hollë)	192
9.6 Brumë për tarte flambée me maja (krokant dhe i hollë)	193
9.7 Pica e tiganit me katër djathëra	195
9.8 Pica me pulë skare.....	195
9.9 Brumë pice me miell integral (për 4 pica).....	196
9.10 Salcë klasike skare për picë amerikane në tigan	198
10. Zgjidhja e problemeve.....	198
10.1 Furra e picave nuk funksionon	198
10.2 Ekranin (6) tregon “E1”, “E2” ose “E3”	198
10.3 Furra e picave fiket dhe nuk mund të ndizet përsëri menjëherë.....	198
11. Mirëmbajtja/pastrimi.....	199
11.1 Mirëmbajtja.....	199
11.2 Pastrimi	199
12. Ruajtja kur nuk është në përdorim	199
13. Rregulloret për mjedisin dhe informacionet për asgjësimin	199
14. Përdorimi i kategorisë ushqimore	200
15. Shënimet për konformitetin	200
16. Informacionet për garancinë dhe shërbimin	201

1. Përdorimi i synuar

Furra e picave përdoret siç duhet kur përdoret ekskluzivisht për pjekjen e picave dhe produkteve të ngjashme me brumë në shtëpi. Kjo furrë picash nuk mund të përdoret në ambiente të jashtme ose në klimë tropikale.

Përdoreni produktin vetëm për qëllime private. Çdo përdorim tjetër përveç atij të përmendur më sipër nuk është në përputhje me përdorimin e synuar. Ai nuk është planifikuar për aplikime tregtare ose në korporata.

Kjo përfshin gjithashtu aplikimet

- në kuzhinën e personelit në dyqane, zyra dhe ambiente të tjera pune,
- në shtëpi për vizitorët në fshat,
- nga vizitorët në hotele, motele dhe ambiente të tjera akomoduese,
- në hotele të tipit me mëngjes dhe fjetje.

Kjo furrë picash përbush të gjitha normat dhe standardet përkatëse që kanë lidhje me konformitetin CE. Në rast të ndonjë modifikimi në furrën e picave që nuk është miratuar nga prodhuesi, përputhshmëria me këto standarde nuk garantohej më. Prodhuesi nuk mban përgjegjësi për asnjë dëmtim ose mosfunksionim që vjen si pasojë e kësaj. Përdorni vetëm aksesoret e rekomanduar nga prodhuesi. Respektoni rregulloret dhe ligjet në shtetin përkatës të përdorimit.

2. Përmbajtja e paketës

- Furra e picave
- Guri i picës
- Këto udhëzime përdorimi

3. Përmbledhja

Këto udhëzime përdorimi kanë një kapak me palosje. Në pjesën e brendshme të kapakut, furra e picave shfaqet me të gjitha pjesët me numra. Kuptimet e numrave janë si më poshtë:

1	Doreza	7	Butoni START/STOP (Nisni/ndaloni)
2	Dera	8	Butoni ON/OFF (Aktiv/joaktiv)
3	Çelësi i kontrollit TEMP/TIMER (Temperatura/kohëmatësi)	9	Çelësi rrotullues i programeve
4	Butoni UPPER/LOWER (nxehhtësia sipër/poshtë)	10	Guri i picës (Fig. A)
5	Butoni TIMER (Kohëmatësi)	11	Mbështjellësja e kablos (Fig. B)
6	Ekrani (ekrani i temperaturës dhe kohëmatësit, UPPER = nxehhtësia sipër, LOWER = nxehhtësia poshtë, ADD FOOD = shtoni ushqime, PREHEAT = ngrohja paraprake)	12	Kabloja elektrike (Fig. B)
		13	Kapësja e kablos (Fig. B)

4. Specifikimet teknike

Furnizimi me energji	220-240 V~, 50/60 Hz
Konsumi i energjisë	2400 W
Konsumi i energjisë kur është e fikur	0,23 W
Klasa e mbrojtjes	I
Intervali i temperaturës	80°C deri në 450°C
Funksioni i kohëmatësit	deri në 60 minuta
Mbrojtja nga mbingarkesa termike	po
Elementet e ngrohjes	2 (ngrohja sipër/poshtë)
Temperatura e funksionimit	5°C deri në 35°C
Lagështia e funksionimit	lagështia relative maksimale 85%
Kushtet e pranueshme të ruajtjes	0°C deri në 50°C, maks. 85% lagështi relative

Të dhënat teknike dhe dizajni mund të ndryshojnë pa njoftim paraprak.

5. Udhëzimet e sigurisë

Përpara se ta përdorni këtë furrë picash për herë të parë, lexoni shënimet e mëposhtme dhe kini parasysh të gjitha paralajmërimet, edhe nëse jeni të familjarizuar me përdorimin e pajisjeve elektrike. Mbajini këto udhëzime përdorimi në një vend të sigurt për referencë në të ardhmen. Nëse e shisni furrën e picave ose e dhuroni atë, jepni edhe udhëzimet e përdorimit në të njëjtën kohë. Udhëzimet e përdorimit janë pjesë e produktit.

Shpjegimi i simboleve të përdorura



RREZIK! Kjo fjalë sinjalizuese tregon një rrezik të lartë të mundshëm, i cili do të çojë në vdekje ose lëndime të rënda nëse nuk shmanget.



PARALAJMËRIM! Kjo fjalë sinjalizuese tregon një rrezik mesatar të mundshëm, i cili mund të çojë në vdekje ose lëndime të rënda nëse nuk shmanget.



KUJDES! Kjo fjalë sinjalizuese tregon udhëzime të rëndësishme për t'u mbrojtur nga dëmtimi i pronës.



RREZIK! Paralajmërim, sipërfaqe të nxehta! Ky simbol tregon rrezikun e lëndimeve ose djegieve nga sipërfaqet e nxehta në furrën e picave.



Kini parasysh manualin e përdorimit



Tensioni AC



Ky simbol tregon informacione të mëtejshme për temën.



Adresa e prodhuesit



PARALAJMËRIM!



RREZIK GODITJEJE ELEKTRIKE!

MOS E HAPNI PAJISJEN!



RREZIK! Udhëzime të përgjithshme për sigurinë

- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë 8 vjeç e lart ose nga persona me dëmtime fizike, shqisore ose mendore ose persona pa njohuri ose eksperiencë, me kusht që të jenë nën mbikëqyrje ose të kenë marrë udhëzime për përdorimin e duhur të pajisjes dhe të kuptojnë rreziqet që lidhen me të. Ky produkt nuk është lodër. Produkti nuk duhet të pastrohet ose mirëmbahet nga fëmijë të pambikëqyrur.
- Pjesët e vogla mund të paraqesin rrezik mbytjeje. Mbajini materialet e paketimit larg fëmijëve. Ekziston rreziku i mbytjes.
- Mos e përdorni furrën e picave nëse është e dëmtuar ose nuk funksionon siç duhet, pasi kjo mund të shkaktojë dëme të mëtejshme. Kontaktoni me shërbimin e klientit ose një person të kualifikuar për të kontrolluar furrën e picave dhe për ta riparuar atë nëse është e nevojshme.
- Nëse është e mundur, lidheni furrën e picave me një qark elektrik të veçuar (të pavarur). Nëse nuk jeni të sigurt, pyetni një specialist.
- Kjo furrë picash nuk është e përshtatshme për përdorim në automjete.



RREZIK! Rrezik zjarri!

- Furra e picave nuk është projektuar për përdorim me një kohëmatës të jashtëm ose një sistem të veçantë telekomandimi.
- Mos e lini furrën e picave të pambikëqyrur kur është e ndezur.
- Mos e vendosni furrën e picave pranë materialeve të ndezshme, lëngjeve, gazeve ose perdeve.
- Vendoseni furrën e picave vetëm mbi një sipërfaqe të niveluar, të fortë dhe rezistente ndaj zjarrit, të mbrojtur nga spërkatjet e ujit. Lini një distancë prej të paktën 15 cm nga muret.
- Mbani një distancë prej të paktën 50 cm rreth pajisjes nga materialet e ndezshme dhe të djegshme.
- Sigurohuni që të mos ketë pagesa për qarkullimin e ajrit. Lini hapësirë të mjaftueshme rreth furrës së picave dhe të paktën 1 metër mbi pajisjen.
- Mos e mbuloni furrën e picave.
- Mos i bllokoni asnjëherë vrimat e ajrit dhe mos i mbuloni me rroba.
- Mos vendosni letër, plastikë, letër alumini, rroba ose objekte të tjera në furrën e picave.
- Furra e picave mund të përdoret vetëm për përgatitjen e picave dhe produkteve të ngjashme me brumë pa maja. Mos vendosni asnjëherë ushqime shumë të mëdha në furrën e picave.

- Për shkak të temperaturave të larta në pajisje, mos përdorni letër piekqeje ose letër të përhershme alumini. Hiqni gjithmonë të gjitha letrat dhe fletët nga p.sh. ushqimet e ngrira, edhe nëse prodhuesi deklaron se mund të pihen bashkë me ushqimet.
- Mos e montoni asnjëherë furrën e picës në një dollap.



RREZIK! Rrezik goditjeje elektrike!

- Kasa e furrës së picave nuk duhet të dëmtohet. Nëse kasa dëmtohet, ekziston rreziku i goditjes elektrike.
- Sigurohuni që ta lidhni furrën e picave me një prizë elektrike që është lehtësisht e arritshme në çdo kohë. Përdoreni furrën e picave vetëm me tensionin e përcaktuar në tabelën e vlerave nominale! Tabela e vlerave nominale mund të gjendet në pjesën e pasme të furrës së picave. Nuk kërkohet asnjë veprim nga përdoruesi për ta vendosur produktin në 50 ose 60 Hz. Produkti përshtatet automatikisht në 50 ose 60 Hz.
- Furra e picave, kabloja elektrike (12) dhe spina elektrike nuk duhen zhytur në ujë ose lëngje të tjera.
- Mos e prekni asnjëherë kabllon elektrike (12) ose furrën e picave me duar të lagura.
- Furra e picave nuk duhet të përdoret shumë afër me një lavaman, vaskë, dush ose pishinë. Nëse furra e picave bie në ujë, hiqeni menjëherë nga priza elektrike dhe vetëm atëherë nxirrni furrën e picave nga uji.
- Për ta shkëputur siç duhet nga rrjeti elektrik, spina elektrike duhet të hiqet nga priza. Mos e tërhiqni asnjëherë kabllon elektrike (12) për të hequr spinën nga priza elektrike. Tërhiqni gjithmonë pikërisht spinën elektrike.
- Shkëputeni spinën nga priza elektrike nëse furra e picave nuk funksionon siç duhet, nuk është në përdorim, gjatë stuhive me vetëtimë dhe para pastrimit.
- Sigurohuni që kabloja elektrike (12) të mos dëmtohet nga skajet e mprehta ose objektet e nxehta.
- Sigurohuni që kabloja elektrike (12) të mos shtypet.
- Nëse kabloja elektrike (12) është e dëmtuar, ajo duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, shërbimi ndaj klientit ose një person i kualifikuar në mënyrë të ngjashme, për të shmangur çdo rrezik të mundshëm. Mos përdorni kurrë priza përshtatëse ose kablo zgjatuese dhe mos ndërhyini në kabllon elektrike (12)!



RREZIK! Rrezik djegieje!

- Kur pajisja ndizet, sipërfaqet e ekspozuara mund të nxehen shumë. Kur është në përdorim, avulli i nxehtë del nga vrimat e ajrimit. Avulli i nxehtë mund të dalë gjithashtu kur hapet furra e picave. Përdorni një lopatë të përshtatshme për pica për të vendosur dhe hequr ushqimet. Kur hiqni ushqimet, mos prekni pjesën e brendshme të furrës së picave. Përdorni mbajtëse tenxheresh ose doreza furre për të parandaluar djegiet dhe prekni vetëm dorezën **(1)**.
- Furra e picave dhe guri i picës **(10)** nxehen shumë gjatë përdorimit. Këto mbeten gjithashtu të nxehta pasi fiket pajisja. Prandaj, kini kujdes që të mos digjeni.
- Lejoni që furra e picave dhe guri i picës **(10)** të ftohen plotësisht para pastrimit, transportimit ose ruajtjes së tyre.



PARALAJMËRIM! Rrezik lëndimi

- Nëse vini re tym, zhurma ose aroma të pazakonta, shkëputeni menjëherë spinën nga priza elektrike. Nëse ndodh kjo, furra e picave nuk duhet të përdoret më para se të inspektohet nga personeli i autorizuar i shërbimit. Mos thithni kurrë tym nga një zjarr i mundshëm në pajisje. Nëse thithni tym aksidentalisht, kërkoni ndihmë mjekësore. Thithja e tymit mund të jetë e dëmshme për shëndetin tuaj.
- Vendoseni kordonin elektrik **(12)** në mënyrë të tillë që të mos paraqesë rrezik për t'u penguar.



KUJDES! Dëmtim i pajisjes

- Mos përdorni detergjent gërryes ose regjës.
- Përdoreni furrën e picave vetëm me aksesoret origjinalë të dhënë.
- Mos vendosni asnjëherë objekte mbi furrën e picave.
- Mbrojeni furrën e picave nga lagështia, pikat dhe spërkatjet.
- Mos e vendosni furrën e picave nën rrezet e drejtpërdrejta të diellit.
- Mos e ekspozoni furrën e picave ndaj temperaturave jashtëzakonisht të larta ose të ulëta.
- Mos e ekspozoni furrën e picave ndaj ndaj goditjeve dhe dridhjeve të tepërta.
- Guri i picës **(10)** nuk duhet të zhytet asnjëherë në ujë, pasi ai thith lagështinë dhe kjo mund të shkaktojë krisje ose dëmtime.
- Mos e pastroni asnjëherë gurin e picës **(10)** me lëng larës enësh. Agjentët pastrues mund të depërtojnë në poret e gurit dhe të transferohen në ushqime kur ai të përdoret herën tjetër.

- Mos përdorni objekte të mprehta ose me majë apo pastrues me presion të lartë për të pastruar gurin e picës **(10)**, pasi kjo mund të shkaktojë gërvishtje ose dëmtim të materialeve, ku mund të ngjiten mbetjet e ushqimeve.
- Mos e trajtoni gurin e picës **(10)** me dezinfektues. Dezinfektimi nuk është i nevojshëm për shkak të temperaturave të larta të funksionimit në furrën e picave.
- Mos përdorni vaj për gurin e picës **(10)**, pasi kjo mund të shkaktojë tym, aroma ose dëmtime.

6. Para se të filloni

Hiqni furrën e picave dhe të gjithë aksesoret nga paketimi. Hiqni të gjitha materialet e paketimit para se të filloni.

6.1 Konfigurimi për herë të parë

Ngroheni pajisjen pa ushqime para se ta përdorni për herë të parë. Kur e ngrohni për herë të parë, mund të krijohet një sasi e vogël tymi dhe arome në elementet ngrohëse. Kjo është normale dhe plotësisht e sigurt.

- Zgjidhni një vend të përshtatshëm për produktin (shikoni kapitullin "5. Udhëzimet e sigurisë").
- Pastroni produktin siç përshkruhet në kapitullin "11.2 Pastrimi".
- Futni gurin e picës **(10)** në pajisje.
- Vendosni spinën elektrike në një prizë elektrike lehtësisht të arritshme. Bie një sinjal i shkurtër bip. Të gjithë treguesit ndizen për pak kohë dhe më pas fiken përsëri. Butoni "ON/OFF" **(8)** ndizet i zbehtë.
- Shtypni butonin ON/OFF **(8)**. Treguesi i programit të zgjedhur pulson. Vlerat përkatëse të temperaturës dhe të kohës shfaqen në ekran **(6)**.
- Shtypni butonin "START/STOP" (Nisni/ndaloni) **(7)** ose prisni për afërsisht 10 sekonda. Treguesi i programit të zgjedhur pulson dhe drita e furrës ndizet. Në ekran **(6)**, vlera e temperaturës zëvendësohet nga një simbol rrotullues dhe ndizet "PREHEAT" (Ngrohja paraprake). Ekran i kohës nuk do të ndryshojë. Procesi i ngrohjes paraprake fillon dhe ventilatori fillon të punojë. Ky proces zgjat rreth 15 minuta.
- Kur e përdorni për herë të parë, mund të çlirohen aroma ose tym i lehtë. Në një rast të tillë, siguroni ajrimin e duhur (p.sh. duke hapur një dritare).
- Pasi të ketë përfunduar procesi i ngrohjes paraprake, dëgjohen tri sinjale zanore bip dhe në ekran **(6)** shfaqet "ADD FOOD" (Shtoni ushqime). Vlera e temperaturës shfaqet përsëri në ekran **(6)**.
- Mbani shtypur butonin ON/OFF (Aktiv/joaktiv) **(8)** për afërsisht një sekondë për të fikur pajisjen.
- Ventilatori do të vazhdojë të punojë për pak kohë. Lëreni pajisjen të ftohet. Nëse është e nevojshme, hapni derën **(2)** me dorezë **(1)** për të shpejtuar procesin.
- Pajisja është gati tani.

7. Fillimi



Pajisja ngrohet paraprakisht për të arritur rezultate optimale të pjekjes në temperatura të larta. Gjatë fazës së ngrohjes paraprake, guri e picës **(10)** duhet të jetë brenda pajisjes. Nëse pajisja është akoma e nxehtë, nuk ka nevojë për një fazë ngrohjeje paraprake.



Nëse keni nisur një program (drita treguese e programit të zgjedhur ndizet), së pari duhet të shtypni butonin START/STOP (Nisni/ndaloni) **(7)** përpara se të mund të zgjidhni një program tjetër.



Pas 30 minutash pa funksionim, pajisja kalon automatikisht në modalitetin e gatishmërisë. Për të vazhduar me pjekjen, shtypni butonin ON/OFF (Aktiv/joaktiv) **(8)** dhe zgjidhni përsëri programin.

- Zgjidhni një vend të përshtatshëm për produktin (shikoni kapitullin "5. Udhëzimet e sigurisë").
- Futni gurin e picës **(10)** në pajisje.
- Vendosni spinën elektrike në një prizë elektrike lehtësisht të arritshme.
- Bie një sinjal i shkurtër bip. Të gjithë treguesit ndizen për pak kohë dhe më pas fiken përsëri. Butoni "ON/OFF" (Aktiv/joaktiv) **(8)** ndizet i zbehtë.
- Shtypni butonin ON/OFF (Aktiv/joaktiv) **(8)**. Treguesi i programit të zgjedhur pulson. Vlerat përkatëse të temperaturës dhe të kohës shfaqen në ekran **(6)**.
- Zgjidhni programin që dëshironi duke përdorur çelësin rrotullues të programeve **(9)** (shikoni kapitullin 8, "Programet").
- Shtypni butonin START/STOP (Nisni/ndaloni) **(7)** ose prisni rreth 10 sekonda për të pranuar vlerat e paracaktuara të temperaturës dhe kohës dhe për të nisur procesin e ngrohjes. Treguesi i programit të zgjedhur pulson dhe drita e furrës ndizet. Gjithashtu mund të personalizoni vlerat për temperaturën dhe kohën (shikoni tabelën 8.1 "Temperaturat dhe kohët në lidhje me programet"). Vazhdoni si më poshtë:
 - Shtypni butonin UPPER/LOWER (Sipër/poshtë) **(4)** për të ndërruar midis nxehtësisë sipër dhe të poshtë. Ekran **(6)** tregon "UPPER" (nxehtësia sipër) ose "LOWER" (nxehtësia poshtë).
 - Përdorni çelësin e kontrollit TEMP/TIMER (Temperatura/kohëmatësi) **(3)** për të caktuar temperaturën që dëshironi në hapa prej 5 gradësh.
 - Shtypni butonin TIMER (Kohëmatësi) **(5)** për të ndryshuar kohëzgjatjen e funksionimit të kohëmatësit.
 - Përdorni çelësin e kontrollit TEMP/TIMER (Temperatura/kohëmatësi) **(3)** për të caktuar kohën e dëshiruar: në hapa prej 10 sekondash (deri në 3 minuta), në hapa prej 30 sekondash (nga 3 deri në 10 minuta) ose në hapa prej 1 minute (mbi 10 minuta).
 - Shtypni butonin START / STOP (Nisni/ndaloni) **(7)** për të filluar procesin e ngrohjes.
- Në ekran **(6)**, vlera e temperaturës zëvendësohet nga një simbol rrotullues dhe ndizet "PREHEAT" (Ngrohja paraprake). Ekran **(6)** i kohës nuk do të ndryshojë. Procesi i ngrohjes paraprake fillon dhe ventilatori fillon të punojë. Ky proces mund të zgjasë deri në 15 minuta.
- Pasi të ketë përfunduar procesi i ngrohjes paraprake, dëgjohen tri sinjale zanore bip dhe në ekran **(6)** shfaqet "ADD FOOD" (Shtoni ushqime). Vlera e temperaturës shfaqet përsëri në ekran **(6)**.
- Hapni derën **(2)** duke përdorur dorezën **(1)** dhe rrëshqitni picën e mbushur mbi gurin e picës **(10)** me një lopatë pice.
- Mbyllni derën **(2)** duke përdorur dorezën **(1)**.
- Shtypni butonin START / STOP (Nisni/ndaloni) **(7)** për të nisur kohëmatësin. Kohëmatësi kryen numërimin mbrapsht. Pasi të ketë përfunduar kohëmatësi, dëgjohen tri sinjale zanore bip dhe në ekran **(6)** shfaqet "ADD FOOD" (Shtoni ushqime). Pajisja qëndron e ndezur dhe vazhdon të nxehet.
- Kontrolloni nëse pica ka arritur shkallën e dëshiruar të pjekjes. Nëse është e nevojshme, mund ta ndryshoni kohëzgjatjen e kohëmatësit.
- Kur pica të jetë gati, hapni derën **(2)** duke përdorur dorezën **(1)**.
- Hiqni picën me lopatën e picës.
- Nëse është e nevojshme, mund të bëni më shumë pica. Nëse nuk dëshironi të vazhdoni me përgatitjen e picave të tjera, mbani shtypur butonin ON/OFF (Aktiv/joaktiv) **(8)** për rreth një sekondë për të fikur pajisjen.
- Ventilatori do të vazhdojë të punojë për pak kohë. Lëreni pajisjen të ftohet. Nëse është e nevojshme, hapni derën **(2)** me dorezë **(1)** për të shpejtuar procesin.

- Shkëputni spinën nga priza e rrejtët elektrik.
- Pastroni produktin siç përshkruhet në kapitullin "11.2 Pastrimi".

8. Programet

Pajisja ka programet e mëposhtme.

Programi	Përdorimi
NEAPOLITAN	për picë napolitane (temperaturë shumë e lartë, kohë e shkurtër pjekjeje)
PAN PIZZA	për picë në tigan ose me bazë më të trashë (temperaturë e lartë, kohë më e gjatë pjekjeje)
THIN CRUST	për picë me kore të hollë (temperaturë e lartë, kohë mesatare pjekjeje)
NEW YORK	për picë në stilin e Nju Jorkut (temperaturë mesatare, kohë më e gjatë pjekjeje)
DIY	cilësimi i personalizuar i temperaturës dhe kohës
FROZEN PIZZA	paracaktimi për picë të ngrirë (temperaturë mesatare, kohë më e gjatë pjekjeje)

8.1 Temperaturat dhe kohët në lidhje me programet

Programet kanë temperaturat dhe kohët e mëposhtme të paracaktuara. Mund t'i ndryshoni ato nëse është e nevojshme.

Programi	Nxehtësia sipër	Nxehtësia poshtë	Koha	Temperatura rregullueshme	Koha e rregullueshme
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.

- Programet e paracaktuara shërbejnë si udhëzues për kohën e pjekjes. Koha aktuale e nevojshme për pjekjen mund të jetë më e shkurtër ose më e gjatë në varësi të brumit, mbushjes dhe shkallës së dëshiruar të ngjyrës së pjekjes dhe duhet të monitorohet gjithmonë.
- Në modalitetin Frozen Pizza (Pica e ngrirë), ne rekomandojmë të prisni për 1-2 minuta midis pjekjes së disa picave, në mënyrë që guri i picës të mund të nxehtet përsëri dhe të sigurohen rezultatet optimale të pjekjes.
- Në modalitetin Thin Crust Pizza (Pica me kore të hollë), duhet të përdoren vetëm mbushje që mund të piqen dhe që kanë përmbajtje të ulët lagështie. Në rast të kundërt, kjo mund të dëmtojë rezultatet e pjekjes pasi pica mund të mos jetë mjaft krokante.

9. Recetat

- Ne rekomandojmë të hidhni mbi sipërfaqen e punës miell ose semolina nga gruri durum për të siguruar që brumi i picës të jetë i lehtë për t'u punuar.
- **Shënim mbi përdorimin e brumit të gatshëm:**
Hiqni letërën e pjekjes nga brumi para pjekjes pasi ajo mund të digjet në temperatura të larta. Spërkateni lehtë anën e poshtme të brumit me miell për të parandaluar që të mos ngjitet. Caktoni furrën e picës sipas udhëzimeve në paketimin e brumit të gatshëm. Sidoqoftë, kini parasysh se koha e pjekjes mund të zvogëlohet me deri në 50% për shkak të hapësirës më të vogël të pjekjes. Mbajini sytë te pica gjatë gjithë kohës gjatë procesit të pjekjes.

9.1 Brumi për picën napolitane (6 pica, rreth 280 g secila)

Përbërësit

- 1000 g miell tipi 00
- 680 g ujë të ftohtë (68 %)
- 24 g kripë

- 15 g vaj ulliri
 - 1 g maja e freskët
- jep rreth **6 pjesë me 280 g** secila

Prodhimi i brumit

1. Autoliza (rekomandohet)

Përzieri miellin + 90% ujë, mbulojeni dhe lëreni të qëndrojnë për 30 minuta.

2. Shtoni majanë dhe ujin e mbetur

Tretni majanë në ujin e mbetur dhe lëreni të qëndrojnë për afërsisht 5 minuta.

3. Shtoni përzierjen e majasë dhe ujit

Shtoni përzierjen e majasë dhe ujit në përzierjen e miellit dhe ujit dhe punoni brumin për 10 minuta në një përpunues ushqimësh (me shpejtësi mesatare).

4. Përzieri kripën dhe vajin me brumin

Shtoni ngadalë kripën dhe vajin dhe punoni brumin për 5 minuta të tjera (me shpejtësi mesatare).

Synimi: brumë i butë, pak ngjitet, elastik.

5. Ardhja e bazës së brumit

- Lëreni brumin të vijë për 2 orë në temperaturë dhome në tasin e përzierjes (rreth 22°C).
- Më pas ftohni në frigorifer për 24–48 orë (4–6 °C).

6. Ardhja e brumit në pjesë

- Hiqni brumin nga kupa e përzierjes dhe ndajeni në 6 racione.
- Jepini një formë të rrumbullakët brumit të spërkatur me pak miell dhe mbulojeni (mundësisht në kuti katrore).
- Lëreni të vijë për 3–4 orë në temperaturë dhome në tasin e përzierjes

Cilësimet e furrës për picën napoletane

Ngrohni paraprakisht furrën në programin e paracaktuar për picë napolitane.

Spërkatni sipërfaqen e punës me semolina (mundësisht një grumbull të vogël ku mund të vendoset tophi i brumit për përpunim).

Mos e rrotulloni brumin, por shtypeni me kujdes nga brenda në drejtimin jashtë.

Për të parandaluar që brumi të mos ngjitet shumë, kthejeni atë nga ana e kundërt kur ta hapni që të dyja anët me semolinë të qëndrojnë të thata.

Kini parasysh se semolina është shumë rezistente ndaj nxehtësisë, kjo është arsyeja pse ajo përdoret për t'i dhënë formë picës (mielli do të digjej shumë shpejt). Megjithatë, sigurohuni që të mos keni shumë semolinë nën picë para se ta futni në furrë. Semolina që nuk është e lidhur me brumin digjet shumë shpejt dhe prodhon një shije shumë të pakëndshme.

Ne rekomandojmë një kohë pjekjeje prej 1:30 - 2:00 minuta për rezultate optimale.

9.2 Pica me kërpudha dhe qepë në stilin e Nju Jorkut

Opsionale: Varianti me proshutë të gatuar për 2 pica të mëdha (30-32 cm)

Përbërësit - brumë

- 400 g miell gruri (tipi 550)
- 260 ml ujë të ftohtë
- 1 lugë çaji me majë të thatë (ose afërsisht 3 g maja të freskët)
- 1 lugë çaji sheqer
- 1 lugë çaji kripë
- 3 lugë gjelle vaj ulliri
- rigon

Përbërësit - mbushja

- afërsisht 140-200 ml salcë domatesh
- 240-300 g djathë mocarela (i grirë)

- 60 g kërpudha, të prera hollë
- 40 g qepë, të prera hollë në unaza
- rigon (opsional)
- kripë
- 2 lugë çaji me vaj ulliri (opsionale)

Opsionale - variant me proshutë

- 80 g proshutë e gatuar, e prerë në copa të vogla

Brumi – përgatitja

1. Hidhni ujin në një tas, përzieni majanë dhe lëreni të tretet për pak.
2. Vendosni miellin, sheqerin dhe kripën në një tas dhe përziejini së bashku, pastaj shtoni 2 lugë gjelle vaj dhe përzierjen e ujit me maja.
3. Përziejini të gjitha shpejt derisa të mos shikoni më miell të thatë.
4. Punoni brumin për 5–8 minuta derisa të përftoni një brumë të butë.
5. Jepini brumit formën e një topi.
6. Ndajeni brumin në 2 copa të barabarta dhe lyejeni pak me vaj.
7. Vendoseni në enë hermetike dhe lëreni të vijë në frigorifer për 24 orë.

Përgatitja ditën tjetër

1. Ngrohni paraprakisht furrën:

Ngrohni paraprakisht furrën në programin për picë të stilit të Nju Jorkut.

2. Përgatitni salcën:

Hidhni kripë dhe rigon puresë së domateve (opsionale).

3. Përgatitni brumin:

Hapeni dhe jepni formë brumit me një diametër rreth 30 cm, nga brenda jashtë, duke e lënë qendrën të hollë dhe anët pak më të trasha.

4. Mbusheni picën:

- Hapni salcën e domateve në mënyrë të njëtrajtshme mbi brumë (lërimi bosh anët).
- Spërkateni me mocarella.
- Shpërndani kërpudhat dhe qepët në mënyrë të njëtrajtshme (prini kërpudhat shumë hollë në feta që të mos lëshojnë shumë lëng).
- Opsionale: Shto copa të proshutës së gatuar.

5. Pjekja:

piqeni për rreth 7 minuta derisa djathi të shkrijë dhe të marrë një ngjyrë kafe të lehtë dhe baza të bëhet krokante.

9.3 Pica në stilin e Nju Jorkut me peperoni (pikant) dhe salam për 2 pica të mëdha (30–32 cm)

Përbërësit - brumë

- 400 g miell gruri (tipi 550)
- 260 ml ujë të ftohtë
- 1 lugë çaji me majë të thatë (ose afërsisht 3 g maja të freskët)
- 1 lugë çaji sheqer
- 1 lugë çaji kripë

- 3 lugë gjelle vaj ulliri
- rigon

Përbërësit - mbushja

- afërsisht 140-200 ml salcë domatesh
- 240-300 g djathë mocarela (i grirë)
- 2 specat djegës
- 60 deri në 80 g sallam

Brumi – përgatitja

1. Hidhni ujin në një tas, përzieri vetëm majanë dhe lëreni të tretet për pak.
2. Vendosni miellin, sheqerin dhe kripën në një tas dhe përziejini së bashku, pastaj shtoni 2 lugë gjelle vaj dhe përzierjen e ujit me maja.
3. Përziejini të gjitha shpejt derisa të mos shikoni më miell të thatë.
4. Punoni brumin për 5-8 minuta derisa të përftoni një brumë të butë.
5. Jepini brumit formën e një topi.
6. Ndajeni brumin në 2 copa të barabarta dhe lyejeni pak me vaj.
7. Vendoseni në enë hermetike dhe lëreni të vijë në frigorifer për 24 orë.

