

TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

Last information Update
Stand der Informationen
Version des informations
Datum nieuwste versie
Ostatnia aktualizacja
Aktualizace na základě nejnovějších informací
Aktualizácia na základe najnovších informácií
Última actualización del contenido
Seneste informationsopdatering
Versione delle informazioni
Legutóbbi adatfrissítés
Última atualização do conteúdo:
02 / 2026 - Ident.-No.: SPE 2400 A1 022026-1

IAN 541068_2510



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

GB IE
HIGH TEMPERATURE PIZZA OVEN
Operating instructions and safety instructions

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

PL
PIEC DO PIZZY
Instrukcja montażu i wskazówki bezpieczeństwa

SK
VYSOKOTEPLTNÁ PEC NA PIZZU
Návod na používanie a bezpečnostné pokyny

DK
HØJTEMPERATURS-PIZZAOVN
Betjeningsvejledning og sikkerhedsanvisninger

HU
MAGAS HŐMÉRSÉKLETŰ PIZZASÜTŐ
Kezelési útmutató és biztonsági tudnivalók

DE AT
HOCHTEMPERATUR-PIZZAOFEN
Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

NL BE
HOGHE TEMPERATUUR-PIZZAOVEN
Handleiding en veiligheidsaanwijzingen

CZ
PEC NA PIZZU
Návod k obsluze a bezpečnostní pokyny

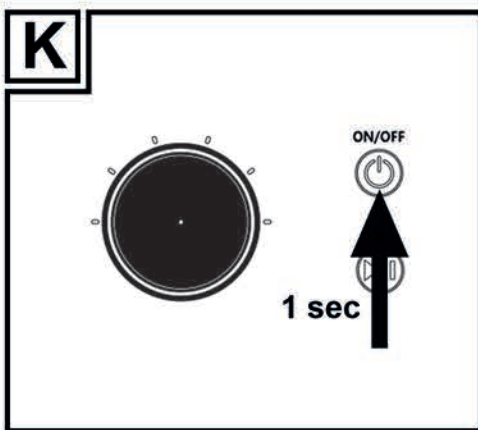
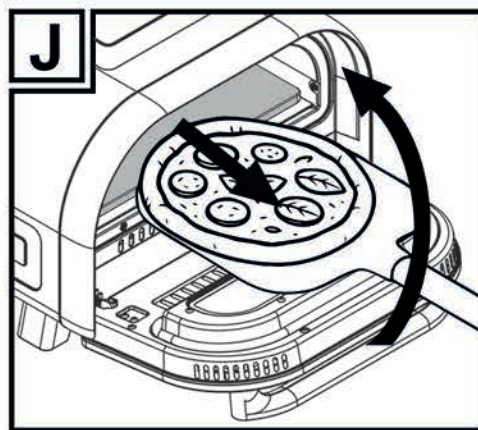
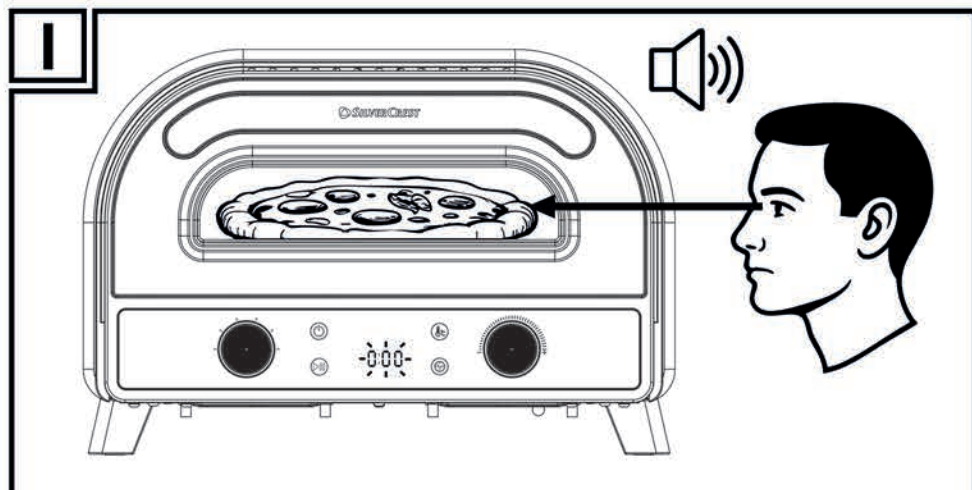
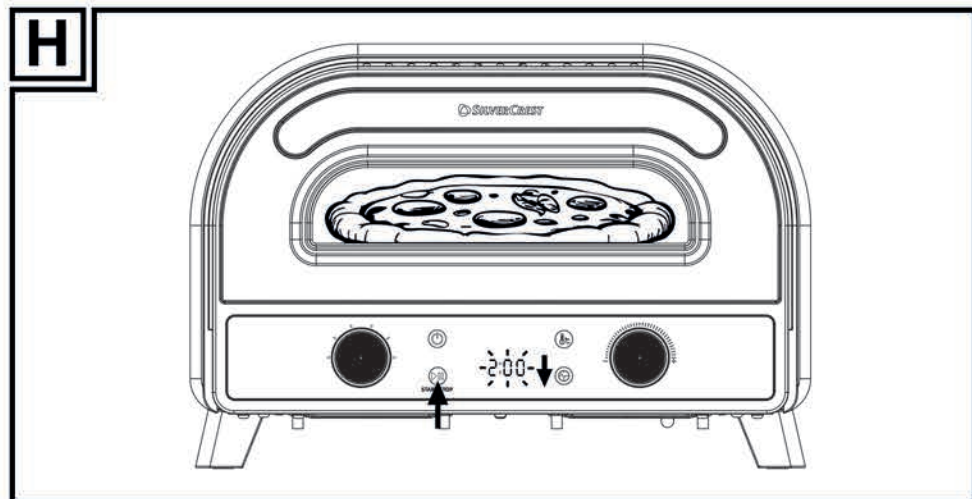
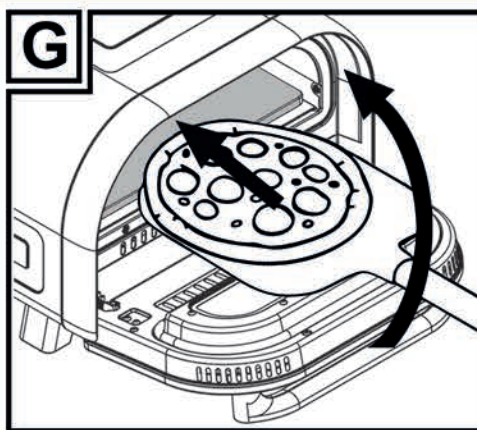
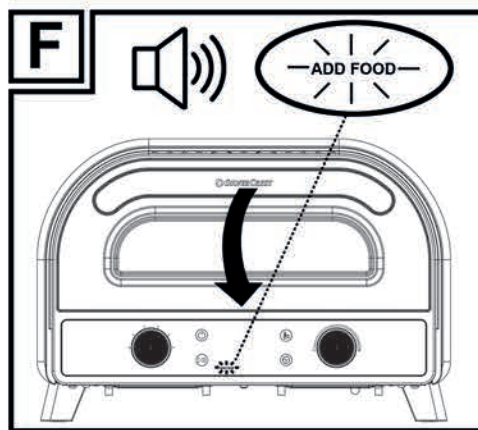
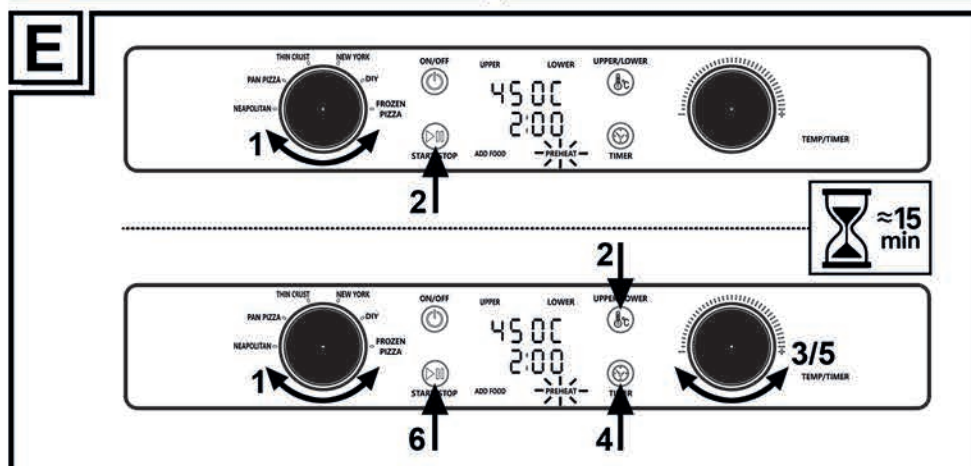
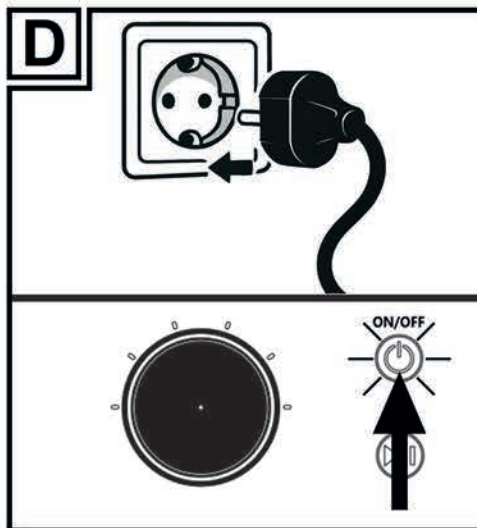
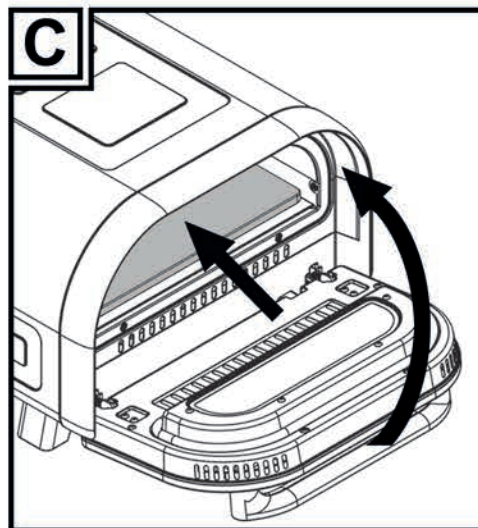
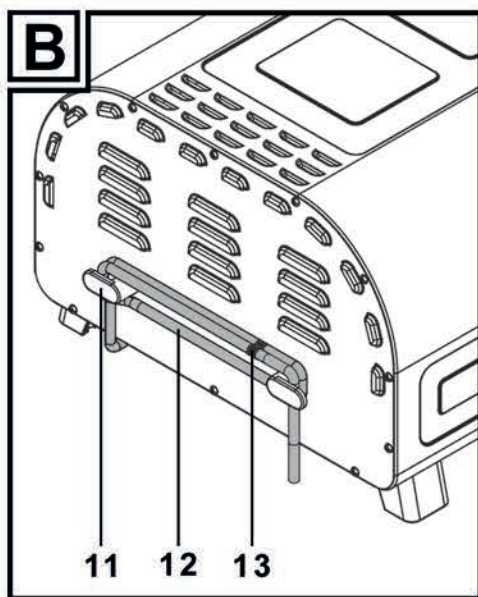
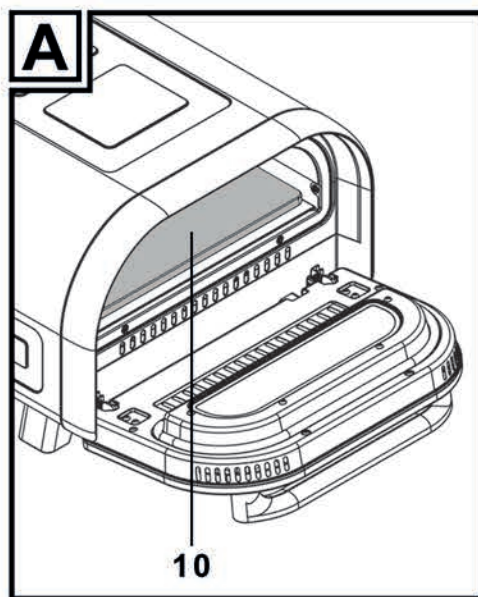
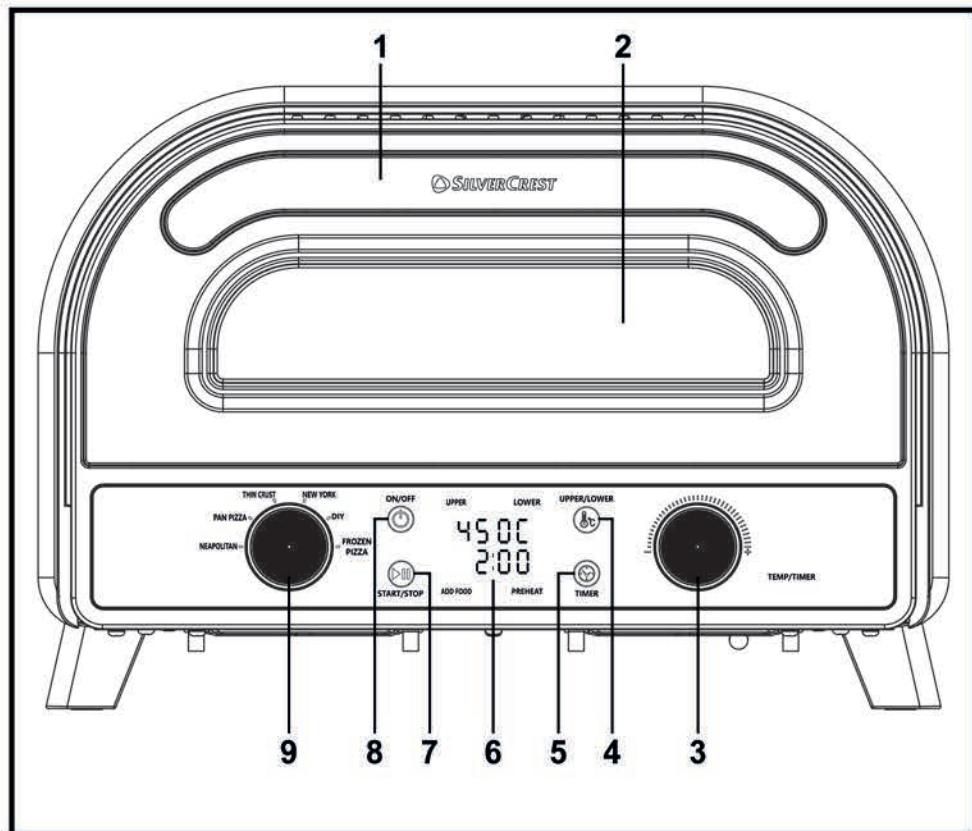
ES
HORNO DE ALTA TEMPERATURA PARA PIZZA
Manual de instrucciones e indicaciones de seguridad

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

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



IAN 541068_2510



English	2
Deutsch.....	24
Français	47
Nederlands.....	72
Polski	94
Čeština	117
Slovensky.....	139
Español.....	161
Dansk	184
Italiano.....	206
Magyar	229
Português	252

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

Inhaltsverzeichnis

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

1. Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Darunter fallen auch Anwendungen

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

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

2. Lieferumfang

- Pizzaofen
- Pizzastein
- Diese Bedienungsanleitung

3. Übersicht

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

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

4. Technische Daten

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

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

5. Sicherheitshinweise

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

Verwendete Symbole und ihre Bedeutung



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



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



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



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



Bedienungsanleitung beachten



Wechselspannung



Dieses Symbol kennzeichnet weitere informative Hinweise zum Thema.



Herstelleradresse



WARNUNG!
GEFAHR EINES ELEKTRISCHEN SCHLAGES!
GERÄT NICHT ÖFFNEN!



GEFAHR! Allgemeine Sicherheitshinweise

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



GEFAHR! Brandgefahr!

- Der Pizzaofen ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten 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 Gargezeit - 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

Table des matières

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

1. Utilisation prévue

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

Cela comprend également des applications

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

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

2. Contenu de l’emballage

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

3. Description de l’appareil

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

- 1

Poignée
- 2

Porte
- 3

Sélecteur rotatif TEMP/TIMER
- 4

Bouton UPPER/LOWER (chaleur supérieure/inférieure)
- 5

Bouton TIMER
- 6

Écran (affichage de la température et du temps,
UPPER = chaleur supérieure, LOWER = chaleur inférieure,
ADD FOOD = ajouter les aliments,
PREHEAT = préchauffage)
- 7

Bouton START/STOP
- 8

Bouton ON/OFF
- 9

Sélecteur rotatif de programmes
- 10

Pierre à pizza (Fig. A)
- 11

Range-cordon (fig. B)
- 12

Cordon d’alimentation (Fig. B)
- 13

Attache de cordon (Fig. B)

4. Spécifications techniques

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

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

5. Instructions de sécurité

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

Explication des symboles utilisés



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



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



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



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



Consultez le manuel d'utilisation



Tension CA



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



Adresse du fabricant



AVERTISSEMENT !



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



DANGER ! Consignes générales de sécurité

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



DANGER ! Risque d'incendie !

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

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



DANGER ! Risque d'électrocution !

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



DANGER ! Risque de brûlure !

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



AVERTISSEMENT ! Risque de blessure

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



ATTENTION ! Damage matériel

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

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

6. Avant de commencer

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

6.1 Avant la première utilisation

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

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

7. Prise en main



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



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



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

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

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

8. Programmes

L'appareil propose les programmes suivants :

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

8.1 Températures et temps de cuisson des différents programmes

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

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

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

9. Recettes

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

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

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

Ingrédients

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

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

Préparation de la pâte

1. Autolyse (recommandée)

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

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

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

3. Ajout du mélange de levure et d'eau

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

4. Pétrissage avec le sel et l'huile

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

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

5. Première fermentation

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

6. Levée des pâtons

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

Réglages du four pour la pizza napolitaine

Préchauffez le four avec le programme « Neapolitan ».

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

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

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

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

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

9.2 Pizza new-yorkaise aux champignons et aux oignons

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

Ingrédients pour la pâte

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

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

Ingédients pour la garniture

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

Facultatif - variante au jambon

- 80 g de jambon cuit coupé en petits morceaux

Préparation de la pâte

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

Le jour suivant

1. Préchauffage du four :

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

2. Préparation de la sauce :

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

3. Préparation de la pâte :

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

4. Garniture de la pizza :

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

5. Cuisson :

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

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

Ingrédients pour la pâte

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

Ingrédients pour la garniture

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

Préparation de la pâte

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

Le jour suivant

1. Préchauffage du four :

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

2. Préparation de la sauce :

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

3. Préparation de la pâte :

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

Garniture de la pizza :

Sauce → fromage → salami → piment

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

4. Cuisson :

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

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

Ingrédients pour la pâte

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

Ingrédients pour la garniture

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

Préparation de la pâte :

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

Préparation après le temps de levée :

1. Préchauffage du four

Faites préchauffer le four avec le programme Thin Crust.

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

4. Façonnage de la pizza

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

(environ 28 à 30 cm de diamètre).

5. Garniture de la base

Étalez une très fine couche de sauce tomate.

Répartissez **uniformément**

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

6. Cuisson

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

7. Coupez les tomates cerises en deux et lavez la roquette pendant la cuisson.

8. **Garniture fraîche**

Sortez la pizza du four. Coupez les tomates cerises en deux ou en quatre et répartissez-les sur la pizza en les espaçant les unes des autres.

Ajoutez la roquette et le parmesan râpé.

9. **Pour terminer**

Arrosez d'huile d'olive, salez et poivrez légèrement.

Facultatif : flocons de piment ou un filet de jus de citron.

9.5 Tarte flambée (pâte croustillante et fine)

Quantité : pour 2 plaques de cuisson

Temps de levée : 45-60 minutes

Ingrédients pour la pâte

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

Ingrédients pour la garniture

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

Préparation de la pâte

1. **Activation de la levure**

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

2. **Préparation de la pâte**

Versez la farine et le sel dans un saladier.

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

3. **Levée de la pâte**

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

Préparation après 60 min de temps de levée

1. **Faites préchauffer le four**

avec le programme DIY : réglez la chaleur supérieure à **280 °C** et la chaleur inférieure à **300 °C**

2. Divisez la pâte en 2 portions.

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

4. **Garniture de la base**

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

Salez et poivrez légèrement.

5. Parsemez uniformément de dés de bacon.

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

9.6 Tarte flambée (pâte croustillante et fine)

Quantité : pour 2 plaques de cuisson

Temps de levée : 45-60 minutes

Ingrédients pour la pâte

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

Ingrédients pour la garniture

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

Facultatif (mais fortement recommandé) :

- 2 cc de miel
- 2 cs de noix hachées

Préparation de la pâte

1. Activation de la levure

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

2. Préparation de la pâte

Versez la farine et le sel dans un saladier.

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

3. Levée de la pâte

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

Préparation après 60 min de temps de levée

1. Préchauffez le four

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

2. Divisez la pâte en 2 portions.

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

4. Découpez le fromage de chèvre en tranches.

5. Préparation de la poire

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

6. **Garniture**

Garniture de la base

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

Salez et poivrez légèrement.

Répartissez les tranches de poire sur la base.

Découpez le fromage de chèvre en tranches.

Parsemez de mozzarella **avec parcimonie**.

7. **Cuisson**

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

8. **Pour terminer**

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

9.7 Pizza à pâte épaisse Quattro Formaggi

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

Ingrédients pour la pâte :

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

Ingrédients pour la garniture (variante 2)

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

Méthode

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

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

2. Préparation des moules après le temps de levée

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

Conseil

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

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

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

4. Méthode

Application de la garniture

Étalez la crème ou la crème fraîche sur la pâte.

Répartissez uniformément les différents types de fromage.

Cuisson

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

9.8 Pizza au poulet et sauce barbecue

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

Ingrédients pour la pâte :

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

Ingrédients pour la garniture (variante 1)

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

Méthode

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

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

2. Préparation des moules après le temps de levée

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

Conseil

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

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

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

4. Méthode

Application de la garniture

Étalez une fine couche de sauce barbecue sur la pâte.

Parsemez uniformément de fromage.

Répartissez les morceaux de poulet uniformément.

Ajoutez éventuellement des rondelles d'oignon.

Cuisson

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

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

Ingrédients pour la pâte

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

Ingrédients pour la garniture

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

Préparation de la pâte

1. Autolyse (recommandée)

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

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

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

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

3. Incorporation du mélange de levure et d'eau

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

4. Pétrissage avec le sel et l'huile

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

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

5. Première fermentation

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

6. Levée des pâtons

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

Après le temps de levée : réglages pour la pizza napolitaine

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

Façonnage de la pâte

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

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

Préparation des légumes

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

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

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

Cuisson

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

9.10 Sauce barbecue classique pour pizza américaine à pâte épaisse

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

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

Facultatif :

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

Méthode

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

Utilisation sur la pizza à pâte épaisse

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

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

10. Résolution des problèmes

10.1 Le four à pizza ne fonctionne pas

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

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

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

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

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



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

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

11. Entretien/nettoyage

11.1 Entretien

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

11.2 Nettoyage



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



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



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

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

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

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

12. Stockage en cas de non-utilisation



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

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

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

13. Réglementation environnementale et informations sur la mise au rebut

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

Valable uniquement pour la France :



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

Applicable uniquement pour l'Espagne et le Portugal :

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



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

14. Contact alimentaire



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

15. Avis de conformité



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

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

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

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

16. Informations relatives à la garantie et aux services

Garantie de TARGA GmbH



Cher client, chère cliente,

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

Conditions de garantie

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

Période de garantie et droits résultant de vices

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

Prestations incluses dans la garantie

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

Processus d'application de la garantie

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

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

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

Article L217-16 du Code de la consommation

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

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

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

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

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

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



Service



Téléphone : 0800 919270

E-Mail : targa@lidl.fr

IAN: 541068_2510



Fabricant

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

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
ALLEMAGNE

Garantie de TARGA GmbH

Cher client, chère cliente,

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

Conditions de garantie

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

Période de garantie et droits résultant de vices

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

Prestations incluses dans la garantie

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

Processus d'application de la garantie

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

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

**Service**

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



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

IAN: 541068_2510

**Fabricant**

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

TARGA GmbH, Coesterweg 45, 59494 Soest, ALLEMAGNE

Inhoud

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

1. Beoogd gebruik

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

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

Dit omvat ook de volgende toepassingen:

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

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

2. Inhoud van de verpakking

- Pizzaoven
- Pizzasteen
- Deze handleiding

3. Overzicht

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

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

4. Technische specificaties

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

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

5. Veiligheidsinstructies

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

Verklaring van de gebruikte symbolen



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



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



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



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



Lees de gebruiksaanwijzing!



Wisselspanning



Dit symbool staat bij nadere informatie over het onderwerp.



Adres van de fabrikant



WAARSCHUWING!



GEVAAR VAN ELEKTRISCHE SCHOK!

OPEN HET APPARAAT NIET!



GEVAAR! Algemene veiligheidsinstructies

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



GEVAAR! Brandgevaar!

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

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



GEVAAR! Risico op elektrische schok!

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



GEVAAR! Kans op brandwonden!

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



WAARSCHUWING! Risico op letsel

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



VOORZICHTIG! Schade aan apparatuur

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

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

6. Voordat u begint

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

6.1 Eerste installatie

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

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

7. Aan de slag



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



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



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

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

8. Programma's

Het apparaat beschikt over de volgende programma's.

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

8.1 Temperaturen en tijden bij de programma's

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

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

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

9. Recepten

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

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

Ingrediënten

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

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

Deegbereiding**1. Autolyse (aanbevolen)**

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

2. Voeg gist en resterend water toe

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

3. Voeg het gist- en watermengsel toe

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

4. Kneed er het zout en de olie in

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

Doel: soepel, licht plakkerig, elastisch deeg.

5. Rijzen

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

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

6. 2e keer rijzen

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

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

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

Oveninstellingen voor Napolitaanse pizza

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

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

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

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

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

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

9.2 Pizza in New York-stijl met champignons en uien

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

Ingrediënten - deeg

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

Ingrediënten - topping

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

- zout
- 2 tl olijfolie (optioneel)

Optioneel - variant met ham

- 80 g gekookte ham, in kleine stukjes gesneden

Deeg - bereiding

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

Bereiding de volgende dag

1. Verwarm de oven

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

2. Bereid de saus

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

3. Bereid het deeg

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

4. Beleg de pizza

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

5. Bak

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

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

Ingrediënten - deeg

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

Ingrediënten - topping

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

- 2 chilipepers
- 60 tot 80 g salami

Deeg – bereiding

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

Bereiding de volgende dag

1. Verwarm de oven

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

2. Bereid de saus

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

3. Bereid het deeg

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

Beleg de pizza

Saus → kaas → salami → chilipeper

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

4. Bak

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

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

Ingrediënten - deeg

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

Ingrediënten - topping

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

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

Bereiding - deeg:

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

Bereiden na de rijstijd:

1. Verwarm de oven voor

Verwarm de oven voor op het THIN CRUST-programma.

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

4. Vorm de pizza

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

5. Beleg de bodem

Smeer de tomatensaus heel dun uit.

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

6. Bak

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

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

8. Verse topping

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

9. Afwerking

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

Optioneel: chilivlokken of een scheutje citroensap.

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

Hoeveelheid: voor 2 bakplaten

Rijstijd: 45 – 60 minuten

Ingrediënten - deeg

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

Ingrediënten - topping

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

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

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

2. Maak het deeg

Doe de bloem en het zout in een kom.

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

3. Laat het deeg rijzen

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

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

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

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

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

Bestrooi licht met zout en peper.

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

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

9. Afwerking

Besprenkel na het bakken met honing, eventueel met walnoten

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

Hoeveelheid: voor 2 bakplaten

Rijstijd: 45 – 60 minuten

Ingrediënten - deeg

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

Ingrediënten - topping

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

Optioneel (ten zeerste aanbevolen):

- 2 tl honing
- 2 el gehakte walnoten

Bereiding - deeg

1. **Activeer de gist**

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

2. **Maak het deeg**

Doe de bloem en het zout in een kom.

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

3. **Laat het deeg rijzen**

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

Bereiding na 60 min. rijstijd

1. **Verwarm de oven voor**

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

2. Verdeel het deeg in 2 porties.

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

4. Snijd de geitenkaas in plakjes.

5. **Bereid de peer voor**

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

6. **Topping**

Bestrijk de bodem

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

Bestrooi licht met zout en peper.

Verdeel de plakjes peer over de bodem.

Snijd de geitenkaas in plakjes.

Strooi er **spaarzaam** mozzarella over.

7. **Bak**

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

8. **Afwerking**

Besprenkel na het bakken met honing, eventueel met walnoten

9.7 Panpizza Quattro Formaggi

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

Ingrediënten deeg:

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

Ingrediënten topping (toppingvariant 2)

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

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

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

2. Bereid pannen of vormen voor na de rijstijd

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

Tip

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

3. Verwarm de oven voor

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

4. Bereiding**Leg de topping erop**

Bestrijk het deeg met room of crème fraîche.

Bestrooi gelijkmatig met de verschillende soorten kaas.

Bak

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

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

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

Ingrediënten topping (toppingvariant 1)

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

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

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

2. Bereid pannen of vormen voor na de rijstijd

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

Tip

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

3. Verwarm de oven voor

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

4. Bereiding

Leg de topping erop

Smeer een dun laagje BBQ-saus op het deeg.

Bestrooi gelijkmatig met kaas.

Verdeel de blokjes kip gelijkmatig over de bodem.

Leg er eventueel uienringen op.

Bak

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

9.9 Volkoren pizzadeeg (voor 4 pizza's)

Ingrediënten - deeg

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

Ingrediënten - topping

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

Deegbereiding

1. Autolyse (aanbevolen)

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

→ Belangrijk voor betere rekbaarheid met volkorenmeel.

2. Voeg gist en resterend water toe

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

3. Meng de gist en het water

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

4. Kneed er het zout en de olie in

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

Doel: soepel, licht plakkerig, elastisch deeg.