Përgatitja ditën tjetër

1. Ngrohni paraprakisht furrën:

Ngrohni paraprakisht furrën në programin për picë të stilit të Nju Jorkut.

2. Përgatitni salcën:

Hidhni kripë dhe rigon puresë së domateve (opsionale).

3. Përgatitni brumin:

Hapeni dhe jepni formë brumit, rreth 30 cm nga brenda jashtë, duke e lënë qendrën të hollë dhe anët pak më të trasha.

Mbusheni picën:

Salcë → djathë → sallam → specat djegës

- Hapni salcën e domateve në mënyrë të njëtrajtshme mbi brumë (lërin bosh anët).
- Spërkateni me mocarela.
- Shpërndani sallamin në mënyrë të njëtrajtshme mbi picë.
- Prisni specat djegës në unaza dhe shpërndajini mbi picë.

4. Pjekja:

piqeni për rreth 7 minuta derisa djathi të shkrijë dhe të marrë një ngjyrë kafe të lehtë dhe baza të bëhet krokante.

9.4 Pica me mocarela, rukola, domate qershi dhe parmixhan Brumi për picën e hollë (afërsisht 2 pica, 30 cm)

Përbërësit - brumë

- 250 g miell
- 150 ml ujë të vakët
- 5 g kripë
- 5 g sheqer
- 5 g maja të thatë
- 1 lugë gjelle vaj ulliri

Përbërësit - mbushja

- 120 ml salcë domatesh
- 120 g djathë mocarella të grirë
- 10-12 domate qershi (rreth 60-80 g)
- 2 duar me rukola (30-50 g)
- 25 g djathë parmixhan, i grirë
- 1-2 lugë çaji me vaj ulliri
- kripë dhe piper sipas shijes
- opsionale: copëza speci djegës ose pak lëng limoni
- pak miell ose semolinë për hapjen e brumit

Përgatitja - brumi:

1. Përgatitni majanë bashkë me sheqerin në ujë të vakët për rreth 5-10 minuta derisa të krijohet pak shukumë.
2. Përzieni miellin dhe kripën në një tas. Shtoni përzierjen e majasë/ujit dhe vajin e ullirit. Punoni brumin për 8-10 minuta derisa të përftoni një brumë të butë.
3. Lërimi brumin të vijë për 1 orë në temperaturë dhome **ose** fermentojeni në frigorifer për 12-24 orë (më i gjatë fermentimi = më shumë shije).

Përgatitja pas kohës së ardhjes:

1. **Ngrohni paraprakisht furrën**
Ngrohni paraprakisht furrën në programin Thin Crust (Me kore të hollë).
2. Ndajeni brumin në racione prej 160-180 g secila dhe formoni rrathë me to.
3. Hapini shumë hollë (2-3 mm).
4. **Jepini formën picës**
Hapeni brumin shumë hollë mbi një sipërfaqe me miell ose hapeni me rul (edhe më mirë mbi semolinë) (me diametër afërsisht 28-30 cm).
5. **Mbushja e bazës**
Hapni salcën e domateve shumë hollë.
Hapni mocarelën e grirë **në mënyrë të njëtrajtshme** (lërimi bosh skajet).
6. **Pjekja**
Piqeni picën për rreth **6 minuta** derisa skajet të jenë me ngjyrë kafe të artë dhe të ketë shkrirë djathi.
7. Pritni në gjysmë domatet qershi dhe lani rukolën ndërkohë që pica piqet.
8. **Mbushja me ushqime të freskët**
Hiqeni picën nga furra. Pritni në gjysmë ose në çerek domatet qershi dhe vendosini lirshëm mbi picë.
Shtoni rukolën dhe djathin e grirë parmixhan.
9. **Përfundimi**
Spërkatni me vaj ulliri, hidhini pak kripë dhe piper.
Opsionale: Copëza speci djegës ose pak lëng limoni.

9.5 Brumë për tarte flambée me maja (krokant dhe i hollë)

Sasia: për 2 tava pjekjeje

Koha e ardhjes: 45-60 minuta

Përbërësit - brumë

- 220 g miell gruri (tipi 405 ose 550)

- 120 ml ujë të vakët
- 1 lugë gjelle me vaj neutral (vaj rape ose vaj luledielli)
- ½ lugë çaji me kripë
- 2 g maja e thatë (rreth ½ e një paketë)

Përbërësit - mbushja

- 160–200 g krem i freskët ose krem djathi
- 100 g proshutë e prerë në kubikë
- 1 qepë e kuqe
- 60 g djathë mocarela të grirë
- kripë dhe piper të zi

Përgatitja - brumi

1. Aktivizoni majanë

Tretni majanë e thatë në ujë të vakët dhe lëreni të qëndrojnë për 2-3 minuta.

2. Përgatitni brumin

Vendosni miellin dhe kripën në një tas.

Shtoni ujin me majë dhe vajin dhe punoni brumin me të gjitha për **3–5 minuta** për të formuar një brumë të butë dhe mjaft të fortë.

3. Lëreni brumin të vijë

Përgatitni brumin në formën e një topi, lyejeni pak me vaj, mbulajeni dhe lëreni të vijë **në temperaturë dhome për 45–60 minuta** derisa të duket që ka ardhur.

Përgatitja pas kohës së ardhjes prej 60 minutash

1. Ngrohni paraprakisht furrën

programin DIY (Bëjeni vetë): **280°C** nxehtësia sipër dhe **300°C** nxehtësia poshtë

2. Ndajeni brumin në 2 racione.

3. Hapeni me rul **shumë hollë** (të hollë vërtet si letër).

4. Hapni bazën

Shpërndani kremin e freskët në mënyrë të njëtrajtshme dhe **hollë** mbi bazë.

Hidhini pak kripë dhe piper.

5. Shpërndani proshutën e prerë në kubikë në mënyrë të njëtrajtshme sipër brumit.

6. Prisni qepën në shirita të holla dhe shpërndajini ato.

7. Spërkadni djathin mocarela **rrallë** sipër brumit.

8. Pjekja

Piqeni brumin për tarte flambée për **rreth 5 minuta** derisa skajet të jenë krokante dhe djathi të marrë ngjyrë kafe të lehtë.

9. Përfundimi

Pas pjekjes, spërkadni me mjaltë, në mënyrë opsionale me arra

9.6 Brumë për tarte flambée me maja (krokant dhe i hollë)

Sasia: për 2 tava pjekjeje

Koha e ardhjes: 45-60 minuta

Përbërësit - brumë

- 220 g miell gruri (tipi 405 ose 550)
- 120 ml ujë të vakët
- 1 lugë gjelle me vaj neutral (vaj rape ose vaj luledielli)

- ½ lugë çaji me kripë
- 2 g maja e thatë (rreth ½ e një paketë)

Përbërësit - mbushja

- 160–200 g krem i freskët ose krem djathi
- 1 dardhë e pjekur
- 160 g djathë dhie (rul ose djathë kremi)
- 60 g djathë mocarela të grirë
- kripë dhe piper të zi

Opsionale (rekomandohet shumë):

- 2 lugë çaji me mjalhtë
- 2 lugë gjelle me arra të grira

Përgatitja - brumi

1. Aktivizoni majanë

Tretni majanë e thatë në ujë të vakët dhe lëreni të qëndrojë për 2-3 minuta.

2. Përgatitni brumin

Vendosni miellin dhe kripën në një tas.

Shtoni ujin me majë dhe vajin dhe punoni brumin me të gjitha për **3–5 minuta** për të formuar një brumë të butë dhe mjaft të fortë.

3. Lëreni brumin të vijë

Përgatitni brumin në formën e një topi, lyejeni pak me vaj, mbulojeni dhe lëreni të vijë **në temperaturë dhome për 45–60 minuta** derisa të duket që ka ardhur.

Përgatitja pas kohës së ardhjes prej 60 minutash

1. Ngrohni paraprakisht furrën

në programin DIY (Bëjeni vetë) me **280°C** nxehtësi sipër dhe **300°C** nxehtësi poshtë.

2. Ndajeni brumin në 2 racione.

3. Hapeni me rul shumë hollë (të hollë vërtet si letër).

4. Priteni djathin e dhisë në feta.

5. Përgatitni dardhën

Hiqni bërthamat dhe pritni në **feta ose copa të holla**.

6. Mbushja

Hapni bazën

Shpërndani kremin e freskët në mënyrë të njëtrajtshme dhe **hollë** mbi bazë.

Hidhini pak kripë dhe piper.

Hapni fetat e dardhës mbi bazën.

Priteni djathin e dhisë në feta.

Spërkatni djathin mocarela **rrallë** sipër brumit.

7. Pjekja

Piqeni brumin për tarte flambée për **rreth 5 minuta** derisa skajet të jenë krokante dhe djathi të marrë ngjyrë kafe të lehtë.

8. Përfundimi

Pas pjekjes, spërkatni me mjalhtë, në mënyrë opsionale me arra

9.7 Pica e tiganit me katër djathëra

Receta për picë tiganit për 4 pica (28-30 cm)

Përbërësit e brumit:

- 1 kg miell (tipi 550 ose tipi 00)
- 640 ml ujë të vakët
- 20 g maja e freskët **ose** 7 g maja e thatë
- 4 lugë çaji sheqer
- 4 lugë çaji kripë
- 4 lugë gjelle vaj ulliri
- pak vaj ose gjalpë për të lyer tiganët

Përbërësit për mbushjen (varianti 2 i mbushjes)

- 4 lugë gjelle me krem ose krem të freskët në vend të salcës së domateve
- 400 g djathë mocarela (i grirë)
- 240 g djathë gorgonzola (i butë)
- 240 g djathë emental ose gouda (i grirë)
- 160 g djathë parmixhan (i grirë hollë)

Metoda

1. Përgatitni brumin (afërsisht 2 orë më parë)

1. Tretni majanë dhe sheqerin në ujë të vakët, lëreni të qëndrojnë për 5 minuta derisa të krijojnë pak shukumë.
2. Vendosni miellin dhe kripën në një tas të madh, shtoni përzjerjen e majasë dhe vajit të ullirit.
3. Punoni brumin me forcë për 8-10 minuta derisa brumi të bëhet i butë dhe elastik.
4. Lyejeni me pak vaj, mbulojeni dhe **lëreni të vijë për 1-1,5 orë** derisa të arrijë të dyfishin e volumit.

2. Përgatitni tiganët ose format pas kohës së ardhjes

- **Lyeni** 4 tiganë ose tava pjekjeje (28-30 cm secila) me mjaft **gjalpë ose vaj**.
- **Ndani** brumin në **4 copa të barabarta**, shtypni secilën copë në tigan derisa të arrijë në skaje.
- **Lërimi të vijë për 30-40 minuta të tjera** që skajet të jenë të fryra dhe të mbushura.

Sugjerim

- Brumi mund të lihet të qëndrojë **në frigorifer për 12-24 orë**, gjë që e bën më aromatik.

3. Ngrohni paraprakisht furrën në programin Pan Pizza (Pica tiganit)

- Ngrohni furrën paraprakisht në programin Pan Pizza (Pica tiganit).

4. Metoda

Vendosni mbushjen

Shpërndani kremin ose kremin e freskët mbi brumë.

Spërkatni në mënyrë të njëtrajtshme me llojet e ndryshme të djathit.

Pjekja

Pica e tiganit: Piqeni për afërsisht 10 minuta duke përdorur programin Pan Pizza (Pica e tiganit).

9.8 Pica me pulë skare

Receta për picë tiganit për 4 pica (28-30 cm)

Përbërësit e brumit:

- 1 kg miell (tipi 550 ose tipi 00)
- 640 ml ujë të vakët
- 20 g maja e freskët **ose** 7 g maja e thatë

- 4 lugë çaji sheqer
- 4 lugë çaji kripë
- 4 lugë gjelle vaj ulliri
- pak vaj ose gjalpë për të lyer tiganët

Përbërësit për mbushjen (varianti 1 i mbushjes)

- 320-400 g salcë skare (zëvendëson salcën e domateve)
- 500 g pulë e gatuar (p.sh. shirita fileto pule deti, me erëza dhe të skuqura)
- 400 g djathë mocarella ose çedar, i grirë
- Opsionale: 160 g misër i ëmbël ose 2-4 qepë të njoma të prera në unaza

Metoda

1. Përgatitni brumin (afërsisht 2 orë më parë)

1. Tretni majanë dhe sheqerin në ujë të vakët, lëreni të qëndrojnë për 5 minuta derisa të krijojnë pak shkurmbë.
2. Vendosni miellin dhe kripën në një tas të madh, shtoni përzierjen e majasë dhe vajit të ullirit.
3. Punoni brumin me forcë për 8-10 minuta derisa brumi të bëhet i butë dhe elastik.
4. Lyejeni me pak vaj, mbulojeni dhe **lëreni të vijë për 1-1,5 orë** derisa të arrijë të dyfishin e volumit.

2. Përgatitni tiganët ose format pas kohës së ardhjes

- **Lyeni** 4 tiganë ose tava pjekjeje (28-30 cm secila) me mjaft **gjalpë ose vaj**.
- **Ndani** brumin në **4 copa të barabarta**, shtypni secilën copë në tigan derisa të arrijë në skaje.
- **Lërimi të vijë për 30-40 minuta të tjera** që skajet të jenë të fryra dhe të mbushura.

Sugjerim

- Brumi mund të lihet të qëndrojë në **frigorifer për 12-24 orë**, gjithë që e bën më aromatik.

3. Ngrohni paraprakisht furrën në programin Pan Pizza (Pica tigani)

- Ngrohni furrën paraprakisht në programin Pan Pizza (Pica tigani).

4. Metoda

Vendosni mbushjen

Hapni një shtresë të hollë salce skare mbi brumë.

Spërkatni në mënyrë të njëtrajtshme me djathë.

Shpërndani copat e pulës në mënyrë të njëtrajtshme sipër brumit.

Shtoni në mënyrë opsionale qepën e prerë në unaza mbi të.

Pjekja

Pica e tiganit: Piqeni për afërsisht 10 minuta duke përdorur programin Pan Pizza (Pica e tiganit).

9.9 Brumë pice me miell integral (për 4 pica)

Përbërësit - brumë

- 500 g miell gruri integral (mundësisht integral, i bluar imët)
- 350 g ujë të ftohtë (70% hidratim)
- 10 g kripë
- 2 g maja e thatë (ose 6 g maja e freskët)
- 15 g vaj ulliri

Përbërësit - mbushja

- Rreth 360 g pure domatesh ose salcë domatesh sipas dëshirës
- 300 g brokoli
- 300 g kërpudha

- 2 specja
- 2 qepë të kuqe të vogla
- 300 g misër i ëmbël (i shpëlarë)
- 400 g djathë mocarela të grirë

Prodhimi i brumit

1. Autoliza (rekomandohet)

Përzieri miellin + 320 g ujë, mbulojeni dhe lëreni të qëndrojnë për 30 minuta.

→ E rëndësishme për më shumë elasticitet me miell integral.

2. Shtoni majanë dhe ujin e mbetur

Tretni majanë në ujin e mbetur dhe lëreni të qëndrojnë për afërsisht 5 minuta.

3. Përzieri masën e majasë dhe të ujit

Shtoni përzierjen e majasë dhe ujit në përzierjen e miellit dhe ujit dhe punoni brumin për 10 minuta në një përpunues ushqimësh (me shpejtësi mesatare).

4. Përzieri kripën dhe vajin me brumin

Shtoni ngadalë kripën dhe vajin dhe punoni brumin për 5 minuta të tjera (me shpejtësi mesatare).

Synimi: brumë i butë, pak ngjytës, elastik.

5. Ardhja e bazës së brumit

○ Lëreni brumin të vijë për 2 orë në temperaturë dhome në tasin e përzierjes (rreth 22°C).

○ Më pas ftohni në frigorifer për 24-48 orë (4-6 °C).

6. Ardhja e brumit në pjesë

○ Hiqni brumin nga kupa e përzierjes dhe ndajeni në 4 racione.

○ Jepini një formë të rrumbullakët brumit të spërkatur me pak miell dhe mbulojeni (mundësisht në kuti katrore).

○ Hiqeni nga frigoriferi 3-4 orë para pjekjes dhe lëreni të vijë në temperaturë dhome.

Pas kohës së ardhjes - parametrat për picën napolitane

Ngrohni paraprakisht furrën në programin e paracaktuar për picë napolitane (afërsisht 15 minuta).

Jepini formën brumit

Spërkadni sipërfaqen e punës me semolina (mundësisht një grumbull të vogël ku mund të vendoset tophi i brumit për përpunim).

Mos e rrotulloni brumin, por shtypeni me kujdes nga brenda në drejtimin jashtë.

Përgatitni perimet

1. Pritni brokolin në copa të vogla dhe ziejini për 1-2 minuta.

- Mbushni një tenxhere me ujë dhe lëreni të ziejë.
- Shtoni kripë në ujë (si uji i makaronave).
- Shtoni tufat e brokolit në ujin e zierë.
- Gatujini për 1-2 minuta.
- Hiqni brokolin me një sitë dhe kullojeni (opsionale: shpëlajeni për pak kohë me ujë të ftohtë).

2. Kullojeni, hidhini pak kripë dhe përziejeni me pak vaj ulliri.

3. Prisni kërpudhat në feta.

4. Prisni specat në shirita

5. dhe prisni qepën në gjysmë unaza të holla.

Mbushja (e rëndësishme për shkrirje të mirë)

1. Hapni një shtresë të hollë salcë domatesh. Baza duhet të shkëlqejë akoma pak.

2. Në fillim shpërndani rreth $\frac{2}{3}$ e djathit mocarela.

3. Vendosni perimet.

4. Spërkadni me djathin e mbetur mocarella.
5. Opsionale: pak vaj ulliri dhe copëza speci djegës.

Pjekja

- Vendoseni furrën në programin Neapolitan Pizza (Pica napolitane) dhe piqueni për 2 minuta.

9.10 Salcë klasike skare për picë amerikane në tigan

Përbërësit (për afërsisht 2-3 pica tigani)

- 200 ml keçup (baza)
- 60 ml uthull molle ose uthull e butë vere të bardhë
- 40-50 g sheqer kafë (ose mjalhtë ose shurup panje)
- 1 lugë gjelle me salcë Worcester
- 1 lugë çaji mustardë
- 1 lugë çaji pluhur speci të tymosur
- ½ lugë çaji pluhur qepe
- ½ lugë çaji pluhur hudhre
- ½ lugë çaji piper i zi

Opsionale:

- ½ lugë çaji pluhur speci djegës ose speci djegës kafen
- ½ lugë çaji me ekstrakt tymi (shumë ekonomik)

Metoda

1. Shtoni të gjithë përbërësit në një tenxhere të vogël.
2. Ziejeni duke e përzier, pastaj ziejeni ngadalë për 10-15 minuta derisa salca të trashet.
3. Shija: më e ëmbël → më shumë sheqer, më e thartë → më shumë uthull, më e tymosur → spec djegës/ekstrakt tymi.
4. Hiqeni nga zjarri dhe lëreni të ftohet pak.

Përdoreni në programin Pan Pizza (Pica tigani)

- Hapni një shtresë të hollë salcë (është e trashë).
- Ideale me:
 - Përzierje me djathë mocarella dhe çedar
 - Mish pule (pulë skare), qepë të kuqe
 - Opsionale pas pjekjes: qepë të njoma

10. Zgjidhja e problemeve

10.1 Furra e picave nuk funksionon

- Kontrolloni që spina të jetë futur si duhet në prizën e rrjetit elektrik.
- Kontrolloni që priza e rrjetit elektrik të ketë energji.

10.2 Ekran (6) tregon “E1”, “E2” ose “E3”

- Furra e picave ka një defekt teknik. Kontaktoni me prodhuesin.

10.3 Furra e picave fiket dhe nuk mund të ndizet përsëri menjëherë

Kjo furrë picash është e pajisur me një mekanizëm mbrojtës kundër mbinxehjes. **Pajisja fiket automatikisht nëse nxehet shumë.**



PARALAJMËRIM! Normalisht ka një arsye për mbinxehjen dhe kjo mund të përbëjë një rrezik për zjarr!

- Shkëputni spinën nga priza e rrjetit elektrik.

- Eliminoni shkakun e mbinxehjes. Kontrolloni nëse pajisja mund të shpërndajë mjaftueshëm nxehtësi. A është mbuluar apo është shumë afër një muri ose një pengese tjetër?
- Lëreni pajisjen të ftohet plotësisht. Ky proces mund të zgjasë deri në 45 minuta. Pajisja mund të vihet përsëri në punë vetëm pasi të jetë ftohur plotësisht.

11. Mirëmbajtja/pastrimi

11.1 Mirëmbajtja

Mirëmbajtja është e nevojshme nëse furra e picave është dëmtuar në ndonjë mënyrë, p.sh. nëse në produkt kanë hyrë lëngje, nëse furra e picave është ekspozuar ndaj shiut ose lagështirës, nëse furra e picave nuk funksionon siç duhet ose nëse është rrëzuar. Nëse vini re tym, zhurma ose aroma të pazakonta, fikenit menjëherë furrën e picave dhe hiqeni spinën nga priza elektrike. Nëse ndodh kjo, furra e picave nuk duhet të përdoret para se të inspektohet nga personeli i autorizuar i shërbimit. Të gjitha punimet e mirëmbajtjes duhet të kryhen nga personeli i specializuar dhe i kualifikuar. Mos e hapni asnjëherë furrën e picave.

11.2 Pastrimi



Hiqeni spinën elektrike nga priza përpara pastrimit, ekziston rreziku i goditjes elektrike!



Prisni derisa furra e picave dhe guri i picës **(10)** të jenë ftohur plotësisht për të shmangur rrezikun e djegieve.



Guri i picës **(10)** mund të çngjyrosët pavarësisht pastrimit të rregullt. Kjo është për shkak të materialit dhe nuk ndikon në funksionalitetin e tij. Pjesa e brendshme e furrës së picave mund të çngjyrosët me kalimin e kohës - kjo është normale dhe e padëmshme.

Hiqni me kujdes mbetjet e djegura ushqimore nga guri i picës **(10)** me një spatulë druri ose me një kruajtëse prej qeramike xhami. Mos e gërvishni për të shmangur dëmtimin. Nëse është e nevojshme, fshijeni gurin e picës **(10)** me një leckë pak të lagur. Mos përdorni detergjentë ose agjentë pastrues dhe mos e pastroni asnjëherë gurin e picës **(10)** në lavastovilje ose me pastrues me presion të lartë. Mos përdorni asnjëherë pastrues furre ose sfungjerë gërryes për të pastruar furrën e picave. Pastroni pjesën e brendshme dhe të jashtme të pajisjes me një pecetë të lagur dhe pak detergjent të butë, fshijeni me ujë të pastër dhe thajeni plotësisht. Sigurohuni gjithmonë që në pajisje të mos hyjë ujë.

12. Ruajtja kur nuk është në përdorim



Prisni derisa furra e picave të jetë ftohur plotësisht. Në rast të kundërt, ekziston rreziku i djegies ose zjarrit!

Nëse nuk planifikoni ta përdorni furrën e picave për një periudhë të zgjatur, hiqeni spinën elektrike nga priza dhe mblidheni kabllo elektrike **(12)** në mbështjellësen e kabllot **(11)**. Kapeni skajin e kabllot elektrike **(12)** në kapësen e kabllot **(13)**.

Ruajeni furrën e picave në një vend të pastër dhe të thatë larg rrezeve të drejtpërdrejta të diellit.

13. Rregulloret për mjedisin dhe informacionet për asgjësimin

	Pajisjet e shënuara me këtë simbol janë objekt i Direktivës Evropiane 2012/19/BE. Të gjitha pajisjet elektrike dhe elektronike duhet të hidhen veçmas nga mbeturinat shtëpiake në qendrat zyrtare të asgjësimit. Shmangni dëmtimin e mjedisit dhe rreziqet ndaj shëndetit tuaj personal duke e hedhur pajisjen siç duhet pas përdorimit. Për më shumë informacione në lidhje me asgjësimin në mënyrën e duhur, kontaktoni me autoritetet e qeverisjes lokale, organet për asgjësimin ose dyqanin ku e keni blerë pajisjen.
	Hidhni të gjitha paketimet në një mënyrë të përshtatshme për mjedisin. Ambalazhet prej kartoni mund të dërgohen në qendrat e riciklimit të letrës ose në pikat publike të grumbullimit për riciklim. Çdo film ose plastikë që përfshihet në paketim duhet të dërgohet në pikat publike të grumbullimit për asgjësim.

FR

ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE

FR

Cet appareil se recycle

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 !

Ky produkt dhe komponentët e paketimit të tij janë subjekt i rregulloreve specifike të ndarjes në Francë. Ju lutemi ndiqni udhëzimet lokale për heqjen e mbeturinave.

ES/PT

AMARILLO

AMARELO

ES/PT

AZUL

AZUL

ES/PT

VERDE

VERDE

E vlefshme vetëm për Spanjën dhe Portugalinë:
Ndajini materialet e paketimit dhe hidhni në vendet përkatëse të grumbullimit në përputhje me simbolet në paketim:

	Kini parasysh shenjat në materialet e paketimit kur i hidhni ato, ato janë etiketuar me shkurtesa (a) dhe numra (b), kuptimet e të cilave janë si më poshtë: 1-7: plastikë / 20-22: letër dhe karton / 80-98: materiale kompozite.	
Simboli	Materiali	Përfshihen në elementet e mëposhtme të paketimit për këtë produkt
	Polietilen me dendësi të ulët	Qese plastike, film mbrojtës
	Polipropilen	Pëlhurë jo e thurur
	Karton i valëzuar	Paketimi, brenda kutisë
	Letër	Kartëpeceta

14. Përdorimi i kategorisë ushqimore
Ky simbol tregon produktet, përbërja fizike dhe kimike e të cilave është testuar dhe është konstatuar se nuk është e rrezikshme për shëndetin kur përdoret në kontakt me ushqimin në përputhje me kërkesat e Rregullores BE 1935/2004.

15. Shënimet për konformitetin
Ky produkt përputhet me kërkesat e direktivave evropiane dhe kombëtare në fuqi. Dëshmia për konformitetin është dhënë. Prodhuesi ka deklaratat dhe dokumentacionin përkatës.
Produkti është në përputhje me kërkesat e direktivave kombëtare në fuqi të Republikës së Serbisë.

Deklarata e plotë e Konformitetit për BE-në dhe çdo deklaratë tjetër konformiteti (kur është e zbatueshme) janë të disponueshme për t'u shkarkuar nga kjo lidhje: https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/541068_2510.pdf
Adresa e kontaktit në përputhje me Rregulloren e Sigurisë së Produkteve 2023/988: ce@targa.de

200 - Shqip

16. Informacionet për garancinë dhe shërbimin

Garancia nga TARGA GmbH

I dashur klient,

Ju keni një garanci trevjeçare për këtë pajisje që nga data e blerjes. Nëse ky produkt është i dëmtuar, të drejtat tuaja statutorë zbatohen nga shitësi i produktit. Këto të drejta statutorë nuk preken nga garancia jonë e detajuar më poshtë.

Kushtet e garancisë

Periodha e garancisë do të fillojë në datën e blerjes. Ju lutemi ruajeni faturën tuaj origjinale në një vend të sigurt. Kjo kërkohet si provë blerjeje. Nëse ndodh një defekt materiali ose prodhimi në këtë produkt brenda tre viteve nga data e blerjes, ne, sipas gjykimit tonë, do ta riparojmë produktin falas ose do ta zëvendësojmë atë.

Periodha e garancisë dhe kërkesat ligjore për defektet

Periodha e garancisë nuk do të zgjatet për shkak të ndonjë pretendimi. Kjo vlen edhe për pjesët e riparuar ose të zëvendësuar. Çdo dëmtim ose defekt i dukshëm menjëherë pas blerjes duhet të raportohet sapo pajisja të shpaketohet. Çdo riparim i nevojshëm pas periudhës së garancisë do të jetë me pagesë.

Mbulimi i garancisë

Pajisja është prodhuar me kujdes bazuar në udhëzime strikte për cilësinë dhe është testuar me rigorozitet para dorëzimit. Garancia mbulon defektet në materiale dhe prodhim. Kjo garanci nuk mbulon pjesët e produktit që i nënshtrohen konsumimit normal dhe të cilat, për këtë arsye, mund të shihen si pjesë që konsumohen ose dëmtim i pjesëve delikate, p.sh. çelësat, bateritë ose qelqi. Garancia do të anulohet nëse produkti është i dëmtuar ose është përdorur ose mirëmbajtur në mënyrë të papërshtatshme. Të gjitha udhëzimet e përcaktuara në manualin e përdorimit duhet të ndiqen për të siguruar përdorimin e duhur të produktit. Përdorimet dhe veprimet që nuk rekomandohen shprehimisht në manualin e përdorimit duhet të shmangen në të gjitha rrethanat. Produkti është projektuar për përdorim privat, jo për përdorim tregtar. Çdo keqpërdorim ose përdorim i papërshtatshëm, përdorimi i forcës ose ndërhyrja, përveç nëse kryhen nga përfaqësuesi ynë i autorizuar i shërbimit, do ta zhvlerësojë garancinë. Periodha e garancisë nuk do të fillojë përsëri nëse produkti riparohet ose zëvendësohet.

Përpunimi i kërkesave për garancinë

Për të garantuar përpunimin e shpejtë të kërkesës suaj, ju lutemi ndiqni udhëzimet më poshtë:

- Para se të përdorni produktin tuaj, ju lutemi lexoni me kujdes dokumentacionin e përfshirë. Nëse ndeshni ndonjë problem që nuk mund të zgjidhet me procedurat e përshkruara, kontaktoni me linjën tonë telefonike.
- Për çdo pyetje, ju lutemi të keni pranë faturën tuaj dhe numrin e produktit dhe/ose numrin e serisë, nëse ka, si provë për blerjen.
- Nëse nuk është e mundur të zgjidhet problemi nëpërmjet telefonit, linja jonë telefonike do të marrë masa të mëtejshme shërbimi në varësi të problemit.



Kërkesa për shërbim



Tel.:

0800 90698

Email:

targa@lidl.mk

IAN: 541068_2510



Prodhuesi

Ju lutemi vini re se adresa më poshtë nuk është një adresë shërbimi. Ju lutemi të kontaktoni me zyrat e sipërpërmendura të shërbimit.

TARGA GmbH, Coesterweg 45
59494 Soest, GERMANY

Cuprins

1. Destinația acestui produs.....	203
2. Conținutul pachetului	203
3. Prezentare generală	203
4. Specificații tehnice	203
5. Instrucțiuni privind siguranța	204
6. Înainte de utilizare	208
6.1 Instalarea inițială.....	208
7. Introducere	208
8. Programe.....	210
8.1 Temperaturi și timpi asociați programelor.....	210
9. Rețete	210
9.1 Aluat de pizza napolitană (6 pizza, aprox. 280 g fiecare).....	210
9.2 Pizza cu ciuperci și ceapă în stil New York.....	211
9.3 Pizza în stil New York cu pepperoni (chilli) și salam pentru 2 pizza mari (30-32 cm).....	212
9.4 Pizza cu mozzarella, rachetă, roșii cherry și parmezan Aluat subțire pentru pizza (aprox. 2 pizza, 30 cm)	213
9.5 Aluat „tarte flambée” cu drojdie (crocant și subțire)	214
9.6 Aluat „tarte flambée” cu drojdie (crocant și subțire)	215
9.7 Pizza în tavă Quattro Formaggi	216
9.8 Pizza cu pui la grătar	217
9.9 Aluat integral pentru pizza (pentru 4 pizza)	218
9.10 Sos barbecue clasic pentru pizza americană în tigaie	220
10. Probleme și soluții	220
10.1 Cuptorul de pizza nu funcționează.....	220
10.2 Ecranul (6) afișează „E1”, „E2” sau „E3”	220
10.3 Cuptorul pentru pizza se oprește și nu poate fi pornit din nou imediat.....	220
11. Întreținerea și curățarea	221
11.1 Întreținerea.....	221
11.2 Curățarea.....	221
12. Depozitarea.....	221
13. Normele ecologice și informații privind scoaterea din uz	221
14. Aprobare pentru utilizare în contact cu produsele alimentare	222
15. Precizări privind conformitatea cu standardele	223
16. Informații despre garanție și service	223

1. Destinația acestui produs

Cuptorul pentru pizza este utilizat conform destinației atunci când este folosit exclusiv pentru a coace pizza și produse similar din aluat în gospodărie. A nu se utiliza în exterior sau în zone cu climat tropical.