5. Rijzen

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

6. 2e keer rijzen

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

Na de rijstijd - instellingen voor Napolitaanse pizza

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

Vorm het deeg

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

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

Bereid de groenten voor

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

Topping (belangrijk voor goed smelten)

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

Bak

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

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

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

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

Optioneel:

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

Bereiding

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

Gebruik op de panpizza

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

10. Problemen oplossen

10.1 De pizzaoven werkt niet

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

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

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

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

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



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

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

11. Onderhoud/reiniging

11.1 Onderhoud

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

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

11.2 Reinigen



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



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



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

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

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

12. Opslag indien niet in gebruik



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

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

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

13. Milieuregeling en informatie over afvalverwerking

	Apparaten met dit symbool zijn onderworpen aan de Europese richtlijn 2012/19/EU. Alle elektrische en elektronische apparaten moeten worden gescheiden van huishoudelijk afval en bij een officiële afvalverwerkingsinstantie worden ingeleverd. Voorkom schade aan het milieu en risico's voor uw eigen gezondheid door het apparaat op de juiste manier als afval te verwerken. Voor meer informatie over een juiste afvalverwerking neemt u contact op met de plaatselijke overheid, de afvalverwerkingsinstantie of de winkel waar u het apparaat hebt gekocht.
	Gooi al het verpakkingsmateriaal weg op een milieuvriendelijke manier. De kartonnen verpakking kan voor recycling naar de oudpapierbak of een openbaar inzamelpunt worden gebracht. Folie of plastic in de verpakking moet worden ingeleverd via een daarvoor bestemde inzamelmethode.
Alleen relevant voor Frankrijk: FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE	



À DÉPOSER EN MAGASIN

À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

OU

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

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

Aleen relevant voor Spanje en Portugal:

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



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

14. Gebruik voor levensmiddelen



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

15. Conformiteit



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

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

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

16. Garantie- en service-informatie

Garantie van TARGA GmbH

Geachte klant,

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

Garantievoorwaarden

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

Garantietermijn en wettelijke aanspraak bij gebreken

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

Garantiedekking

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

Afwikkeling van een garantieclaim

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

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



Service



Telefoon: 0800 0249630

E-Mail: targa@lidl.nl



Telefoon: 0800 12089

E-Mail: targa@lidl.be

IAN: 541068_2510



Fabrikant

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

TARGA GmbH, Coesterweg 45

59494 Soest, DUITSLAND

Spis treści

1. Przeznaczenie	95
2. Zawartość opakowania	95
3. Informacje ogólne	95
4. Dane techniczne	95
5. Instrukcje bezpieczeństwa	96
6. Czynności przygotowawcze	100
6.1 Przygotowanie przed pierwszym użyciem	100
7. Rozpoczęcie użytkowania	101
8. Programy	102
8.1 Temperatury i czasy związane z programami	102
9. Przepisy	102
9.1 Ciasto na pizzę neapolitańską (6 pizz, każda o wadze około 280 g)	103
9.2 Pizza z pieczarkami i cebulą w stylu nowojorskim	104
9.3 Pizza w stylu nowojorskim z pepperoni (chili) i salami na 2 duże pizze (30-32 cm)	105
9.4 Pizza z mozzarellą, rukolą, pomidorkami koktajlowymi i parmezanem Cienkie ciasto na pizzę (2 pizze, ok. 30 cm)	106
9.5 Ciasto Tarte flambée z drożdżami (chrupiące i cienkie)	107
9.6 Ciasto Tarte flambée z drożdżami (chrupiące i cienkie)	108
9.7 Pan Pizza Quattro Formaggi – pizza cztery sery z patelni	109
9.8 Pizza z kurczakiem BBQ	110
9.9 Pełnoziarniste ciasto na pizzę (na 4 pizze)	110
9.10 Klasyczny sos barbecue do amerykańskiej pizzy z patelni	112
10. Rozwiązywanie problemów	113
10.1 Piec do pizzy nie działa	113
10.2 Na wyświetlaczu (6) pojawia się komunikat „E1”, „E2” lub „E3”	113
10.3 Piec do pizzy wyłącza się i nie można go od razu ponownie włączyć	113
11. Obsługa serwisowa/czyszczenie	113
11.1 Obsługa serwisowa	113
11.2 Czyszczenie	113
12. Przechowywanie nieużywanego urządzenia	114
13. Przepisy dotyczące ochrony środowiska oraz informacje o utylizacji produktu	114
14. Użytkowanie w kontakcie z żywnością	115
15. Zgodność z dyrektywami	115
16. Informacje dotyczące gwarancji i serwisu	115

1. Przeznaczenie

Piec do pizzy jest używany zgodnie z przeznaczeniem, gdy jest wykorzystywany do pieczenia pizzy i podobnych produktów z ciasta w gospodarstwie domowym. Niniejszego pieca do pizzy nie można używać na zewnątrz ani w klimacie tropikalnym.

Produkt ten jest przeznaczony wyłącznie do użytku prywatnego. Wszelkie zastosowania inne niż wymienione powyżej uważa się za niezgodne z przeznaczeniem. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku firmowego ani komercyjnego.

Dotyczy to również zastosowań

- w kuchniach pracowniczych w obiektach handlowych, biurach i innych środowiskach pracy,
- w pensjonatach,
- przez gości w hotelach, motelach lub innych obiektach mieszkalnych,
- w obiektach oferujących nocleg ze śniadaniem.

Niniejszy piec do pizzy spełnia wymagania wszystkich stosownych norm i dyrektyw dotyczących zgodności CE. W przypadku dokonania jakichkolwiek, niezatwierdzonych przez producenta modyfikacji pieca do pizzy zgodność z tymi normami nie będzie już gwarantowana. Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody lub usterki powstałe w wyniku takich modyfikacji. Należy stosować wyłącznie akcesoria zalecane przez producenta. Należy przestrzegać przepisów i unormowań prawnych obowiązujących w kraju użytkowania.

2. Zawartość opakowania

- Piec do pizzy
- Kamień do pizzy
- Niniejsza instrukcja obsługi

3. Informacje ogólne

Niniejsza instrukcja obsługi ma rozkładaną okładkę. Na wewnętrznej stronie okładki zamieszczono rysunek pieca do pizzy z wszystkimi częściami oznaczonymi numerami. Poniżej podano znaczenie poszczególnych numerów:

- | | |
|--|----------------------------------|
| 1 Uchwyt | 7 Przycisk START/STOP |
| 2 Drzwiczki | 8 Przycisk ON/OFF |
| 3 Pokrętko regulacyjne TEMP/TIMER (temperatura/zegar sterujący) | 9 Przełącznik obrotowy programów |
| 4 Przycisk UPPER/LOWER (grzanie górne/dolne) | 10 Kamień do pizzy (Rys. A) |
| 5 Przycisk TIMER (zegar sterujący) | 11 Uchwyt na przewód (Rys. B) |
| 6 Wyświetlacz (wyświetlanie temperatury i zegara sterującego,
UPPER = grzanie górne, LOWER = grzanie dolne,
ADD FOOD = dodaj potrawę,
PREHEAT = rozgrzewanie wstępne) | 12 Przewód zasilający (Rys. B) |
| | 13 Zacisk przewodu (Rys. B) |

4. Dane techniczne

Zasilanie	220 V - 240 V~, 50/60 Hz
Pobór mocy	2400 W
Pobór mocy w trybie wyłączenia	0,23 W
Klasa ochronności	I
Zakres temperatur	80°C do 450°C
Zakres działania zegara sterującego	do 60 minut
Zadziałanie zabezpieczenia przed przegrzaniem	tak
Elementy grzejne	2 (grzanie górne/dolne)
Temperatura otoczenia	5°C do 35°C
Wilgotność otoczenia	maks. 85% wilgotności wzgl.
Dopuszczalne warunki przechowywania	0°C do 50°C, maks. 85% wilg. względnej

Dane techniczne i konstrukcja mogą ulegać zmianom bez wcześniejszego powiadomienia.

5. Instrukcje bezpieczeństwa

Przed pierwszym użyciem pieca do pizzy należy przeczytać poniższe wskazówki i zastosować się do wszystkich ostrzeżeń. Dotyczy to również osób, które mają duże doświadczenie w korzystaniu z urządzeń elektrycznych. Niniejszą instrukcję obsługi należy przechowywać w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości. W razie sprzedaży lub przekazania pieca do pizzy, należy również przekazać jego instrukcję obsługi. Instrukcja obsługi stanowi część produktu.

Objaśnienie użytych symboli



NIEBEZPIECZEŃSTWO! To hasło ostrzegawcze wskazuje niebezpieczeństwo o wysokim stopniu zagrożenia, które doprowadzi do śmierci lub poważnych obrażeń, jeśli nie uda się go uniknąć.



OSTRZEŻENIE! To hasło ostrzegawcze wskazuje niebezpieczeństwo o umiarkowanym stopniu zagrożenia, które może doprowadzić do śmierci lub poważnych obrażeń, jeśli nie uda się go uniknąć.



PRZESTROGA! To hasło ostrzegawcze wskazuje ważne wskazówki dotyczące ochrony przed szkodami materialnymi.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Uwaga, gorące powierzchnie! Tym symbolem oznaczono ryzyko obrażeń lub oparzeń w wyniku dotknięcia gorących powierzchni pieca do pizzy.



Należy skorzystać z instrukcji obsługi.



Napięcie przemiennego



Tym symbolem oznaczono dodatkowe informacje związane z omawianym tematem.



Adres producenta



OSTRZEŻENIE!



**NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!
NIE OTWIERAĆ URZĄDZENIA!**



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ogólne instrukcje bezpieczeństwa

- Niniejsze urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub mentalnych bądź przez osoby nieposiadające stosownej wiedzy lub doświadczenia pod warunkiem, że znajdują się one pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie prawidłowego posługiwania się urządzeniem i rozumieją związane z tym zagrożenia. Niniejszy produkt nie jest zabawką. Produkt nie może być w żadnym wypadku czyszczony ani konserwowany przez dzieci pozostające bez nadzoru.
- Małe części mogą stwarzać niebezpieczeństwo zadławienia. Materiały opakowaniowe należy przechowywać poza zasięgiem dzieci. Występuje ryzyko uduszenia.
- Nie należy używać pieca do pizzy, jeśli jest uszkodzony lub działa nieprawidłowo, ponieważ może to spowodować dalsze uszkodzenia. Należy skontaktować się z działem obsługi klienta lub osobą posiadającą odpowiednie kwalifikacje w celu sprawdzenia pieca do pizzy i ewentualnej jego naprawy.
- Jeśli to możliwe, należy podłączyć piec do pizzy do własnego (niezależnego) obwodu elektrycznego. W razie wątpliwości należy skonsultować się ze specjalistą.
- Niniejszy piec do pizzy nie nadaje się do użytku w pojazdach mechanicznych.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Niebezpieczeństwo pożaru!

- Piec do pizzy nie jest przeznaczony do współpracy z zewnętrznym zegarem sterującym ani odrębnym układem zdalnego sterowania.
- Włączanego pieca do pizzy nie wolno pozostawiać bez nadzoru.
- Nie wolno umieszczać pieca do pizzy w pobliżu łatwopalnych materiałów, płynów, gazów, zasłon lub firanek.
- Piec do pizzy należy ustawiać wyłącznie na równej, solidnej i ognioodpornej powierzchni, zabezpieczonej przed rozpryskami wody. Należy pozostawić odstęp o wielkości co najmniej 15 cm od ścian.
- Wokół urządzenia należy pozostawić odstęp o wielkości co najmniej 50 cm od łatwopalnych i palnych materiałów.
- Należy zapewnić niezakłóconą cyrkulację powietrza. Pozostawić wystarczającą przestrzeń wokół pieca do pizzy oraz co najmniej 1 metrowy prześwit nad urządzeniem.
- Nie wolno przykrywać pieca do pizzy.
- W żadnym wypadku nie wolno blokować otworów wentylacyjnych ani przykrywać ich tkaniną.

- Nie wolno umieszczać w piecu do pizzy papieru, plastiku, folii aluminiowej, tkanin ani innych przedmiotów.
- Piec do pizzy może być używany wyłącznie do pieczenia pizzy i innych podobnych produktów z płaskiego ciasta. Nigdy nie należy wkładać zbyt dużych produktów spożywczych do pieca do pizzy.
- Ze względu na wysokie temperatury panujące w urządzeniu, nie należy używać papieru do pieczenia ani trwałej folii do pieczenia. Zawsze należy usunąć folię i papier, np. z mrożonek, nawet jeśli producent deklaruje, że można je piec wraz z produktem.
- W żadnym wypadku nie wolno instalować pieca do pizzy w szafce.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

- Obudowa pieca do pizzy nie może być w żadnym wypadku uszkodzona. W przypadku uszkodzenia obudowy istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym.
- Piec do pizzy musi być podłączony do gniazda sieciowego, które jest zawsze łatwo dostępne. Piec do pizzy musi być użytkowany wyłącznie przy napięciu wskazanym na tabliczce znamionowej! Tabliczka znamionowa znajduje się z tyłu pieca do pizzy. Użytkownik nie musi podejmować żadnych działań, aby zmienić ustawienie częstotliwości napięcia zasilania produktu na 50 lub 60 Hz. Produkt automatycznie dostosowuje się do częstotliwości 50 lub 60 Hz.
- Pieca do pizzy, przewodu zasilającego **(12)** i wtyczki sieciowej nie wolno zanurzać w wodzie ani innych płynach.
- W żadnym wypadku nie wolno dotykać przewodu zasilającego **(12)** ani pieca do pizzy mokrymi rękami.
- Pieca do pizzy nie wolno używać w bezpośrednim sąsiedztwie umywalki, wanny, prysznica lub basenu. W przypadku wypadnięcia pieca do pizzy do wody należy natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego i dopiero potem wyjąć piec do pizzy z wody.
- Aby prawidłowo odłączyć urządzenie od zasilania sieciowego, należy wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazda sieciowego. W celu wyjęcia wtyczki sieciowej z gniazda sieciowego nie należy w żadnym wypadku ciągnąć za przewód zasilający **(12)**. Zawsze należy ciągnąć za samą wtyczkę sieciową.
- Wtyczkę sieciową należy wyjąć z gniazda sieciowego, jeśli piec do pizzy nie działa prawidłowo, nie jest używany, a także podczas burzy z piorunami i przed czyszczeniem.
- Uważać, aby przewód zasilający **(12)** nie został uszkodzony przez ostre krawędzie lub elementy o wysokiej temperaturze.
- Uważać, aby przewód zasilający **(12)** nie został zgnieciony lub zmiażdżony.

- Jeśli przewód zasilający (12) zostanie uszkodzony, dla uniknięcia zagrożenia musi on zostać wymieniony przez producenta, jego punkt serwisowy lub przez osobę posiadającą odpowiednie kwalifikacje. W żadnym wypadku nie należy używać przejściówek lub przedłużaczy i nie manipulować przy przewodzie zasilającym (12)!



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko oparzenia!

- Temperatura odsloniętych powierzchni włączonego urządzenia może być bardzo wysoka. W trakcie użytkowania ze szczelin wentylacyjnych wydostaje się gorąca para wodna. Gorąca para wodna może się również wydostać po otwarciu pieca do pizzy. Do wkładania i wyjmowania potraw należy używać odpowiedniej łopatkii do pizzy. Podczas wyjmowania potrawy nie należy dotykać wnętrza pieca do pizzy. Aby uniknąć poparzeń, należy używać uchwytów do garnków lub rękawic kuchennych i dotykać wyłącznie uchwytu (1).
- Piec do pizzy i kamień do pizzy (10) nagrzewają się bardzo podczas pracy urządzenia. Ich temperatura pozostaje również bardzo wysoka po wyłączeniu urządzenia. Dlatego należy uważać, aby się nie poparzyć.
- Przed czyszczeniem, transportem lub przechowywaniem należy odczekać, aż piec do pizzy i kamień do pizzy (10) całkowicie ostygną.



OSTRZEŻENIE! Ryzyko obrażeń

- W przypadku pojawienia się dymu, nietypowych odgłosów lub zapachów należy natychmiast wyjąć wtyczkę sieciową z gniazda. W takim przypadku pieca do pizzy nie wolno dalej używać, lecz należy go przekazać do autoryzowanego punktu serwisowego w celu kontroli. W żadnym wypadku nie wolno wdychać dymu wydobywającego się z urządzenia. Jeśli dym przypadkowo przedostanie się do płuc, należy skorzystać z pomocy medycznej. Wdychanie dymu może być bardzo szkodliwe dla zdrowia.
- Przewód zasilający (12) należy ułożyć w sposób niestwarzający ryzyka potknięcia.



PRZESTROGA! Możliwość uszkodzenia sprzętu

- Nie używać żadnych środków czyszczących o działaniu ściernym lub ściągającym.
- Piec do pizzy należy użytkować wyłącznie z oryginalnymi akcesoriami dostarczonymi w zestawie.
- Na piecu do pizzy nie wolno kłaść żadnych przedmiotów.
- Piec do pizzy należy chronić przed wilgocią, rozpryskami i zachlapaniem.
- Nie należy umieszczać pieca do pizzy w miejscu narażonym na bezpośrednie działanie światła słonecznego.

- Nie należy narażać pieca do pizzy na działanie ekstremalnie wysokich lub niskich temperatur.
- Nie należy narażać pieca do pizzy na nadmierne wstrząsy i drgania.
- Kamienia do pizzy **(10)** nie wolno nigdy zanurzać w wodzie, ponieważ wchłania on wilgoć, co może spowodować pęknięcia lub uszkodzenia.
- W żadnym wypadku nie należy czyścić kamienia do pizzy **(10)** płynem do mycia naczyń. Środki czyszczące mogą wnikać w pory kamienia i przenieść się na żywność przy następnym jego użyciu.
- Do czyszczenia kamienia do pizzy **(10)** nie należy używać żadnych ostrych przedmiotów ani myjek wysokociśnieniowej, ponieważ może to spowodować zarysowania lub uszkodzenia materiału, w których mogą osadzać się resztki potraw.
- Nie należy czyścić kamienia do pizzy **(10)** środkami dezynfekującymi. Dezynfekcja nie jest konieczna ze względu na wysokie temperatury pracy pieca do pizzy.
- Nie należy smarować kamienia do pizzy **(10)** olejem, ponieważ może to powodować dymienie, nieprzyjemny zapach lub uszkodzenia.

6. Czynności przygotowawcze

Wyjąć piec do pizzy i akcesoria z opakowania. Przed rozpoczęciem montażu należy usunąć wszystkie materiały opakowaniowe.

6.1 Przygotowanie przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem urządzenie należy rozgrzać bez potrawy. Podczas pierwszego rozgrzewania elementy grzejne mogą wydzielac niewielką ilość dymu i zapachu. Jest to normalne i całkowicie bezpieczne.

- Wybrać odpowiednią lokalizację dla produktu (patrz rozdział „5. Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa”).
- Wyczyścić produkt w sposób opisany w rozdziale „11.2 Czyszczenie”.
- Umieścić kamień do pizzy **(10)** w urządzeniu.
- Podłączyć wtyczkę przewodu sieciowego do łatwo dostępnego gniazda zasilania. Zostaje wyemitowany krótki sygnał dźwiękowy. Wszystkie wskaźniki zaświecą się na chwilę, a następnie ponownie zgasną. Przycisk „ON/OFF” **(8)** zaświeci się białym światłem.
- Nacisnąć przycisk ON/OFF **(8)**. Miga wskaźnik wybranego programu. Na wyświetlaczu **(6)** pojawiają się odpowiednie wartości temperatury i czasu.
- Nacisnąć przycisk „START/STOP” **(7)** lub poczekać przez ok. 10 sekund. Miga wskaźnik wybranego programu i włącza się oświetlenie pieca. Na wyświetlaczu **(6)** wartość temperatury zostaje zastąpiona obracającym się symbolem i zapala się kontrolka „PREHEAT” (rozgrzewanie wstępne). Wyświetlanie czasu nie ulega zmianie. Rozpoczyna się proces rozgrzewania wstępnego i zaczyna działać wentylator. Proces ten trwa około 15 minut.
- Podczas pierwszego użycia może pojawić się lekki zapach lub dym. W takim przypadku należy zadbać o właściwą wentylację pomieszczenia (np. przez otwarcie okna).
- Po zakończeniu procesu rozgrzewania wstępnego zostają wyemitowane trzy sygnały dźwiękowe, a na wyświetlaczu **(6)** pojawia się symbol „ADD FOOD” (dodaj potrawę). Na wyświetlaczu **(6)** ponownie pojawia się wartość temperatury.
- Nacisnąć i przytrzymać przycisk ON/OFF **(8)** przez ok. jedną sekundę, aby wyłączyć urządzenie.
- Wentylator będzie działał jeszcze przez jakiś czas. Pozostawić urządzenie do ostygnięcia. W razie potrzeby można otworzyć drzwiczki **(2)** za pomocą uchwytu **(1)**, aby przyspieszyć ten proces.
- Urządzenie jest teraz gotowe do użytku.

7. Rozpoczęcie użytkowania



Urządzenie rozgrzewa się wstępnie, aby uzyskać optymalne wyniki pieczenia w wysokich temperaturach. Podczas fazy rozgrzewania wstępnego kamień do pizzy **(10)** musi znajdować się wewnątrz urządzenia. W przypadku gdy urządzenie jest nadal gorące, fazę rozgrzewania wstępnego można pominąć.



Jeśli został już uruchomiony jakiś program (wskaźnik wybranego programu świeci się), przed wybraniem innego programu należy najpierw nacisnąć przycisk START/STOP **(7)**.



Po 30 minutach bezczynności urządzenie automatycznie przełącza się do trybu gotowości. Aby kontynuować pieczenie, należy nacisnąć przycisk ON/OFF **(8)** i ponownie wybrać program.

- Wybrać odpowiednią lokalizację dla produktu (patrz rozdział „5. Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa”).
- Umieścić kamień do pizzy **(10)** w urządzeniu.
- Podłączyć wtyczkę przewodu sieciowego do łatwo dostępnego gniazda zasilania.
- Zostaje wyemitowany krótki sygnał dźwiękowy. Wszystkie wskaźniki zaświecą się na chwilę, a następnie ponownie zgasną. Przycisk „ON/OFF” **(8)** zaświeci się białym światłem.
- Nacisnąć przycisk ON/OFF **(8)**. Miga wskaźnik wybranego programu. Na wyświetlaczu **(6)** pojawiają się odpowiednie wartości temperatury i czasu.
- Wybrać żądany program za pomocą przełącznika obrotowego programów **(9)** (patrz rozdział 8, „Programy”).
- Nacisnąć przycisk START/STOP **(7)** lub odczekać ok. 10 sekund, aby zaakceptować domyślne wartości temperatury i czasu i rozpocząć proces grzania. Miga wskaźnik wybranego programu i włącza się oświetlenie pieca. Można również dostosować wartości temperatury i czasu do swoich potrzeb (patrz tabela 8.1 „Temperatury i czasy powiązane z programami”). Sposób postępowania:
 - Nacisnąć przycisk UPPER/ LOWER **(4)**, aby przełączyć się pomiędzy grzaniem górnym i dolnym. Wyświetlacz **(6)** pokazuje grzanie górne („UPPER”) lub grzanie dolne („LOWER”).
 - Za pomocą pokrętki regulacyjnego TEMP/TIMER **(3)** można ustawić żądaną temperaturę w odstępach co 5 stopni.
 - Aby zmienić czas pracy zegara sterującego, należy nacisnąć przycisk TIMER **(5)**.
 - Za pomocą pokrętki regulacyjnego TEMP/TIMER **(3)** należy ustawić żądany czas: w odstępach co 10 sekund (do 3 minut), w odstępach co 30 sekund (od 3 do 10 minut) lub w odstępach co 1 minutę (powyżej 10 minut).
 - Nacisnąć przycisk START / STOP **(7)**, aby rozpocząć proces grzania.
- Na wyświetlaczu **(6)** wartość temperatury zostaje zastąpiona obracającym się symbolem i zapala się kontrolka „PREHEAT” (rogrzewanie wstępne). Wyświetlanie czasu nie ulega zmianie. Rozpoczyna się proces rozgrzewania wstępnego i zaczyna działać wentylator. Ten proces może potrwać do 15 minut.
- Po zakończeniu procesu rozgrzewania wstępnego zostają wyemitowane trzy sygnały dźwiękowe, a na wyświetlaczu **(6)** pojawia się symbol „ADD FOOD” (dodaj potrawę). Na wyświetlaczu **(6)** ponownie pojawia się wartość temperatury.
- Otworzyć drzwiczki **(2)** za pomocą uchwytu **(1)** i wsunąć pizzę z dodatkami na kamień do pizzy **(10)** za pomocą łopatkę do pizzy.
- Zamknąć drzwiczki **(2)** przy użyciu uchwytu **(1)**.
- Nacisnąć przycisk START / STOP **(7)**, aby uruchomić zegar sterujący. Zegar sterujący rozpoczyna odliczanie czasu. Po upływie czasu ustawionego na zegarze sterującym zostają wyemitowane trzy sygnały dźwiękowe, a na wyświetlaczu **(6)** pojawia się symbol „ADD FOOD” (dodaj potrawę). Urządzenie pozostaje włączone i kontynuuje grzanie.

- Należy sprawdzić, czy pizza osiągnęła pożądany stopień wypieczenia. W razie potrzeby można zmienić czas pracy zegara sterującego.
- Gdy pizza będzie gotowa, należy otworzyć drzwiczki **(2)** za pomocą uchwytu **(1)**.
- Wyjąć pizzę za pomocą łopaty do pizzy.
- W razie potrzeby można upiec więcej pizz. Jeśli nie zamierzamy przygotowywać kolejnych pizz, należy nacisnąć i przytrzymać przycisk ON/OFF **(8)** przez ok. jedną sekundę, aby wyłączyć urządzenie.
- Wentylator będzie działał jeszcze przez jakiś czas. Pozostawić urządzenie do ostygnięcia. W razie potrzeby można otworzyć drzwiczki **(2)** za pomocą uchwytu **(1)**, aby przyspieszyć ten proces.
- Wyjąć wtyczkę sieciową z gniazda sieciowego.
- Wyczyścić produkt w sposób opisany w rozdziale „11.2 Czyszczenie”.

8. Programy

Urządzenie wyposażone jest w opisane poniżej programy.

Program	Przeznaczenie
NEAPOLITAN	Dla pizzy neapolitańskiej (bardzo wysoka temperatura, krótki czas pieczenia)
PAN PIZZA	Dla pizzy z patelni lub z grubszym spodem (wysoka temperatura, dłuższy czas pieczenia)
THIN CRUST	Dla pizzy na cienkim cieście (wysoka temperatura, średni czas pieczenia)
NEW YORK	Dla pizzy w stylu nowojorskim (średnia temperatura, dłuższy czas pieczenia)
DIY	Indywidualne ustawienia temperatury i czasu
FROZEN PIZZA	Ustawienie wstępne dla mrożonej pizzy (średnia temperatura, dłuższy czas pieczenia)

8.1 Temperatury i czasy związane z programami

Poniższe programy mają następujące wstępnie ustawione temperatury i czasy. W razie potrzeby można je zmienić.

Program	Grzanie górne	Grzanie dolne	Czas	Regulowana temperatura	Regulowany czas
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 (pizza mrożona)	240°C	300°C	8 min.	80–450°C	1–60 min.

- Wstępnie ustawione programy służą jako wytyczne dotyczące czasu pieczenia. Rzeczywisty wymagany czas pieczenia może być krótszy lub dłuższy w zależności od ciasta, przybrania wierzchu pizzy oraz pożądanego stopnia zarumienienia i należy go zawsze kontrolować.
- W trybie Frozen Pizza zalecamy oczekiwanie 1-2 minut między pieczeniem kilku pizz, aby kamień do pizzy mógł się ponownie nagrzać, co umożliwi uzyskanie optymalnych wyników pieczenia.
- W trybie Crust Pizza należy używać wyłącznie dodatków, które mogą być pieczone i mają niską zawartość wilgoci. W przeciwnym razie wynik pieczenia może ulec pogorszeniu, gdyż pizza może nie być wystarczająco chrupiąca.

9. Przepisy

- Zalecamy posypanie powierzchni roboczej semoliną z pszenicy durum lub mąką, aby ciasto na pizzę było łatwe w obróbce.
- Wskazówki dotyczące korzystania z gotowego ciasta:**

Przed pieczeniem należy usunąć z ciasta papier do pieczenia, ponieważ może się on zapalić w wysokiej temperaturze. Spód ciasta należy lekko oprószyć mąką, aby zapobiec przywieraniu. Ustawić piec do pizzy zgodnie z instrukcjami na opakowaniu gotowego ciasta. Należy jednak pamiętać, że czas pieczenia może ulec skróceniu nawet o 50% ze względu na mniejszą przestrzeń do pieczenia. Podczas pieczenia należy cały czas obserwować pizzę.

9.1 Ciasto na pizzę neapolitańską (6 pizz, każda o wadze około 280 g)

Składniki

- 1000 g mąki typu 00
- 680 g zimnej wody (68%)
- 24 g soli
- 15 g oliwy z oliwek
- 1 g świeżych drożdży

→ pozwala uzyskać około 6 placków po 280 g każdy

Przygotowanie ciasta

1. Autoliza (zalecana)

Wymieszać mąkę z 90% wody, przykryć i odstawić na 30 minut.

2. Dodać drożdże i pozostałą wodę

Wymieszać drożdże z pozostałą wodą i odstawić na około 5 minut.

3. Dodać mieszaninę drożdży z wodą

Dodać mieszaninę drożdży z wodą do mieszaniny mąki z wodą i wyrabiać przez 10 minut w robocie kuchennym (przy średniej prędkości).

4. Dodać sól i olej

Powoli dodawać sól i olej i wyrabiać przez kolejne 5 minut (przy średniej prędkości).

Cel: gładkie, lekko lepkie, elastyczne ciasto.

5. Wyrastanie ciasta

- Pozostawić do wyrośnięcia na 2 godziny w misce do miksowania w temperaturze pokojowej (ok. 22°C).
- Następnie pozostawić do schłodzenia w lodówce przez 24–48 godzin (4–6°C).

6. Wyrastanie w formie do ciasta

- Ciasto wyjąć z miski do miksowania i podzielić na 6 porcji.
- Z lekko posypanego mąką ciasta uformować okrągły placek i przykryć (najlepiej w formie do ciasta).
- Pozostawić do wyrośnięcia na 3-4 godziny w temperaturze pokojowej w misce do miksowania

Ustawienia pieca w trybie pieczenia pizzy neapolitańskiej

Rozgrzać piec, wybierając program do pieczenia pizzy neapolitańskiej.