Utilizați acest produs numai în scopuri personale. Orice altă utilizare în afara celor menționate mai sus este considerată necorespunzătoare. Acest produs nu a fost conceput pentru utilizare comercială sau industrială.

Aceasta include, de asemenea, utilizări

- în bucătăriile personalului din magazine, birouri sau alte medii profesionale,
- în pensiuni,
- de către clienții hotelurilor, motelurilor și ai altor clădiri rezidențiale,
- în unități de cazare cu mic dejun.

Acest cuptor pentru pizza respectă toate normele și standardele corespunzătoare referitoare la conformitatea CE. Orice modificare adusă cuptorului pentru pizza neaprobată de către producător duce la pierderea conformității cu aceste standarde. Producătorul nu își asumă răspunderea pentru niciun fel de prejudicii sau defecțiuni ce pot fi provocate de acestea. Utilizați numai accesoriile recomandate de producător. Respectați reglementările și legislația din țara de utilizare.

2. Conținutul pachetului

- Cuptor de pizza
- Piatră de pizza
- Acest manual de utilizare

3. Prezentare generală

Acest manual de utilizare are o copertă pliantă. În interiorul copertei, cuptorul de pizza este ilustrat cu toate piesele numerotate.

Semnificația numerelor este următoarea:

- | | |
|---|---|
| 1 Mâner | 7 Butonul START/STOP |
| 2 Ușă | 8 Butonul ON/OFF |
| 3 Selector rotativ TEMP/TIMER | 9 Selector rotativ pentru programe |
| 4 Butonul UPPER/LOWER (încălzire superioară/inferioară) | 10 Piatră de pizza (Fig. A) |
| 5 Butonul TIMER | 11 Suport cablu (Fig. B) |
| 6 Ecran (afișare temperatură și temporizator,
UPPER = căldură superioară, LOWER = căldură inferioară,
ADD FOOD = adăugați alimente,
PREHEAT = preîncălzire) | 12 Cablu de alimentare (Fig. B) |
| | 13 Clemă pentru cablu (Fig. B) |

4. Specificații tehnice

Sursă de alimentare	220 V - 240 V~, 50/60 Hz
Consum de energie	2400 W
Consum de energie când este oprit (OFF)	0,23 W
Clasa de protecție	I
Interval de temperatură	80 °C - 450 °C
Funcția de temporizator	până la 60 de minute
Protecție împotriva supraîncălzirii	da
Elemente de încălzire	2 (căldură superioară/inferioară)
Temperatura de funcționare	5 °C - 35 °C
Umiditate de funcționare	umiditate relativă max. 85%
Condiții de depozitare acceptabile	0 °C - 50 °C, umiditate relativă max. 85%

Specificațiile tehnice și designul pot fi modificate fără o înștiințare prealabilă.

5. Instrucțiuni privind siguranța

Înainte de a utiliza acest cuptor de pizza pentru prima dată, citiți următoarele observații și țineți cont de toate avertizările, chiar dacă sunteți familiarizat cu utilizarea aparatelor electrice. Păstrați acest manual de utilizare într-un loc sigur pentru consultare ulterioară. Dacă vindeți sau dați altcuiva cuptorul de pizza, predați și manualul de utilizare. Manualul de utilizare este o parte integrantă a produsului.

Semnificația simbolurilor utilizate



PERICOL! Indică un pericol cu grad ridicat de risc, ce provoacă vătămări grave sau chiar decesul dacă nu este evitat.



AVERTIZARE! Indică un pericol cu grad moderat de risc, ce poate provoca vătămări grave sau chiar decesul dacă nu este evitat.



PRECAUȚIE! Indică informații importante cu privire la posibile daune materiale.



PERICOL! Atenție, suprafețe fierbinți! Acest simbol indică un pericol de vătămare sau arsuri în contact cu suprafețele fierbinți ale cuptorului de pizza.



Citiți manualul de utilizare!



Tensiune c.a.



Acest simbol indică informații suplimentare despre un anumit subiect.



Adresa producătorului



PERICOL DE ELECTROCUTARE!
NU DESCHIDEȚI CARCASA APARATULUI!



PERICOL! Instrucțiuni generale privind siguranța

- Acest aparat poate fi utilizat de către copiii cu vârsta peste 8 ani sau de către persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau care nu au experiența și cunoștințele necesare numai dacă se asigură supravegherea sau instruirea acestora în privința utilizării aparatului în condiții de siguranță, iar aceștia înțeleg riscurile implicate. Acest produs nu este o jucărie! Nu permiteți efectuarea curățării sau întreținerii acestui produs de către copii nesupraveheați.
- Piesele mici pot prezenta pericol de sufocare. Nu lăsați materialele de ambalare la îndemâna copiilor. Există pericolul de sufocare.
- Nu folosiți cuptorul de pizza dacă este deteriorat sau funcționează defectuos, deoarece acest lucru ar putea provoca daune suplimentare. Contactați serviciul de asistență sau o persoană calificată pentru verificarea și, dacă este necesar, repararea cuptorului de pizza.
- Dacă este posibil, conectați cuptorul de pizza la propriul său circuit electric (independent). Dacă nu sunteți sigur, adresați-vă unui specialist.
- Acest cuptor de pizza nu este potrivit pentru utilizarea în vehicule.



PERICOL! Pericol de incendiu!

- Cuptorul de pizza nu este conceput pentru a fi utilizat cu un temporizator extern sau un sistem de telecomandă separat.
- Nu lăsați cuptorul de pizza nesupraveheat atunci când este pornit.
- Nu așezați cuptorul de pizza în apropierea materialelor inflamabile, lichidelor, gazelor, perdelelor sau draperiilor.
- Amplasați cuptorul de pizza pe o suprafață uniformă, stabilă și neinflamabilă, ferit de sursele de stropire cu apă. Păstrați un spațiu liber de minimum 15 cm față de pereți.
- Păstrați o distanță de cel puțin 50 cm de la aparat față de materialele inflamabile sau combustibile.
- Asigurați o bună ventilație. Lăsați suficient spațiu în jurul cuptorului de pizza și cel puțin 1 metru deasupra sa.
- Nu acoperiți cuptorul de pizza.
- Nu blocați niciodată orificiile de ventilație și nu le acoperiți cu o pânză.
- Nu așezați hârtie, plastic, folie de aluminiu, cârpe sau alte obiecte în cuptorul de pizza.
- Cuptorul de pizza poate fi utilizat doar pentru prepararea pizzei și a unor produse similare din aluat plat. Nu puneți niciodată alimente supradimensionate în cuptorul de pizza.

- Din cauza temperaturilor ridicate din aparat, nu utilizați hârtie de copt sau folie de copt permanentă. Întotdeauna îndepărtați folia și hârtia de pe alimente congelate, de exemplu, chiar dacă producătorul afirmă că acestea pot fi coapte împreună cu alimentele.
- Nu instalați niciodată cuptorul pentru pizza într-un dulap.



PERICOL! Pericol de electrocutare!

- Carcasa cuptorului de pizza trebuie să nu prezinte niciun fel de deteriorări. În cazul în care carcasa prezintă defecțiuni, există pericolul de electrocutare.
- Conectați cuptorul de pizza la o priză ușor accesibilă în orice moment. Folosiți cuptorul de pizza numai la tensiunea indicată pe plăcuța cu caracteristici tehnice a aparatului! Eticheta cu specificații tehnice se găsește la baza cuptorului de pizza. Nu este necesară nicio acțiune din partea utilizatorului pentru selectarea frecvenței de 50 sau 60 Hz. Produsul selectează automat valoarea 50 sau 60 Hz.
- Este interzisă scufundarea în apă sau alte lichide a cuptorului de pizza, a cablului de alimentare **(12)** și a ștecherului.
- Nu atingeți niciodată cablul de alimentare **(12)** sau cuptorul de pizza cu mâinile ude.
- Cuptorul de pizza nu trebuie utilizat în imediata apropiere a unei chiuvete, a unei căzi de baie, a unui duș sau a unei piscine. În cazul în care cuptorul de pizza cade în apă, scoateți imediat ștecherul din priză și de abia apoi scoateți cuptorul de pizza din apă.
- Pentru deconectarea corectă de la priză, trageți de ștecher pentru a-l scoate din priză. Nu trageți niciodată de cablul de alimentare **(12)** în sine pentru a scoate ștecherul din priză. Trageți numai de ștecher.
- Scoateți ștecherul din priză atunci când cuptorul de pizza nu funcționează corespunzător, când nu îl folosiți, în timpul furtunilor și înainte de curățare.
- Asigurați-vă că nu există riscul deteriorării cablului de alimentare **(12)** prin contactul cu obiecte ascuțite sau fierbinți.
- Evitați turtirea sau strivirea cablului de alimentare **(12)**.
- În cazul deteriorării cablului de alimentare **(12)**, acesta trebuie înlocuit de către producător, serviciul pentru clienți al producătorului sau o persoană calificată în domeniu, pentru a evita orice pericole. Nu folosiți adaptoare pentru ștecher sau prelungitoare și nu aduceți modificări cablului de alimentare **(12)**!



PERICOL! Pericol de arsuri!

- Când aparatul este pornit, temperatura suprafețelor acestuia poate crește foarte mult. Atunci când este utilizat, prin fantele de ventilație iese abur fierbinte. Aburul fierbinte poate ieși și atunci când cuptorul de pizza este deschis. Folosiți o pala de pizza potrivită pentru a așeza și a scoate mâncarea. Atunci când îndepărtați alimentele, nu atingeți interiorul cuptorului pentru pizza. Folosiți mănuși de bucătărie sau mănuși de cuptor pentru a preveni arsurile și atingeți doar mânerul **(1)**.
- Cuptorul de pizza și piatra de pizza **(10)** devin foarte fierbinți în timpul funcționării. Acestea rămân fierbinți și după oprirea aparatului. Prin urmare, aveți grijă să nu vă ardeți.
- Permiteți cuptorului de pizza și pietrei de pizza **(10)** să se răcească complet înainte de curățare, transport sau depozitare.



AVERTIZARE! Pericol de rănire

- Dacă observați fum, zgomote sau mirosuri neobișnuite, scoateți imediat ștecherul din priză. Dacă se produce acest lucru, întrerupeți utilizarea cuptorului de pizza până când nu este verificat de personalul de service autorizat. Nu inhalați fumul provenit de la aparat în astfel de cazuri. Dacă inhalați fumul din greșeală, solicitați ajutorul medicului. Inhalarea fumului poate dăuna sănătății.
- Poziționați cablul de alimentare **(12)** în așa fel încât să nu prezinte pericol de împiedicare.



PRECAUȚIE! Pericol de defectare a aparatului

- Nu utilizați detergenți caustici sau abrazivi.
- Folosiți cuptorul de pizza numai cu accesoriile originale furnizate.
- Nu așezați niciodată alte obiecte pe cuptorul de pizza.
- Evitați contactul cuptorului de pizza cu stropi de apă sau alte lichide.
- Amplasați cuptorul de pizza într-un loc ferit de lumina solară directă.
- Nu expuneți cuptorul de pizza la temperaturi extrem de ridicate sau scăzute.
- Feriți cuptorul de pizza de șocuri sau vibrații excesive.
- Piatra pentru pizza **(10)** nu trebuie niciodată scufundată în apă, deoarece absoarbe umezeala și acest lucru poate provoca fisuri sau deteriorări.
- Nu curățați niciodată piatra de pizza **(10)** cu detergent de vase. Agenții de curățare pot pătrunde în porii pietrei și se pot transfera pe alimente data viitoare când este folosită.

- Nu folosiți obiecte ascuțite sau ascuțite sau un dispozitiv de curățare cu presiune ridicată pentru a curăța piatra de pizza **(10)**, deoarece acest lucru poate cauza zgârieturi sau deteriorarea materialului, în care se pot încadra reziduuri alimentare.
- Nu tratați piatra de pizza **(10)** cu dezinfectanți. Dezinfectarea nu este necesară, datorită temperaturilor ridicate de funcționare din cuptorul de pizza.
- Nu ungeți piatra de pizza **(10)** deoarece acest lucru poate produce fum, mirosuri neplăcute sau deteriorare.

6. Înainte de utilizare

Scoateți cuptorul de pizza și toate accesoriile din pachet. Îndepărtați toate materialele de ambalare înainte de a începe.

6.1 Instalarea inițială

Încălziți aparatul fără alimente înainte de prima utilizare. Când îl încălziți pentru prima dată, este posibil să se producă o cantitate mică de fum și miros pe elementele de încălzire. Acest lucru este normal și nu reprezintă niciun pericol.

- Alegeți o locație potrivită pentru produs (consultați capitolul „5. Instrucțiuni privind siguranța”).
- Curățați produsul conform descrierii din Capitolul „11.2 Curățarea”.
- Introduceți piatra de pizza **(10)** în cuptor.
- Introduceți ștecherul cablului de alimentare într-o priză ușor accesibilă. Se aude un bip scurt. Toate indicatoarele se aprind pentru scurt timp și apoi se sting din nou. Butonul ON/OFF **(8)** se aprinde discret.
- Apăsăți butonul ON/OFF **(8)**. Indicatorul programului selectat clipește. Valorile corespunzătoare de temperatură și timp apar pe afișaj **(6)**.
- Apăsăți butonul „START/STOP” **(7)** sau așteptați aproximativ 10 secunde. Indicatorul programului selectat clipește și lumina cuptorului se aprinde. Pe ecran **(6)**, valoarea temperaturii este înlocuită de un simbol rotativ, iar „PREHEAT” (preîncălzire) se aprinde. Afișajul orei nu se va schimba. Procesul de preîncălzire este inițiat și ventilatorul începe să funcționeze. Acest proces durează aproximativ 15 minute.
- La prima utilizare, puteți observa ușoare mirosuri sau puțin fum. În acest caz, asigurați o ventilație adecvată (de exemplu, prin deschiderea unei ferestre).
- După finalizarea procesului de preîncălzire, se aud trei semnale sonore și pe afișaj apare mesajul „ADD FOOD” (adăugați alimente) **(6)**. Valoarea temperaturii este afișată din nou pe ecran **(6)**.
- Pentru a opri aparatul, țineți apăsat butonul ON/OFF **(8)** timp de aproximativ o secundă.
- Ventilatorul va continua să funcționeze o perioadă de timp. Lăsați aparatul să se răcească. Dacă este necesar, deschideți ușa **(2)** cu mânerul **(1)** pentru a accelera procesul.
- Aparatul este acum gata.

7. Introducere



Aparatul se preîncălzește pentru a obține rezultate optime de coacere la temperaturi ridicate. În timpul fazei de preîncălzire, piatra de pizza **(10)** trebuie să fie în interiorul aparatului. Dacă aparatul este încă fierbinte, nu este necesară o fază de preîncălzire.



Dacă ați început un program (indicatorul luminos pentru programul selectat se aprinde), trebuie să apăsați mai întâi butonul START/STOP **(7)** înainte de a putea selecta un alt program.



După 30 de minute de nefuncționare, aparatul trece automat în modul standby. Pentru a continua coacerea, apăsați butonul ON/OFF **(8)** și selectați din nou programul.

- Alegeți o locație potrivită pentru produs (consultați capitolul „5. Instrucțiuni privind siguranța”).
 - Introduceți piatra de pizza **(10)** în cuptor.
 - Introduceți ștecherul cablului de alimentare într-o priză ușor accesibilă.
 - Se aude un bip scurt. Toate indicatoarele se aprind pentru scurt timp și apoi se sting din nou. Butonul ON/OFF **(8)** se aprinde discret.
 - Apăsați butonul ON/OFF **(8)**. Indicatorul programului selectat clipește. Valorile corespunzătoare de temperatură și timp apar pe afișaj **(6)**.
 - Selectați programul dorit folosind selectorul rotativ pentru programe **(9)** (vezi capitolul 8, „Programe”).
 - Apăsați butonul START/STOP **(7)** sau așteptați aprox. 10 secunde pentru a accepta valorile presetate pentru temperatură și timp și pentru a începe procesul de încălzire. Indicatorul programului selectat clipește și lumina cuptorului se aprinde. De asemenea, puteți personaliza valorile pentru temperatură și timp (consultați tabelul 8.1 „Temperaturi și timpi asociați programelor”).
- Procedați după cum urmează:
- Pentru a comuta între încălzirea de sus și cea de jos, apăsați butonul UPPER/LOWER **(4)**. Ecranul **(6)** afișează „UPPER” (căldură superioară) sau „LOWER” (căldură inferioară).
 - Folosiți butonul de control TEMP/TIMER **(3)** pentru a seta temperatura dorită în trepte de câte 5 grade.
 - Apăsați butonul TIMER **(5)** pentru a modifica durata de funcționare a temporizatorului.
 - Utilizați selectorul rotativ TEMP/TIMER **(3)** pentru a seta timpul dorit: în trepte de 10 secunde (până la 3 minute), în trepte de 30 de secunde (de la 3 la 10 minute) sau în trepte de 1 minut (peste 10 minute).
 - Apăsați butonul START / STOP **(7)** pentru a începe procesul de încălzire.
- Pe ecran **(6)**, valoarea temperaturii este înlocuită de un simbol rotativ, iar „PREHEAT” (preîncălzire) se aprinde. Afișajul orei nu se va schimba. Procesul de preîncălzire este inițiat și ventilatorul începe să funcționeze. Acest proces poate dura până la 15 minute.
 - După finalizarea procesului de preîncălzire, se aud trei semnale sonore și pe afișaj apare mesajul „ADD FOOD” (adăugați alimente) **(6)**. Valoarea temperaturii este afișată din nou pe ecran **(6)**.
 - Deschideți ușa **(2)** folosind mânerul **(1)** și glesați pizza cu toppingurile pe piatra de pizza **(10)** folosind o paletă de pizza.
 - Închideți ușa **(2)** folosind mânerul **(1)**.
 - Apăsați butonul START / STOP **(7)** pentru a porni temporizatorul. Temporizatorul începe numărătoarea inversă. După ce timpul s-a scurs, se aud trei bipuri și pe ecran apare mesajul „ADD FOOD” (adăugați alimente) **(6)**. Aparatul rămâne pornit și continuă să încălzească.
 - Se verifică dacă pizza a atins gradul de coacere dorit. Puteți modifica durata de funcționare a temporizatorului, dacă este necesar.
 - Când pizza este gata, deschideți ușa **(2)** folosind mânerul **(1)**.
 - Scoateți pizza cu o paletă de pizza.
 - Dacă doriți, puteți face mai multe pizza. Dacă nu doriți să mai preparați și alte pizza, țineți apăsat butonul ON/OFF **(8)** timp de aproximativ o secundă pentru a opri aparatul.
 - Ventilatorul va continua să funcționeze o perioadă de timp. Lăsați aparatul să se răcească. Dacă este necesar, deschideți ușa **(2)** cu mânerul **(1)** pentru a accelera procesul.
 - Scoateți ștecherul din priză.
 - Curățați produsul conform descrierii din Capitolul „11.2 Curățarea”.

8. Programe

Aparatul are următoarele programe.

Program	Utilizare
NEAPOLITAN	pentru pizza napolitană (temperatură foarte ridicată, timp scurt de coacere)
PAN PIZZA	pentru pizza în tigaie/tavă sau cu o bază mai groasă (temperatură ridicată, timp de coacere mai lung)
THIN CRUST	pentru pizza cu blat subțire (temperatură ridicată, timp de coacere mediu)
NEW YORK	pentru pizza în stil New York (temperatură medie, timp de coacere mai lung)
DIY	setare personalizată a temperaturii și a timpului
FROZEN PIZZA	program pentru pizza congelată (temperatură medie, timp de coacere mai lung)

8.1 Temperaturi și timpi asociați programelor

Programele au următoarele temperaturi și timpi prestabiliți. Le puteți modifica dacă doriți.

Program	Căldură superioară	Căldură inferioară	Durata	Temperatură reglabilă	Timp reglabil
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.

- Programele presetate sunt orientative pentru timpul de coacere. Timpul de coacere efectiv necesar poate fi mai scurt sau mai lung în funcție de aluat, topping și gradul dorit de rumenire și trebuie urmărit întotdeauna.
- În modul Frozen Pizza, vă recomandăm să așteptați 1-2 minute între coacerea mai multor pizza, astfel încât piatra de pizza să se poată încălzi din nou și să se obțină rezultate optime de coacere.
- În modul Thin Crust Pizza, trebuie utilizate numai toppinguri care pot fi coapte și au un conținut scăzut de umiditate. În caz contrar, rezultatul coacerii poate fi afectat, deoarece pizza s-ar putea să nu fie suficient de crocantă.

9. Rețete

- Vă recomandăm să pudrați suprafața de lucru cu griș de grâu dur sau făină pentru ca aluatul de pizza să fie ușor de prelucrat.
- **Observație privind utilizarea aluatului gata preparat:**

Îndepărtați hârtia de copt de pe aluat înainte de coacere, deoarece aceasta se poate arde la temperaturi ridicate. Se presară ușor cu făină partea inferioară a aluatului pentru a preveni lipirea acestuia. Se setează cuptorul pentru pizza în conformitate cu instrucțiunile de pe ambalajul aluatului gata preparat. Vă rugăm să rețineți, totuși, că timpul de coacere poate fi redus cu până la 50% din cauza spațiului de gătit mai mic. Supravegheați pizza tot timpul în timpul procesului de coacere.

9.1 Aluat de pizza napolitană (6 pizza, aprox. 280 g fiecare)

Ingrediente

- 1000 g făină de tip 00
- 680 g apă rece (68 %)
- 24 g sare
- 15 g ulei de măsline
- 1 g drojdie proaspătă

→ produce aprox. **6 porții de 280 g** fiecare

Prepararea aluatului**1. Autoliză (recomandată)**

Amestecați făina cu 90% apă, acoperiți și lăsați să se odihnească timp de 30 de minute.

2. Adăugați drojdia și apa rămasă

Dizolvați drojdia în apa rămasă și lăsați să stea aproximativ 5 minute.

3. Adăugați amestecul de drojdie și apă

Adăugați amestecul de drojdie și apă la amestecul de făină și apă și frământați timp de 10 minute într-un robot de bucătărie (viteză medie).

4. Se frământă cu sare și ulei

Se adaugă încet sarea și uleiul și se frământă încă 5 minute (viteză medie).

Trebuie să obținem: aluat neted, ușor lipicios, elastic.

5. Dospirea aluatului

○ Se lasă să crească timp de 2 ore la temperatura camerei în vasul de frământare (aprox. 22 °C).

○ Apoi se lasă la frigider timp de 24-48 ore (4-6 °C).

6. Dospirea porțiilor

○ Scoateți aluatul din bolul de mixat și împărțiți-l în 6 porții.

○ Se modelează în formă rotundă aluatul ușor presărat cu făină și se acoperă (de preferință într-o cutie specială pentru aluat porții).

○ Se lasă să crească timp de 3-4 ore la temperatura camerei în vasul de frământare

Setările cuptorului pentru pizza napolitană

Preîncălziți cuptorul pe programul Neapolitan.

Se presară suprafața de lucru cu griș (de preferință o grămăjoară mică în care se poate pune bila de aluat pentru prelucrare).

Nu întindeți aluatul, ci presăsați-l cu grijă din interior spre exterior.

Pentru a evita ca aluatul să se lipească prea mult, întoarceți-l atunci când îl întindeți, astfel încât ambele părți cu griș să rămână uscate.

Vă rugăm să rețineți că grișul este deosebit de rezistent la căldură, motiv pentru care este utilizat pentru modelarea pizzei (făina s-ar arde prea repede). Cu toate acestea, nu trebuie să aveți prea mult griș sub pizza înainte de a o introduce în cuptor. Grișul care nu s-a legat de aluat se arde foarte repede și produce o aromă foarte neplăcută.

Recomandăm un timp de coacere de 1:30 - 2:00 minute pentru rezultate optime.

9.2 Pizza cu ciuperci și ceapă în stil New York

Opțional: Variantă cu șuncă gătită pentru 2 pizza mari (30-32 cm)

Ingrediente - aluat

- 400 g făină de grâu (tip 550)
- 260 ml apă rece
- 1 linguriță drojdie uscată (sau aprox. 3 g drojdie proaspătă)
- 1 linguriță zahăr
- 1 linguriță sare
- 3 linguri ulei de măsline
- oregano

Ingrediente - topping

- aprox. 140-200 ml sos de roșii
- 240-300 g mozzarella (rasă)
- 60 g ciuperci, feliate subțire
- 40 g ceapă, tăiată mărunt în inele
- oregano (opțional)

- sare
- 2 lingurițe ulei de măsline (opțional)

Opțional - variantă cu șuncă

- 80 g șuncă fiartă, tăiată în bucăți mici

Aluatul - preparare

1. Se toarnă apa într-un castron, se amestecă drojdia și se lasă să se dizolve puțin.
2. Se pun făina, zahărul și sarea într-un castron și se amestecă, apoi se adaugă 2 linguri de ulei și amestecul de apă și drojdie.
3. Se amestecă totul grosier până când nu se mai vede făină uscată.
4. Se frământă timp de 5-8 minute până se obține un aluat omogen.
5. Formați aluatul într-o bilă.
6. Se împarte în 2 bucăți egale de aluat, se freacă ușor cu ulei.
7. Puneți în recipiente închise ermetic și lăsați la frigider să crească timp de 24 de ore.

Pregătirea pentru a doua zi

1. Preîncălziți cuptorul:

Preîncălziți cuptorul pe programul NY-style.

2. Pregătiți sosul:

Condimentați piureul de roșii cu sare și oregano (opțional).

3. Pregătiți aluatul:

Se întinde și se modelează aluatul la aproximativ 30 cm în diametru, din interior spre exterior, lăsând centrul subțire și modelând marginile puțin mai groase.

4. Puneți deasupra pizza:

- Se întinde uniform sosul de roșii peste aluat (se lasă marginile libere).
- Se presară cu mozzarella.
- Răspândiți uniform ciupercile și ceapa (tăiați ciupercile foarte subțire, astfel încât să nu elibereze prea mult lichid.
- Opțional: Se adaugă bucăți de șuncă gătită.

5. Coacere:

coaceți timp de aproximativ 7 minute până când brânza este topită și ușor rumenită, iar baza este crocantă.

9.3 Pizza în stil New York cu pepperoni (chilli) și salam pentru 2 pizza mari (30-32 cm)

Ingrediente - aluat

- 400 g făină de grâu (tip 550)
- 260 ml apă rece
- 1 linguriță drojdie uscată (sau aprox. 3 g drojdie proaspătă)
- 1 linguriță zahăr
- 1 linguriță sare
- 3 linguri ulei de măsline
- oregano

Ingrediente - topping

- aprox. 140-200 ml sos de roșii
- 240-300 g mozzarella (rasă)

- 2 ardei iuși verzi
- 60 - 80 g salam

Aluatul - preparare

1. Se toarnă apa într-un castron, se încorporează doar drojdia și se lasă să se dizolve pentru scurt timp.
2. Se pun făina, zahărul și sarea într-un castron și se amestecă, apoi se adaugă 2 linguri de ulei și amestecul de apă și drojdie.
3. Se amestecă totul grosier până când nu se mai vede făină uscată.
4. Se frământă timp de 5-8 minute până se obține un aluat omogen.
5. Formați aluatul într-o bilă.
6. Se împarte în 2 bucăți egale de aluat, se freacă ușor cu ulei.
7. Puneți în recipiente închise ermetic și lăsați la frigider să crească timp de 24 de ore.

Pregătirea pentru a doua zi

1. **Preîncălziți cuptorul:**
Preîncălziți cuptorul pe programul NY-style.
2. **Pregătiți sosul:**
Condimentați piureul de roșii cu sare și oregano (opțional).
3. **Pregătiți aluatul:**
Se întinde și se modelează aluatul la aproximativ 30 cm din interior spre exterior, lăsând centrul subțire și modelând marginile puțin mai groase.

Puneți deasupra pizza:

Sos → brânză → salam → ardei iute

- Se întinde uniform sosul de roșii peste aluat (se lasă marginile libere).
 - Se presară cu mozzarella.
 - Întindeți salamul uniform peste pizza.
 - Tăiați ardeii iute în rondele și întindeți-le peste pizza.
4. **Coacere:**
coaceți timp de aproximativ 7 minute până când brânza este topită și ușor rumenită, iar baza este crocantă.

9.4 Pizza cu mozzarella, rachetă, roșii cherry și parmezan Aluat subțire pentru pizza (aprox. 2 pizza, 30 cm)

Ingrediente - aluat

- 250 g făină
- 150 ml apă caldă
- 5 g sare
- 5 g zahăr
- 5 g drojdie uscată
- 1 linguri ulei de măsline

Ingrediente - topping

- 120 ml sos de roșii
- 120 g mozzarella rasă
- 10-12 roșii cherry (aprox. 60-80 g)
- 2 mâini de rucola (30-50 g)

- 25 g brânză parmezan, rasă
- 1-2 lingurițe de ulei de măsline
- sare și piper după gust
- opțional: fulgi de chili sau puțină zeamă de lămâie
- puțină făină sau griș pentru întindere

Preparare - aluat:

4. Se activează drojdia împreună cu zahărul în apă călduță timp de aproximativ 5-10 minute, până se formează o spumă ușoară.
5. Amestecați făina și sarea într-un bol. Se adaugă amestecul de drojdie/apă și uleiul de măsline. Se frământă timp de 8-10 minute până se obține un aluat omogen.
6. Lăsați aluatul să crească timp de 1 oră la temperatura camerei **sau** fermentați în frigider timp de 12-24 de ore (fermentație mai lungă = mai multă aromă).

Preparare după timpul de creștere:

1. Preîncălziți cuptorul

Preîncălziți cuptorul la programul Thin Crust.

2. Se împarte aluatul în porții de 160-180 g fiecare și se lucrează în rondele.
3. Se întinde foarte subțire (2-3 mm).

4. Se modelează pizza

Se modelează aluatul foarte subțire pe o suprafață tapetată cu făină sau se întinde (chiar mai bine pe griș) (aprox. 28-30 cm în diametru).

5. Acoperirea bazei

Se întinde sosul de roșii foarte subțire.

Se întinde mozzarella rasă **uniform**

(se lasă marginile libere).

6. Coacere

Coaceți pizza timp de aproximativ **6 minute**, până când marginile sunt aurii și brânza s-a topit.

7. Se taie roșiile cherry în două și se spală rucola în timp ce se coace.

8. Topping proaspăt

Scoateți pizza din cuptor. Roșiile cherry se taie în jumătăți sau în sferturi și se așază liber deasupra.

Acoperiți cu rucola și parmezan ras.

9. Finalizare

Stropiți cu ulei de măsline, condimentați ușor cu sare și piper.

Opțional: Fulgi de chili sau puțin suc de lămâie.

9.5 Aluat „tarte flambée” cu drojdie (crocant și subțire)

Cantitate: pentru 2 tăvi de copt

Timp de creștere: 45-60 minute

Ingrediente - aluat

- 220 g făină de grâu (tip 405 sau 550)
- 120 ml apă călduță
- 1 lingură de ulei neutru (ulei de rapiță sau de floarea soarelui)
- ½ linguriță de sare
- 2 g drojdie uscată (aprox. ½ plic)

Ingrediente - topping

- 160- 200 g crème fraîche sau smântână
- 100 g bacon tăiat cubulețe
- 1 ceapă roșie
- 60 g mozzarella rasă
- sare și piper negru

Preparare - aluat**1. Activați drojdia**

Dizolvați drojdia uscată în apă caldă și lăsați-o să stea 2-3 minute.

2. Faceți aluatul

Puneți făina și sarea într-un bol.

Se adaugă apa de drojdie și uleiul și se frământă totul timp de **3-5 minute** pentru a forma un aluat neted, destul de ferm.

3. Se lasă aluatul să crească

Se formează o bilă din aluat, se unge ușor cu ulei, se acoperă și se lasă să crească **la temperatura camerei timp de 45-60 de minute**, până când crește vizibil.