Posypać powierzchnię roboczą semoliną (zalecane jest użycie niewielkiej przysmy, w której można umieszczać porcję ciasta w celu dalszej obróbki).

Nie należy rozwałkowywać ciasta, ale starannie ugniatać je od środka na zewnątrz.

Aby zapobiec nadmiernemu przywieraniu ciasta, podczas wyrabiania należy je odwracać, tak aby obie strony semoliny pozostawały suche.

Należy zauważyć, że semolina jest szczególnie odporna na ciepło, dlatego jest używana do formowania pizzy (mąka zbyt szybko by się przypaliła). Niemniej jednak przed włożeniem pizzy do pieca należy się upewnić, że pod spodem pizzy nie ma zbyt dużej ilości semoliny. Semolina, która nie połączyła się z ciastem, bardzo szybko się przypala i nadaje potrawie bardzo nieprzyjemny smak.

W celu uzyskania optymalnych rezultatów zalecamy czas pieczenia wynoszący od 1:30 do 2:00 minut.

9.2 Pizza z pieczarkami i cebulą w stylu nowojorskim

Opcjonalnie: Wariant z gotowaną szynką na 2 duże pizze (30–32 cm)

Składniki: ciasto

- 400 g mąki pszennej (typ 550)
- 260 ml zimnej wody
- 1 łyżeczka suszonych drożdży (lub ok. 3 g świeżych drożdży)
- 1 łyżeczka cukru
- 1 łyżeczki soli
- 3 łyżki stołowe oliwy z oliwek
- oregano

Składniki: wierzch pizzy

- ok. 140–200 ml sosu pomidorowego
- 240–300 g mozzarelli (startej)
- 60 g pieczarek, cienko pokrojonych
- 40 g cebuli, drobno pokrojonej w krążki
- oregano (opcjonalnie)
- sól
- 2 łyżeczki oliwy z oliwek (opcjonalnie)

Opcjonalnie – wariant z szynką

- 80 g gotowanej szynki, pokrojonej na małe kawałki

Ciasto – przygotowanie

1. Wlać wodę do miski, wymieszać z drożdżami i pozostawić na chwilę do rozpuszczenia.
2. Wsypać mąkę, cukier i sól do miski i wymieszać, a następnie dodać 2 łyżki stołowe oleju i mieszaniny wody z drożdżami.
3. Wymieszać wszystko z grubsza, aż nie będzie już widać suchej mąki.
4. Wyrabiać przez 5–8 minut, aż do uzyskania gładkiego ciasta.
5. Ciasto uformować w kulę.
6. Podzielić ciasto na 2 równe części, lekko posmarować olejem.
7. Umieścić w szczelnych pojemnikach i odstawić do wyrośnięcia w lodowce na 24 godziny.

Przygotowania następnego dnia

1. Rozgrzać piec:

Rozgrzać piec, wybierając program do pieczenia pizzy w stylu nowojorskim.

2. Przygotować sos:

Doprawić przecier pomidorowy solą i oregano (opcjonalnie).

3. Przygotować ciasto:

Rozwałkować i uformować ciasto o średnicy ok. 30 cm, wałkując od środka na zewnątrz, pozostawiając cienki środek i formując nieco grubsze brzegi.

4. Udekorować pizzę:

- Rozprowadzić sos pomidorowy równomiernie na cieście (brzegi pozostawić wolne).
- Posypać mozzarellą.
- Rozłożyć równomiernie rozłożyć pieczarki i cebulę (pieczarki pokroić bardzo cienko, aby nie wypuściły zbyt dużo płynu).
- Opcjonalnie: Dodać kawałki ugotowanej szynki.

5. Pieczenie:

piec przez ok. 7 minut, aż ser się roztopi i lekko zrumieni, a spód będzie chrupiący.

9.3 Pizza w stylu nowojorskim z pepperoni (chili) i salami na 2 duże pizze (30-32 cm)**Składniki: ciasto**

- 400 g mąki pszennej (typ 550)
- 260 ml zimnej wody
- 1 łyżeczka suszonych drożdży (lub ok. 3 g świeżych drożdży)
- 1 łyżeczka cukru
- 1 łyżeczki soli
- 3 łyżki stołowe oliwy z oliwek
- oregano

Składniki: wierzch pizzy

- ok. 140–200 ml sosu pomidorowego
- 240–300 g mozzarelli (startej)
- 2 papryczki chili
- 60 do 80 g salami

Ciasto – przygotowanie

1. Wlać wodę do miski, wymieszać z drożdżami i pozostawić na chwilę do rozpuszczenia.
2. Wsypać mąkę, cukier i sól do miski i wymieszać, a następnie dodać 2 łyżki stołowe oleju i mieszaniny wody z drożdżami.
3. Wymieszać wszystko z grubsza, aż nie będzie już widać suchej mąki.
4. Wyrabiać przez 5–8 minut, aż do uzyskania gładkiego ciasta.
5. Ciasto uformować w kulę.
6. Podzielić ciasto na 2 równe części, lekko posmarować olejem.
7. Umieścić w szczelnych pojemnikach i odstawić do wyrośnięcia w lodowce na 24 godziny.

Przygotowania następnego dnia**1. Rozgrzać piec:**

Rozgrzać piec, wybierając program do pieczenia pizzy w stylu nowojorskim.

2. Przygotować sos:

Doprawić przecier pomidorowy solą i oregano (opcjonalnie).

3. Przygotować ciasto:

Rozwałkować i uformować ciasto średnicy ok. 30 cm od środka na zewnątrz, pozostawiając cienki środek i formując nieco grubsze brzegi.

Udekorować pizzę:**Sos → ser → salami → papryczka chili**

- Rozprowadzić sos pomidorowy równomiernie na cieście (brzegi pozostawić wolne).
- Posypać mozzarellą.
- Rozłożyć salami równomiernie na pizzy.
- Pokroić papryczkę chili w krążki i rozłożyć je na pizzy.

4. Pieczenie:

piec przez ok. 7 minut, aż ser się roztopi i lekko zrumieni, a spód będzie chrupiący.

9.4 Pizza z mozzarellą, rukolą, pomidorkami koktajlowymi i parmezanem Cienkie ciasto na pizzę (2 pizze, ok. 30 cm)

Składniki: ciasto

- 250 g mąki
- 150 ml letniej wody
- 5 g soli
- 5 g cukru
- 5 g suszonych drożdży
- 1 łyżka stołowa oliwy z oliwek

Składniki: wierzch pizzy

- 120 ml sosu pomidorowego
- 120 g startego sera mozzarella
- 10-12 pomidorków koktajlowych (ok. 60-80 g)
- 2 gałązki rukoli (30-50 g)
- 25 g startego parmezanu
- 1-2 łyżeczki oliwy z oliwek
- sól i pieprz do smaku
- opcjonalnie: płatki chilli lub nieco soku z cytryny
- trochę mąki lub semoliny do rozwałkowania

Przygotowanie ciasta:

1. Aktywować drożdże z cukrem w letniej wodzie przez ok. 5-10 minut, aż się lekko spienią.
2. Wymieszać mąkę i sól w misce. Dodać mieszaninę drożdży i wody oraz oliwę z oliwek. Wyrabiać przez 8-10 minut, aż do uzyskania gładkiego ciasta.
3. Pozostawić ciasto do wyrośnięcia na 1 godzinę w temperaturze pokojowej **lub** fermentować w lodówce przez 12-24 godziny (dłuższa fermentacja = więcej smaku).

Przygotowanie po upływie czasu wyrastania:

1. Rozgrzać piec

Rozgrzać piec w programie Thin Crust.

2. Podzielić ciasto na porcje po 160-180 g każda i uformować w okrągłe placki.

3. Rozwałkować bardzo cienko (2-3 mm).

4. Uformować pizzę

Uformować ciasto bardzo cienko na posypanej mąką powierzchni lub rozwałkować je (najlepiej na semolinie) (o średnicy ok. 28-30 cm).

5. Pokrycie spodu pizzy

Bardzo cienko rozsmarować sos pomidorowy.

Rozprowadzić starty ser mozzarella **równomiernie**

(brzegi pozostawić wolne).

6. Pieczenie

Piec pizzę przez około **6 minut**, aż brzegi staną się złoto-brązowe, a ser się rozpuści.

7. Podczas pieczenia przekroić pomidorki koktajlowe na pół i umyć rukolę.

8. Świeże przybranie wierzchu pizzy

Wyjąć pizzę z pieca. Pomidorki koktajlowe przekroić na połówki lub ćwiartki i ułożyć luźno na wierzchu.

Udekorować rukolą i startym parmezanem.

9. Wykończenie

Skropić oliwą z oliwek, lekko doprawić solą i pieprzem.

Opcjonalnie: płatki chilli lub nieco soku z cytryny.

9.5 Ciasto Tarte flambée z drożdżami (chrupiące i cienkie)

Ilość: na 2 blachy do pieczenia

Czas wyrastania: 45–60 minut

Składniki: ciasto

- 220 g mąki pszennej (typu 405 lub 550)
- 120 ml letniej wody
- 1 łyżka stołowa neutralnego oleju (rzepakowego lub słonecznikowego)
- ½ łyżeczki soli
- 2 g suszonych drożdży (około ½ saszetki)

Składniki: przybranie wierzchu pizzy

- 160–200 g śmietany crème fraîche lub kwaśnej śmietany
- 100 g bekonu w plastrach
- 1 czerwona cebula
- 60 g startego sera mozzarella
- sól i czarny pieprz

Przygotowanie ciasta

1. Aktywować drożdże

Wymieszać suszone drożdże w letniej wodzie i odstawić na 2–3 minuty.

2. Przygotować ciasto

Wyspać mąkę i sól do miski.

Dodać drożdże, wodę i olej, a następnie wyrabiać wszystko przez **3-5 minut** do uzyskania, gładkiego, dość twardego ciasta.

3. Pozostawić ciasto do wyrośnięcia

Uformować ciasto w kulę, posmarować lekko olejem, przykryć i pozostawić do wyrośnięcia **w temperaturze pokojowej na 45-60 minut**, aż ciasto wyraźnie wyrośnie.

Przygotowanie po 60 min. czasu wyrastania

1. Rozgrzać piec

w programie DIY: **280°C** grzanie górne i **300°C** grzanie dolne

2. Podzielić ciasto na 2 porcje.

3. Rozwałkować **bardzo cienko** (cienko jak papier).

4. Rozprowadzić na spodzie

Rozprowadzić śmietanę crème fraîche równomiernie i **cienko** na spodzie.

Lekko doprawić solą i pieprzem.

5. Rozłożyć równomiernie pokrojony w kostkę boczek na wierzchu.

6. Pokroić cebulę w cienkie paski i rozłożyć je.

7. Posypać z wierzchu **niewielką ilością** mozzarelli.

8. Pieczenie

Piec tarte flambée przez **ok. 5 minut**, aż brzegi staną się chrupiące, a ser lekko przyrumieniony.

9. Wykończenie

Po upieczeniu skropić miodem, opcjonalnie orzechami włoskimi

9.6 Ciasto Tarte flambée z drożdżami (chrupiące i cienkie)

Ilość: na 2 blachy do pieczenia

Czas wyrastania: 45–60 minut

Składniki: ciasto

- 220 g mąki pszennej (typu 405 lub 550)
- 120 ml letniej wody
- 1 łyżka stołowa neutralnego oleju (rzepakowego lub słonecznikowego)
- ½ łyżeczki soli
- 2 g suszonych drożdży (około ½ saszetki)

Składniki: wierzch pizzy

- 160–200 g śmietany crème fraîche lub kwaśnej śmietany
- 1 dojrzała gruszka
- 160 g koziego sera (w rolce lub śmietankowy)
- 60 g startego sera mozzarella
- sól i czarny pieprz

Opcjonalnie (wysoce zalecane):

- 2 łyżeczki miodu
- 2 łyżki stołowe posiekanych orzechów włoskich

Przygotowanie ciasta

1. Aktywować drożdże

Wymieszać suche drożdże w letniej wodzie i odstawić na 2–3 minuty.

2. Przygotować ciasto

Wsypać mąkę i sól do miski.

Dodać drożdże, wodę i olej, a następnie wyrabiać wszystko przez **3-5 minut** do uzyskania, gładkiego, dość twardego ciasta.

3. Pozostawić ciasto do wyrośnięcia

Uformować ciasto w kulę, posmarować lekko olejem, przykryć i pozostawić do wyrośnięcia **w temperaturze pokojowej na 45–60 minut**, aż ciasto wyraźnie wyrośnie.

Przygotowanie po 60 min. czasu wyrastania

1. Rozgrzać piec

w programie DIY do **280°C** dla grzania górnego, **300°C** dla grzania dolnego.

2. Podzielić ciasto na 2 porcje.

3. Rozwałkować **bardzo cienko** (cienko jak papier).

4. Pokroić kozi ser na plasterki.

5. Przygotować gruszkę

Gruszkę wydrążyć i pokroić na **cienkie cząstki lub plasterki**.

6. Przybranie wierzchu pizzy

Rozprowadzić na spodzie

Rozprowadzić śmietanę crème fraîche równomiernie i **cienko** na spodzie.

Lekko doprawić solą i pieprzem.

Rozłożyć plasterki gruszki na spodzie.

Pokroić kozi ser na plasterki.

Posypać z wierzchu **niewielką ilością** mozzarelli.

7. **Pieczenie**

Piec tarte flambée przez **ok. 5 minut**, aż brzegi staną się chrupiące, a ser lekko przyrumieniony.

8. **Wykończenie**

Po upieczeniu skropić miodem, opcjonalnie orzechami włoskimi

9.7 Pan Pizza Quattro Formaggi – pizza cztery sery z patelni

Przepis na pizzę z patelni na 4 pizze (28-30 cm)

Składniki ciasta:

- 1 kg mąki (typu 550 lub typu 00)
- 640 ml letniej wody
- 20 g świeżych drożdży **lub** 7 g suszonych drożdży
- 4 łyżeczki cukru
- 4 łyżeczki soli
- 4 łyżki stołowe oliwy z oliwek
- trochę oleju lub masła do natłuszczenia patelni

Składniki przybrania wierzchu pizy (2 wariant przybrania)

- 4 łyżki stołowe śmietany lub śmietany crème fraîche zamiast sosu pomidorowego
- 400 g sera mozzarella (startego)
- 240 g sera gorgonzola (łagodnego)
- 240 g sera Ementaler lub Gouda (startego)
- 160 g sera permezan (drobno startego)

Sposób przygotowania

1. Przygotować ciasto (ok. 2 godziny wcześniej)

1. Rozpuścić drożdże i cukier w letniej wodzie i pozostawić na 5 minut, aż do lekkiego spienienia.
2. Umieścić mąkę i sól w dużej misce, dodać mieszaninę drożdży i oliwę z oliwek.
3. Wyrabiać energicznie przez 8-10 minut, aż ciasto stanie się gładkie i elastyczne.
4. Posmarować odrobiną oleju, przykryć i **odstawić do wyrośnięcia na 1-1,5 godziny**, aż do podwojenia objętości.

2. Po upływie czasu wyrastania przygotować blachy lub formy do pieczenia

- **Posmarować 4 blachy lub formy do pieczenia (każda 28-30 cm) obficie masłem lub olejem.**
- **Podzielić ciasto na 4 równe kawałki**, wcisnąć każdy kawałek do blachy, aż osiągnie krawędź.
- **Pozostawić do wyrośnięcia na kolejne 30-40 minut**, tak aby brzegi były równe i puszyste.