Preparare după 60 min. timp de creștere**1. Preîncălziți cuptorul**

în programul DIY: **280 °C** căldură superioară și **300 °C** căldură inferioară

2. Împărțiți aluatul în 2 porții.**3. Se întinde foarte subțire** (chiar subțire ca hârtia).**4. Întindeți baza**

Întindeți crème fraîche uniform și **subțire** peste bază.

Condimentați cu puțină sare și piper.

5. Întindeți uniform baconul tăiat cubulețe deasupra.**6. Ceapa se taie în fâșii fine și se întinde.****7. Se presară mozzarella cu moderație deasupra.****8. Coacere**

Coaceți tarte flambée timp de **aproximativ 5 minute**, până când marginile sunt crocante și brânza este ușor rumenită.

9. Finalizare

După coacere, se stropește cu miere, opțional cu nuci

9.6 Aluat „tarte flambée” cu drojdie (crocant și subțire)

Canțitate: pentru 2 tăvi de copt

Timp de creștere: 45-60 minute

Ingrediente - aluat

- 220 g făină de grâu (tip 405 sau 550)
- 120 ml apă caldă
- 1 lingură de ulei neutru (ulei de rapiță sau de floarea soarelui)
- ½ linguriță de sare
- 2 g drojdie uscată (aprox. ½ plic)

Ingrediente - topping

- 160- 200 g crème fraîche sau smântână
- 1 pară coaptă

- 160 g brânză de capră (ruladă sau cremă de brânză)
- 60 g mozzarella rasă
- sare și piper negru

Opțional (foarte recomandat):

- 2 lingurițe de miere
- 2 linguri de nuci tocate

Preparare - aluat

1. **Activați drojdia**

Dizolvați drojdia uscată în apă caldă și lăsați-o să stea 2-3 minute.

2. **Faceți aluatul**

Puneți făina și sarea într-un bol.

Se adaugă apa de drojdie și uleiul și se frământă tot timpul de **3-5 minute** pentru a forma un aluat neted, destul de ferm.

3. **Se lasă aluatul să crească**

Se formează o bilă din aluat, se unge ușor cu ulei, se acoperă și se lasă să crească **la temperatura camerei timp de 45-60 de minute**, până când crește vizibil.

Preparare după 60 min. timp de creștere

1. **Preîncălziți cuptorul**

în programul DIY la **280 °C** căldură superioară, **300 °C** căldură inferioară.

2. **Împărțiți aluatul în 2 porții.**

3. **Se întinde foarte subțire** (chiar subțire ca hârtia).

4. **Tăiați brânza de capră în felii.**

5. **Pregătiți para**

Scoateți coceanul și tăiați în **felii sau bucăți longitudinale subțiri**.

6. **Topping**

Întindeți baza

Întindeți crème fraîche uniform și **subțire** peste bază.

Condimentați cu puțină sare și piper.

Așezați feliile de pară pe bază.

Tăiați brânza de capră în felii.

Se presară mozzarella **cu moderație** deasupra.

7. **Coacere**

Coaceți tarte flambée timp de **aproximativ 5 minute**, până când marginile sunt crocante și brânza este ușor rumenită.

8. **Finalizare**

După coacere, se stropește cu miere, opțional cu nuci

9.7 Pizza în tavă Quattro Formaggi

Rețetă Pan Pizza pentru 4 pizza (28-30 cm)

Ingrediente aluat:

- 1 kg făină (tip 550 sau tipo 00)
- 640 ml apă caldă
- 20 g drojdie proaspătă sau 7 g drojdie uscată
- 4 linguriță zahăr
- 4 linguriță sare
- 4 linguri ulei de măsline

- puțin ulei sau unt pentru a unge cratițele

Ingrediente topping (varianta topping 2)

- 4 linguri de smântână sau crème fraîche în loc de sos de roșii
- 400 g mozzarella (rasă)
- 240 g gorgonzola (ușoară)
- 240 g brânză Emmental sau Gouda (rasă)
- 160 g parmezan (ras fin)

Preparare

1. Pregătiți aluatul (cu aproximativ 2 ore înainte)

1. Dizolvați drojdia și zahărul în apă caldă, lăsați să stea 5 minute până când face puțină spumă.
2. Se pun făina și sarea într-un castron mare, se adaugă amestecul de drojdie și uleiul de măsline.
3. Se frământă energic timp de 8-10 minute până când aluatul este neted și elastic.
4. Se unge cu puțin ulei, se acoperă și **se lasă să crească timp de 1-1,5 ore**, până își dublează volumul.

2. Pregătiți tăvile sau formele după timpul de creștere

- **Se ung din belșug cu unt sau ulei 4 tăvi sau forme de copt (de 28-30 cm fiecare).**
- **Se împarte aluatul în 4 bucăți egale**, se presează fiecare bucată în tavă până când ajunge la margine.
- **Se mai lasă la dospit încă 30-40 de minute**, astfel încât marginile să fie pufoase.

Sfat

- Aluatul poate fi lăsat să se odihnească în frigider timp de 12-24 de ore, ceea ce îl face mai aromat.

3. Preîncălziți cuptorul în programul Pan Pizza

- Preîncălziți cuptorul pe programul Pan Pizza.

4. Preparare

Așezați toppingul

Se unge aluatul cu smântână sau crème fraîche.

Se presară uniform diferitele tipuri de brânză.

Coacere

Pan Pizza: Coaceți timp de aproximativ 10 minute folosind programul Pan Pizza.

9.8 Pizza cu pui la grătar

Rețetă Pan Pizza pentru 4 pizza (28-30 cm)

Ingrediente aluat:

- 1 kg făină (tip 550 sau tipo 00)
- 640 ml apă caldă
- 20 g drojdie proaspătă sau 7 g drojdie uscată
- 4 linguriță zahăr
- 4 linguriță sare
- 4 linguri ulei de măsline
- puțin ulei sau unt pentru a unge cratițele

Ingrediente topping (varianta topping 1)

- 320-400 g sos babrbecue (înlocuiește sosul de roșii)
- 500 g pui gătit (de exemplu, fâșii de file de curcan, condimentate și prăjite)
- 400 g mozzarella sau cheddar, rasă

- Opțional: 160 g porumb dulce sau 2-4 cepe verzi tăiate rondele

Preparare

1. Pregătiți aluatul (cu aproximativ 2 ore înainte)

1. Dizolvați drojdia și zahărul în apă caldă, lăsați să stea 5 minute până când face puțină spumă.
2. Se pun făina și sarea într-un castron mare, se adaugă amestecul de drojdie și uleiul de măsline.
3. Se frământă energic timp de 8-10 minute până când aluatul este neted și elastic.
4. Se unge cu puțin ulei, se acoperă și **se lasă să crească timp de 1-1,5 ore**, până își dublează volumul.

2. Pregătiți tăvile sau formele după timpul de creștere

- **Se ung din belșug cu unt sau ulei** 4 tăvi sau forme de copt (de 28-30 cm fiecare).
- **Se împarte aluatul în 4 bucăți egale**, se presează fiecare bucată în tavă până când ajunge la margine.
- **Se mai lasă la dospit încă 30-40 de minute**, astfel încât marginile să fie pufoase.

Sfat

- Aluatul poate fi lăsat să se odihnească **în frigider timp de 12-24 de ore**, ceea ce îl face mai aromat.

3. Preîncălziți cuptorul în programul Pan Pizza

- Preîncălziți cuptorul pe programul Pan Pizza.

4. Preparare

Așezați toppingul

Se întinde un strat subțire de sos barbecue pe aluat.

Se presară uniform cu brânză.

Întindeți bucățile de pui uniform deasupra.

Opțional, se adaugă inele de ceapă deasupra.

Coacere

Pan Pizza: Coaceți timp de aproximativ 10 minute folosind programul Pan Pizza.

9.9 Aluat integral pentru pizza (pentru 4 pizza)

Ingrediente - aluat

- 500 g făină integrală de grâu (de preferință integrală, măcinată fin)
- 350 g apă rece (70 % hidratare)
- 10 g sare
- 2 g drojdie uscată (sau 6 g drojdie proaspătă)
- 15 g ulei de măsline

Ingrediente - topping

- aprox. 360 g de piure de roșii sau sos de roșii la alegere
- 300 g broccoli
- 300 g ciuperci
- 2 ardei
- 2 cepe roșii mici
- 300 g porumb dulce (scurs)
- 400 g mozzarella rasă

Prepararea aluatului

1. Autoliză (recomandată)

Amestecați făina cu 320 g de apă, acoperiți și lăsați să se odihnească 30 de minute.

→ Important pentru o elasticitate mai bună cu făină integrală.

2. Adăugați drojdia și apa rămasă

Dizolvați drojdia în apa rămasă și lăsați să stea aproximativ 5 minute.

3. Mixați amestecul de drojdie și apă

Se adaugă amestecul de drojdie și apă la amestecul de făină și apă și se frământă timp de 10 minute într-un robot de bucătărie (viteză medie).

4. Se frământă cu sare și ulei

Se adaugă încet sarea și uleiul și se frământă încă 5 minute (viteză medie).

Trebuie să obținem: aluat neted, ușor lipicios, elastic.

5. Dospirea aluatului

- Se lasă să crească timp de 2 ore la temperatura camerei în vasul de frământare (aprox. 22 °C).
- Apoi se lasă la frigider timp de 24-48 ore (4-6 °C).

6. Dospirea porțiilor

- Scoateți aluatul din bolul de mixat și împărțiți-l în 4 porții.
- Se modelează în formă rotundă aluatul ușor presărat cu făină și se acoperă (de preferință într-o cutie specială pentru aluat porții).
- Se scoate din frigider cu 3-4 ore înainte de coacere și se lasă să crească la temperatura camerei.

După timpul de creștere - setări pentru pizza napolitană

Preîncălziți cuptorul pe programul presetat pentru pizza napolitană (aproximativ 15 minute).

Modelați aluatul

Se presară suprafața de lucru cu gris (de preferință o grămăjoară mică în care se poate pune bila de aluat pentru prelucrare).

Nu întindeți aluatul, ci presați-l cu grijă din interior spre exterior.

Pregătiți legumele

1. Tăiați broccoli în bucăți mici și opăriți-l timp de 1-2 minute.
 - Se umple o oală cu apă și se aduce la fierbere.
 - Se adaugă sare în apă (ca apa pentru paste).
 - Adăugați buchețelele de broccoli în apa clocotită.
 - Gătiți timp de 1-2 minute.
 - Se scoate broccoli cu o sită și se scurge (opțional: se clătește scurt cu apă rece).
2. Scurgeți, potriviți ușor de sare și amestecați cu puțin ulei de măsline.
3. Tăiați ciupercile în felii.
4. Tăiați ardeii în fâșii
5. și se taie ceapa în jumătăți de inele subțiri.

Topping (important pentru o topire bună)

1. Se întinde un strat subțire de sos de roșii. Baza trebuie să strălucească ușor.
2. Întindeți mai întâi aproximativ 2/3 din mozzarella.
3. Așezați legumele.
4. Se presară mozzarella rămasă.
5. Opțional: puțin ulei de măsline și fulgi de chilli.

Coacere

- Setări cuptorul pe programul Pizza napolitană și coaceți timp de 2 min.

9.10 Sos barbecue clasic pentru pizza americană în tigaie

Ingrediente (pentru aprox. 2-3 pizza la tavă)

- 200 ml ketchup (bază)
- 60 ml oțet din cidru de mere sau oțet de vin alb ușor
- 40-50 g zahăr brun (alternativ miere sau sirop de arțar)
- 1 lingură Sos Worcester
- 1 linguriță de muștar
- 1 linguriță pudră de boia afumată
- ½ linguriță pudră de ceapă
- ½ linguriță pudră de usturoi
- ½ linguriță de piper negru

Optional:

- ½ linguriță de pudră de chili sau ardei iute cayenne
- ½ linguriță fum lichid (foarte economic)

Preparare

1. Adăugați toate ingredientele într-o oală mică.
2. Se aduce la fierbere amestecând, apoi se fierbe ușor timp de 10-15 minute până când sosul se îngroașă.
3. Aromă: mai dulce → mai mult zahăr, mai acru → mai mult oțet, mai afumat → paprika/fum lichid.
4. Se ia de pe foc și se lasă să se răcească ușor.

Folosii programul Pan Pizza

- Se întinde un strat subțire de sos (este gros).
- Ideal cu:
 - amestec de mozzarella și cheddar
 - pui (pui BBQ), ceapă roșie
 - opțional după coacere: ceapă verde

10. Probleme și soluții

10.1 Cuptorul de pizza nu funcționează

- Verificați dacă ștecherul cablului de alimentare este introdus corect în priză de curent.
- Verificați dacă priză utilizată este alimentată.

10.2 Ecranul (6) afișează „E1”, „E2” sau „E3”

- Cuptorul de pizza are o defecțiune tehnică. Contactați producătorul.

10.3 Cuptorul pentru pizza se oprește și nu poate fi pornit din nou imediat

Acest cuptor de pizza este prevăzut cu un mecanism de protecție la supraîncălzire. **Aparatul se oprește automat dacă devine prea fierbinte.**



AVERTIZARE! În mod normal, există un motiv pentru supraîncălzire și poate constitui un pericol de incendiu!

- Scoateți ștecherul din priză.

- Eliminați cauza supraîncălzirii. Verificați dacă aparatul poate disipa căldura suficient. A fost acoperit sau este prea aproape de un perete sau alt obstacol?
- Lăsați aparatul să se răcească complet. Acest proces poate dura până la 45 minute. Aparatul poate fi repus în funcțiune numai după ce s-a răcit complet.

11. Întreținerea și curățarea

11.1 Întreținerea

Reparațiile sunt necesare atunci când cuptorul de pizza suferă orice fel de defecțiuni, de exemplu, dacă au pătruns lichide în interior, dacă a fost expus la ploaie sau la umezeală, dacă nu funcționează normal sau dacă a căzut. Dacă observați fum, zgomote sau mirosuri neobișnuite, opriți imediat cuptorul de pizza și scoateți ștecherul din priză. Dacă se întâmplă acest lucru, întrerupeți utilizarea cuptorului de pizza până când este verificat de personalul de service autorizat. Toate lucrările de reparație trebuie efectuate de către specialiști calificați. Nu deschideți niciodată carcasa cuptorului de pizza.

11.2 Curățarea



Deconectați ștecherul de la priză înainte de curățare, există riscul de electrocutare!



Așteptați până când cuptorul de pizza și piatra de pizza **(10)** s-au răcit complet pentru a evita riscul de arsuri.



Piatra pentru pizza **(10)** se poate păta în ciuda curățării regulate. Acest lucru se datorează materialului și nu are niciun efect asupra funcționalității sale. Interiorul cuptorului de pizza se poate decolora în timp - acest lucru este normal și inofensiv.

Îndepărtați cu grijă resturile de alimente arse de pe piatra de pizza **(10)** cu o spatulă de lemn sau cu un răzuitor de sticlă ceramică. Nu zgâriați pentru a evita deteriorarea. Dacă este necesar, ștergeți piatra de pizza **(10)** cu o cârpă ușor umedă. Nu utilizați detergenți sau agenți de curățare și nu curățați niciodată piatra de pizza **(10)** în mașina de spălat vase sau cu un aparat de curățat cu presiune ridicată. Nu folosiți niciodată detergenți pentru cuptoare sau tampoane de curățat pentru a curăța cuptorul pentru pizza. Curățați interiorul și exteriorul aparatului cu o cârpă umedă și puțin detergent ușor, ștergeți cu apă curată și uscați bine. Asigurați-vă întotdeauna că nu pătrunde apă în aparat.

12. Depozitarea



Așteptați până când cuptorul de pizza s-a răcit complet. În caz contrar, există pericol de arsuri sau incendiu!

Dacă nu intenționați să utilizați cuptorul de pizza pentru o perioadă lungă de timp, scoateți ștecherul din priză și înfășurați cablul de alimentare **(12)** pe suportul cablului **(11)**. Prindeți capătul cablului de alimentare **(12)** în clema de fixare **(13)**.

Depozitați cuptorul de pizza într-un loc curat, uscat și ferit de razele solare.

13. Normele ecologice și informații privind scoaterea din uz



Aparatele marcate cu acest simbol sunt supuse prevederilor directivei europene 2012/19/EU. Toate aparatele electrice și electronice trebuie scoase din uz separat față de deșeurile menajere și predate la centrele de colectare oficiale. Protejați mediul și evitați pericolele pentru sănătatea personală recicland acest aparat în mod corespunzător. Pentru informații suplimentare despre eliminarea corespunzătoare, contactați instituțiile administrative locale, centrele de colectare sau magazinul de unde ați cumpărat aparatul.



Eliminați toate ambalajele într-un mod care respectă mediul înconjurător. Ambalajele de carton pot fi predate la centrele de reciclare a hârtiei sau punctele de colectare pentru reciclare. Foliile de ambalare sau alte materiale plastice trebuie să fie predate la centrele publice de colectare în vederea eliminării.

Numai pentru Franța:



Acest produs și componentele ambalajului său fac obiectul unor reglementări specifice privind sortarea deșeurilor în Franța. Vă rugăm să respectați normele locale privind eliminarea deșeurilor.

Numai pentru Spania și Portugalia:

Vă rugăm să separați materialul de ambalare și să îl eliminați în containerele de colectare corespunzătoare, în conformitate cu simbolurile de pe ambalaj:



Când reciclați ambalajele, vă rugăm să țineți cont de semnificația abrevierilor (a) și numerelor (b) cu care sunt marcate acestea:



1 - 7: plastic / 20 - 22: hârtie și carton / 80 - 98: materiale mixte.

Simbol	Materiale	Conținute de articolele de ambalare pentru acest produs
	Polietilenă de densitate redusă	Pungă de plastic, folie de protecție
	Polipropilenă	Material netesut
	Carton ondulat	Ambalaj, cutia interioară
	Hârtie	Hârtie fină

14. Aprobat pentru utilizare în contact cu produsele alimentare



Acest simbol indică un produs a cărui compoziție fizico-chimică a fost testată și confirmată ca nepericuloasă pentru sănătate atunci când este utilizat în contact cu alimentele, în conformitate cu cerințele Normei UE 1935/2004.

15. Precizări privind conformitatea cu standardele



Acest produs respectă cerințele directivelor europene și naționale corespunzătoare. S-a furnizat dovada conformității. Producătorul deține declarațiile și documentațiile corespunzătoare.

Acest produs respectă cerințele directivelor naționale corespunzătoare ale Republicii Serbia.

Declarația de conformitate UE completă și orice altă declarație de conformitate (dacă este cazul) sunt disponibile pentru descărcare de la acest link: https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/541068_2510.pdf

Adresa de contact în conformitate cu Regulamentul 2023/988 privind siguranța produselor: ce@targa.de

16. Informații despre garanție și service

Garanție acordată de TARGA GmbH

Stimată clientă, stimat client,

Dumneavoastră primiți pentru acest aparat 3 ani garanție de la data cumpărării. În cazul în care acest produs prezintă vicii, aveți față de vânzător anumite drepturi legale. Aceste drepturi legale nu sunt limitate de către garanția pe care v-o prezentăm în cele ce urmează.

Condiții de garanție

Perioada de garantare începe cu data cumpărării. Vă rugăm să păstrați cu grijă bonul original de casă. Acest document este necesar pentru a dovedi cumpărarea. În cazul în care în termen de trei ani de la data cumpărării acestui produs apare un defect de material sau de fabricație, atunci produsul va fi reparat gratuit sau va fi înlocuit, acest lucru fiind la latitudinea noastră.

Perioada de garantare și garanția legală pentru vicii

Perioada de garantare nu se prelungește prin acordarea drepturilor născute din garanție. Acest lucru se aplică și pieselor înlocuite sau reparate. În cazul în care încă de la cumpărare există defecțiuni sau vicii, atunci acestea trebuie să fie comunicate imediat ce s-a realizat despachetarea. După împlinirea termenului de garanție, reparațiile efectuate trebuie plătite.

Întinderea garanției

Aparatul a fost produs cu grijă respectând norme stricte de calitate și a fost verificat minuțios înainte de livrare. Garanția se întinde pentru defecte de material sau de fabricație. Această garanție nu se întinde asupra acelor piese ale produsului care sunt supuse uzurii normale și care din această cauză pot fi privite ca piese de uzură sau asupra pieselor casante, de ex. întrerupătoare, acumulatori sau piesele fabricate din sticlă. Această garanție se stinge, dacă produsul a fost deteriorat, nu a fost folosit sau întreținut conform destinației. Pentru o utilizare a produsului conform cu destinația trebuie respectate cu strictețe toate indicațiile din instrucțiunile de folosire. Moduri de utilizare sau acțiuni, despre care în instrucțiunile de folosire se recomandă a nu fi folosite sau cu privire la care s-a atras atenția, trebuie evitate necondiționat. Produsul este menit a fi utilizat numai în scop privat, iar nu pentru utilizare comercială. În cazul utilizării abuzive sau neautorizate, în cazul utilizării forței și intervenții care nu au fost făcute de către service-ul nostru autorizat duc la stingerea garanției. Timpul de nefuncționare din cauza lipsei de conformitate apărute în cadrul termenului de garanție prelungește termenul de garanție legală de conformitate și cel al garanției comerciale și curge, după caz, din momentul la care a fost adusă la cunoștință vânzătorului lipsa de conformitate a produsului sau din momentul prezentării produsului la vânzător/unitatea service până la aducerea produsului în stare de utilizare normală și, respectiv, al notificării în scris în vederea ridicării produsului sau predării efective a produsului către consumator.

Produsele de folosință îndelungată care înlocuiesc produsele defecte în cadrul termenului de garanție vor beneficia de un nou termen de garanție care curge de la data preschimbării produsului.

Procedura pentru cazul garantat

Pentru a asigura o prelucrare rapidă a cererii dumneavoastră, vă rugăm să urmați instrucțiunile de mai jos:

- Vă rugăm ca înainte de punerea în funcțiune a aparatului dumneavoastră să citiți cu grijă instrucțiunile atașate. Dacă veți avea vreodată probleme, care nu pot fi rezolvate în acest fel, vă rugăm să luați legătura cu serviciul nostru telefonic (hotline).

- Vă rugăm ca la toate cererile să aveți la îndemână bonul de casă și numărul articolului, resp. dacă se poate și numărul serial, ca dovadă a cumpărării.
- Pentru cazul în care o soluție telefonică nu este posibilă, în funcție de cauza defecțiunii, operatorii de la hotline vă vor îndruma la un service.



Service



Telefon: 0800 896 637

E-Mail: targa@lidl.ro

IAN: 541068_2510



Producător

Vă rugăm să țineți seama că adresa de mai jos nu este adresă de service. Vă rugăm să luați mai întâi legătura cu service-ul arătat mai sus.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANIA

Съдържание

1. Предназначение.....	226
2. Съдържание на пакета.....	226
3. Преглед	226
4. Технически характеристики.....	226
5. Указания за безопасност	227
6. Преди да започнете.....	231
6.1 Първоначална настройка	231
7. Начало	232
8. Програми	233
8.1 Температури и времена, свързани с програмите.....	233
9. Рецепти	234
9.1 Тесто за неаполитанска пица (6 пици, приблизително 280 г всяка).....	234
9.2 Пица с гъби и лук в нийоркски стил.....	235
9.3 Пица в нийоркски стил с пеперони (чили) и салам за 2 големи пици (30-32 см)	236
9.4 Пица с моцарела, рукола, чери домати и пармезан Тънко тесто за пица (приблизително 2 пици, 30 см)	237
9.5 Тесто за тарталети с мая (хрупкаво и тънко).....	238
9.6 Тесто за тарталети с мая (хрупкаво и тънко).....	239
9.7 Пица на тиган Quattro Formaggi.....	240
9.8 Пица с пилешко барбекю	241
9.9 Пълнозърнесто тесто за пица (за 4 пици).....	242
9.10 Класически барбекю сос за американска пица на тиган	243
10. Отстраняване на проблеми	244
10.1 Пещта за пица не работи	244
10.2 Дисплейт (6) показва "E1", "E2" или "E3"	244
10.3 Пещта за пица се изключва и не може да се включи отново веднага	244
11. Поддръжка/почистване	244
11.1 Поддръжка	244
11.2 Почистване	244
12. Съхранение.....	245
13. Наредби за околната среда и информация за изхвърлянето на продукта	245
14. Използване за хранителни продукти	246
15. Забележки относно съответствието	246
16. Гаранция и сервизна информация	246

1. Предназначение

Пещта за пица се използва по предназначение, когато се използва изключително за печене на пица и подобни тестени продукти в домакинството. Тази пещ за пица не трябва да се използва на открито или в тропически климати.

Използвайте продукта само за лични нужди. Всяка употреба, различна от горепосочените не съответства на предназначението.

Уредът не е предназначен за корпоративни или търговски приложения.

Това включва също и приложения

- в кухни за персонала в магазини, офиси и други работни пространства,
- къщи за гости,
- от клиенти в хотели, мотели и други места за настаняване,
- в обекти за настаняване от тип "легло и закуска".

Тази пещ за пица отговаря на всички приложими норми и стандарти, свързани със съответствието със СЕ. В случай на модификации по пещта за пица, които не са одобрени от производителя, съответствието с тези стандарти повече не може да бъде гарантирано. Производителят не носи отговорност за повреди или неизправности, произлизащи от това. Използвайте единствено препоръчаните от производителя аксесоари. Спазвайте наредбите и законите на държавата, в която продуктът бива употребяван.

2. Съдържание на пакета

- Пещ за пица
- Камък за пица
- Настоящите инструкции за употреба

3. Преглед

Тези инструкции за употреба имат разгъваща се корица. От вътрешната страна на корицата е представена номерирана илюстрация на пещта за пица. Значението на числата е както следва:

- | | |
|---|---------------------------------------|
| 1 Дръжка | 7 Бутон START/STOP (старт/стоп) |
| 2 Врата | 8 Бутон ON/OFF (включване/изключване) |
| 3 Контролен бутон TEMP/TIMER (температура/таймер) | 9 Въртящ превключвател за програми |
| 4 Бутон UPPER/LOWER (горно/долно нагряване) | 10 Камък за пица (фиг. А) |
| 5 Бутон TIMER (таймер) | 11 Намотка за кабел (фиг. В) |
| 6 Дисплей (дисплей за температура и таймер,
UPPER = горен нагревател, LOWER = долен нагревател,
ADD FOOD = добавяне на храна,
PREHEAT = предварително загреване) | 12 Захранващ кабел (фиг. В) |
| | 13 Клипс за кабел (фиг. В) |

4. Технически характеристики

Електрозахранване	220V-240V~, 50/60 Hz
Консумация на мощност	2400 W
Разход на енергия в изключено състояние	0,23 W
Клас на защита	I
Диапазон на температурата	80 °C до 450 °C
Функция за таймер	до 60 минути
Защита срещу прегряване	да
Нагревателни елементи	2 (горен/долен нагревател)
Работна температура	5 °C до 35 °C
Работна влажност	максимум 85% относителна влажност
Допустими условия на съхранение	0 °C до 50 °C, макс. 85% отн. влажност

Техническите спецификации и дизайнът могат да бъдат променени без предварително известие.

5. Указания за безопасност

Преди да започнете да използвате тази печ за пица за първи път, моля прочетете следните бележки и обърнете внимание на всички предупреждения, дори и да сте запознати с работата с електрически устройства. Запазете тези инструкции за употреба на сигурно място за справки в бъдеще. Ако продадете или подарите печта за пица, предайте и инструкциите за употреба заедно с него. Инструкциите за употреба са част от продукта.

Описание на използваните символи



ОПАСНОСТ! Тази сигнална дума означава опасност с висок риск, която ще доведе до смърт или сериозно нараняване, ако не се избегне.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Тази сигнална дума означава опасност със средна степен, която може да доведе до смърт или сериозно нараняване.



ПРЕДПАЗЛИВОСТ! Тази сигнална дума обозначава важни инструкции за защита срещу повреда на имуществото.



ОПАСНОСТ! Внимание, горещи повърхности! Този символ обозначава риска от наранявания или изгаряния от горещи повърхности на печта за пица.



Вижте ръководството за потребителя



Променливо напрежение



Този символ означава, че е налична повече информация по темата.



Адрес на производителя



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!



ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР!

НЕ ОТВАРЯЙТЕ УРЕДА!



ОПАСНОСТ! Общи инструкции за безопасност

- Този уред може да се използва от деца над 8 години, както и от хора с намалени физически, сензорни или умствени способности или от лица, които нямат познания или опит, стига те да са под надзор или да са получили инструкции относно правилната употреба на уреда и да разбират свързаните с това рискове. Този продукт не е играчка. Този продукт не трябва да се почиства или поддържа от деца без надзор.
- Малките части може да са опасни за поглъщане. Дръжте опаковъчните материали извън досега на деца. Има опасност от задушаване.
- Не използвайте печта за пица, ако е повредена или не работи правилно, тъй като това може да причини допълнителни щети. Обърнете се към сервиз или квалифицирано лице за проверка и евентуален ремонт на уреда.
- Ако е възможно, свържете печта за пица към собствена (независима) електрическа верига. Ако не сте уверени, обърнете се към специалист.
- Тази печ за пица не е подходяща за употреба в превозни средства.



ОПАСНОСТ! Риск от пожар!

- Печта за пица не е предвидена за използване с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Не оставяйте печта за пица без надзор когато е включена.
- Не поставяйте печта за пица в близост до запалими материали, течности, газове, завеси или драперии.
- Поставете печта за пица върху равна, твърда и незапалима повърхност, защитена от водни пръски. Оставете разстояние от поне 15 см от всички стени.
- Дръжте запалими и горивни материали на поне 50 см. от устройството.
- Уверете се, че въздушната циркулация е невъзпрепятствана. Оставете достатъчно място около печта за пица и поне 1 метър разстояние над уреда.
- Не покривайте печта за пица.
- Никога не блокирайте вентилационните отвори и не ги покривайте с плат.
- Не поставяйте хартия, пластмаса, алуминиево фолио, плат или други предмети в печта за пица.
- Печта за пица може да се използва само за приготвяне на пица и подобни плоски тестени изделия. Никога не поставяйте прекалено големи хранителни продукти в печта за пица.

- Поради високите температури в уреда не използвайте хартия за печене или трайно фолио за печене. Винаги махайте фолиото и хартията, напр. от замразените храни, дори ако производителят е посочил, че те могат да се пекат заедно с храната.
- Никога не монтирайте печта за пица в шкаф.



ОПАСНОСТ! Риск от токов удар!

- Корпусът на печта за пица не трябва да се поврежда. Ако корпусът е повреден, съществува риск от токов удар.
- Уверете се, че сте свързали печта за пица към контакт, който е лесно достъпен по всяко време. Използвайте печта за пица само при посоченото върху табелката със спецификации напрежение! Табелката със спецификации може да се намери от долната страна на печта за пица. Не е необходимо действие от страна на потребителя, за да се настрои продуктът за работа на 50 или 60 Hz. Продуктът автоматично се настройва за 50 или за 60 Hz.
- Печта за пица, захранващият кабел (12) и щепселът не трябва да се потапят във вода или други течности.
- Никога не докосвайте захранващия кабел (12) или печта за пица с мокри ръце.
- Печта за пица не трябва да се използва в непосредствена близост до мивка, вана, душ или плувен басейн. Ако печта за пица падне във вода, незабавно изключете щепсела от контакта и едва след това извадете печта за пица от водата.
- За да изключите правилно от електрозахранването, щепселът трябва да се извади от контакта. Никога не дърпайте захранващия кабел (12), за да извадите щепсела от контакта. Винаги дърпайте за самия щепсел.
- Изключете щепсела от контакта, ако печта за пица не работи правилно, не се използва, по време на гръмотевични бури и преди почистване.
- Уверете се, че захранващият кабел (12) не може да бъде повреден от остри ръбове или горещи места.
- Уверете се, че захранващият кабел (12) не може да бъде смачкан или притиснат.
- Ако захранващият кабел (12) е повреден, той трябва да се замени от производителя, от негов представителен сервиз или от друго квалифицирано лице, за да се избегнат възможни опасности. Никога не използвайте адаптерни щепсели или удължителни кабели и не модифицирайте захранващия кабел (12)!

**ОПАСНОСТ! Има риск от изгаряния!**

- Когато уредът е включен, температурата на изложените на въздействието му повърхности може да бъде много висока. По време на употреба от вентилационните отвори излиза гореща пара. Гореща пара може да излиза и при отваряне на печта за пица. Използвайте подходяща лопатка за пица, за да поставите и извадите храната. Когато изваждате храната, не докосвайте вътрешността на печта за пица. Използвайте ръкохватки или ръкавици за фурна, за да предотвратите изгаряния, и докосвайте само дръжката (1).
- Пещта за пица и камъкът за пица (10) се нагряват много по време на работа. Те остават горещи и след изключване на уреда. Внимавайте да не се изгорите.
- Изчакайте пещта за пица и камъкът за пица (10) да се охладят напълно, преди да ги почиствате, транспортирате или съхранявате.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Риск от нараняване**

- Ако забележите пушек, странни шумове или миризми, незабавно изключете щепсела от електрическия контакт. Ако това се случи, пещта за пица не трябва да бъде използвана повече, докато не бъде проверена от упълномощен сервизен персонал. Никога не вдишвайте дим от евентуално запалване на уреда. Ако вдишате дим случайно, потърсете медицинска помощ. Вдишването на дим може да бъде опасно за Вашето здраве.
- Положете захранващия кабел (12) така, че да не представлява опасност от спъване.

**ВНИМАНИЕ! Повреда по оборудването**

- Не използвайте абразивни и аstringиращи почистващи препарати.
- Използвайте пещта за пица само с предоставените оригинални аксесоари.
- Никога не поставяйте предмети върху пещта за пица.
- Предпазете пещта за пица от влага, капки и пръски.
- Не поставяйте пещта за пица на пряка слънчева светлина.
- Не излагайте пещта за пица на изключително високи или ниски температури.
- Не излагайте пещта за пица на прекомерни удари и вибрации.
- Камъкът за пица (10) никога не трябва да се потапя във вода, тъй като абсорбира влага и това може да доведе до пукнатини или повреда.

- Никога не почиствайте камъка за пица **(10)** с препарат за миене на съдове. Почистващите препарати могат да проникнат в порите на камъка и да се прехвърлят върху храната при следващото му използване.
- Не използвайте заострени или остри предмети, както и почистващи препарати под високо налягане за почистване на камъка за пица **(10)**, тъй като това може да доведе до надраскване или повреждане на материала, в който могат да се забият остатъци от храна.
- Не третирайте камъка за пица **(10)** с дезинфектанти. Дезинфекция не е необходима поради високите работни температури в пещта за пица.
- Не мажете камъка за пица **(10)** с мазнина, тъй като това може да доведе до дим, миризми или повреда.

6. Преди да започнете

Извадете пещта за пица и всички аксесоари от опаковката. Отстранете всички опаковъчни материали, преди да започнете работа.

6.1 Първоначална настройка

Загрейте уреда без храна, преди да го използвате за първи път. Когато го загревате за първи път, от нагревателните елементи може да се отдели малко количество дим и миризма. Това е нормално и напълно безопасно.

- Изберете подходящо място за продукта (вижте глава „5. Инструкции за безопасност“).
- Почистете уреда, както е описано в глава „11.2 Почистване“.
- Поставете камъка за пица **(10)** в уреда.
- Включете щепсела в лесно достъпен електрически контакт. Ще прозвучи кратък звуков сигнал. Всички индикатори светват за кратко и след това отново изгасват. Бутонът ON/OFF **(8)** свети слабо.
- Натиснете бутон ON/OFF **(8)**. Индикаторът на избраната програма мига. Съответните стойности на температурата и времето се показват на дисплея **(6)**.
- Натиснете бутона „START/STOP“ **(7)** или изчакайте около 10 секунди. Индикаторът на избраната програма мига и светлината на пещта светва. На дисплея **(6)** стойността на температурата се заменя с въртящ се символ и светва "PREHEAT" (предварително загряване). Дисплеят за време няма да се промени. Започва процесът на предварително загряване и вентилаторът започва да работи. Това отнема около 15 минути.
- При първото използване може да се образува лека миризма или дим. В този случай осигурете адекватна вентилация (например чрез отваряне на прозорец).
- След като процесът на предварително загряване приключи, се чуват три звукови сигнала и на дисплея се извежда „ADD FOOD“ (добавете храната) **(6)**. Стойността на температурата се показва отново на дисплея **(6)**.
- Натиснете и задръжте бутона ON/OFF **(8)** за около една секунда, за да изключите уреда.
- Вентилаторът ще продължи да работи известно време. Оставете уреда да се охлади. Ако е необходимо, отворете вратата **(2)** с дръжката **(1)**, за да ускорите процеса.
- Сега уредът е готов.

7. Начало



Уредът се загрева предварително, за да се постигнат оптимални резултати при печене при високи температури. По време на фазата на предварително загряване камъкът за пица **(10)** трябва да е вътре в уреда. Ако уредът е все още горещ, няма нужда от фаза на предварително загряване.



Ако сте стартирали програма (индикаторът за избраната програма светва), трябва първо да натиснете бутона START/STOP **(7)**, преди да изберете друга програма.



След 30 минути без работа, уредът автоматично преминава в режим на готовност. За да продължите печенето, натиснете бутона ON/OFF **(8)** и изберете програмата отново.

- Изберете подходящо място за продукта (вижте глава „5. Инструкции за безопасност“).
- Поставете камъка за пица **(10)** в уреда.
- Включете щепсела в лесно достъпен електрически контакт.
- Ще прозвучи кратък звуков сигнал. Всички индикатори светват за кратко и след това отново изгасват. Бутонът ON/OFF **(8)** свети слабо.
- Натиснете бутон ON/OFF **(8)**. Индикаторът на избраната програма мига. Съответните стойности на температурата и времето се показват на дисплея **(6)**.
- Изберете желаната програма, като използвате въртящия се превключвател за програми **(9)** (вижте глава 8, „Програми“).
- Натиснете бутона START/STOP **(7)** или изчакайте около 10 секунди, за да приемете предварително зададените стойности за температурата и времето и да стартирате процеса на загряване. Индикаторът на избраната програма мига и светлината на пещта светва. Можете също така да персонализирате стойностите на температурата и времето (вижте таблица 8.1 "Температури и времена, свързани с програми"). Направете следното:
 - Натиснете бутона UPPER/LOWER **(4)** за превключване между горно и долно загряване. Дисплеят **(6)** показва „UPPER“ (горно загряване) или „LOWER“ (долно загряване).
 - Използвайте контролния бутон TEMP/TIMER **(3)**, за да настроите желаната температура на стъпки от по 5 градуса.
 - Натиснете бутона TIMER **(5)**, за да промените времето на работа на таймера.
 - Използвайте контролния бутон TEMP/TIMER **(3)**, за да зададете желаното време: на стъпки от по 10 секунди (до 3 минути), на стъпки от по 30 секунди (от 3 до 10 минути) или на стъпки от по 1 минута (над 10 минути).
 - Натиснете бутона START/STOP **(7)**, за да стартирате процеса на загряване.
- На дисплея **(6)** стойността на температурата се заменя с въртящ се символ и светва "PREHEAT" (предварително загряване). Дисплеят за време няма да се промени. Започва процесът на предварително загряване и вентилаторът започва да работи. Това отнема около 15 минути.
- След като процесът на предварително загряване приключи, се чуват три звукови сигнала и на дисплея се извежда „ADD FOOD“ (добавете храната) **(6)**. Стойността на температурата се показва отново на дисплея **(6)**.
- Отворете вратата **(2)** с помощта на дръжката **(1)** и плъзнете отгоре пицата върху камъка за пица **(10)** с помощта на лопатка за пица.
- Затворете вратата **(2)** чрез дръжката **(1)**.
- Натиснете бутона START/STOP **(7)**, за да стартирате таймера. Таймерът започва да отброява. След като таймерът изтече, се чуват три звукови сигнала и на дисплея се извежда „ADD FOOD“ (добавете храната) **(6)**. Уредът остава включен и продължава да нагрява.

- Проверете дали пицата е достигнала желаната степен на готовност. Можете да промените времето за работа на таймера, ако е необходимо.
- Когато пицата е готова, отворете вратата **(2)**, като използвате дръжката **(1)**.
- Извадете пицата с помощта на лопатка за пица.
- Ако желаете, можете да изпечете още пици. Ако не искате да печете повече пици, натиснете и задръжте бутона ON/OFF **(8)** за около една секунда, за да изключите уреда.
- Вентилаторът ще продължи да работи известно време. Оставете уреда да се охлади. Ако е необходимо, отворете вратата **(2)** с дръжката **(1)**, за да ускорите процеса.
- Извадете щепсела от електрическия контакт.
- Почистете уреда, както е описано в глава „11.2 Почистяване“.

8. Програми

Уредът има следните програми.

Програма	Употреба
NEAPOLITAN (НЕАПОЛИТАНСКА)	за неаполитанска пица (много висока температура, кратко време за печене)
PAN PIZZA (ПИЦА НА ТИГАН)	за пица на тиган или пица с по-дебела основа (висока температура, по-дълго време за печене)
THIN CRUST (Тънък блат)	за пица с тънък блат (висока температура, средно време за печене)
NEW YORK (Ню Йорк)	за пица в нюйоркски стил (средна температура, по-дълго време за печене)
DIY (Направи си сам)	персонализирана настройка на температурата и времето
FROZEN PIZZA (ЗАМРАЗЕНА ПИЦА)	предварителна настройка за замразена пица (средна температура, по-дълго време за печене)

8.1 Температури и времена, свързани с програмите

Програмите имат следните предварително зададени температури и времена. Можете да ги промените, ако е необходимо.

Програма	Горно загреване	Долно загреване	Време	Регулируема температура	Регулируемо време
NEAPOLITAN	450 °C	450 °C	2 мин.	200–450 °C	1–60 мин.
PAN PIZZA	300 °C	340 °C	10 мин.	80–450 °C	1–60 мин.
THIN CRUST	270 °C	300 °C	6 мин.	80–450 °C	1–60 мин.
NEW YORK	280 °C	280 °C	8 мин.	80–450 °C	1–60 мин.
DIY	400 °C	400 °C	2 мин.	80–450 °C	1–60 мин.
FROZEN PIZZA	240 °C	300 °C	8 мин.	80–450 °C	1–60 мин.

- Предварително зададените програми служат като насоки за времето за печене. Действителното необходимо време за печене може да бъде по-кратко или по-дълго в зависимост от тестото, продуктите върху пицата и желаната степен на запичане, като винаги трябва да се следи.
- В режим "Замразена пица" препоръчваме да изчакате 1-2 минути между печенето на няколко пици, за да може камъкът за пица да се загрее отново и да се постигнат оптимални резултати при печенето.
- В режим на пица с тънка коричка трябва да се използват само продукти, които могат да се пекат и имат ниско съдържание на влага. В противен случай резултатът от печенето може да се влоши, тъй като пицата може да не е достатъчно хрупкава.

9. Рецепти

- Препоръчваме работната повърхност да се поръси с грис или брашно от твърда пшеница, за да се гарантира, че тестото за пица се обработва лесно.

- **Забележка относно използването на готово тесто:**

Отстранете хартията за печене от тестото преди печене, тъй като тя може да изгори при високи температури. Поръсете леко долната част на тестото с брашно, за да не залепне. Настройте печта за пица според инструкциите на опаковката на готовото тесто. Моля, имайте предвид обаче, че времето за печене може да бъде намалено с до 50% поради по-малкото пространство за готвене. Следете пицата през цялото време по време на печенето.

9.1 Тесто за неаполитанска пица (6 пици, приблизително 280 г всяка)

Съставки

- 1000 г Брашно тип 00
- 680 г студена вода (68 %)
- 24 г сол
- 15 г зехтин
- 1 г прясна мая

→ прави приблизително **6 топки** от по **280 г** всяка

Приготвяне на тестото

1. Автолиза (препоръчително)

Смесете брашно + 90% вода, покрийте и оставете да престои 30 минути.

2. Добавете маята и останалата вода

Разтворете маята в останалата вода и оставете да престои около 5 минути.

3. Добавете сместа от мая и вода

Добавете сместа от мая и вода към сместа от брашно и вода и месете 10 минути в кухненски робот (на средна скорост).

4. Добавете солта и мазнината

Бавно добавете солта и мазнината и месете още 5 минути (на средна скорост).

Цел: гладко, леко лепкаво, еластично тесто.

5. Втасване

- Оставете тестото да втаса за 2 часа на стайна температура в купата за смесване (около 22 °C).
- След това охладете в хладилника за 24-48 часа (4-6 °C).

6. Втасване на топките

- Извадете тестото от купата за смесване и го разделете на 6 порции.
- Оформете на топка леко набрашеното тесто и го покрийте (най-добре в кутия).
- Оставете да втаса за 3-4 часа на стайна температура в купата за смесване

Настройки на печта за неаполитанска пица

Загрейте печта с предварително зададената програма за неаполитанска пица (Neapolitan).

Поръсете работната повърхност с грис (за предпочитане е да има малка купчинка, в която да се постави топката тесто за обработка).

Не разточвайте тестото, а внимателно го притискайте отвътре навън.

За да не залепне прекалено много тестото, обръщайте го, когато го разстилате, така че и двете страни на гриса да останат сухи.

Имайте предвид, че грисът е особено устойчив на топлина, поради което се използва за оформяне на пици (брашното би изгоряло твърде бързо). Въпреки това, преди да поставите пицата във фурната, се уверете, че под нея няма прекалено много грис. Грисът, който не се е свързал с тестото, изгаря много бързо и предизвиква много неприятен вкус.

Препоръчваме време за печене от 1:30 до 2:00 минути за постигане на оптимални резултати.

9.2 Пица с гъби и лук в нюйоркски стил

По желание: Вариант с варена шунка за 2 големи пици (30-32 см)

Съставки - тесто

- 400 г пшенично брашно (тип 550)
- 260ml студена вода
- 1 ч.л. суха мая (или приблизително 3 г прясна мая)
- 1 ч. л. захар
- 1 ч. л. сол
- 3 с.л. зехтин
- риган

Съставки - върху тестото

- приблизително 140-200 мл доматиен сос
- 240-300 г моцарела (настъргана)
- 60 г гъби, нарязани на тънки филийки
- 40 г лук, ситно нарязан на колелца
- риган (по желание)
- сол
- 2 с.л. зехтин (по желание)

По желание - вариант с шунка

- 80 г варена шунка, нарязана на малки парченца

Тесто - подготовка

1. Изсипете водата в купа, разбъркайте маята и я оставете да се разтвори за кратко.
2. Сложете брашното, захарта и солта в купа и ги разбъркайте, след което добавете 2 супени лъжици олио и сместа от вода и мая.
3. Разбъркайте всичко грубо, докато повече не се вижда сухо брашно.
4. Месете 5-8 минути, докато получите гладко тесто.
5. Оформете тестото на топка.
6. Разделете тестото на 2 равни части и леко го намажете с олио.
7. Поставете в затворени съдове и оставете да втаса в хладилник за 24 часа.

Подготовка на следващия ден

1. Загрейте предварително пещта:

Загрейте фурната на програмата за пица в нюйоркски стил (New York).

2. Подготовка на соса:

Подправете доматиеното пюре със сол и риган (по желание).

3. Подготовка на тестото:

Разточете и оформете тестото с диаметър около 30 см отвътре навън, като оставите центъра тънък, а краищата оформите малко по-дебели.

4. Гарниране на пицата:

- Разпределете доматиения сос равномерно върху тестото (оставете краищата свободни).
- Поръсете с моцарела.
- Разпределете гъбите и лука равномерно (нарежете гъбите много тънко, за да не отделят много течност.
- По желание: Добавете парченца варена шунка.

5. Печене:

печете за около 7 минути, докато сиренето се разтопи и леко покафенее, а основата стане хрупкава.

9.3 Пица в нюйоркски стил с пеперони (чили) и салам за 2 големи пици (30-32 см)

Съставки - тесто

- 400 г пшенично брашно (тип 550)
- 260ml студена вода
- 1 ч.л. суха мая (или приблизително 3 г прясна мая)
- 1 ч. л. захар
- 1 ч. л. сол
- 3 с.л. зехтин
- риган

Съставки - върху тестото

- приблизително 140-200 мл доматиен сос
- 240-300 г моцарела (настъргана)
- 2 люти чушки чили
- 60 - 80 г салам

Тесто - подготовка

1. Изсипете водата в купа, разбъркайте само маята и я оставете да се разтвори за кратко.
2. Сложете брашното, захарта и солта в купа и ги разбъркайте, след което добавете 2 супени лъжици олио и сместа от вода и мая.
3. Разбъркайте всичко грубо, докато повече не се вижда сухо брашно.
4. Месете 5-8 минути, докато получите гладко тесто.
5. Оформете тестото на топка.
6. Разделете тестото на 2 равни части и леко го намажете с олио.
7. Поставете в затворени съдове и оставете да втаса в хладилник за 24 часа.

Подготовка на следващия ден

1. Загрейте предварително пещта:

Загрейте фурната на програмата за пица в нюйоркски стил (New York).

2. Подготовка на соса:

Подправете доматиеното пюре със сол и риган (по желание).

3. Подготовка на тестото:

Разточете и оформете тестото на около 30 см отвътре навън, като оставите центъра тънък, а краищата оформите малко по-дебели.

Гарниране на пицата:

Сос → сирене → салам → люти чушки чили

- Разпределете доматиения сос равномерно върху тестото (оставете краищата свободни).
- Поръсете с моцарела.
- Разпределете салама равномерно върху пицата.
- Нарезжете лютата чушка на кръгчета и ги разпределете върху пицата.

4. Печене:

печете за около 7 минути, докато сиренето се разтопи и леко покафенее, а основата стане хрупкава.

9.4 Пица с моцарела, рукола, чери домати и пармезан Тънко тесто за пица (приблизително 2 пици, 30 см)

Съставки - тесто

- 250 г брашно
- 150 ml хладка вода
- 5 г сол
- 5 г захар
- 5 г суха мая
- 1 с.л. зехтин

Съставки - върху тестото

- 120 ml доматен сос
- 120 г настъргана моцарела
- 10-12 чери домати (приблизително 60-80 г)
- 2 шепи рукола (30-50 г)
- 25 г настърган пармезан
- 1-2 ч.л. зехтин
- Сол и черен пипер на вкус
- по желание: люти чушлета или малко лимонов сок
- малко брашно или грис за разточване

Подготовка - тесто:

1. Активирайте маята заедно със захарта в хладка вода за около 5-10 минути, докато леко се разпени.
2. Смесете брашното и солта в купа. Добавете сместа от мая и вода и зехтина. Месете 8-10 минути, докато получите гладко тесто.
3. Оставете тестото да втаса за 1 час на стайна температура **или** го оставете да ферментира в хладилника за 12-24 часа (по-дълга ферментация = повече вкус).

Приготвяне след изтичане на времето за втасване:**1. Загрейте пещта**

Загрейте пещта на програма Thin Crust.

2. Разделете тестото на порции от по 160-180 г всяка и го оформете на кръгчета.
3. Разточете много тънко (2-3 мм).

4. Оформете пицата

Оформете тестото много тънко върху набрашнена повърхност или го разточете (още по-добре върху грис) (диаметър около 28-30 см).

5. Покритие на основата

Намажете доматения сос много тънко.

Разпределете **равномерно**

настърганата моцарела (краищата оставете свободни).

6. Печене

Печете пицата за около **6 минути**, докато краищата станат златистокафяви и сиренето се разтопи.

7. Срежете наполовина чери домати и измийте руколата, докато се пече.
8. **Свежо гарниране**
Издадете пицата от печта. Нарезжете чери домати на половинки или четвъртинки и ги поставете отгоре.
Отгоре поръсете с рукола и настърган пармезан.
9. **Завършек**
Поръсете със зехтин, подправете леко със сол и черен пипер.
По желание: Люспи от чили или малко лимонов сок.

9.5 Тесто за тарталети с мая (хрупкаво и тънко)

Количество: за 2 тави

Време за втасване: 45–60 минути

Съставки - тесто

- 220 г пшенично брашно (тип 405 или 550)
- 120 ml хладка вода
- 1 с.л. неутрално олио (рапично или слънчогледово олио)
- ½ ч. л. сол
- 2 г суха мая (приблизително ½ пакетче)

Съставки - върху тестото

- 160-200 г прясна или заквасена сметана
- 100 г бекон, нарязан на кубчета
- 1 глава червен лук
- 60 г настъргана моцарела
- сол и черен пипер

Подготовка - тесто

1. **Активиране на маята**
Разтворете сухата мая в хладка вода и я оставете да престои 2-3 минути.
2. **Приготвяне на тестото**
Сложете брашното и солта в купа.
Добавете водата с маята и олиото и месете всичко в продължение на **3-5 минути**, за да се получи гладко, сравнително твърдо тесто.
3. **Оставете тестото да втаса**
Оформете тестото на топка, намажете го леко с олио, покрийте го и го оставете да втаса на **стайна температура за 45-60 минути**, докато видимо се надигне.

Приготвяне след 60 минути втасване

1. **Загрейте предварително печта**
на програма DIY: **280 °C** горно загряване и **300 °C** долно загряване
2. Разделете тестото на 2 порции.
3. Разточете **много тънко** (наистина тънко като хартия).
4. **Намажете основата**
Разпределете сметаната равномерно и **тънко** върху основата.
Подправете леко със сол и черен пипер.
5. Разпределете равномерно нарязания на кубчета бекон отгоре.
6. Нарезжете лука на ситни ивици и ги разпределете.

7. Поръсете с малко моцарела **отгоре**.
8. **Печене**
Печете тартата за **около 5 минути**, докато краищата станат хрупкави и сиренето леко покафенее.
9. **Завършек**
След изпичане намажете с мед, по желание с орехи

9.6 Тесто за тарталети с мая (хрупкаво и тънко)

Количество: за 2 тави

Време за втасване: 45–60 минути

Съставки - тесто

- 220 г пшенично брашно (тип 405 или 550)
- 120 ml хладка вода
- 250 с.л. неутрално олио (рапично или слънчогледово олио)
- ½ ч. л. сол
- 2 г суха мая (приблизително ½ пакетче)

Съставки - върху тестото

- 160-200 прясна или заквасена сметана
- 1 зряла круша
- 160 г козе сирене (на ролка или крема сирене)
- 60 г настъргана моцарела
- сол и черен пипер

По желание (силно препоръчително):

- 2 ч.л. мед
- 2 с.л. нарязани орехи

Подготовка - тесто

1. **Активиране на маята**
Разтворете сухата мая в хладка вода и я оставете да престои 2-3 минути.
2. **Приготвяне на тестото**
Сложете брашното и солта в купа.
Добавете водата с маята и олиото и месете всичко в продължение на **3-5 минути**, за да се получи гладко, сравнително твърдо тесто.
3. **Оставете тестото да втаса**
Оформете тестото на топка, намажете го леко с олио, покрийте го и го оставете да втаса на **стайна температура за 45-60 минути**, докато видимо се надигне.

Приготвяне след 60 минути втасване

1. **Загрейте предварително печта**
на програма DIY до **280 °C** горно загряване, **300 °C** долно загряване.
2. Разделете тестото на 2 порции.
3. Разточете **много тънко** (наистина тънко като хартия).
4. Нарезжете козето сирене на филийки.
5. **Пригответе крушата**
Отстранете сърцевината на крушата и я нарежете на **тънки резени или филийки**.

6. Гарниране

Намажете основата

Разпределете сметаната равномерно и **тънко** върху основата.

Подправете леко със сол и черен пипер.

Разпределете резенчетата круши върху основата.

Нарежете козето сирене на филийки.

Поръсете с малко моцарела **отгоре**.

7. Печене

Печете торта за **около 5 минути**, докато краищата станат хрупкави и сиренето леко покафенее.

8. Завършек

След изпичане намажете с мед, по желание с орехи

9.7 Пица на тиган Quattro Formaggi

Рецепта за 4 пици на тиган (28-30 см)

Съставки за тестото:

- 1 кг брашно (тип 550 или тип 00)
- 640 ml хладка вода
- 20 г прясна мая **или** 7 г суха мая
- 4 ч. л. захар
- 4 ч. л. сол
- 4 с.л. зехтин
- малко олио или масло за намазване на тиганите

Съставки за гарниране (вариант 2)

- 4 супени лъжици сметана или заквасена сметана вместо доматиен сос
- 400 г моцарела (настъргана)
- 240 г горгонзола (мека)
- 240 г Ементал или Гауда (настъргана)
- 160 г пармезан (ситно настърган)

Начин

1. Пригответе тестото (около 2 часа предварително)

1. Разтворете маята и захарта в хладка вода, оставете да престои 5 минути, докато леко се разпени.
2. Поставете брашното и солта в голяма купа, добавете сместа с маята и зехтина.
3. Месете енергично в продължение на 8-10 минути, докато тестото стане гладко и еластично.
4. Намажете с малко масло, покрийте и **оставете да втаса за 1-1,5 часа**, докато удвои обема си.

2. Подгответе тиганите или формите след времето за втасване

- **Намажете обилно с масло или олио** 4 тави или форми за печене (28-30 см всяка).
- **Разделете** тестото на **4 равни части** и притиснете всяка част в тавата, докато стигне до ръба.
- **Оставете да втаса още 30-40 минути**, за да станат краищата хубави и пухкави.

Съвет

- Тестото може да се остави да почине в **хладилника за 12-24 часа**, което го прави по-ароматно.

3. Загрейте пещта на програмата Pan Pizza

- Загрейте пещта на програмата Pan Pizza.

4. Начин

Гарниране

Намажете тестото със сметана или заквасена сметана.

Поръсете равномерно с различните видове сирене.

Печене

Пица на тиган: Печете около 10 минути, използвайки програмата Pan Pizza.

9.8 Пица с пилешко барбекю

Рецепта Pan Pizza за 4 пици на тиган (28-30 см)

Съставки за тесто:

- 1 кг брашно (тип 550 или тип 00)
- 640 ml хладка вода
- 20 г прясна мая **или** 7 г суха мая
- 4 ч. л. захар
- 4 ч. л. сол
- 4 с.л. зехтин
- малко олио или масло за намазване на тиганите

Съставки за гарниране (вариант 1)

- 320-400 г сос за барбекю (замества доматения сос)
- 500 г варено пилешко месо (например лентички от пуешко филе, подправени и запържени)
- 400 г настъргана моцарела или чедър
- По желание: 160 г сладка царевича или 2-4 стръка зелен лук, нарязани на кръгчета

Начин

1. Пригответе тестото (около 2 часа предварително)

1. Разтворете маята и захарта в хладка вода, оставете да престои 5 минути, докато леко се разпени.
2. Поставете брашното и солта в голяма купа, добавете сместа с маята и зехтина.
3. Месете енергично в продължение на 8-10 минути, докато тестото стане гладко и еластично.
4. Намажете с малко масло, покрийте и **оставете да втаса за 1-1,5 часа**, докато удвои обема си.

2. Подгответе тиганите или формите след времето за втасване

- **Намажете обилно с масло или олио** 4 тави или форми за печене (28-30 см всяка).
- **Разделете** тестото на **4 равни части** и притиснете всяка част в тавата, докато стигне до ръба.
- **Оставете да втаса още 30-40 минути**, за да станат краищата хубави и пухкави.

Съвет

- Тестото може да се остави да почине в **хладилника за 12-24 часа**, което го прави по-ароматно.

3. Загрейте пещта в програмата Pan Pizza

- Загрейте пещта на програмата Pan Pizza.

4. Начин

Гарниране

Нанесете тънък слой барбекю сос върху тестото.

Поръсете равномерно със сирене.

Разпределете равномерно нарязаното на кубчета пилешко месо отгоре.

По желание добавете кръгчета лук отгоре.

Печене

Пица на тиган: Печете около 10 минути, използвайки програмата за пица на тиган.

9.9 Пълнозърнесто тесто за пица (за 4 пици)

Съставки - тесто

- 500 г пълнозърнесто пшенично брашно (за предпочитане пълнозърнесто, фино смляно)
- 350 г студена вода (70 % хидратация)
- 10 г сол
- 2 г суха мая (или 6 г прясна мая)
- 15 г зехтин

Съставки - върху тестото

- приблизително 360 г доматиено пюре или доматиен сос по ваш избор
- 300 г броколи
- 300 г гъби
- 2 чушки
- 2 малки глави червен лук
- 300 г сладка царевица (отцедена)
- 400 г настъргана моцарела

Приготвяне на тестото

1. Автолиза (препоръчително)

Смесете брашно + 320 г вода, покрийте и оставете да престои 30 минути.

→ Важно за по-добрата разтегливост на пълнозърнестото брашно.

2. Добавете маята и останалата вода

Разтворете маята в останалата вода и оставете да престои около 5 минути.

3. Смесете маята и водата

Добавете сместа от мая и вода към сместа от брашно и вода и месете 10 минути в кухненски робот (на средна скорост).

4. Добавете солта и мазнината

Бавно добавете солта и мазнината и месете още 5 минути (на средна скорост).

Цел: гладко, леко лепкаво, еластично тесто.

5. Втасване

- Оставете тестото да втаса за 2 часа на стайна температура в купата за смесване (около 22 °C).
- След това охладете в хладилника за 24-48 часа (4-6 °C).

6. Втасване на топките

- Извадете тестото от купата за смесване и го разделете на 4 порции.
- Оформете на топка леко набрашненото тесто и го покрийте (най-добре в кутия).
- Извадете го от хладилника 3-4 часа преди печене и го оставете да втаса на стайна температура.

След времето за втасване - настройки за неаполитанска пица (Neapolitan)

Загряйте фурната на предварително зададената програма за неаполитанска пица (около 15 мин.).

Оформяне на тестото

Поръсете работната повърхност с грис (за предпочитане е да има малка купчинка, в която да се постави топката тесто за обработка).

Не разточвайте тестото, а внимателно го притискайте отвътре навън.

Подготовка на зеленчуците

1. Нарежете броколите на малки парченца и бланширайте за 1-2 минути.

- Напълнете тенджерата с вода и я оставете да заври.
 - Добавете сол във водата (като вода за макарони).
 - Добавете розичките броколи във врящата вода.
 - Гответе 1–2 минути.
 - Извадете броколите с помощта на сито и ги отцедете (по желание: изплакнете ги за кратко със студена вода).
2. Отцедете, овкусете леко със сол и разбъркайте с малко зехтин.
 3. Нарежете гъбите на филийки.
 4. Нарежете чушките на лентички
 5. и нарежете лука на тънки полукръгчета.

Гарниране (важно за доброто стапяне)

1. Нанесете тънък слой доматен сос. Основата трябва леко да прозира.
2. Разпределете първо около $\frac{2}{3}$ от моцарелата.
3. Поставете зеленчуците.
4. Поръсете останалата моцарела.
5. По желание: малко зехтин и люти чушлета.

Печене

- Настройте фурната на програма Neapolitan и печете 2 мин.

9.10 Класически барбекю сос за американска пица на тиган

Съставки (за приблизително 2–3 пици на тиган)

- 200 мл кетчуп (основа)
- 60 мл ябълков оцет или лек бял винен оцет
- 40–50 г кафява захар (алтернативно - мед или кленов сироп)
- 1 с.л. сос Уорчестър
- 1 ч.л. горчица
- 1 ч.л. пушен червен пипер на прах
- $\frac{1}{2}$ ч.л. лук на прах
- $\frac{1}{2}$ ч.л. чесън на прах
- $\frac{1}{2}$ ч.л. черен пипер

По желание:

- $\frac{1}{2}$ ч.л. лют червен пипер или кайенски пипер
- $\frac{1}{2}$ ч.л. течен дим (много икономично)

Начин

1. Добавете всички съставки в малка тенджера.
2. Оставете да заври, като разбърквате, след което оставете да къкри на слаб огън в продължение на 10–15 минути, докато сосът се сгъсти.
3. Аромат: по-сладък → повече захар, по-кисел → повече оцет, по-димен → червен пипер/течен дим.
4. Отстранете от огъня и оставете да се охлади леко.

Използване върху пица на тиган

- Нанесете тънък слой от соса (той е гъст).
- Идеален със:
 - Микс от моцарела и чедър

– Пилешко (пиле на барбекю), червен лук

– По желание след печене: зелен лук

10. Отстраняване на проблеми

10.1 Пещта за пица не работи

- Проверете дали мрежовият щепсел е правилно вкаран в мрежовия контакт.
- Проверете дали има напрежение в използвания контакт.