Wskazówka

- Ciasto można odstawić **do lodówki na 12-24 godziny**, dzięki czemu stanie się bardziej aromatyczne.

3. Rozgrzewanie pieca w programie Pan Pizza

- Rozgrzać piec w programie Pan Pizza.

4. Sposób przygotowania

Umieścić przybranie wierzchu pizy

Posmarować ciasto śmietaną lub śmietaną crème fraîche.

Posypać równomiernie różnymi rodzajami sera.

Pieczenie

Pizza z patelni: Piec przez około 10 minut, używając programu Pan Pizza.

9.8 Pizza z kurczakiem BBQ

Przepis na pizzę z patelni na 4 pizze (28–30 cm)

Składniki ciasta:

- 1 kg mąki (typu 550 lub typu 00)
- 640 ml letniej wody
- 20 g świeżych drożdży **lub** 7 g suszonych drożdży
- 4 łyżeczka cukru
- 4 łyżeczki soli
- 4 łyżki stołowe oliwy z oliwek
- trochę oleju lub masła do natłuszczenia patelni

Składniki przybrania wierzchu pizzy (1 wariant przybrania)

- 320-400 g sosu BBQ (zastępuje sos pomidorowy)
- 500 g grillowanego kurczaka (np. paski fileta z indyka, przyprawione i usmażone)
- 400 g sera mozzarella lub cheddar, startego
- Opcjonalnie: 160 g słodkiej kukurydzy lub 2-4 cebule dymki pokrojone w krążki

Sposób przygotowania

1. Przygotować ciasto (ok. 2 godziny wcześniej)

1. Rozpuścić drożdże i cukier w letniej wodzie i pozostawić na 5 minut, aż do lekkiego spienienia.
2. Umieścić mąkę i sól w dużej misce, dodać mieszaninę drożdży i oliwę z oliwek.
3. Wyrabiać energicznie przez 8-10 minut, aż ciasto stanie się gładkie i elastyczne.
4. Posmarować odrobiną oleju, przykryć i **odstawić do wyrośnięcia na 1-1,5 godziny**, aż do podwojenia objętości.

2. Po upływie czasu wyrastania przygotować blachy lub formy do pieczenia

- **Posmarować** 4 blachy lub formy do pieczenia (każda 28-30 cm) **obficie masłem lub olejem**.
- **Podzielić** ciasto na **4 równe kawałki**, wcisnąć każdy kawałek do blachy, aż osiągnie krawędź.
- **Pozostawić do wyrośnięcia na kolejne 30-40 minut**, tak aby brzegi były równe i puszyste.

Wskazówka

- Ciasto można odstawić **do lodówki na 12-24 godziny**, dzięki czemu stanie się bardziej aromatyczne.

3. Rozgrzewanie pieca w programie Pan Pizza

- Rozgrzać piec w programie Pan Pizza.

4. Sposób przygotowania

Umieścić przybranie wierzchu pizzy

Rozsmarować cienką warstwę sosu BBQ na cieście.

Posypać równomiernie serem.

Rozłożyć równomiernie kawałki kurczaka na wierzchu.

Opcjonalnie umieścić na wierzchu krążki cebuli.

Pieczenie

Pizza z patelni: Piec przez około 10 minut, używając programu Pan Pizza.

9.9 Pełnoziarniste ciasto na pizzę (na 4 pizze)

Składniki: ciasto

- 500 g mąki pszennej pełnoziarnistej (najlepiej pełnoziarnistej, drobno zmielonej)
- 350 g zimnej wody (70% uwodnienia)

- 10 g soli
- 2 g suszonych drożdży (lub 6 g świeżych drożdży)
- 15 g oliwy z oliwek

Składniki: przybranie wierzchu pizzy

- ok. 360 g przecieru pomidorowego lub dowolnego sosu pomidorowego
- 300 g brokułów
- 300 g pieczarek
- 2 papryki
- 2 małe czerwone cebule
- 300 g słodkiej kukurydzy (odsączonej)
- 400 g startego sera mozzarella

Przygotowanie ciasta

1. Autoliza (zalecana)

Wymieszać mąkę z 320 g wody, przykryć i odstawić na 30 minut.

→ Ważne celu uzyskania lepszej rozciągliwości w przypadku mąki pełnoziarnistej.

2. Dodać drożdże i pozostałą wodę

Wymieszać drożdże z pozostałą wodą i odstawić na około 5 minut.

3. Dodać mieszaninę drożdży i wody

Dodać mieszaninę drożdży z wodą do mieszaniny mąki z wodą i wyrabiać przez 10 minut w robocie kuchennym (przy średniej prędkości).

4. Dodać sól i olej

Powoli dodawać sól i olej i wyrabiać przez kolejne 5 minut (przy średniej prędkości).

Cel: gładkie, lekko lepkie, elastyczne ciasto.

5. Wyrastanie ciasta

- Pozostawić do wyrośnięcia na 2 godziny w misce do miksowania w temperaturze pokojowej (ok. 22°C).
- Następnie pozostawić do schłodzenia w lodówce przez 24–48 godzin (4–6°C).

6. Wyrastanie w formie do ciasta

- Ciasto wyjąć z miski do miksowania i podzielić na 4 porcje.
- Z lekko posypanego mąką ciasta uformować okrągły placek i przykryć (najlepiej w formie do ciasta).
- Wyjąć z lodówki na 3–4 godziny przed pieczeniem i pozostawić do wyrośnięcia w temperaturze pokojowej.

Po upływie czasu wyrastania – ustawienia dla pizzy neapolitańskiej

Rozgrzać piec, wybierając program do pieczenia pizzy neapolitańskiej (ok. 15 min).

Uformować ciasto

Posypać powierzchnię roboczą semoliną (zalecane jest użycie niewielkiej przysmy, w której można umieszczać porcję ciasta w celu dalszej obróbki).

Nie należy rozwałkowywać ciasta, ale starannie ugniatać je od środka na zewnątrz.

Przygotować warzywa

1. Pokroić brokuły na małe kawałki i blanszować przez 1–2 minuty.
 - Napełnić garnek wodą i zagotować.
 - Dodać sól do wody (tak jak do wody na makaron).
 - Do wrzącej wody wrzucić różyczki brokuła.
 - Gotować przez 1–2 minuty.

- Wyjąć brokuły przy użyciu sitka i odsączyć (opcjonalnie: przepłukać krótko zimną wodą).
2. Odcedzić, lekko posolić i wymieszać z odrobiną oliwy z oliwek.
 3. Pokroić pieczarki w plasterki.
 4. Pokroić paprykę w paski
 5. i pokroić cebulę w cienkie połówki krążków.

Przybranie wierzchu pizzy (ważna dla dobrego roztopienia)

1. Rozsmarować cienką warstwę sosu pomidorowego. Spód musi nadal lekko prześwitywać.
2. Najpierw rozłożyć około $\frac{2}{3}$ mozzarelli.
3. Umieścić wearzywa.
4. Posypać pozostałą mozzarellą.
5. Opcjonalnie: dodać nieco oliwy z oliwek i płatków chili.

Pieczenie

- Ustawić piec na program do pieczenia pizzy neapolitańskiej i piec przez 2 min.

9.10 Klasyczny sos barbecue do amerykańskiej pizzy z patelni

Składniki (na około 2–3 pizze z patelni)

- 200 ml ketchupu (baza)
- 60 ml octu jabłkowego lub łagodnego octu z białego wina
- 40–50 g brązowego cukru (alternatywnie miód lub syrop klonowy)
- 1 łyżka stołowa sosu Worcester
- 1 łyżeczka musztardy
- 1 łyżeczka sproszkowanej wędzonej papryki
- $\frac{1}{2}$ łyżeczki sproszkowanej cebuli
- $\frac{1}{2}$ łyżeczki sproszkowanego czosnku
- $\frac{1}{2}$ łyżeczki czarnego pieprzu

Opcjonalnie:

- $\frac{1}{2}$ łyżeczki sproszkowanego chilli lub pieprzu cayenne
- $\frac{1}{2}$ łyżeczki płynnego dymu (bardzo ekonomiczne)

Sposób przygotowania

1. Umieścić wszystkie składniki w małym garnku.
2. Doprowadzić do wrzenia ciągle mieszając, a następnie gotować na wolnym ogniu przez 10–15 minut, aż sos zgęstnieje.
3. Smak: słodszy → więcej cukru, kwaśniejszy → więcej octu, bardziej dymny → papryka/płynny dym.
4. Zdjąć z palnika i pozostawić do ostygnięcia.

Zastosowanie na pizzy z patelni

- Rozprowadzić cienką warstwę sosu (jest gęsty).
- Świetnie smakuje z:
 - mieszanką mozzarelli i cheddaru
 - kurczakiem (kurczakiem BBQ), czerwoną cebulą
 - opcjonalnie po upieczeniu: cebula dymka

10. Rozwiązywanie problemów

10.1 Piec do pizzy nie działa

- Sprawdzić, czy wtyczka sieciowa jest prawidłowo podłączona do gniazda sieciowego.
- Sprawdzić, czy używane gniazdo sieciowe jest pod napięciem.

10.2 Na wyświetlaczu (6) pojawia się komunikat „E1”, „E2” lub „E3”

- Piec do pizzy ma usterkę techniczną. Należy skontaktować się z producentem.

10.3 Piec do pizzy wyłącza się i nie można go od razu ponownie włączyć

Ten piec do pizzy jest wyposażony w mechanizm zabezpieczający przed przegrzaniem. **Urządzenie wyłącza się automatycznie, jeśli zbyt długo się nagrzeje.**



OSTRZEŻENIE! Zazwyczaj istnieje jakiś powód przegrzania i może to stanowić zagrożenie pożarowe!

- Wyjąć wtyczkę sieciową z gniazda sieciowego.
- Usunąć przyczynę przegrzania. Sprawdzić, czy urządzenie jest w stanie odprowadzić wystarczającą ilość ciepła. Czy nie zostało przykryte lub czy nie znajduje się zbyt blisko ściany bądź innej przeszkody?
- Pozostawić urządzenie do całkowitego ostygnięcia. Ten proces może potrwać do 45 minut. Urządzenie można ponownie uruchomić dopiero po całkowitym ostygnięciu.

11. Obsługa serwisowa/czyszczenie

11.1 Obsługa serwisowa

Wykonanie obsługi serwisowej jest wymagane, jeśli piec do pizzy zostanie w jakikolwiek sposób uszkodzony, na przykład, jeśli do jego wnętrza przedostanie się płyn, jeśli piec do pizzy zostanie narażony na działanie deszczu bądź wilgoci, jeśli piec do pizzy nie działa prawidłowo lub jeśli upadnie na twarde podłoże. W przypadku zauważenia dymu, nietypowych odgłosów lub zapachów należy natychmiast wyłączyć piec do pizzy i wyjąć wtyczkę sieciową z gniazda sieciowego. W takim przypadku piec do pizzy nie powinien być używany przed jego sprawdzeniem przez autoryzowany personel serwisowy. Wszelkie prace serwisowe muszą być wykonywane przez wykwalifikowany personel specjalistyczny. W żadnym wypadku nie należy otwierać obudowy pieca do pizzy.

11.2 Czyszczenie



Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć wtyczkę sieciową od gniazda sieciowego, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym!



Należy poczekać, aż piec do pizzy i kamień do pizzy (10) całkowicie ostygną, aby wyeliminować ryzyko poparzenia.



Kamień do pizzy (10) może się odbarwić pomimo regularnego czyszczenia. Jest to spowodowane materiałem i nie ma wpływu na jego funkcjonalność. Wnętrze pieca do pizzy może z czasem również ulec odbarwieniu – jest to zjawisko normalne i nieszkodliwe.

Ostrożnie usunąć przypalone resztki żywności z kamienia do pizzy (10) za pomocą drewnianej łopatką lub skrobaczki do płyt szklano-ceramicznych. Nie drapać, aby uniknąć uszkodzeń. W razie potrzeby można przetrzeć kamień do pizzy (10) lekko wilgotną ściereczką. Nie należy używać detergentów ani środków czyszczących, a także nigdy nie myć kamienia do pizzy (10) w zmywarce lub przy użyciu myjki wysokociśnieniowej.

Do czyszczenia pieca do pizzy nigdy nie należy używać środków do czyszczenia piekarników ani ściereczek do szorowania. Wewnętrzna i zewnętrzna część urządzenia należy wyczyścić wilgotną ściereczką z dodatkiem niewielkiej ilości łagodnego detergentu, przetrzeć czystą wodą i dokładnie wysuszyć. Zawsze należy uważać, aby do urządzenia nie przedostała się woda.

12. Przechowywanie nieużywanego urządzenia



Należy poczekać, aż piec do pizzy całkowicie ostygnie. W przeciwnym wypadku istnieje ryzyko poparzenia lub pożaru!

Jeśli piec do pizzy nie będzie używany przez dłuższy czas, należy odłączyć wtyczkę sieciową od gniazda sieciowego i nawinąć przewód zasilający (12) na uchwyt na przewód (11). Zaciśnąć koniec przewodu sieciowego (12) w zacisku przewodu (13).

Piec do pizzy należy przechowywać w czystym, suchym miejscu, z dala od bezpośredniego światła słonecznego.

13. Przepisy dotyczące ochrony środowiska oraz informacje o utylizacji produktu

	Urządzenia oznaczone tym symbolem podlegają postanowieniom dyrektywy unijnej 2012/19/EU. Żadnych urządzeń elektrycznych i elektronicznych nie wolno wyrzucać razem z odpadami komunalnymi, lecz należy je przekazać do oficjalnie wyznaczonych centrów utylizacji. Właściwa utylizacja zużytych urządzeń zapobiega szkodzeniu środowisku naturalnemu i własnemu zdrowiu. Dodatkowe informacje na temat prawidłowej utylizacji można uzyskać w lokalnych urzędach, instytucjach odpowiedzialnych za gospodarkę odpadami oraz w sklepie, w którym urządzenie zostało zakupione. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.
	Wszystkie opakowania należy usuwać w sposób niezagrażający środowisku. Opakowania kartonowe można przekazać do centrów recyklingu papieru lub pozostawić w publicznych punktach zbiórki surowców wtórnych. Folie lub tworzywa sztuczne znajdujące się w opakowaniu należy przekazać do odpowiednich publicznych punktów zbiórki w celu utylizacji.

Dotyczy wyłącznie Francji:



Ten produkt oraz elementy jego opakowania podlegają we Francji szczególnym przepisom dotyczącym segregacji odpadów. Prosimy o przestrzeganie lokalnych wytycznych dotyczących utylizacji.

Dotyczy wyłącznie Hiszpanii i Portugalii:

Należy oddzielić materiał opakowaniowy i umieścić go w odpowiednich pojemnikach zgodnie z symbolami na opakowaniu:



	Należy zwrócić uwagę na oznaczenia na materiale opakowaniowym przed jego utylizacją; umieszczone są na nim etykiety zawierające skróty (a) i numery (b), których znaczenie jest następujące: 1-7: tworzywa sztuczne / 20-22: papier i tektura / 80-98: materiały kompozytowe.	
		