10.2 Дисплеят (6) показва “E1”, “E2” или “E3”

- Пещта за пица има техническа неизправност. Свържете се с производителя.

10.3 Пещта за пица се изключва и не може да се включи отново веднага

Тази пещ за пица е снабдена с механизъм за защита от прегряване. **Уредът се изключва автоматично, ако се нагрее прекалено много.**



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Обикновено има причина за прегряване и то може да представлява опасност от пожар!

- Извадете щепсела от електрическия контакт.
- Отстранете причината за прегряването. Проверете дали уредът може да разсейва достатъчно топлина. Покрит ли е или е твърде близо до стена или друго препятствие?
- Оставете уреда да се охлади напълно. Това отнема около 45 минути. Уредът може да бъде пуснат отново в експлоатация едва след пълното му охлаждане.

11. Поддръжка/почистване

11.1 Поддръжка

Поддръжка е необходима, ако пещта за пица е била повредена по някакъв начин, например когато в нея е влязла течност, ако е била изложена на дъжд или влага, ако не работи нормално или ако е била изпусната. Ако забележите дим, необичайни шумове или миризми, изключете незабавно пещта за пица и извадете щепсела от контакта. Ако това се случи, пещта за пица не трябва да бъде използвана повече, докато не бъде проверена от упълномощен сервизен персонал. Сервизното обслужване трябва да се извършва само от квалифициран персонал. Никога не отваряйте корпуса на пещта за пица.

11.2 Почистване



Извадете щепсела от мрежовия контакт преди да започнете почистване, има опасност от токов удар!



Изчакайте, докато пещта за пица и камъкът за пица (10) се охладят напълно, за да избегнете риска от изгаряния.



Камъкът за пица (10) може да промени цвета си въпреки редовното почистване. Това се дължи на материала и не влияе на функционалността му. Вътрешността на пещта за пица може да промени цвета си с течение на времето - това е нормално и безвредно.

Внимателно отстранете загорелите остатъци от храна от камъка за пица (10) с дървена шпатула или стъклокерамична стъргалка. Не драксайте, за да избегнете повреда. Ако е необходимо, избършете камъка за пица (10) с леко влажна кърпа. Не използвайте почистващи препарати и никога не почиствайте камъка за пица (10) в съдомиялна машина или с препарат за почистване под високо налягане.

Никога не използвайте почистващи препарати за фурни или подложки за почистване на фурната за пица. Почистете вътрешната и външната част на уреда с влажна кърпа и малко мек почистващ препарат, избършете с чиста вода и подсушете добре. Винаги се уверявайте, че в уреда не попада вода.

12. Съхранение



Изчакайте, докато пещта за пица изстине напълно. В противен случай има риск от пожар!

Ако не възнамерявате да използвате пещта за пица през продължителен период от време, изключете щепсела от контакта и навийте захранващия кабел (12) на кабелната намотка (11). Затегнете края на захранващия кабел (12) в клипса за кабел (13).

Съхранявайте уреда на чисто, сухо място без пряка слънчева светлина.

13. Наредби за околната среда и информация за изхвърлянето на продукта

	Уредите, маркирани с този символ, отговарят на Европейска директива 2012/19/EU. Всички електрически и електронни уреди трябва да се изхвърлят разделно от домакинския отпадък в официални центрове за бракуване. Чрез правилното бракуване на уреда според изискванията ще избегнете замърсяването на околната среда и рисковете за личното здраве. За повече информация за правилното изхвърляне се свържете с вашето местно правителство, структурите за изхвърляне или магазина, където сте купили уреда.
	Изхвърляйте всички опаковки по начин, предпазващ околната среда. Картонените опаковки могат да бъдат предадени в центрове за рециклиране на хартия или в обществените пунктове за рециклиране. Всякакви фолиа и пластмаса от опаковката трябва да бъдат предадени в обществените пунктове за рециклиране.

Отнася се само за Франция:



За този продукт и компонентите на опаковката му във Франция вадат специфични правила за сортиране. Моля, спазвайте местните указания за изхвърляне.

Отнася се само за Испания и Португалия:

Моля, отделете опаковъчния материал и го изхвърлете в съответните контейнери за събиране в съответствие със символите върху опаковката:



Моля, обърнете внимание на обозначенията върху опаковката, когато я изхвърляте, тя е етикирана със съкращения (a) и цифри (b), чието значение е следното:

1-7: пластмаса / 20-22: хартия и картон / 80-98: композитни материали.

Символ	Материал	Съдържа се в следните опаковъчни елементи за този продукт
	Полиетилен с ниска плътност	Пластмасова торбичка, защитно фолио
	Полипропилен	Нетъкана тъкан
	Велпапе	Опаковка, вътре в кашона
	Хартия	Тъканна хартия

14. Използване за хранителни продукти



Този символ обозначава продукти, чийто физичен и химичен състав е тестван и е установено, че е безопасен за здравето, когато се използва в контакт с храна в съответствие с изискванията на Регламент ЕС 1935/2004.

15. Забележки относно съответствието



Продуктът отговаря на изискванията на приложените европейски и национални директиви. Предоставени са доказателства за съответствие. Производителят има съответните декларации и документация.

Продуктът отговаря на изискванията на приложените национални директиви на Република Сърбия.

Пълната декларация за съответствие на ЕС и всяка друга декларация за съответствие (където е приложимо) са достъпни за изтегляне от тази връзка: https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/541068_2510.pdf

Адрес за контакт в съответствие с Регламент за безопасност на продуктите 2023/988: ce@targa.de

16. Гаранция и сервизна информация

Гаранция

Уважаеми клиенти,

за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да предявите рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в чл.112-115* от Закона за защита на потребителите. Вашите пра-ва, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу представена търговска гаранция и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно Закона за защита на потребителите.

Гаранционни условия

Гаранционният срок започва да тече от датата на покупката. Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката. Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен – по наш избор. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектния уред и касовата бележка (касовият бон) и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал. Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. С ремонта или смяната на продукта не започва да тече нов гаранционен срок.

Гаранционен срок и законови претенции при дефекти

Гаранционната услуга не удължава гаранционния срок. Това важи също и за сме-нените и ремонтирани части. За евентуално наличните повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщи веднага след разопаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане.

Обхват на гаранцията

Уредът е произведен грижливо според строгите изисквания за качество и добро-съвестно изпитан преди доставка. Гаранцията важи за дефекти на материала или производствени дефекти. Гаранцията не обхваща частите на продукта, които подлежат на нормално износване, поради което могат да бъдат разглеждани като бързо износващи се части (например филтри или приставки) или повредите на чупливи части (например прекъсвачи, батерии или такива произведени от стъкло). Гаранцията отпада, ако уредът е повреден поради неправилно използване или в резултат на неосъществяване на техническа поддръжка. За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в упътването за обслужване. Предназначение и действия, които не се препоръчват от упътването за експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за стопанска употреба. При злоупотреба и неправилно третиране, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервиз, гаранцията отпада.

Процедура при гаранционен случай

За да се гарантира бърза обработка на Вашия случай, следвайте следните указания:

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата рекламация.
- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

Ремонтен сервиз / извънгаранционно обслужване

Ремонти извън гаранцията можете да възложите на клона на нашия сервиз срещу заплащане. Той с удоволствие ще Ви направи предварителна kalkulация. Можем да обработваме само уреди, които са достатъчно опаковани и изпратени с платени транспортни разходи.

Внимание: Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервиз почистен и с указание за дефекта.

Уредите, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат. Ние ще извършим безплатно изхвърлянето на изпратените от Вас дефектни уреди.

Сервизно обслужване

България

Тел.: 00800 111 4920

Е-мейл: targa@lidl.bg

IAN 541068_2510

Вносител

Моля, обърнете внимание, че следващият адрес не е адрес на сервиза. Първо се свържете с горепосочения сервизен център.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
ГЕРМАНИЯ

* Чл. 112. (1) При несъответствие на потребителската стока с договора за продажба потребителят има право да предяви рекламация, като поиска от продавача да приведе стоката в съответствие с договора за продажба. В този случай потребителят може да избира между извършване на ремонт на стоката или замяната ѝ с нова, освен ако това е невъзможно или избраният от него начин за обезщетение е непропорционален в сравнение с другия.

(2) Смята се, че даден начин за обезщетяване на потребителя е непропорционален, ако неговото използване налага разходи на продавача, които в сравнение с другия начин на обезщетяване са неразумни, като се вземат предвид:

1. стойността на потребителската стока, ако нямаше липса на несъответствие;
2. значимостта на несъответствието;
3. възможността да се предложи на потребителя друг начин на обезщетяване, който не е свързан със значителни неудобства за него.

Чл. 113. (1) Когато потребителската стока не съответства на договора за продажба, продавачът е длъжен да я приведе в съответствие с договора за продажба.

(2) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба трябва да се извърши в рамките на един месец, считано от предявяването на рекламацията от потребителя.

(3) След изтичането на срока по ал. 2 потребителят има право да развали договора и да му бъде възстановена заплатената сума или да иска намаляване на цената на потребителската стока съгласно чл. 114 .

(4) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба е безплатно за потребителя. Той не дължи разходи за експедиране на потребителската стока или за материали и труд, свързани с ремонта ѝ, и не трябва да понася значителни неудобства.

(5) Потребителят може да иска и обезщетение за претърпените вследствие на несъответствието вреди.

Чл. 114. (1) При несъответствие на потребителската стока с договора за продажба и когато потребителят не е удовлетворен от решаването на рекламацията по чл. 113 , той има право на избор между една от следните възможности: 1. разваляне на договора и възстановяване на заплатената от него сума; 2. намаляване на цената.

(2) Потребителят не може да претендира за възстановяване на заплатената сума или за намаляване на цената на стоката, когато търговецът се съгласи да бъде извършена замяна на потребителската стока с нова или да се поправи стоката в рамките на един месец от предявяване на рекламацията от потребителя.

(3) Търговецът е длъжен да удовлетвори искане за разваляне на договора и да възстанови заплатената от потребителя сума, когато след като е удовлетворил три рекламации на потребителя чрез извършване на ремонт на една и съща стока, в рамките на срока на гаранцията по чл. 115, е налице следваща поява на несъответствие на стоката с договора за продажба. (4) (Предидна ал. 3 - ДВ, бр. 61 от 2014 г., в сила от 25.07.2014 г.) Потребителят не може да претендира за разваляне на договора, ако несъответствието на потребителската стока с договора е незначително.

Чл. 115. (1) Потребителят може да упражни правото си по този раздел в срок до две години, считано от доставянето на потребителската стока.

(2) Срокът по ал. 1 спира да тече през времето, необходимо за поправката или замяната на потребителската стока или за постигане на споразумение между продавача и потребителя за решаване на спора.

(3) Упражняването на правото на потребителя по ал. 1 не е обвързано с никакъв друг срок за предявяване на иск, различен от срока по ал. 1.

Περιεχόμενα

1. Ενδειγμένη χρήση.....	250
2. Περιεχόμενα συσκευασίας	250
3. Γενική παρουσίαση	250
4. Τεχνικές προδιαγραφές	250
5. Οδηγίες ασφάλειας.....	251
6. Πριν τη χρήση.....	255
6.1 Προετοιμασία την πρώτη φορά	255
7. Έναρξη λειτουργίας	256
8. Προγράμματα.....	257
8.1 Θερμοκρασίες και χρόνοι προγραμμάτων	257
9. Συνταγές	258
9.1 Ζύμη για ναπολιτάνικη πίτσα (6 πίτσες, περίπου 280 γρ. η καθεμία)	258
9.2 Πίτσα τύπου Νέας Υόρκης με μανιτάρια και κρεμμύδι.....	259
9.3 Πίτσα τύπου Νέας Υόρκης με πιπεριές τσίλι και σαλάμι για 2 μεγάλες πίτσες (30-32 εκ.)	260
9.4 Πίτσα με μοτσαρέλα, ρόκα, ντοματίνια και παρμεζάνα λεπτή ζύμη πίτσας (περίπου 2 πίτσες, 30 εκ.)	261
9.5 Ζύμη για αλσατική πίτσα με μαγιά (τραγανή και λεπτή).....	262
9.6 Ζύμη για αλσατική πίτσα με μαγιά (τραγανή και λεπτή).....	263
9.7 Πίτσα τέσσερα τυριά με παχιά και αφράτη ζύμη.....	264
9.8 Πίτσα BBQ με κοτόπουλο.....	265
9.9 Ζύμη πίτσας ολικής άλεσης (για 4 πίτσες)	266
9.10 Κλασική σάλτσα μπάμπεκιου για παχιά και αφράτη πίτσα	267
10. Αντιμετώπιση προβλημάτων.....	268
10.1 Ο φούρνος πίτσας δεν λειτουργεί.....	268
10.2 Στην οθόνη (6) εμφανίζεται η ένδειξη “E1”, “E2” ή “E3”	268
10.3 Ο φούρνος πίτσας απενεργοποιείται και δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί ξανά αμέσως.....	268
11. Συντήρηση/καθαρισμός.....	268
11.1 Συντήρηση.....	268
11.2 Καθαρισμός.....	268
12. Φύλαξη όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή.....	269
13. Περιβαλλοντικοί κανονισμοί και πληροφορίες απόρριψης.....	269
14. Καταλληλότητα για χρήση με τρόφιμα	270
15. Δήλωση συμμόρφωσης.....	270
16. Πληροφορίες σχετικά με την εγγύηση και το σέρβις.....	270

1. Ενδεδειγμένη χρήση

Ο φούρνος πίτσας πρέπει να χρησιμοποιείται αποκλειστικά για το ψήσιμο πίτσας και παρόμοιων προϊόντων ζύμης σε οικιακό περιβάλλον. Ο φούρνος πίτσας δεν πρέπει να χρησιμοποιείται σε εξωτερικούς χώρους ή σε τροπικά κλίματα. Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική χρήση. Οποιαδήποτε χρήση πέρα από αυτή που αναφέρεται παραπάνω δεν αντιστοιχεί στην ενδεδειγμένη χρήση. Δεν έχει σχεδιαστεί για εταιρικές ή εμπορικές εφαρμογές.

Αυτό περιλαμβάνει επίσης τη χρήση

- σε κουζίνες προσωπικού σε εμπορικά καταστήματα, γραφεία και άλλα περιβάλλοντα εργασίας,
- σε ξενώνες και πανσιόν,
- σε ξενοδοχεία και ενοικιαζόμενα διαμερίσματα για χρήση από τους επισκέπτες, σε άλλες οικιακές εγκαταστάσεις,
- σε καταλύματα bed & breakfast.

Ο φούρνος πίτσας συμμορφώνεται πλήρως με τους σχετικούς κανονισμούς και τα πρότυπα της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Οποιασδήποτε τροποποίηση του φούρνου πίτσας χωρίς την έγκριση του κατασκευαστή θα οδηγήσει σε άρση της συμμόρφωσής του με αυτά τα πρότυπα. Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για τυχόν ζημιά ή δυσλειτουργία ως συνέπεια τέτοιας τροποποίησης. Χρησιμοποιείτε μόνο τα αξεσουάρ που προτείνει ο κατασκευαστής. Πρέπει να συμμορφώσετε με τους κανονισμούς και τη νομοθεσία της αντίστοιχης χώρας χρήσης.

2. Περιεχόμενα συσκευασίας

- Φούρνος πίτσας
- Πέτρα πίτσας
- Το παρόν εγχειρίδιο με οδηγίες

3. Γενική παρουσίαση

Αυτό το εγχειρίδιο έχει αναδιπλούμενο εξώφυλλο. Στο εσωτερικό του εξωφύλλου, ο φούρνος πίτσας απεικονίζεται με όλα τα μέρη αριθμημένα. Τα μέρη/εξαρτήματα στα οποία αντιστοιχούν οι αριθμοί περιγράφονται παρακάτω:

- 1

Λαβή
- 2

Πόρτα
- 3

Περιστροφικός επιλογέας TEMP/TIMER (θερμοκρασία/χρονόμετρο)
- 4

Κουμπί UPPER/LOWER (θέρμανση πάνω/κάτω)
- 5

Κουμπί TIMER (χρονόμετρο)
- 6

Οθόνη (ένδειξη θερμοκρασίας και χρονόμετρου, UPPER = θέρμανση πάνω, LOWER = θέρμανση κάτω, ADD FOOD = προσθήκη φαγητού, PREHEAT = προθέρμανση)
- 7

Κουμπί START/STOP (έναρξη/παύση)
- 8

Κουμπί ON/OFF (ενεργοποίηση/απενεργοποίηση)
- 9

Περιστροφικός επιλογέας προγραμμάτων
- 10

Πέτρα πίτσας (Εικ. Α)
- 11

Θέση τύλιξης καλωδίου (Εικ. Β)
- 12

Καλώδιο τροφοδοσίας (Εικ. Β)
- 13

Κλιπ καλωδίου (Εικ. Β)

4. Τεχνικές προδιαγραφές

Τροφοδοσία	220 V - 240 V~, 50/60 Hz
Κατανάλωση	2400 W
Κατανάλωση ενέργειας όταν είναι απενεργοποιημένος	0,23 W
Κλάση προστασίας	I
Εύρος θερμοκρασίας	80°C έως 450°C
Λειτουργία χρονόμετρου	μέχρι 60 λεπτά
Προστασία θερμικής υπερφόρτισης	ναι
Αντιστάσεις	2 (θέρμανση πάνω/κάτω)
Θερμοκρασία λειτουργίας	5°C έως 35°C
Υγρασία λειτουργίας	μέγιστη σχετική υγρασία 85%
Αποδεκτές συνθήκες φύλαξης	0°C έως 50°C, μέγιστη σχετική υγρασία 85%

Οι τεχνικές προδιαγραφές και η σχεδίαση μπορεί να αλλάξουν χωρίς προειδοποίηση.

5. Οδηγίες ασφάλειας

Πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά τον φούρνο πίτσας, διαβάστε τις παρακάτω οδηγίες και λάβετε υπόψη σας όλες τις προειδοποιήσεις, ακόμη και αν είστε εξοικειωμένοι με τη χρήση ηλεκτρικών συσκευών. Φυλάξτε το εγχειρίδιο σε ασφαλές μέρος για μελλοντική χρήση. Εάν πουλήσετε τον φούρνο πίτσας ή τον χαρίσετε, μην παραλείψετε να παραδώσετε στον επόμενο χρήστη αυτό το εγχειρίδιο. Οι οδηγίες χρήσης πρέπει να συνοδεύουν πάντα το προϊόν.

Επεξήγηση συμβόλων



ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Αυτή η λέξη μαζί με το σύμβολο προειδοποιεί για υψηλό κίνδυνο θανάσιμου ή σοβαρού τραυματισμού σε περίπτωση που αγνοηθεί.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Αυτή η λέξη μαζί με το σύμβολο προειδοποιεί για μέτριο κίνδυνο, με ενδεχόμενο θανάσιμου ή σοβαρού τραυματισμού σε περίπτωση που αγνοηθεί.



ΠΡΟΣΟΧΗ! Αυτή η λέξη μαζί με το σύμβολο επισημαίνει σημαντικές οδηγίες για την προστασία από υλικές ζημιές.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Προσοχή, καυτές επιφάνειες! Αυτό το σύμβολο υποδηλώνει κίνδυνο για τραυματισμούς ή εγκαύματα από τις ζεστές επιφάνειες του φούρνου πίτσας.



Ανατρέξτε στο εγχειρίδιο χρήσης



Τάση AC



Αυτό το σύμβολο υποδηλώνει ότι υπάρχουν περισσότερες πληροφορίες για το συγκεκριμένο θέμα.



Διεύθυνση κατασκευαστή



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!



ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!
ΜΗΝ ΑΝΟΙΓΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ!



ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Γενικές οδηγίες ασφάλειας

- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά μεγαλύτερα των 8 ετών αλλά και από άτομα με σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές αναπηρίες ή άτομα χωρίς γνώσεις ή εμπειρία με την προϋπόθεση ότι επιβλέπονται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με την ορθή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους. Η συσκευή αυτή δεν είναι παιχνίδι. Δεν επιτρέπεται ο καθαρισμός ούτε η συντήρηση της συσκευής από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- Τα μικρά εξαρτήματα εγκυμονούν κινδύνους γιατί σε περίπτωση κατάποσης μπορεί να προκαλέσουν πνιγμό. Κρατήστε τα υλικά συσκευασίας σε μέρη όπου δεν έχουν πρόσβαση μικρά παιδιά. Υπάρχει κίνδυνος ασφυξίας.
- Μην χρησιμοποιείτε τον φούρνο πίτσας εάν έχει υποστεί ζημιά ή δυσλειτουργία, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει περαιτέρω ζημιά. Ζητήστε βοήθεια από το τμήμα σέρβις ή φροντίστε να ελεγχθεί ο φούρνος πίτσας από ειδικευμένο τεχνικό και να επισκευαστεί, εφόσον είναι απαραίτητο.
- Εάν είναι δυνατόν, συνδέστε τον φούρνο πίτσας σε δικό του (ανεξάρτητο) ηλεκτρικό κύκλωμα. Αν δεν είστε σίγουροι, απευθυνθείτε σε ειδικό.
- Ο φούρνος πίτσας δεν είναι κατάλληλος για χρήση σε όχημα.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Κίνδυνος πυρκαγιάς!

- Ο φούρνος πίτσας δεν έχει σχεδιαστεί για χρήση με εξωτερικό χρονόμετρο ή ξεχωριστό τηλεχειριστήριο.
- Μην αφήνετε τον φούρνο πίτσας χωρίς επίβλεψη όταν λειτουργεί.
- Μην τοποθετείτε τον φούρνο πίτσας κοντά σε εύφλεκτα υλικά, υγρά, αέρια, κουρτίνες ή στόρια.
- Τοποθετήστε τον φούρνο πίτσας μόνο σε επίπεδη, σταθερή και πυρίμαχη επιφάνεια, προστατευμένη από σταγονίδια νερού. Αφήστε απόσταση τουλάχιστον 15 εκ. από τους τοίχους κατά την τοποθέτηση της συσκευής.
- Η ελάχιστη απόσταση της συσκευής από εύφλεκτα και καύσιμα υλικά πρέπει να είναι 50 εκ.
- Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει ανεμπόδιση κυκλοφορία του αέρα. Αφήστε αρκετό ελεύθερο χώρο γύρω από τον φούρνο πίτσας και τουλάχιστον 1 μέτρο πάνω από τη συσκευή.
- Μην καλύπτετε τον φούρνο πίτσας.
- Ποτέ μην φράζετε τις οπές εξαερισμού και μην τις καλύπτετε με κάποιο ύφασμα.
- Μην τοποθετείτε χαρτί, πλαστικό, αλουμινόχαρτο, ύφασμα ή άλλα αντικείμενα στον φούρνο πίτσας.
- Ο φούρνος πίτσας μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο για το ψήσιμο πίτσας και παρόμοιων επίπεδων προϊόντων ζύμης. Μην τοποθετείτε ογκώδη τρόφιμα για ψήσιμο στον φούρνο πίτσας.

- Λόγω των υψηλών θερμοκρασιών που αναπτύσσονται στη συσκευή, μην χρησιμοποιείτε χαρτί ψησίματος ή επαναχρησιμοποιούμενο φύλλο ψησίματος. Αφαιρείτε πάντα το αλουμινόχαρτο και το χαρτί από τη συσκευασία κατεψυγμένων τροφίμων, ακόμη και αν ο κατασκευαστής αναφέρει ότι μπορούν να ψηθούν μαζί με αυτά.
- Μην βάζετε τον φούρνο πίτσας σε ντουλάπι.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

- Το περίβλημα του φούρνου πίτσας δεν πρέπει να υποστεί ζημιά. Αν το περίβλημα έχει ζημιά, υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
- Σιγουρευτείτε ότι έχετε συνδέσει τον φούρνο πίτσας σε ηλεκτρική πρίζα με εύκολη πρόσβαση ανά πάσα στιγμή. Ο φούρνος πίτσας πρέπει να λειτουργεί μόνο στην τάση που αναγράφεται στη μεταλλική πλακέτα της συσκευής! Η μεταλλική πλακέτα βρίσκεται στο πίσω μέρος του φούρνου πίτσας. Δεν απαιτείται καμία ενέργεια από τον χρήστη για τη ρύθμιση του προϊόντος στα 50 ή 60 Hz. Το προϊόν ρυθμίζεται αυτόματα στα 50 και 60 Hz.
- Μην βυθίζετε τον φούρνο πίτσας, το καλώδιο τροφοδοσίας **(12)** και το φινιρίσμα του καλωδίου σε νερό ή άλλα υγρά.
- Μην πιάνετε ποτέ το καλώδιο τροφοδοσίας **(12)** ή τον φούρνο πίτσας με βρεγμένα χέρια.
- Μην χρησιμοποιείτε τον φούρνο πίτσας κοντά σε νιπτήρα, μπανιέρα, ντους ή πισίνα. Εάν ο φούρνος πίτσας πέσει στο νερό, αποσυνδέστε αμέσως το καλώδιο τροφοδοσίας από την πρίζα και μετά βγάλτε τον φούρνο πίτσας από το νερό.
- Για να διακοπεί η τροφοδοσία του φούρνου πίτσας, πρέπει να βγάλετε το καλώδιο τροφοδοσίας από την πρίζα. Μην τραβάτε ποτέ το ίδιο το καλώδιο τροφοδοσίας **(12)** για να το αποσυνδέσετε από την πρίζα. Τραβάτε το μόνο από το φινιρίσμα του καλωδίου.
- Αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας από την πρίζα εάν ο φούρνος πίτσας δεν λειτουργεί κανονικά, δεν χρησιμοποιείται, στη διάρκεια καταιγίδων και πριν τον καθαρισμό.
- Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει κίνδυνος να υποστεί ζημιά το καλώδιο τροφοδοσίας **(12)** από αιχμηρά αντικείμενα ή θερμά σημεία.
- Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει κίνδυνος να συνθλιφεί ή να τσακιστεί το καλώδιο τροφοδοσίας **(12)**.
- Αν το καλώδιο τροφοδοσίας **(12)** παρουσιάζει ζημιές, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το τμήμα σέρβις ή εξειδικευμένο τεχνικό προκειμένου να αποφευχθεί κάθε πιθανός κίνδυνος. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ μετατροπείς ή καλώδια επέκτασης και μην τροποποιείτε μόνοι σας το καλώδιο τροφοδοσίας **(12)**!



ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Κίνδυνος εγκαυμάτων!

- Όταν λειτουργεί ο φούρνος πίτσας, η θερμοκρασία των εκτεθειμένων επιφανειών μπορεί να είναι πολύ υψηλή. Κατά τη διάρκεια της χρήσης, καυτός ατμός εξέρχεται από τις οπές αερισμού. Καυτός ατμός εξέρχεται επίσης από τον θάλαμο του φούρνου πίτσας όταν τον ανοίξετε. Χρησιμοποιήστε ένα κατάλληλο φυτάρι πίτσας για την τοποθέτηση της πίτσας στον φούρνο και την αφαίρεσή της. Όταν βγάξετε την πίτσα από τον φούρνο, μην αγγίζετε τα εσωτερικά τοιχώματα του θαλάμου. Χρησιμοποιήστε πιάστρες κουζίνας ή γάντια φούρνου για να μην καείτε και αγγίζετε μόνο τη λαβή (1).
- Ο φούρνος πίτσας και η πέτρα πίτσας (10) αναπτύσσουν πολύ υψηλές θερμοκρασίες κατά τη λειτουργία. Εξακολουθούν να παραμένουν ζεστά και μετά την απενεργοποίηση της συσκευής. Επομένως, προσέξτε να μην καείτε.
- Αφήστε τον φούρνο και την πέτρα πίτσας (10) να κρυώσουν εντελώς πριν από τον καθαρισμό, τη μεταφορά ή την αποθήκευσή τους.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος τραυματισμού

- Αν παρατηρήσετε καπνό ή ασυνήθιστη οσμή ή περίεργους θορύβους από τη συσκευή, αποσυνδέστε την από την πρίζα αμέσως. Σε αυτή την περίπτωση, δεν πρέπει να συνεχίσετε να χρησιμοποιείτε τον φούρνο πίτσας εάν πρώτα δεν ελεγχθεί από εξουσιοδοτημένο τεχνικό. Μην εισπνέετε τον καπνό σε περίπτωση ανάφλεξης της συσκευής. Αν άθελά σας εισπνεύσετε καπνό, ζητήστε αμέσως ιατρική συμβουλή. Η εισπνοή καπνού είναι επιβλαβής για την υγεία σας.
- Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει κίνδυνος να σκοντάψει κάποιος στο καλώδιο τροφοδοσίας (12).



ΠΡΟΣΟΧΗ! Ζημιά στη συσκευή

- Μην χρησιμοποιείτε ισχυρά διαβρωτικά ή καυστικά απορρυπαντικά.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τα γνήσια εξαρτήματα που συνοδεύουν τον φούρνο πίτσας.
- Μην τοποθετείτε άλλα αντικείμενα πάνω στον φούρνο πίτσας.
- Προστατέψτε τον φούρνο πίτσας από υγρασία, σταγονίδια και πιτσιλιές.
- Μην αφήνετε τον φούρνο πίτσας εκτεθειμένο απευθείας στην ηλιακή ακτινοβολία.
- Μην αφήνετε τον φούρνο πίτσας εκτεθειμένο σε εξαιρετικά υψηλές ή χαμηλές θερμοκρασίες.
- Αποφύγετε τα υπερβολικά χτυπήματα και τους κραδασμούς όταν χρησιμοποιείτε τον φούρνο πίτσας.
- Η πέτρα πίτσας (10) δεν πρέπει ποτέ να βυθίζεται σε νερό, καθώς απορροφά υγρασία και αυτό μπορεί να προκαλέσει ρωγμές ή ζημιά.

- Μην καθαρίζετε ποτέ την πέτρα πίτσας **(10)** με υγρό απορρυπαντικό για τα πιάτα. Τα απορρυπαντικά μπορεί να εισχωρήσουν στους πόρους της πέτρας και να μεταφερθούν στα τρόφιμα την επόμενη φορά που θα χρησιμοποιηθεί.
- Μην χρησιμοποιείτε μυτερά ή αιχμηρά αντικείμενα ή μέσα καθαρισμού υψηλής πίεσης για να καθαρίσετε την πέτρα πίτσας **(10)**, καθώς μπορεί να προκληθούν γρατσουνιές ή φθορές στο υλικό, και να εισχωρήσουν μέσω αυτών υπολείμματα φαγητού.
- Μην χρησιμοποιείτε απολυμαντικά στην πέτρα πίτσας **(10)**. Η απολύμανση δεν είναι απαραίτητη λόγω των υψηλών θερμοκρασιών λειτουργίας του φούρνου πίτσας.
- Μην αλείφετε με λάδι την πέτρα πίτσας **(10)** γιατί μπορεί να προκληθούν καπνός, μυρωδιές ή φθορές στο υλικό.

6. Πριν τη χρήση

Βγάλετε τον φούρνο πίτσας και τα εξαρτήματα από τη συσκευασία. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν από τη χρήση.

6.1 Προετοιμασία την πρώτη φορά

Πριν χρησιμοποιήσετε τον φούρνο πίτσας την πρώτη φορά, ανάψτε τον άδειο. Την πρώτη φορά που θα ανάψετε τον φούρνο πίτσας, μπορεί να παρατηρηθεί μικρή ποσότητα καπνού και μυρωδιά που οφείλεται στη θέρμανση των αντιστάσεων. Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν εγκυμονεί κινδύνους.