Symbol	Materiał	Zawarte w następujących elementach opakowania dla niniejszego produktu
	Polietylen niskiej gęstości	Woreczek foliowy, folia ochronna
	Polipropylen	Włóknina
	Tektura falista	Opakowanie, wewnętrzny karton
	Papier	Bibuła

14. Użytkowanie w kontakcie z żywnością



Tym symbolem oznaczone są produkty, których skład fizyczny i chemiczny został poddany badaniom, w wyniku których stwierdzono, że produkty te nie są szkodliwe dla zdrowia w przypadku kontaktu z żywnością, zgodnie z wymaganiami rozporządzenia UE 1935/2004.

15. Zgodność z dyrektywami



Produkt spełnia wymagania obowiązujących dyrektyw europejskich i krajowych. Uzyskano stosowne świadectwo zgodności. Producent posiada odpowiednie deklaracje i dokumentację.

Produkt spełnia wymagania zawarte w stosownych dyrektywach krajowych Republiki Serbii.

Pełny tekst deklaracji zgodności UE oraz wszelkie inne deklaracje zgodności (w stosownych przypadkach) są dostępne do pobrania pod tym linkiem: https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/541068_2510.pdf

Adres kontaktowy zgodnie z rozporządzeniem w sprawie bezpieczeństwa produktów 2023/988: ce@targa.de

16. Informacje dotyczące gwarancji i serwisu

Gwarancja firmy TARGA GmbH

Szanowni Państwo,

Niniejszy produkt jest objęty trzyletnią gwarancją od daty zakupu. W przypadku stwierdzenia wad tego produktu przysługują Państwu ustawowe uprawnienia w stosunku do sprzedawcy tego produktu. Nasza przedstawiona poniżej gwarancja w niczym nie ogranicza tych praw.

Warunki gwarancji

Bieg gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Prosimy zachować oryginalny dowód zakupu. Ten dokument będzie potrzebny jako dowód zakupu. Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu tego produktu wystąpi w nim wada materiałowa lub produkcyjna, naprawimy go bezpłatnie lub wymienimy na nowy – według naszego swobodnego uznania.

Czas gwarancji i ustawowe roszczenia z tytułu wad

Zgodnie z art. 581 §1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny. Szkody i wady istniejące już w chwili zakupu należy zgłosić niezwłocznie po rozpakowaniu. Po upływie gwarancji wszelkie naprawy są płatne.

Zakres gwarancji

Urządzenie zostało wyprodukowane z zachowaniem surowych norm jakościowych i przed dostawą zostało dokładnie sprawdzone. Gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Gwarancja nie obejmuje tych części produktu, które ulegają normalnemu zużyciu i dlatego należy je traktować jako części normalnie zużywające się i nie obejmuje uszkodzeń części łamliwych, jak np. wyłączniki, akumulatory lub części wykonane ze szkła. Gwarancja traci ważność w razie uszkodzenia produktu, niewłaściwego użytkowania lub naprawy produktu. Prawidłowe użytkowanie produktu wymaga dokładnego przestrzegania wszystkich wskazówek wymienionych w instrukcji obsługi. Należy bezwzględnie unikać przeznaczeń i sposobów użytkowania, które nie są zalecane lub przed którymi ostrzega instrukcja obsługi. Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego i nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego. W przypadku nieprawidłowej obsługi, aktów przemocy lub ingerencji, które nie zostały wykonane przez autoryzowaną filię serwisu, gwarancja wygasa. Naprawa lub wymiana produktu nie powoduje rozpoczęcia nowego okresu gwarancyjnego.

Postępowanie w przypadku objętym gwarancją

Aby umożliwić szybkie załatwienie reklamacji, prosimy przestrzegać następujących wskazówek:

- Przed uruchomieniem produktu prosimy dokładnie zapoznać się z załączoną dokumentacją. W razie wystąpienia problemu, którego nie można rozwiązać w ten sposób, prosimy skontaktować się z naszą infolinią pomocy technicznej.
- Przy każdym kontakcie z infolinią pomocy technicznej należy mieć pod ręką dowód zakupu i numer artykułu lub numer seryjny, jeśli jest dostępny, jako dowód zakupu.
- W przypadku, gdy rozwiązanie problemu przez telefon nie będzie możliwe, w zależności od przyczyny usterki nasza infolinia pomocy technicznej zorganizuje inną formę serwisowania.



Serwis



Telefon: 22 397 4996

E-Mail: targa@lidl.pl

IAN: 541068_2510



Producent

Należy pamiętać, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. Najpierw należy skontaktować się z podanym powyżej punktem serwisowym.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

NIEMCY

Obsah

1. Určené použití	118
2. Obsah balení	118
3. Přehled	118
4. Technické údaje	118
5. Bezpečnostní pokyny	119
6. Než začnete.....	123
6.1 První uvedení do provozu	123
7. Začínáme	123
8. Programy	124
8.1 Teploty a časy přiřazené programům	125
9. Recepty.....	125
9.1 Těsto na neapolskou pizzu (6 pizz, každá cca 280 g)	125
9.2 Newyorská pizza se žampiony a cibulí.....	126
9.3 Pizza v newyorském stylu s feferonkami (chilli) a salámem (2 velké pizzy (30-32 cm))	127
9.4 Pizza s mozzarellou, rukolou, cherry rajčaty a parmazánem Tenké těsto na pizzu (cca 2 kusy pizzy, 30 cm)	128
9.5 Těsto Tarte flambée s droždím (křupavé a tenké)	129
9.6 Těsto Tarte flambée s droždím (křupavé a tenké)	130
9.7 Pizza Quattro Formaggi do pánve.....	131
9.8 Kuřecí BBQ pizza.....	132
9.9 Pizza z celozrnného těsta (na 4 pizzy).....	133
9.10 Klasická barbecue omáčka pro americkou pizzu na pánvi	134
10. Odstraňování problémů.....	135
10.1 Pec na pizzu nepracuje	135
10.2 Na displeji (6) se zobrazují údaje „E1“, „E2“ nebo „E3“	135
10.3 Pec na pizzu se vypne a nelze ji hned znovu zapnout.....	135
11. Údržba/čištění.....	135
11.1 Údržba	135
11.2 Čištění	136
12. Skladování, pokud se přístroj nepoužívá.....	136
13. Předpisy na ochranu životního prostředí a informace o likvidaci.....	136
14. Využití v potravinářství	137
15. Prohlášení o shodě.....	137
16. Informace o záruce a servisu	137

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 přehřev 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 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.
- 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 přehřev. Během přehřívání musí být kámen na pizzu **(10)** umístěn uvnitř. Pokud je spotřebič stále horký, přehřev 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. Předehřátí pece**

Pec předehřejte 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**

Vyjměte pizzu z pece. Cherry rajčátka nakrájejte na půlky nebo čtvrtky a volně položte nahoru.

Navrch dejte rukolu a nastrouhaný parmazán.

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 mozzarellly
- 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 dochutěte 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 nastrouhané mozzarely
- 240 g gorgonzoly (jemné)
- 240 g nastrouhaného ementálu nebo goudy
- 160 g parmazánu (jemně nastrouhaný)

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 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 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. Chuť: 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.....	140
2. Obsah balenia	140
3. Prehľad	140
4. Technické parametre	140
5. Bezpečnostné pokyny	141
6. Než začnete.....	144
6.1 Prvé nastavenie	145
7. Začíname	145
8. Programy	146
8.1 Teploty a časy priradené k programom	147
9. Recepty.....	147
9.1 Cesto na neapolskú pizzu (6 pizz, každá približne 280 g).....	147
9.2 Pizza s hubami a cibuľou na newyorský spôsob	148
9.3 Pizza v newyorskom štýle s feferónkami (čili) a salámou na 2 veľké pizze (30-32 cm)	149
9.4 Pizza s mozzarellou, rukolou, cherry paradajkami a parmezánom Tenké cesto na pizzu (približne 2 pizze, 30 cm)	150
9.5 Tarte flambée cesto s droždím (chrumkavé a tenké)	151
9.6 Tarte flambée cesto s droždím (chrumkavé a tenké)	152
9.7 Panvicová pizza Quattro Formaggi.....	153
9.8 Pizza s grilovaným kuracím mäsom.....	154
9.9 Celozrnné cesto na pizzu (na 4 pizze)	155
9.10 Klasická grilovacia omáčka na americkú pizzu	156
10. Odstraňovanie problémov	157
10.1 Pec na pizzu nefunguje.....	157
10.2 Na displeji (6) sa zobrazuje „E1“, „E2“ alebo „E3“	157
10.3 Pec na pizzu sa vypne a nie je možné ju okamžite zapnúť	157
11. Údržba/čistenie	157
11.1 Údržba	157
11.2 Čistenie	157
12. Skladovanie pri nepoužívaní	158
13. Informácie o environmentálnych nariadeniach a likvidácii	158
14. Potravinárske použitie	159
15. Informácie o zhode	159
16. Informácie o záruke a servise	159

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 nepredídte, môže viesť k smrteľnému alebo ťažkému zraneniu.



VAROVANIE! Toto slovo naznačuje nebezpečenstvo s priemerným rizikom, ktoré, ak sa mu nepredídte, 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 vyplli.
- Ventilátor bude ešte chvíľu bežať. Nechajte spotrebič vychladnúť. V prípade potreby otvorte dvierka **(2)** pomocou rukoväti **(1)**, aby ste proces urychlili.
- 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 misky 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).
- Posypťte 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 rozštvrtíte 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 (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
- 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 (nahradza 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 vlačte 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 cibulové 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 celozrnné, 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 mozzarely

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 **nevyvalkajte**, 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

Índice

1. Uso destinado.....	162
2. Contenido del paquete.....	162
3. Descripción general.....	162
4. Datos técnicos.....	162
5. Instrucciones de seguridad	163
6. Antes de empezar	167
6.1 Primera puesta en servicio	167
7. Primeros pasos	167
8. Programas.....	169
8.1 Temperaturas y tiempos asociados a los programas.....	169
9. Recetas.....	169
9.1 Masa de pizza napolitana (6 pizzas de unos 280 g cada una)	170
9.2 Pizza de champiñones y cebolla al estilo neoyorquino	170
9.3 Pizza estilo neoyorquino con pepperoni (guindilla) y salami para 2 pizzas grandes (30-32 cm)	172
9.4 Pizza con mozzarella, rúcula, tomates cherry y parmesano Masa de pizza fina (aprox. 2 pizzas, 30 cm)	173
9.5 Masa de flammkuchen con levadura (crujiente y fina).....	174
9.6 Masa de flammkuchen con levadura (crujiente y fina).....	175
9.7 Pizza cuatro quesos a la sartén	176
9.8 Pizza de pollo con salsa de barbacoa.....	177
9.9 Masa de pizza integral (para 4 pizzas).....	177
9.10 Salsa barbacoa clásica para pizza americana en sartén.....	179
10. Resolución de problemas	180
10.1 El horno para pizzas no funciona.....	180
10.2 En la pantalla (6) aparece la indicación "E1", "E2" o "E3"	180
10.3 El horno para pizzas se apaga y no se puede volver a encender inmediatamente	180
11. Mantenimiento/limpieza	180
11.1 Mantenimiento	180
11.2 Limpieza.....	180
12. Almacenamiento cuando no se utilice.....	181
13. Normativa medioambiental e información sobre el desecho.....	181
14. Aptitud para uso alimentario.....	182
15. Notas sobre la conformidad.....	182
16. Información sobre la garantía y el servicio posventa	182

1. Uso destinado

El horno para pizzas se emplea acorde a su uso destinado cuando se utiliza exclusivamente para hornear pizzas y productos a base de harina similares en el hogar. El horno para pizzas no debe ser empleado a la intemperie ni en climas tropicales.

Solamente debe emplear este producto para fines privados. Cualquier empleo diferente al mencionado no corresponde a su uso destinado. No se ha diseñado para fines corporativos ni comerciales.

Esto también incluye el uso

- en las cocinas de personal de las tiendas, oficinas u otros lugares de trabajo,
- en casas rurales,
- por los huéspedes de hoteles, hostales y otros alojamientos,
- en pensiones hoteleras.

Este horno para pizzas cumple todos los requisitos de conformidad CE, incluyendo la normativa y los estándares pertinentes. En caso de que se modifique el horno para pizzas sin aprobación del fabricante, no se garantizará el cumplimiento de dichos estándares. El fabricante no será responsable de ningún daño ni de funcionamientos erróneos provocados por modificaciones no autorizadas. Emplee solo complementos y accesorios recomendados por el fabricante. Debe respetar y cumplir la legislación y las directivas de cada país donde emplee el producto.

2. Contenido del paquete

- Horno para pizzas
- Piedra para pizza
- Este Manual del usuario

3. Descripción general

Este Manual del usuario dispone de una portada desplegable. En la contraportada encontrará una ilustración del horno para pizzas con unos números. A continuación se muestra el significado de los números:

- 1

Mango
- 2

Puerta
- 3

Selector giratorio TEMP/TIMER (temperatura/temporizador)
- 4

Botón UPPER/LOWER (fuego superior/inferior)
- 5

Botón TIMER (temporizador)
- 6

Pantalla (muestra la temperatura y el temporizador,
UPPER = fuego superior, LOWER = fuego inferior,
ADD FOOD = añadir alimentos,
PREHEAT = precalentamiento)
- 7

Botón START/STOP (Encender/apagar)
- 8

Botón ON/OFF (Encender/apagar)
- 9

Conmutador giratorio de programas
- 10

Piedra para pizza (Fig. A)
- 11

SopORTE para cable (Fig. B)
- 12

Cable de alimentación (Fig. B)
- 13

Clip para cable (Fig. B)

4. Datos técnicos

Alimentación	de 220 V a 240 V~, 50/60 Hz
Consumo	2400 W
Consumo en modo OFF	0,23 W
Clase de protección	I
Rango de temperaturas	80 °C a 450 °C
Función de temporizador	hasta 60 minutos
Protección contra sobrecalentamiento	sí
Resistencias eléctricas	2 (fuego superior/inferior)
Temperatura de funcionamiento	5 °C a 35 °C
Humedad de funcionamiento	máx. 85 % de humedad relativa
Condiciones de almacenamiento permitidas	de 0 °C a 50 °C, humedad relativa máxima 85%

Los datos técnicos y el diseño son susceptibles de cambios sin previo aviso.

5. Instrucciones de seguridad

Antes de utilizar este horno para pizzas por primera vez, lea detenidamente todas las instrucciones correspondientes y siga todas las advertencias, incluso si está acostumbrado a manejar aparatos eléctricos. Conserve este manual en un lugar seguro para cualquier referencia futura. Si vende o traspasa el horno para pizzas, acompáñelo siempre del presente manual. El manual forma parte del producto.

Explicación de los símbolos empleados en este manual



¡PELIGRO! Este símbolo indica un peligro de alto riesgo que causará la muerte o heridas graves si no se evita.



¡ADVERTENCIA! Este símbolo indica un peligro de riesgo medio que puede causar la muerte o heridas graves si no se evita.



¡ATENCIÓN! Esta palabra le advierte de instrucciones importantes que sirven para prevenir daños materiales.



¡PELIGRO! ¡Advertencia! Superficies calientes. Este símbolo indica el riesgo de lesiones o quemaduras debido a las superficies calientes del horno para pizzas.



Lea el manual del usuario.



Corriente alterna



Este símbolo indica la posibilidad de ampliar la información.



Dirección del fabricante



¡ADVERTENCIA!
¡PELIGRO DE SACUDIDAS ELÉCTRICAS!
¡NO ABRIR EL APARATO!