- Επιλέξτε κατάλληλη θέση για τη συσκευή (βλ. κεφάλαιο "5. Οδηγίες ασφάλειας").
- Καθαρίστε τη συσκευή όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο "11.2 Καθαρισμός".
- Τοποθετήστε την πέτρα πίτσας **(10)** στη συσκευή.
- Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας σε μια ηλεκτρική πρίζα με εύκολη πρόσβαση. Ακούγεται ένα σύντομο ηχητικό σήμα. Όλες οι ενδεικτικές λυχνίες ανάβουν για λίγο και στη συνέχεια σβήνουν ξανά. Το κουμπί "ON/OFF" **(8)** ανάβει αμυδρά.
- Πατήστε το κουμπί ON/OFF **(8)**. Η ένδειξη του επιλεγμένου προγράμματος αναβοσβήνει. Στην οθόνη **(6)** εμφανίζονται οι αντίστοιχες τιμές για τη θερμοκρασία και τον χρόνο.
- Πατήστε το κουμπί "START/STOP" **(7)** ή περιμένετε περίπου 10 δευτερόλεπτα. Η ένδειξη του επιλεγμένου προγράμματος αναβοσβήνει και το λαμπάκι του φούρνου ανάβει. Στην οθόνη **(6)**, η τιμή της θερμοκρασίας αντικαθίσταται από ένα περιστρεφόμενο σύμβολο και ανάβει η ένδειξη "PREHEAT" (ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ). Η ένδειξη του χρόνου δεν αλλάζει. Ξεκινά η διαδικασία προθέρμανσης και αρχίζει να λειτουργεί ο ανεμιστήρας. Η διαδικασία αυτή διαρκεί περίπου 15 λεπτά.
- Την πρώτη φορά που θα την χρησιμοποιήσετε, μπορεί να παρατηρήσετε λίγο καπνό ή μυρωδιά. Σε αυτή την περίπτωση, εξασφαλίστε επαρκή αερισμό (π.χ. ανοίγοντας ένα παράθυρο).
- Αφού ολοκληρωθεί η διαδικασία προθέρμανσης, ακούγονται τρία ηχητικά σήματα και στην οθόνη **(6)** εμφανίζεται το κείμενο "ADD FOOD" (ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΦΑΓΗΤΟΥ). Στην οθόνη **(6)** εμφανίζεται ξανά η τιμή της θερμοκρασίας.
- Πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί ON/OFF **(8)** για ένα δευτερόλεπτο περίπου για να απενεργοποιηθεί η συσκευή.
- Ο ανεμιστήρας θα συνεχίσει να λειτουργεί για λίγο. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει. Αν χρειάζεται, ανοίξτε την πόρτα **(2)** με τη λαβή **(1)** για επιτάχυνση της διαδικασίας.
- Η συσκευή είναι τώρα έτοιμη για χρήση.

7. Έναρξη λειτουργίας



Η συσκευή προθερμαίνεται για να επιτευχθούν βέλτιστα αποτελέσματα ψησίματος σε υψηλές θερμοκρασίες. Κατά τη διάρκεια της φάσης προθέρμανσης, η πέτρα πίτσας **(10)** πρέπει να είναι τοποθετημένη μέσα στη συσκευή. Αν η συσκευή είναι ήδη ζεστή, δεν χρειάζεται η φάση προθέρμανσης.



Εάν είχατε ξεκινήσει ένα πρόγραμμα (η ενδεικτική λυχνία για το επιλεγμένο πρόγραμμα είναι αναμμένη), πρέπει πρώτα να πατήσετε το κουμπί START/STOP **(7)** για να μπορέσετε να επιλέξετε άλλο πρόγραμμα.



Μετά από 30 λεπτά αδράνειας, η συσκευή μπαίνει αυτόματα σε κατάσταση αναμονής. Για να συνεχίσετε το ψήσιμο, πατήστε το κουμπί ON/OFF **(8)** και επιλέξτε το πρόγραμμα ξανά.

- Επιλέξτε κατάλληλη θέση για τη συσκευή (βλ. κεφάλαιο “5. Οδηγίες ασφάλειας”).
- Τοποθετήστε την πέτρα πίτσας **(10)** στη συσκευή.
- Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας σε μια ηλεκτρική πρίζα με εύκολη πρόσβαση.
- Ακούγεται ένα σύντομο ηχητικό σήμα. Όλες οι ενδεικτικές λυχνίες ανάβουν για λίγο και στη συνέχεια σβήνουν ξανά. Το κουμπί “ON/OFF” **(8)** ανάβει αμυδρά.
- Πατήστε το κουμπί ON/OFF **(8)**. Η ένδειξη του επιλεγμένου προγράμματος αναβοσβήνει. Στην οθόνη **(6)** εμφανίζονται οι αντίστοιχες τιμές για τη θερμοκρασία και τον χρόνο.
- Επιλέξτε το πρόγραμμα που θέλετε με τον περιστροφικό επιλογέα προγραμμάτων **(9)** (βλ. κεφάλαιο 8, “Προγράμματα”).
- Πατήστε το κουμπί START/STOP **(7)** ή περιμένετε περίπου 10 δευτερόλεπτα για να αποδεχτείτε τις προκαθορισμένες τιμές θερμοκρασίας και χρόνου και να ξεκινήσει η διαδικασία θέρμανσης. Η ένδειξη του επιλεγμένου προγράμματος αναβοσβήνει και το λαμπάκι του φούρνου ανάβει. Μπορείτε επίσης να προσαρμόσετε τις τιμές της θερμοκρασίας και του χρόνου (βλέπε πίνακα 8.1 “Θερμοκρασίες και χρόνοι προγραμμάτων”). Ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:
 - Πατήστε το κουμπί UPPER/LOWER **(4)** για εναλλαγή μεταξύ της λειτουργίας θέρμανσης πάνω και κάτω. Στην οθόνη **(6)** εμφανίζεται η ένδειξη “UPPER” (θέρμανση πάνω) ή “LOWER” (θέρμανση κάτω).
 - Χρησιμοποιήστε τον περιστροφικό επιλογέα TEMP / TIMER **(3)** για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία σε βήματα των 5 βαθμών.
 - Πατήστε το κουμπί TIMER **(5)** για να αλλάξετε τη διάρκεια του χρονομέτρου.
 - Χρησιμοποιήστε τον περιστροφικό επιλογέα TEMP/TIMER **(3)** για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο: σε βήματα των 10 δευτερολέπτων (έως 3 λεπτά), σε βήματα των 30 δευτερολέπτων (από 3 έως 10 λεπτά) ή σε βήματα του 1 λεπτού (πάνω από 10 λεπτά).
 - Πατήστε το κουμπί START / STOP **(7)** για να ξεκινήσει η διαδικασία θέρμανσης.
- Στην οθόνη **(6)**, η τιμή της θερμοκρασίας αντικαθίσταται από ένα περιστρεφόμενο σύμβολο και ανάβει η ένδειξη “PREHEAT” (ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ). Η ένδειξη του χρόνου δεν αλλάζει. Ξεκινά η διαδικασία προθέρμανσης και αρχίζει να λειτουργεί ο ανεμιστήρας. Η διαδικασία αυτή μπορεί να διαρκέσει μέχρι 15 λεπτά.
- Αφού ολοκληρωθεί η διαδικασία προθέρμανσης, ακούγονται τρία ηχητικά σήματα και στην οθόνη **(6)** εμφανίζεται το κείμενο “ADD FOOD” (ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΦΑΓΗΤΟΥ). Στην οθόνη **(6)** εμφανίζεται ξανά η τιμή της θερμοκρασίας.
- Ανοίξτε την πόρτα **(2)** με τη λαβή **(1)** και τοποθετήστε την πίτσα πάνω στην πέτρα πίτσας **(10)** χρησιμοποιώντας ένα φυτάρι πίτσας.
- Κλείστε την πόρτα **(2)** χρησιμοποιώντας τη λαβή **(1)**.

- Πατήστε το κουμπί **START / STOP (7)** για να ξεκινήσει το χρονόμετρο. Το χρονόμετρο αρχίζει την αντίστροφη μέτρηση. Αφού παρέλθει ο καθορισμένος χρόνος, ακούγονται τρία ηχητικά σήματα και στην οθόνη **(6)** εμφανίζεται το κείμενο "ADD FOOD" (ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΦΑΓΗΤΟΥ). Η συσκευή παραμένει ενεργοποιημένη και συνεχίζει να θερμαίνεται.
- Ελέγξτε εάν η πίτσα έχει ψηθεί στον βαθμό που θέλετε. Μπορείτε να αλλάξετε τη διάρκεια του χρονόμετρου, εάν χρειάζεται.
- Όταν η πίτσα είναι έτοιμη, ανοίξτε την πόρτα **(2)** χρησιμοποιώντας τη λαβή **(1)**.
- Αφαιρέστε την πίτσα με ένα φτυάρι πίτσας.
- Αν θέλετε, μπορείτε να ψήσετε περισσότερες πίτσες. Αν δεν θέλετε να ψήσετε άλλες πίτσες, πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί **ON/OFF (8)** για ένα δευτερόλεπτο περίπου για να απενεργοποιηθεί η συσκευή.
- Ο ανεμιστήρας θα συνεχίσει να λειτουργεί για λίγο. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει. Αν χρειάζεται, ανοίξτε την πόρτα **(2)** με τη λαβή **(1)** για επιτάχυνση της διαδικασίας.
- Αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας από την ηλεκτρική πρίζα.
- Καθαρίστε τη συσκευή όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο "11.2 Καθαρισμός".

8. Προγράμματα

Η συσκευή έχει τα ακόλουθα προγράμματα.

Πρόγραμμα	Χρήση
NEAPOLITAN	για ναπολιτάνικη πίτσα (πολύ υψηλή θερμοκρασία, σύντομος χρόνος ψησίματος)
PAN PIZZA	για παχιά και αφράτη πίτσα σε ταψί (υψηλή θερμοκρασία, μεγαλύτερος χρόνος ψησίματος)
THIN CRUST	για λεπτή και τραγανή πίτσα (υψηλή θερμοκρασία, μέτριος χρόνος ψησίματος)
NEW YORK	για πίτσα τύπου Νέας Υόρκης (μέτρια θερμοκρασία, μεγαλύτερος χρόνος ψησίματος)
DIY	προσαρμοσμένη ρύθμιση θερμοκρασίας και χρόνου
FROZEN PIZZA	για κατεψυγμένη πίτσα (μέτρια θερμοκρασία, μεγαλύτερος χρόνος ψησίματος)

8.1 Θερμοκρασίες και χρόνοι προγραμμάτων

Τα προγράμματα έχουν τις ακόλουθες προεπιλογές θερμοκρασίας και χρόνου. Μπορείτε να αλλάξετε αυτές τις τιμές, εάν χρειάζεται.

Πρόγραμμα	Θέρμανση πάνω	Θέρμανση κάτω	Χρόνος	Προσαρμοσμένη θερμοκρασία	Προσαρμοσμένος χρόνος
NEAPOLITAN	450°C	450°C	2 λεπτά	200 – 450°C	1 – 60 λεπτά
PAN PIZZA	300°C	340°C	10 λεπτά	80 – 450°C	1 – 60 λεπτά
THIN CRUST	270°C	300°C	6 λεπτά	80 – 450°C	1 – 60 λεπτά
NEW YORK	280°C	280°C	8 λεπτά	80 – 450°C	1 – 60 λεπτά
DIY	400°C	400°C	2 λεπτά	80 – 450°C	1 – 60 λεπτά
FROZEN PIZZA	240°C	300°C	8 λεπτά	80 – 450°C	1 – 60 λεπτά

- Τα προκαθορισμένα προγράμματα χρησιμεύουν ως οδηγός για τον χρόνο ψησίματος. Ο πραγματικός απαιτούμενος χρόνος ψησίματος μπορεί να είναι μικρότερος ή μεγαλύτερος ανάλογα με τη ζύμη, τα υλικά επικάλυψης και τον επιθυμητό βαθμό ροδίσματος και θα πρέπει πάντα να ελέγχεται.
- Στη λειτουργία FROZEN PIZZA, συνιστούμε να περιμένετε 1–2 λεπτά μεταξύ του ψησίματος περισσότερων πιτσών, ώστε η πέτρα πίτσας να θερμανθεί ξανά και να επιτευχθούν βέλτιστα αποτελέσματα ψησίματος.
- Στη λειτουργία THIN CRUST, θα πρέπει να χρησιμοποιούνται μόνο υλικά που μπορούν να ψηθούν και έχουν χαμηλή περιεκτικότητα σε υγρασία. Διαφορετικά, το αποτέλεσμα του ψησίματος μπορεί να μην είναι το αναμενόμενο, καθώς η πίτσα μπορεί να μην είναι αρκετά τραγανή.

9. Συνταγές

- Συνιστούμε να πασπαλίζετε την επιφάνεια εργασίας με σιμιγδάλι ή αλεύρι σκληρού σίτου ώστε να μπορείτε να δουλέψετε ευκολότερα τη ζύμη της πίτσας.
- **Σημείωση σχετικά με τη χρήση έτοιμης ζύμης:**
Αφαιρέστε το χαρτί ψησίματος από τη ζύμη πριν από το ψήσιμο, καθώς μπορεί να καεί σε υψηλές θερμοκρασίες. Πασπαλίστε ελαφρά την κάτω πλευρά της ζύμης με αλεύρι για να μην κολλήσει. Ρυθμίστε τον φούρνο πίτσας σύμφωνα με τις οδηγίες που αναγράφονται στη συσκευασία της έτοιμης ζύμης. Λάβετε υπόψη, ωστόσο, ότι ο χρόνος ψησίματος μπορεί να μειωθεί έως και 50% λόγω του μικρότερου χώρου ψησίματος. Παρακολουθείτε την πίτσα συνεχώς κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

9.1 Ζύμη για ναπολιτάνικη πίτσα (6 πίτσες, περίπου 280 γρ. η καθεμία)

Υλικά

- 1000 γρ. αλεύρι τύπου 00
- 680 γρ. κρύο νερό (68%)
- 24 γρ. αλάτι
- 15 γρ. ελαιόλαδο
- 1 γρ. νωπή μαγιά

→ φτιάχνει περίπου **6 μπάλες ζύμης 280 γρ.** η καθεμία

Παρασκευή ζύμης

1. Αυτόλυση (συνιστάται)

Αναμίξτε το αλεύρι + 90% του νερού, καλύψτε και αφήστε να ξεκουραστεί για 30 λεπτά.

2. Προσθέστε τη μαγιά και το υπόλοιπο νερό

Διαλύστε τη μαγιά στο υπόλοιπο νερό και αφήστε να σταθεί για περίπου 5 λεπτά.

3. Προσθέστε το μείγμα μαγιάς και νερού

Προσθέστε το μείγμα μαγιάς και νερού στο μείγμα αλευριού και νερού και ζυμώστε για 10 λεπτά στο μίξερ (μεσαία ταχύτητα).

4. Ζυμώστε με το αλάτι και το λάδι

Προσθέστε σιγά σιγά το αλάτι και το λάδι και ζυμώστε για άλλα 5 λεπτά (σε μεσαία ταχύτητα).

Στόχος: λεία, ελαφρώς κολλώδης, ελαστική ζύμη.

5. Πρώτη ωρίμανση

- Αφήστε να φουσκώσει για 2 ώρες σε θερμοκρασία δωματίου στον κάδο ανάμειξης (περίπου 22°C).
- Στη συνέχεια, βάλτε τη στο ψυγείο για 24-48 ώρες (4-6°C).

6. Δεύτερη ωρίμανση

- Βγάλτε τη ζύμη από τον κάδο ανάμειξης και χωρίστε τη σε 6 μέρη.
- Πλάστε τη σε μπάλες, αλευρώστε ελαφρώς και σκεπάστε (ιδανικά σε δοχείο ζύμωσης).
- Αφήστε να φουσκώσουν για 3-4 ώρες σε θερμοκρασία δωματίου.

Ρυθμίσεις φούρνου για ναπολιτάνικη πίτσα

Προθερμάνετε τον φούρνο επιλέγοντας το προκαθορισμένο πρόγραμμα NEAPOLITAN.

Πασπαλίστε την επιφάνεια εργασίας με σιμιγδάλι (κατά προτίμηση σχηματίζοντας έναν μικρό σωρό στον οποίο μπορεί να τοποθετηθεί η μπάλα της ζύμης για το ζύμωμα).

Μην ανοίξετε την μπάλα της ζύμης με πλάστη, αλλά πιέστε την προσεκτικά από μέσα προς τα έξω.

Για να μην κολλάει πολύ η ζύμη, πρέπει να την γυρίζετε όταν την απλώνετε, ώστε να διατηρούνται στεγνές και οι δύο πλευρές που είναι καλυμμένες με σιμιγδάλι.

Σημειώστε ότι το σιμιγδάλι είναι ιδιαίτερα ανθεκτικό στη θερμότητα, γι' αυτό και χρησιμοποιείται για το πλάσιμο της πίτσας (το αλεύρι θα καίγταν πολύ γρήγορα). Παρ' όλα αυτά, βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει μεγάλη ποσότητα σιμιγδαλιού κάτω από την πίτσα πριν τη βάλετε στον φούρνο. Το σιμιγδάλι που δεν έχει ενσωματωθεί στη ζύμη καίγεται πολύ γρήγορα και παράγει μια πολύ δυσάρεστη γεύση.

Συνιστούμε χρόνο ψησίματος 1:30 – 2:00 λεπτά για βέλτιστα αποτελέσματα.

9.2 Πίτσα τύπου Νέας Υόρκης με μανιτάρια και κρεμμύδι

Προαιρετικά: Παραλλαγή με βραστό ζαμπόν για 2 μεγάλες πίτσες (30-32 εκ.)

Συστατικά - ζύμη

- 400 γρ. αλεύρι σίτου (τύπου 550)
- 260 ml κρύο νερό
- 1 κ.γ. ξηρή μαγιά (ή περίπου 3 γρ. νωπή μαγιά)
- 1 κ.γ. ζάχαρη
- 1 κ.γ. αλάτι
- 3 κ.σ. ελαιόλαδο
- Ρίγανη

Συστατικά - επικάλυψη

- Περίπου 140-200 ml σάλτσα ντομάτας
- 240-300 γρ. μοτσαρέλα (τριμμένη)
- 60 γρ. μανιτάρια, σε λεπτές φέτες
- 40 γρ. κρεμμύδια, κομμένα σε πολύ λεπτές ροδέλες
- Ρίγανη (προαιρετικά)
- Αλάτι
- 2 κ.γ. ελαιόλαδο (προαιρετικά)

Προαιρετικά - παραλλαγή με ζαμπόν

- 80 γρ. βραστό ζαμπόν, τεμαχισμένο σε μικρά κομμάτια

Ζύμη - προετοιμασία

1. Αδειάστε το νερό σε ένα μπολ, ανακατέψτε τη μαγιά και αφήστε τη να διαλυθεί για λίγο.
2. Βάλτε το αλεύρι, τη ζάχαρη και το αλάτι σε ένα μπολ και ανακατέψτε τα μαζί, στη συνέχεια προσθέστε 2 κουταλιές σούπας λάδι και το μείγμα νερού/ζύμης.
3. Ανακατέψτε μέχρι να μην υπάρχει πλέον ορατό ξηρό αλεύρι.
4. Ζυμώστε για 5-8 λεπτά μέχρι να έχετε μια λεία ζύμη.
5. Σχηματίστε μια μπάλα με τη ζύμη.
6. Χωρίστε τη σε 2 ίσα μέρη και αλείψτε ελαφρώς με λάδι.
7. Βάλτε τη σε σφραγισμένα δοχεία και αφήστε τη να φουσκώσει στο ψυγείο για 24 ώρες.

Προετοιμασία την επόμενη μέρα

1. **Προθερμάνετε τον φούρνο:**
Προθερμάνετε τον φούρνο επιλέγοντας το προκαθορισμένο πρόγραμμα NEW YORK.
2. **Ετοιμάστε τη σάλτσα:**
Καρυκεύστε την πολτοποιημένη σάλτσα ντομάτας με αλάτι και ρίγανη (προαιρετικά).
3. **Ετοιμάστε τη ζύμη:**
Ανοίξτε τη ζύμη σε διάμετρο περίπου 30 εκ. δουλεύοντας από το κέντρο προς τα έξω, αφήνοντας το κέντρο λεπτό και διαμορφώνοντας τις άκρες ελαφρώς παχύτερες.
4. **Απλώστε την επικάλυψη:**
 - Απλώστε τη σάλτσα ντομάτας ομοιόμορφα πάνω στη ζύμη (εκτός από τις άκρες).
 - Πασπαλίστε με την τριμμένη μοτσαρέλα.

- Απλώστε ομοιόμορφα ταμανιτάρια και τα κρεμμύδια (κόψτε ταμανιτάρια σεπολύ λεπτές φέτες για να μην βγάλουν πολλά υγρά).
- Προαιρετικά: Προσθέστε κομμάτια βραστού ζαμπόν.

5. Ψήσιμο:

Ψήστε για περίπου 7 λεπτά μέχρι το τυρί να λιώσει και να ροδίσει ελαφρά και η βάση να γίνει τραγανή.

9.3 Πίτσα τύπου Νέας Υόρκης με πιπεριές τσίλι και σαλάμι για 2 μεγάλες πίτσες (30-32 εκ.)

Συστατικά - Ζύμη

- 400 γρ. αλεύρι σίτου (τύπου 550)
- 260 ml κρύο νερό
- 1 κ.γ. ξηρή μαγιά (ή περίπου 3 γρ. νωπή μαγιά)
- 1 κ.γ. ζάχαρη
- 1 κ.γ. αλάτι
- 3 κ.σ. ελαιόλαδο
- Ρίγανη

Συστατικά - επικάλυψη

- Περίπου 140-200 ml σάλτσα ντομάτας
- 240-300 γρ. μοτσαρέλα (τριμμένη)
- 2 καυτερές πιπεριές τσίλι
- 60 έως 80 γρ. σαλάμι

Ζύμη - προετοιμασία

1. Ρίξτε το νερό σε ένα μπολ, ανακατέψτε μόνο τη μαγιά και αφήστε τη να διαλυθεί για λίγο.
2. Βάλτε το αλεύρι, τη ζάχαρη και το αλάτι σε ένα μπολ και ανακατέψτε τα μαζί, στη συνέχεια προσθέστε 2 κουταλιές σούπας λάδι και το μείγμα νερού/μαγιάς.
3. Ανακατέψτε μέχρι να μην υπάρχει πλέον ορατό ξηρό αλεύρι.
4. Ζυμώστε για 5-8 λεπτά μέχρι να έχετε μια λεία ζύμη.
5. Σχηματίστε μια μπάλα με τη ζύμη.
6. Χωρίστε τη σε 2 ίσα μέρη και αλείψτε ελαφρώς με λάδι.
7. Βάλτε τη σε σφραγισμένα δοχεία και αφήστε τη να φουσκώσει στο ψυγείο για 24 ώρες.

Προετοιμασία την επόμενη μέρα

1. Προθερμάνετε τον φούρνο:

Προθερμάνετε τον φούρνο επιλέγοντας το προκαθορισμένο πρόγραμμα NEW YORK.

2. Ετοιμάστε τη σάλτσα:

Καρυκέψτε την πολτοποιημένη σάλτσα ντομάτας με αλάτι και ρίγανη (προαιρετικά).

3. Ετοιμάστε τη ζύμη:

Ανοίξτε τη ζύμη σε διάμετρο περίπου 30 εκ. δουλεύοντας από το κέντρο προς τα έξω, αφήνοντας το κέντρο λεπτό και διαμορφώνοντας τις άκρες ελαφρώς παχύτερες.

Απλώστε την επικάλυψη:

Σάλτσα → τυρί → σαλάμι → πιπεριές τσίλι

- Απλώστε τη σάλτσα ντομάτας ομοιόμορφα πάνω στη ζύμη (εκτός από τις άκρες).
- Πασπαλίστε με την τριμμένη μοτσαρέλα.

- Απλώστε ομοιόμορφα το σαλάμι στην πίτσα.
- Κόψτε τις πιπεριές τσίλι σε ροδέλες και απλώστε τις πάνω στην πίτσα.

4. Ψήσιμο:

Ψήστε για περίπου 7 λεπτά μέχρι το τυρί να λιώσει και να ροδίσει ελαφρά και η βάση να γίνει τραγανή.

9.4 Πίτσα με μοτσαρέλα, ρόκα, ντοματίνια και παρμεζάνα Λεπτή ζύμη πίτσας (περίπου 2 πίτσες, 30 εκ.)

Συστατικά - ζύμη

- 250 g αλεύρι
- 150 ml χλιαρό νερό
- 5 γρ. αλάτι
- 5 γρ. ζάχαρη
- 5 γρ. ξηρή μαγιά
- 1 κ.σ. ελαιόλαδο

Συστατικά - επικάλυψη

- 120 ml σάλτσα ντομάτας
- 120 γρ. τριμμένη μοτσαρέλα
- 10-12 ντοματίνια (περίπου 60-80 γρ.)
- 2 χούφτες ρόκα (30-50 γρ.)
- 25 γρ. τριμμένη παρμεζάνα
- 1-2 κ.γ. ελαιόλαδο
- Αλάτι και πιπέρι
- Προαιρετικά: νιφάδες τσίλι ή πολύ λίγο χυμό λεμονιού
- Λίγο αλεύρι ή σιμιγδάλι για το άνοιγμα της ζύμης

Προετοιμασία - ζύμη:

1. Ενεργοποιήστε τη μαγιά μαζί με τη ζάχαρη σε χλιαρό νερό για περίπου 5-10 λεπτά μέχρι να αφρίσει ελαφρώς.
2. Αναμίξτε το αλεύρι και το αλάτι σε ένα μπολ. Προσθέστε το μείγμα μαγιάς/νερού και το ελαιόλαδο. Ζυμώστε για 8-10 λεπτά μέχρι να έχετε μια λεία ζύμη.
3. Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει για 1 ώρα σε θερμοκρασία δωματίου ή βάλτε τη να ωριμάσει στο ψυγείο για 12-24 ώρες (μεγαλύτερος χρόνος ωρίμανσης = περισσότερη γεύση).

Προετοιμασία αφού φουσκώσει η ζύμη:

1. Προθερμάνετε τον φούρνο

Προθερμάνετε τον φούρνο στο πρόγραμμα THIN CRUST.

2. Χωρίστε τη ζύμη σε κομμάτια των 160-180 γρ. το καθένα και πλάστε μπάλες.
3. Ανοίξτε τις μπάλες ζύμης μέχρι να αποκτήσουν πολύ λεπτό πάχος (2-3 mm).
4. **Ετοιμάστε τη βάση**

Δουλέψτε τη ζύμη μέχρι να γίνει πολύ λεπτή σε αλευρωμένη επιφάνεια ή ανοίξτε την (ακόμα καλύτερα πάνω σε σιμιγδάλι) σε διάμετρο περίπου 28-30 εκ.

5. Επικάλυψη βάσης

Απλώστε ένα πολύ λεπτό στρώμα σάλτσας ντομάτας.

Απλώστε **ομοιόμορφα** την τριμμένη μοτσαρέλα

(εκτός από τις άκρες).

6. Ψήσιμο

Ψήστε την πίτσα για περίπου **6 λεπτά** μέχρι να ροδίσουν οι άκρες και να λιώσει το τυρί.

7. Κόψτε τα ντοματίνια στη μέση και πλύνετε τη ρόκα ενώ ψήνετε.**8. Φρέσκια επικάλυψη**

Βγάλετε την πίτσα από το φούρνο. Κόψτε στη μέση ή στα τέσσερα τα ντοματίνια και τοποθετήστε τα σε διάφορα σημεία πάνω στην πίτσα.

Καλύψτε με ρόκα και τριμμένη παρμεζάνα.

9. Πριν το σερβίρισμα

Ψεκάστε με ελαιόλαδο, προσθέστε λίγο αλάτι και πιπέρι.

Προαιρετικά: Νιφάδες τσίλι ή πολύ λίγο χυμό λεμονιού.

9.5 Ζύμη για αλσατική πίτσα με μαγιά (τραγανή και λεπτή)

Ποσότητα: για 2 λαμαρίνες

Χρόνος φουσκώματος: 45–60 λεπτά

Συστατικά - Ζύμη

- 220 γρ. αλεύρι σίτου (τύπου 405 ή 550)
- 120 ml χλιαρό νερό
- 1 κ.σ. φυτικό λάδι (λάδι κανόλα ή ηλιέλαιο)
- ½ κ.γ. αλάτι
- 2 γρ. ξηρή μαγιά (περίπου ½ φακελάκι)

Συστατικά - επικάλυψη

- 160–200 γρ. crème fraîche ή ξινόκρεμα
- 100 γρ. μπέικον σε κύβους
- 1 κόκκινο κρεμμύδι
- 60 γρ. τριμμένη μοτσαρέλα
- Αλάτι και μαύρο πιπέρι

Προετοιμασία - Ζύμη**1. Ενεργοποιήστε τη μαγιά**

Διαλύστε την ξηρή μαγιά σε χλιαρό νερό και αφήστε τη να σταθεί για 2–3 λεπτά.

2. Ετοιμάστε τη ζύμη

Βάλτε το αλεύρι και το αλάτι σε ένα μπολ.

Προσθέστε το νερό με τη μαγιά και το λάδι και ζυμώστε για **3–5 λεπτά** μέχρι να σχηματιστεί μια λεία, αρκετά σφιχτή ζύμη.

3. Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει

Πλάστε τη ζύμη σε μπάλα, αλείψτε ελαφρώς με λάδι, σκεπάστε και αφήστε τη να φουσκώσει **σε θερμοκρασία δωματίου για 45–60 λεπτά** μέχρι να αυξηθεί εμφανώς ο όγκος της.

Προετοιμασία μετά από χρόνο φουσκώματος 60 λεπτών**1. Προθερμάνετε τον φούρνο**

επιλέγοντας το πρόγραμμα DIY: **280°C** θέρμανση πάνω και **300°C** θέρμανση κάτω

2. Χωρίστε τη ζύμη σε 2 μέρη.**3. Ανοίξτε τη σε πολύ λεπτό φύλλο (σαν λεπτό χαρτί).****4. Ετοιμάστε τη βάση**

Απλώστε την crème fraîche ομοιόμορφα σε ένα **λεπτό στρώμα** στη βάση.

Καρυκέψτε ελαφρώς με αλάτι και πιπέρι.

5. Απλώστε ομοιόμορφα τους κύβους μπέικον.
6. Κόψτε το κρεμμύδι σε λεπτές λωρίδες και απλώστε το στη βάση.
7. Πασπαλίστε λίγη μοτσαρέλα από πάνω, **με μέτρο**.
8. **Ψήσιμο**
Ψήστε την πίτσα για **περίπου 5 λεπτά** μέχρι οι άκρες να γίνουν τραγανές και το τυρί να ροδίσει ελαφρώς.
9. **Πριν το σερβίρισμα**
Μετά το ψήσιμο, περιχύστε με μέλι και προαιρετικά προσθέστε καρύδια.

9.6 Ζύμη για αλσατική πίτσα με μαγιά (τραγανή και λεπτή)

Ποσότητα: για 2 λαμαρίνες

Χρόνος φουσκώματος: 45–60 λεπτά

Συστατικά - ζύμη

- 220 γρ. αλεύρι σίτου (τύπου 405 ή 550)
- 120 ml χλιαρό νερό
- 1 κ.σ. φυτικό λάδι (λάδι κανόλα ή ηλιέλαιο)
- ½ κ.γ. αλάτι
- 2 γρ. ξηρή μαγιά (περίπου ½ φακελάκι)

Συστατικά - επικάλυψη

- 160–200 γρ. crème fraîche ή ξινόκρεμα
- 1 ώριμο αχλάδι
- 160 γρ. κατσικίσιο τυρί (σε ρολό ή τυρί κρέμα)
- 60 γρ. τριμμένη μοτσαρέλα
- Αλάτι και μαύρο πιπέρι

Προαιρετικά (συνιστάται ιδιαίτερα):

- 2 κ.γ. μέλι
- 2 κ.σ. τεμαχισμένα καρύδια

Προετοιμασία - ζύμη

1. **Ενεργοποιήστε τη μαγιά**
Διαλύστε την ξηρή μαγιά σε χλιαρό νερό και αφήστε τη να σταθεί για 2–3 λεπτά.
2. **Ετοιμάστε τη ζύμη**
Βάλτε το αλεύρι και το αλάτι σε ένα μπολ.
Προσθέστε το νερό με τη μαγιά και το λάδι και ζυμώστε για **3–5 λεπτά** μέχρι να σχηματιστεί μια λεία, αρκετά σφιχτή ζύμη.
3. **Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει**
Πλάστε τη ζύμη σε μπάλα, αλείψτε ελαφρώς με λάδι, σκεπάστε και αφήστε τη να φουσκώσει **σε θερμοκρασία δωματίου για 45–60 λεπτά** μέχρι να αυξηθεί εμφανώς ο όγκος της.

Προετοιμασία μετά από χρόνο φουσκώματος 60 λεπτών

1. **Προθερμάνετε τον φούρνο**
επιλέγοντας το πρόγραμμα D1Y, **280°C** θέρμανση πάνω και **300°C** θέρμανση κάτω.
2. Χωρίστε τη ζύμη σε 2 μέρη.
3. Ανοίξτε τη σε **πολύ λεπτό φύλλο** (σαν λεπτό χαρτί).
4. Κόψτε σε φέτες το κατσικίσιο τυρί.
5. **Ετοιμάστε το αχλάδι**
Βγάλε τα κουκούτσια από το αχλάδι και κόψτε το σε **λεπτά κομμάτια ή φέτες**.
6. **Επικάλυψη**

Ετοιμάστε τη βάση

Απλώστε την κρέμα ομοιόμορφα σε ένα **λεπτό στρώμα** στη βάση.

Καρυκέψτε ελαφρώς με αλάτι και πιπέρι.

Απλώστε στη βάση τις φέτες αχλαδιού.

Κόψτε σε φέτες το καταικίσιο τυρί.

Πασπαλίστε λίγη μοτσαρέλα από πάνω, **με μέτρο**.

7. Ψήσιμο

Ψήστε την πίτσα για **περίπου 5 λεπτά** μέχρι οι άκρες να γίνουν τραγανές και το τυρί να ροδίσει ελαφρώς.

8. Πριν το σερβίρισμα

Μετά το ψήσιμο, περιχύστε με μέλι και προαιρετικά προσθέστε καρύδια.

9.7 Πίτσα τέσσερα τυριά με παχιά και αφράτη ζύμη

Συνταγή για 4 πίτσες (28–30 εκ.)

Συστατικά ζύμης:

- 1 κιλό αλεύρι (τύπου 550 ή τύπου 00)
- 640 ml χλιαρό νερό
- 20 γρ. νωπή μαγιά ή 7 γρ. ξηρή μαγιά
- 4 κ.γ. ζάχαρη
- 4 κ.γ. αλάτι
- 4 κ.σ. ελαιόλαδο
- Λίγο λάδι ή βούτυρο για να λαδώσετε τις λαμαρίνες

Συστατικά για την επικάλυψη (παραλλαγή 2)

- 4 κουταλιές της σούπας κρέμα γάλακτος ή crème fraîche αντί για σάλτσα ντομάτας
- 400 γρ. μοτσαρέλα (τριμμένη)
- 240 γρ. γκοργκοντζόλα (ήπια)
- 240 γρ. έμενταλ ή γκούντα (τριμμένο)
- 160 γρ. παρμεζάνα (ψιλοτριμμένη)

Παρασκευή

1. Ετοιμάστε τη ζύμη (περίπου 2 ώρες πριν)

1. Διαλύστε τη μαγιά και τη ζάχαρη σε χλιαρό νερό και αφήστε να σταθεί για 5 λεπτά μέχρι το μείγμα να αφρίσει ελαφρώς.
2. Βάλτε το αλεύρι και το αλάτι σε ένα μεγάλο μπολ, προσθέστε το μείγμα της μαγιάς και το ελαιόλαδο.
3. Ζυμώστε δυνατά για 8–10 λεπτά μέχρι η ζύμη να γίνει λεία και ελαστική.
4. Αλείψτε με λίγο λάδι, σκεπάστε και **αφήστε να φουσκώσει για 1–1,5 ώρα** μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο.

2. Προετοιμάστε τα ταψιά ή τις φόρμες μετά τον χρόνο φουσκώματος

- **Βουτυρώστε με άφθονο βούτυρο ή λάδι** 4 ταψιά ή φόρμες πίτσας (διαμέτρου 28–30 εκ.).
- **Χωρίστε** τη ζύμη σε **4 ίσα κομμάτια** και ανοίξτε πιέζοντας κάθε κομμάτι μέσα στο ταψί μέχρι να απλωθεί μέχρι τις άκρες.
- **Αφήστε να φουσκώσουν για άλλα 30–40 λεπτά** έτσι ώστε οι άκρες να είναι αφράτες.

Χρήσιμη υπόδειξη

- Η ζύμη μπορεί ξεκουραστεί **στο ψυγείο για 12–24 ώρες**, ώστε να γίνει πιο αρωματική.

3. Προθερμάνετε τον φούρνο επιλέγοντας το πρόγραμμα PAN PIZZA

- Προθερμάνετε τον φούρνο επιλέγοντας το πρόγραμμα PAN PIZZA.

4. Παρασκευή

Απλώστε την επικάλυψη

Απλώστε την κρέμα γάλακτος ή την crème fraîche στη ζύμη.

Πασπαλίστε ομοιόμορφα με τα διάφορα είδη τυριών.

Ψήσιμο

Παχιά και αφράτη πίτσα: Ψήστε για περίπου 10 λεπτά επιλέγοντας το πρόγραμμα PAN PIZZA.

9.8 Πίτσα BBQ με κοτόπουλο

Συνταγή για 4 πίτσες (28-30 εκ.) με παχιά, αφράτη ζύμη

Συστατικά ζύμης:

- 1 κιλό αλεύρι (τύπου 550 ή τύπου 00)
- 640 ml χλιαρό νερό
- 20 γρ. νωπή μαγιά ή 7 γρ. ξηρή μαγιά
- 4 κ.γ. ζάχαρη
- 4 κ.γ. αλάτι
- 4 κ.σ. ελαιόλαδο
- Λίγο λάδι ή βούτυρο για να λαδώσετε τα ταψιά

Συστατικά για την επικάλυψη (παρλλαγή 1)

- 320-400g σάλτσα μπάρμπεκιου (αντικαθιστά τη σάλτσα ντομάτας)
- 500 γρ. μαγειρεμένο κοτόπουλο (π.χ. λωρίδες φιλέτου γαλοπούλας, καρυκευμένες και τηγανισμένες)
- 400 γρ. μοτσαρέλα ή τσένταρ, τριμμένο
- Προαιρετικά: 160 γρ. καλαμπόκι κονσέρβα ή 2-4 φρέσκα κρεμμυδάκια κομμένα σε ροδέλες

Παρασκευή**1. Ετοιμάστε τη ζύμη (περίπου 2 ώρες πριν)**

1. Διαλύστε τη μαγιά και τη ζάχαρη σε χλιαρό νερό και αφήστε να σταθεί για 5 λεπτά μέχρι το μείγμα να αφρίσει ελαφρώς.
2. Βάλτε το αλεύρι και το αλάτι σε ένα μεγάλο μπολ, προσθέστε το μείγμα της μαγιάς και το ελαιόλαδο.
3. Ζυμώστε δυνατά για 8-10 λεπτά μέχρι η ζύμη να γίνει λεία και ελαστική.
4. Αλείψτε με λίγο λάδι, σκεπάστε και **αφήστε να φουσκώσει για 1-1,5 ώρα** μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο.

2. Προετοιμάστε τα ταψιά ή τις φόρμες μετά τον χρόνο φουσκώματος

- **Βουτυρώστε με άφθονο βούτυρο ή λάδι** 4 ταψιά ή φόρμες πίτσας (διαμέτρου 28-30 εκ.).
- **Χωρίστε** τη ζύμη σε **4 ίσα κομμάτια** και ανοίξτε πιέζοντας κάθε κομμάτι μέσα στο ταψί μέχρι να απλωθεί μέχρι τις άκρες.
- **Αφήστε να φουσκώσουν για άλλα 30-40 λεπτά** έτσι ώστε οι άκρες να είναι αφράτες.

Χρήσιμη υπόδειξη

- Η ζύμη μπορεί ξεκουραστεί **στο ψυγείο για 12-24 ώρες**, ώστε να γίνει πιο αρωματική.

3. Προθερμάνετε τον φούρνο επιλέγοντας το πρόγραμμα PAN PIZZA

- Προθερμάνετε τον φούρνο επιλέγοντας το πρόγραμμα PAN PIZZA.

4. Παρασκευή**Απλώστε την επικάλυψη**

Απλώστε μια λεπτή στρώση σάλτσας BBQ στη ζύμη.

Πασπαλίστε ομοιόμορφα με το τυρί.

Απλώστε ομοιόμορφα τα κομμάτια του κοτόπουλου.

Προαιρετικά προσθέστε από πάνω δαχτυλίδια κρεμμυδιού.

Ψήσιμο

Παχιά και αφράτη πίτσα: Ψήστε για περίπου 10 λεπτά επιλέγοντας το πρόγραμμα PAN PIZZA.

9.9 Ζύμη πίτσας ολικής άλεσης (για 4 πίτσες)

Συστατικά - ζύμη

- 500 γρ. αλεύρι σίτου ολικής άλεσης (κατά προτίμηση κοσκινισμένο)
- 350 γρ. κρύο νερό (70%)
- 10 γρ. αλάτι
- 2 γρ. ξηρή μαγιά (ή 6 γρ. νωπή μαγιά)
- 15 γρ. ελαιόλαδο

Συστατικά - επικάλυψη

- Περίπου 360 γρ. ντοματοπολτό ή σάλτσα ντομάτας της επιλογής σας
- 300 γρ. μπρόκολο
- 300 γρ. φρέσκαμανιτάρια
- 2 πιπεριές
- 2 μικρά κόκκινα κρεμμύδια
- 300 γρ. καλαμπόκι κονσέρβα (στραγγισμένο)
- 400 γρ. τριμμένη μοτσαρέλα

Παρασκευή ζύμης

1. Αυτόλυση (συνιστάται)

Αναμίξτε το αλεύρι + 320 γρ. νερό, σκεπάστε και αφήστε να ξεκουραστεί για 30 λεπτά.

→ Σημαντικό για καλύτερη ελαστικότητα με το αλεύρι ολικής αλέσεως.

2. Προσθέστε τη μαγιά και το υπόλοιπο νερό

Διαλύστε τη μαγιά στο υπόλοιπο νερό και αφήστε να σταθεί για περίπου 5 λεπτά.

3. Προσθέστε το μείγμα μαγιάς και νερού στη ζύμη

Προσθέστε το μείγμα μαγιάς και νερού στο μείγμα αλευριού και νερού και ζυμώστε για 10 λεπτά στο μίξερ (μεσαία ταχύτητα).

4. Ζυμώστε με το αλάτι και το λάδι

Προσθέστε σιγά σιγά το αλάτι και το λάδι και ζυμώστε για άλλα 5 λεπτά (σε μεσαία ταχύτητα).

Στόχος: λεία, ελαφρώς κολλώδης, ελαστική ζύμη.

5. Πρώτη ωρίμανση

- Αφήστε να φουσκώσει για 2 ώρες σε θερμοκρασία δωματίου στον κάδο ανάμειξης (περίπου 22°C).
- Στη συνέχεια, βάλτε τη στο ψυγείο για 24-48 ώρες (4-6°C).

6. Δεύτερη ωρίμανση

- Βγάλτε τη ζύμη από τον κάδο ανάμειξης και χωρίστε τη σε 4 μέρη.
- Πλάστε τη σε μπάλες, αλευρώστε ελαφρώς και σκεπάστε (ιδανικά σε δοχείο ζύμωσης).
- Βγάλτε τις από το ψυγείο 3-4 ώρες πριν από το ψήσιμο και αφήστε τις να φουσκώσουν σε θερμοκρασία δωματίου.

Μετά τον χρόνο φουσκώματος - ρυθμίσεις για ναπολιτάνικη πίτσα

Προθερμάνετε τον φούρνο στο προκαθορισμένο πρόγραμμα NEAPOLITAN (περίπου 15 λεπτά).

Ετοιμάστε τη βάση

Πασπαλίστε την επιφάνεια εργασίας με σιμιγδάλι (κατά προτίμηση σχηματίζοντας έναν μικρό σωρό στον οποίο μπορεί να τοποθετηθεί η μπάλα της ζύμης για το ζύμωμα).

Μην ανοίξετε την μπάλα της ζύμης με πλάστη, αλλά πιέστε την προσεκτικά από μέσα προς τα έξω.

Ετοιμάστε τα λαχανικά

1. Κόψτε το μπρόκολο σε μικρά κομμάτια και ζεματίστε το για 1-2 λεπτά.

- Γεμίστε μια κατσαρόλα με νερό και βάλτε να βράσει.

- Προσθέστε αλάτι στο νερό (όπως στο νερό των ζυμαρικών).
 - Προσθέστε τα μπουκέτα του μπρόκολου στο νερό που βράζει.
 - Βράστε για 1–2 λεπτά.
 - Αφαιρέστε το μπρόκολο με ένα σουρωτήρι και στραγγίστε το (προαιρετικά: ξεπλύνετε για λίγο με κρύο νερό).
2. Στραγγίστε, προσθέστε λίγο αλάτι και αναμίξτε το με λίγο ελαιόλαδο.
 3. Κόψτε τα μανιτάρια σε φέτες.
 4. Κόψτε τις πιπεριές σε λωρίδες
 5. και το κρεμμύδι σε λεπτές μισές ροδέλες.

Επικόλυψη (σημαντική για καλό λιώσιμο)

1. Απλώστε μια λεπτή στρώση σάλτσας ντομάτας. Η βάση πρέπει να είναι ελαφρώς ορατή.
2. Απλώστε πρώτα περίπου τα $\frac{2}{3}$ της μοτσαρέλας.
3. Προσθέστε τα λαχανικά.
4. Πασπαλίστε με την υπόλοιπη μοτσαρέλα.
5. Προαιρετικά: προσθέστε λίγο ελαιόλαδο και νιφάδες τσίλι.

Ψήσιμο

- Ρυθμίστε τον φούρνο στο πρόγραμμα NEAPOLITAN και ψήστε για 2 λεπτά.

9.10 Κλασική σάλτσα μπάμπεκιου για παχιά και αφράτη πίτσα

Συστατικά (για περίπου 2–3 πίτσες)

- 200 ml κέτσαπ (βάση)
- 60 ml μηλόξυδο ή ήπιο ξύδι από λευκό κρασί
- 40–50 γρ. καστανή ζάχαρη (εναλλακτικά μέλι ή σιρόπι σφενδάμου)
- 1 κ.σ. σάλτσα Worcester
- 1 κ.γ. μουστάρδα
- 1 κ.γ. σκόνη καπνιστής πάπρικας
- $\frac{1}{2}$ κ.γ. σκόνη κρεμμυδιού
- $\frac{1}{2}$ κ.γ. σκόνη σκόρδου
- $\frac{1}{2}$ κ.γ. μαύρο πιπέρι

Προαιρετικά:

- $\frac{1}{2}$ κ.γ. τσίλι σε σκόνη ή πιπέρι καγιέν
- $\frac{1}{2}$ κ.γ. υγρός καπνός (πολύ οικονομικό)

Παρασκευή

1. Προσθέστε όλα τα συστατικά σε μια μικρή κατσαρόλα.
2. Αφήστε τα να πάρουν βράση ανακατεύοντας και, στη συνέχεια, σιγοβράστε σε χαμηλή φωτιά για 10–15 λεπτά μέχρι να δέσει η σάλτσα.
3. Γεύση: πιο γλυκιά → περισσότερη ζάχαρη, πιο ξινή → περισσότερο ξύδι, πιο καπνιστή → πάπρικα/υγρός καπνός.
4. Βγάλετε από τη φωτιά και αφήστε να κρυώσει λίγο.

Απλώστε τη σάλτσα στην πίτσα

- Απλώστε ένα λεπτό στρώμα σάλτσας (είναι παχύρρευστη).
- Τέλεια με:
 - Μείγμα μοτσαρέλας και τσένταρ
 - Κοτόπουλο BBQ, κόκκινα κρεμμύδια
 - Προαιρετικά μετά το ψήσιμο: λίγα φρέσκα κρεμμυδάκια

10. Αντιμετώπιση προβλημάτων

10.1 Ο φούρνος πίτσας δεν λειτουργεί

- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας είναι σωστά συνδεδεμένο στην ηλεκτρική πρίζα.
- Βεβαιωθείτε ότι η ηλεκτρική πρίζα που χρησιμοποιείτε έχει ρεύμα.

10.2 Στην οθόνη (6) εμφανίζεται η ένδειξη “E1”, “E2” ή “E3”

- Ο φούρνος πίτσας έχει τεχνική βλάβη. Επικοινωνήστε με τον κατασκευαστή.

10.3 Ο φούρνος πίτσας απενεργοποιείται και δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί ξανά αμέσως

Αυτός ο φούρνος πίτσας διαθέτει μηχανισμό προστασίας από υπερθέρμανση. Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα όταν υπερθερμανθεί.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Υφίσταται κάποιος λόγος υπερθέρμανσης που μπορεί να προκαλέσει κίνδυνο πυρκαγιάς!

- Αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας από την ηλεκτρική πρίζα.
- Εξαλείψτε την αιτία της υπερθέρμανσης. Ελέγξτε εάν η συσκευή αποβάλλει επαρκώς τη θερμότητα. Μήπως είναι καλυμμένη, πολύ κοντά στον τοίχο ή σε κάποιο άλλο εμπόδιο;
- Αφήστε τον φούρνο πίτσας να κρυώσει εντελώς. Η διαδικασία μπορεί να διαρκέσει μέχρι και 45 λεπτά. Η συσκευή μπορεί να τεθεί ξανά σε λειτουργία μόνο αφού κρυώσει εντελώς.

11. Συντήρηση/καθαρισμός

11.1 Συντήρηση

Η συντήρηση είναι απαραίτητη όταν ο φούρνος πίτσας υποστεί κάποια ζημιά, όπως για παράδειγμα όταν χυθεί υγρό στο εσωτερικό του, όταν εκτεθεί σε βροχή ή σε υγρασία, όταν δεν λειτουργεί κανονικά ή όταν πέσει. Αν βγάζει καπνό ή αναδίδει ασυνήθιστη οσμή ή εκπέμπει περίεργους θορύβους, απενεργοποιήστε τον φούρνο πίτσας αμέσως και αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας από την πρίζα. Σε αυτή την περίπτωση, δεν πρέπει να συνεχίσετε να χρησιμοποιείτε τον φούρνο πίτσας εάν πρώτα δεν ελεγχθεί από εξουσιοδοτημένο τεχνικό. Όλες οι εργασίες επισκευής πρέπει να εκτελούνται από ειδικευμένο τεχνικό. Μην ανοίγετε ποτέ το περίβλημα του φούρνου πίτσας.

11.2 Καθαρισμός



Αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας από την πρίζα πριν τον καθαρισμό, διαφορετικά υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!



Περιμένετε να κρυώσουν εντελώς ο φούρνος πίτσας και η πέτρα πίτσας **(10)** για να αποφύγετε τον κίνδυνο εγκαυμάτων.



Η πέτρα πίτσας **(10)** μπορεί να αποχρωματιστεί παρά τον τακτικό καθαρισμό της. Αυτό οφείλεται στο υλικό και δεν επηρεάζει τη λειτουργικότητά της. Το εσωτερικό του φούρνου πίτσας μπορεί επίσης να αποχρωματιστεί με την πάροδο του χρόνου - αυτό είναι φυσιολογικό και ακίνδυνο.

Αφαιρέστε προσεκτικά τα καμένα υπολείμματα φαγητού από την πέτρα πίτσας **(10)** με μια ξύλινη σπάτουλα ή μια ξύστρα για κεραμικές εστίες. Μην τρίβετε και μην χαράζετε την πέτρα για να μην υποστεί ζημιά. Εάν είναι απαραίτητο, σκουπίστε την πέτρα πίτσας **(10)** με ένα ελαφρώς βρεγμένο πανί. Μην χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά ή καθαριστικά και μην καθαρίζετε ποτέ την πέτρα πίτσας **(10)** στο πλυντήριο πιάτων ή με μέσα καθαρισμού υψηλής πίεσης.

Ποτέ μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά φούρνου ή συρμάτινα σφουγγαράκια για να καθαρίσετε τον φούρνο πίτσας. Καθαρίστε το εσωτερικό και το εξωτερικό της συσκευής με ένα υγρό πανί και λίγο ήπιο απορρυπαντικό, σκουπίστε με καθαρό νερό και στεγνώστε καλά. Προσέξτε να μην εισχωρήσει νερό στη συσκευή.

12. Φύλαξη όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή



Περιμένετε να κρυώσει τελείως ο φούρνος πίτσας. Διαφορετικά υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων ή πυρκαγιάς!

Αν δεν σκοπεύετε να χρησιμοποιήσετε τον φούρνο πίτσας για μεγάλο χρονικό διάστημα, αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας από την πρίζα και τυλίξτε το καλώδιο τροφοδοσίας **(12)** στη θέση τύλιξης καλωδίου **(11)**. Στερεώστε το άκρο του καλωδίου τροφοδοσίας **(12)** με το κλιπ καλωδίου **(13)**.

Φυλάξτε τον καθαρισμένο φούρνο πίτσας σε καθαρό, στεγνό μέρος μακριά από το άμεσο ηλιακό φως.

13. Περιβαλλοντικοί κανονισμοί και πληροφορίες απόρριψης

	Οι συσκευές που φέρουν αυτό το σύμβολο υπόκεινται στους κανονισμούς της Ευρωπαϊκής Οδηγίας 2012/19/EU. Όλες οι ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές πρέπει να παραδίδονται στα κατάλληλα σημεία συλλογής και όχι στους δημόσιους χώρους διακομιδής οικιακών απορριμμάτων. Με την κατάλληλη απόρριψή τους, προστατεύετε το περιβάλλον και την προσωπική σας υγεία από ενδεχόμενους κινδύνους. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τους ενδεχόμενους τρόπους απόρριψης, απευθυνθείτε στην τοπική αυτοδιοίκηση, τους αρμόδιους φορείς ή στο κατάστημα από όπου αγοράσατε τη συσκευή.
	Η απόρριψη όλων των υλικών συσκευασίας πρέπει επίσης να γίνεται με περιβαλλοντικά φιλικό τρόπο. Η χαρτονένια συσκευασία μπορεί να μεταφερθεί σε δοχεία για την ανακύκλωση χαρτιού ή σε δημόσια σημεία συλλογής για ανακύκλωση. Τυχόν ταινίες ή πλαστικά που περιέχονται στη συσκευασία θα πρέπει να μεταφέρονται σε δημόσια σημεία συλλογής για την απόρριψή τους.

Μόνο για τη Γαλλία:



Το προϊόν αυτό και τα συστατικά της συσκευασίας του υπόκεινται σε συγκεκριμένους κανονισμούς διαλογής στη Γαλλία. Παρακαλούμε να τηρείτε τις τοπικές οδηγίες απόρριψης.

Μόνο για την Ισπανία και την Πορτογαλία:

Διαχωρίστε τα υλικά συσκευασίας και απορρίψτε τα στους αντίστοιχους κάδους συλλογής σύμφωνα με τα σύμβολα που αναγράφονται στη συσκευασία:



	Λάβετε υπόψη σας τις σημάνσεις στα υλικά συσκευασίας κατά την απόρριψή τους. Η σήμανση με τις συντομογραφίες (a) και τους αριθμούς (b) σημαίνει τα εξής: 1-7: πλαστικό / 20-22: χαρτί και χαρτόνι / 80-98: σύνθετα υλικά.	
Σύμβολο	Υλικό	Περιλαμβάνεται στα παρακάτω στοιχεία συσκευασίας του προϊόντος
	Πολυαιθυλένιο χαμηλής πυκνότητας	Πλαστική τσάντα, προστατευτική μεμβράνη
	Πολυπροπυλένιο	Μη υφασμένο ύφασμα
	Κυματοειδές χαρτόνι	Συσκευασία, εσωτερικό κουτιού
	Χαρτί	Μεταξόχαρτο

14. Καταλληλότητα για χρήση με τρόφιμα



Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει προϊόντα των οποίων η φυσική και χημική σύσταση έχει ελεγχθεί και πιστοποιηθεί ότι είναι ακίνδυνη για την υγεία όταν έρχονται σε επαφή με τρόφιμα σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Κανονισμού EU 1935/2004.

15. Δήλωση συμμόρφωσης



Το προϊόν συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις των ευρωπαϊκών και εθνικών οδηγιών σε ισχύ. Έχουν υποβληθεί αποδεικτικά στοιχεία για τη συμμόρφωση. Ο κατασκευαστής έχει τις σχετικές δηλώσεις συμμόρφωσης και την τεκμηρίωση.



Το προϊόν συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις των εφαρμοστέων εθνικών οδηγιών στη Δημοκρατία της Σερβίας.

Η πλήρης Δήλωση Συμμόρφωσης ΕΕ και κάθε άλλη δήλωση συμμόρφωσης (κατά περίπτωση) είναι διαθέσιμες για λήψη από αυτόν τον σύνδεσμο: https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/541068_2510.pdf

Διεύθυνση επικοινωνίας σύμφωνα με τον Κανονισμό 2023/988 για την Ασφάλεια των Προϊόντων: ce@targa.de

16. Πληροφορίες σχετικά με την εγγύηση και το σέρβις

Εγγύηση της TARGA GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,

Για τη συσκευή αυτή λαμβάνετε εγγύηση 3 ετών από την ημερομηνία αγοράς. Σε περίπτωση ελαττωμάτων του προϊόντος αυτού έχετε νομικά δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Αυτά τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται από την εγγύησή μας η οποία περιγράφεται παρακάτω.

Όροι της εγγύησης

Η διάρκεια ισχύος της εγγύησης αρχίζει από την ημερομηνία αγοράς. Παρακαλούμε να φυλάζετε καλά το πρωτότυπο της ταμειακής απόδειξης. Το έγγραφο αυτό χρειάζεται ως απόδειξη της αγοράς. Αν σε διάστημα τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς του προϊόντος αυτού προκύψει ελάττωμα υλικού ή κατασκευής, τότε χωρίς χρέωσή σας το προϊόν - κατ' επιλογή μας - θα επισκευαστεί ή θα αντικατασταθεί.

Διάρκεια της εγγύησης και νομικά προβλεπόμενες απαιτήσεις σε περίπτωση ελαττώματος

Με την αντικατάσταση της συσκευής, σύμφωνα με το ΝΟΜΟΣ 2251/1994, ξεκινάει εκ νέου ο χρόνος εγγύησης. Ενδεχόμενες ζημιές και

ελαττώματα που υπάρχουν ήδη κατά την αγορά πρέπει να δηλώνονται αμέσως μετά την αποσυσκευασία. Οι επισκευές που προκύπτουν μετά την παρέλευση του χρόνου της εγγύησης θα χρεώνονται.

Έκταση της εγγύησης

Η συσκευή παράχθηκε προσεκτικά σύμφωνα με αυστηρές προδιαγραφές ποιότητας και ελέγχθηκε σχολαστικά πριν την παράδοση. Η παρεχόμενη εγγύηση ισχύει για ελαττώματα υλικών ή κατασκευής. Η εγγύηση αυτή δεν καλύπτει εξαρτήματα του προϊόντος τα οποία είναι εκτεθειμένα σε κανονική φθορά και ως εκ τούτου μπορούν να θεωρηθούν φθιρόμενα εξαρτήματα, ή ζημιές σε ευπαθή εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες, επαναφορτιζόμενες μπαταρίες ή μέρη κατασκευασμένα από γυαλί. Η εγγύηση αυτή καταπίπτει αν το προϊόν χρησιμοποιήθηκε ενώ είχε υποστεί ζημιά, αν δεν χρησιμοποιήθηκε σωστά ή δεν συντηρήθηκε σωστά. Για σωστή χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται επακριβώς όλες οι υποδείξεις που αναφέρονται στις οδηγίες χρήσης. Πρέπει οπωσδήποτε να αποφεύγονται σκοποί χρήσης και χειρισμοί για την αποφυγή των οποίων υπάρχουν υποδείξεις ή προειδοποιήσεις στις οδηγίες χρήσης. Το προϊόν προορίζεται αποκλειστικά για ιδιωτική και όχι για επαγγελματική χρήση. Η εγγύηση ακυρώνεται σε περίπτωση καταχρηστικής και ακατάλληλης χρήσης, εφαρμογής βίας, καθώς και επεμβάσεων οι οποίες δεν έγιναν από τις εξουσιοδοτημένες μας αντιπροσωπείες σέρβις. Με την επισκευή ή αντικατάσταση του προϊόντος δεν ξεκινά νέα διάρκεια εγγύησης.

Διαδικασία σε περίπτωση εγγύησης

Για να εξασφαλιστεί γρήγορη επεξεργασία του αιτήματός σας, παρακαλούμε να ακολουθήσετε τις εξής υποδείξεις:

- Πριν θέσετε το προϊόν σε λειτουργία, παρακαλούμε να διαβάσετε προσεκτικά τη συνοδευτική τεκμηρίωση. Σε περίπτωση που παρουσιαστεί ένα πρόβλημα το οποίο δεν μπορεί να επιλυθεί με αυτό τον τρόπο, απευθυνθείτε στην ανοικτή μας γραμμή επικοινωνίας.
- Παρακαλούμε για κάθε ερώτημα να έχετε σε ετοιμότητα την ταμειακή απόδειξη και τον αριθμό είδους (IAN) ή αν υπάρχει τον αριθμό σειράς ως απόδειξη της αγοράς.
- Σε περίπτωση που δεν είναι εφικτή μια τηλεφωνική λύση, μέσω της ανοικτής μας γραμμής διακανονίζεται περαιτέρω εξυπηρέτηση ανάλογα με την αιτία του σφάλματος.



Σέρβις



Τηλέφωνο: 00800 490826606

E-Mail: targa@lidl.gr



Τηλέφωνο: 8009 4241

E-Mail: targa@lidl.com.cy

IAN: 541068_2510



Κατασκευαστής

Παρακαλούμε έχετε υπόψη σας ότι η διεύθυνση που ακολουθεί δεν είναι διεύθυνση σέρβις. Απευθυνθείτε πρώτα στις προαναφερόμενες θέσεις σέρβις.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANIA

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäße Verwendung	273
2. Lieferumfang	273
3. Übersicht	273
4. Technische Daten	273
5. Sicherheitshinweise	274
6. Vor der Inbetriebnahme	278
6.1 Erstinbetriebnahme	278
7. Inbetriebnahme	278
8. Programme	280
8.1 Programmtemperaturen und -zeiten	280
9. Rezepte	280
9.1 Neapolitanischer-Pizza-Teig (6 Pizzen à ca. 280 g)	280
9.2 NY-Style Pilz-Zwiebel-Pizza	281
9.3 New-York-Style Pizza mit Peperoni & Salami für 2 große Pizzen (30–32 cm)	282
9.4 Pizza mit Mozzarella, Rucola, Cherry Tomaten & Parmesan Dünner Pizzateig (ca. 2 Pizzen, 30 cm)	283
9.5 Flammkuchenteig mit Hefe (knusprig & dünn)	284
9.6 Flammkuchenteig mit Hefe (knusprig & dünn)	285
9.7 Pan Pizza Quattro Formaggi	286
9.8 BBQ Chicken Pizza	287
9.9 Vollkorn-Pizza-Teig (für 4 Pizzen)	288
9.10 Klassische Barbecue-Sauce für American Pan Pizza	289
10. Problemlösung	290
10.1 Der Pizzaofen zeigt keine Funktion	290
10.2 Das Display (6) zeigt „E1“, „E2“ oder „E3“ an	290
10.3 Der Pizzaofen schaltet sich aus und lässt sich nicht sofort wieder einschalten	290
11. Wartung/Reinigung	290
11.1 Wartung	290
11.2 Reinigung	291
12. Lagerung bei Nichtbenutzung	291
13. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben	291
14. Lebensmittelechtheit	292
15. Konformitätsvermerke	292
16. Hinweise zu Garantie und Serviceabwicklung	293

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 Fernwirsystem 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. 140–200ml 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.quefairedesdechets.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:

ES/PT
AMARILLO
AMARELO

ES/PT
AZUL

ES/PT
VERDE

	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 beigelegte 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