¡PELIGRO! Instrucciones de seguridad generales

- Este aparato puede ser empleado por niños mayores de 8 años así como por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales o por personas que no tengan conocimiento ni experiencia en su manejo, siempre que dichas personas estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones en cuanto al uso correcto del aparato y comprendan los riesgos que implica. Este producto no es un juguete. Los niños nunca deben limpiar o reparar el producto si no están bajo supervisión.
- Existe peligro de asfixia con las piezas pequeñas. Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños. Hay peligro de asfixia.
- No emplee el horno para pizzas si presenta desperfectos o no está funcionando bien dado que esto podría causar más daños. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente o con una persona cualificada para que compruebe el horno para pizzas y lo repare, si fuera necesario.
- Si es posible, conecte el horno para pizzas a su propio circuito eléctrico (independiente). Si no está seguro, pregunte a un especialista.
- Este horno para pizzas no es apto para su uso en vehículos.



¡PELIGRO! ¡Peligro de incendio!

- El horno para pizzas no se ha diseñado para utilizarlo con un temporizador externo o con un sistema de mando a distancia o domótica separados.
- No deje el horno para pizzas sin supervisión cuando esté funcionando.
- No coloque el horno para pizzas cerca de materiales inflamables, líquidos, gases, cortinas o cortinajes.
- Solo instale el horno para pizzas sobre una superficie horizontal, resistente e ignífuga protegida contra aerosoles de agua. Deje un espacio de por lo menos 15 cm a las paredes.
- Mantenga el aparato alejado una distancia de al menos 50 cm de los materiales inflamables y combustibles.
- Asegúrese de que no se obstaculice la circulación del aire. Deje espacio suficiente alrededor del horno para pizzas y al menos un 1 m libre encima del aparato.
- No tape el horno para pizzas.
- Nunca bloquee los orificios de ventilación ni los cubra con un paño.
- No coloque papel, plástico, papel de aluminio, tela u otros objetos en el horno para pizzas.

- El horno para pizzas solo debe utilizarse para preparar pizzas y productos similares de masa plana. No coloque nunca alimentos de gran tamaño en el horno para pizzas.
- Debido a las altas temperaturas del aparato, no utilice papel de hornear ni papel de hornear permanente. Retire siempre todo el papel de aluminio y papel de, por ejemplo, los alimentos congelados, aunque el fabricante indique que puedan hornearse con ellos.
- No instale nunca el horno para pizzas en un armario.



¡PELIGRO! ¡Peligro de sacudidas eléctricas!

- La carcasa del horno para pizzas no debe dañarse. En caso de daño de la carcasa corre el riesgo de sufrir una sacudida eléctrica.
- Conecte el horno para pizzas a una toma eléctrica fácilmente accesible en todo momento. El horno para pizzas solamente debe conectarse a una red eléctrica que proporcione la tensión indicada en la etiqueta de características del producto. La etiqueta de características se encuentra en la parte posterior del horno para pizzas. Para cambiar el ajuste del producto a 50 o 60 Hz no se requiere ninguna acción por parte del usuario. El producto se ajusta automáticamente en 50 o en 60 Hz.
- El horno para pizzas, el cable de alimentación **(12)** y el enchufe eléctrico no se deben sumergir en agua u otro líquido.
- No toque el cable de alimentación **(12)** o el horno para pizzas con las manos mojadas.
- El horno para pizzas no debe instalarse al lado de una bañera, un fregadero, una ducha o una piscina. Si el horno para pizzas se cae dentro del agua, desconecte el enchufe eléctrico inmediatamente y solo después saque el horno para pizzas del agua.
- Para desconectar el equipo completamente de la red eléctrica tiene que desconectar el enchufe de la toma eléctrica. No tire nunca del cable de alimentación **(12)** para desconectar el enchufe de la toma. Tire siempre del mismo enchufe.
- Si el horno para pizzas no funciona correctamente, si no lo emplea, durante una tormenta y antes de limpiarlo, desconecte el enchufe de la toma eléctrica.
- Asegúrese de que el cable de alimentación **(12)** no se dañe a causa de bordes afilados o puntos calientes.
- Asegúrese de que el cable de alimentación **(12)** no quede atrapado ni aplastado.
- Si el cable de alimentación **(12)** sufre daños, lo debe sustituir el fabricante, el servicio posventa o un técnico cualificado para evitar cualquier peligro. No utilice enchufes adaptadores ni cables alargadores y no modifique el cable de alimentación **(12)**.



¡PELIGRO! ¡Peligro de quemaduras!

- Cuando el aparato está encendido, las superficies expuestas pueden alcanzar temperaturas muy altas. Cuando el aparato está en funcionamiento, de las ranuras de ventilación sale vapor muy caliente. También es posible que salga vapor cuando abra el horno para pizzas. Utilice una pala de pizza adecuada para colocar y retirar los alimentos. Cuando vaya a sacar alimentos, no toque la parte interior del horno para pizzas. Utilice agarradores o guantes de cocina para evitar quemaduras y solamente toque el mango **(1)**.
- El horno para pizzas y la piedra para pizza **(10)** pueden calentarse mucho durante el funcionamiento. La temperatura sigue alta una vez apagado el aparato. Por lo tanto, tenga cuidado de no quemarse.
- Antes de limpiar, transportar o guardar el horno para pizzas y la piedra para pizza **(10)**, deje que se enfrien por completo.



¡ADVERTENCIA! Peligro de lesiones

- En caso de humo, ruido u olor anormal, desenchufe el cable inmediatamente de la toma eléctrica. En estos casos, deje de utilizar el horno para pizzas hasta que lo compruebe un técnico autorizado. No inhale el humo procedente de un posible incendio del aparato. Si inhala humo sin querer, acuda inmediatamente a un médico. La inhalación de humo puede ser nociva para la salud.
- Instale el cable de alimentación **(12)** de manera que nadie pueda tropezar.



¡ATENCIÓN! Daños materiales

- No emplee detergentes u otros productos abrasivos.
- Utilice el horno para pizzas solamente con los accesorios originales.
- No coloque nunca objetos sobre el horno para pizzas.
- Proteja el horno para pizzas de las gotas, salpicones y derrames de líquidos.
- No exponga el horno para pizzas a la radiación directa del sol.
- No exponga el horno para pizzas a temperaturas extremas, ya sean muy elevadas o muy bajas.
- No exponga el horno para pizzas a golpes o vibraciones.
- La piedra para pizza **(10)** no debe sumergirse nunca en agua, ya que absorbe la humedad y esto puede provocar grietas o daños.
- Nunca lave la piedra para pizza **(10)** con detergente lavavajillas. Los productos de limpieza pueden penetrar en los poros de la piedra y transferirse a los alimentos la próxima vez que se utilice.

- No utilice objetos puntiagudos o afilados ni un aparato de limpieza a alta presión para limpiar la piedra para pizza **(10)**, ya que podría rayar o dañar el material, donde más adelante podrían incrustarse restos de comida.
- Nunca aplique desinfectantes en la piedra para pizza **(10)**. La desinfección no es necesaria debido a las altas temperaturas de funcionamiento del horno de pizza.
- No lo engrase la piedra para pizza **(10)** con aceite ya que esto podría producir, humo, malos olores y daños.

6. Antes de empezar

Desembale el horno para pizzas y sus accesorios. Quite todo el material de embalaje antes de poner el producto en servicio.

6.1 Primera puesta en servicio

Ponga el aparato a calentar sin alimentos antes de emplearlo por primera vez. Al calentarse el producto por primera vez, es posible que note una pequeña cantidad de humo u olores generados por las resistencias eléctricas. Esto es normal y suele desaparecer rápidamente.

- Elija un lugar de instalación adecuado para el producto (consulte el capítulo "5. Instrucciones de seguridad").
- Limpie el producto como descrito en el capítulo "11.2 Limpieza".
- Coloque la piedra para pizza **(10)** en el aparato.
- Enchufe el cable de alimentación a una toma eléctrica de fácil acceso. Se escucha una señal acústica breve. Todos los indicadores se encienden brevemente y vuelven a apagarse. El indicador del botón "ON/OFF" **(8)** se ilumina ligeramente.
- Pulse el botón ON/OFF **(8)**. El indicador del programa seleccionado parpadea. En la pantalla **(6)** se muestran la temperatura y el tiempo correspondientes.
- Pulse el botón START/STOP **(7)** o espere unos 10 segundos. El indicador del programa seleccionado parpadea y la luz del horno se ilumina. En la pantalla **(6)**, el valor de temperatura se sustituye por un símbolo giratorio y aparece la indicación "PREHEAT" (Precalentamiento). La indicación del tiempo no cambia. Se inicia el proceso de precalentamiento y el ventilador comienza a funcionar. Este proceso tarda unos 15 minutos.
- Cuando emplee el producto por primera vez, es posible que note olor u observe algo de humo. En este caso, abra una ventana para garantizar una ventilación suficiente.
- Cuando haya terminado el proceso de precalentamiento, escuchará tres señales acústicas y en la pantalla **(6)** se mostrará el mensaje "ADD FOOD" (Añadir alimentos). En la pantalla **(6)** vuelve a mostrarse el valor de la temperatura.
- Mantenga pulsado el botón ON/OFF **(8)** durante aprox. un segundo para apagar la aparato.
- El ventilador seguirá funcionando un tiempo más. Deje que el aparato se enfríe. Si fuera necesario, abra la puerta **(2)** con el mango **(1)** para acelerar el proceso.
- El aparato está ahora listo.

7. Primeros pasos



El aparato se precalienta para obtener resultados óptimos de horneado a altas temperaturas. Durante el precalentamiento, la piedra para pizza **(10)** debe encontrarse en el aparato. Si el aparato aún estuviera caliente, la fase de precalentamiento no es necesaria.



Si había iniciado un programa (el indicador luminoso del programa seleccionado se enciende), deberá pulsar primero el botón START/STOP **(7)** antes de poder seleccionar otro programa.



Transcurridos 30 minutos sin haber sido utilizado, el aparato pasa automáticamente al modo de reposo. Para continuar horneando, pulse el botón ON/OFF **(8)** y vuelva a seleccionar el programa.

- Elija un lugar de instalación adecuado para el producto (consulte el capítulo "5. Instrucciones de seguridad").
- Coloque la piedra para pizza **(10)** en el aparato.
- Enchufe el cable de alimentación a una toma eléctrica de fácil acceso.
- Se escucha una señal acústica breve. Todos los indicadores se encienden brevemente y vuelven a apagarse. El indicador del botón "ON/OFF" **(8)** se ilumina ligeramente.
- Pulse el botón ON/OFF **(8)**. El indicador del programa seleccionado parpadea. En la pantalla **(6)** se muestran la temperatura y el tiempo correspondientes.
- Gire el conmutador giratorio de programas **(9)** para seleccionar el programa deseado (véase el capítulo 8, "Programas").
- Pulse el botón START/STOP **(7)** o espere aprox. 10 segundos para aceptar los valores preajustados de temperatura y tiempo e iniciar el proceso de calentamiento. El indicador del programa seleccionado parpadea y la luz del horno se ilumina. También puede personalizar los valores de temperatura y tiempo (consulte la tabla 8.1 "Temperaturas y tiempos asociados a los programas"). Siga estos pasos:
 - Pulse el botón UPPER/LOWER **(4)** para cambiar entre los fuegos superior e inferior. La pantalla **(6)** muestra "UPPER" (fuego superior) o "LOWER" (fuego inferior).
 - Con el conmutador giratorio de programas TEMP/TIMER **(3)** puede ajustar la temperatura deseada en incrementos de 5 grados.
 - Pulse el botón TIMER **(5)** para cambiar el valor del temporizador.
 - Utilice el selector giratorio TEMP/TIMER **(3)** para ajustar el tiempo deseado: en incrementos de 10 segundos (hasta 3 minutos), en incrementos de 30 segundos (de 3 a 10 minutos) o en incrementos de 1 minuto (por encima de 10 minutos).
 - Pulse el botón START/STOP **(7)** para iniciar el proceso de calentamiento.
- En la pantalla **(6)**, el valor de temperatura se sustituye por un símbolo giratorio y aparece la indicación "PREHEAT" (Precalentamiento). La indicación del tiempo no cambia. Se inicia el proceso de precalentamiento y el ventilador comienza a funcionar. Este proceso puede tardar hasta 15 minutos.
- Cuando haya terminado el proceso de precalentamiento, escuchará tres señales acústicas y en la pantalla **(6)** se mostrará el mensaje "ADD FOOD" (Añadir alimentos). En la pantalla **(6)** vuelve a mostrarse el valor de la temperatura.
- Abra la puerta **(2)** con el mango **(1)** y coloque la pizza preparada sobre la piedra para pizza **(10)** utilizando una pala para pizza.
- Cierre la puerta **(2)** con el mango **(1)**.
- Pulse el botón START/STOP **(7)** para iniciar el temporizador. Se inicia la cuenta atrás. Cuando haya concluido la cuenta atrás del temporizador, escuchará tres señales acústicas y en la pantalla **(6)** se mostrará el mensaje "ADD FOOD" (Añadir alimentos). El aparato se queda encendido y sigue calentando.
- Compruebe si la pizza ha alcanzado el grado de cocción deseado. Puede ajustar el tiempo de cuenta atrás del temporizador, si es necesario.
- Cuando la pizza esté lista, abra la puerta **(2)** con el mango **(1)**.
- Saque la pizza con una pala de pizza.

- Si lo desea, puede seguir haciendo más pizzas. En caso de que ya no quiera hacer más pizzas, mantenga pulsado el botón ON/OFF **(8)** durante aprox. un segundo para apagar la aparato.
- El ventilador seguirá funcionando un tiempo más. Deje que el aparato se enfríe. Si fuera necesario, abra la puerta **(2)** con el mango **(1)** para acelerar el proceso.
- Desconecte el enchufe de la toma eléctrica.
- Limpie el producto como descrito en el capítulo "11.2 Limpieza".

8. Programas

El aparato incluye los programas siguientes:

Programa	Aplicación
NEAPOLITAN	para pizza napolitana (temperatura muy alta, tiempo de cocción corto)
PAN PIZZA	para pizza a la sartén o con una base más gruesa (temperatura alta, tiempo de horneado más largo)
THIN CRUST	para pizza de corteza y base fina (temperatura alta, tiempo de cocción mediano)
NEW YORK	para pizza al estilo neoyorquino (temperatura mediana, tiempo de horneado más largo)
DIY	ajustes de temperatura y tiempo personalizados
FROZEN PIZZA	para pizzas congeladas (temperatura mediana, tiempo de horneado más largo)

8.1 Temperaturas y tiempos asociados a los programas

Los programas funcionan con las siguientes temperaturas y tiempos preestablecidos. Puede cambiarlos, si es necesario.

Programa	Fuego superior	Fuego inferior	Tiempo	Temperatura ajustable	Tiempo ajustable
NEAPOLITAN	450 °C	450 °C	2 min.	200-450 °C	1-60 min.
PAN PIZZA	300 °C	340 °C	10 min.	80-450 °C	1-60 min.
THIN CRUST	270 °C	300 °C	6 min.	80-450 °C	1-60 min.
NEW YORK	280 °C	280 °C	8 min.	80-450 °C	1-60 min.
DIY	400 °C	400 °C	2 min.	80-450 °C	1-60 min.
FROZEN PIZZA	240 °C	300 °C	8 min.	80-450 °C	1-60 min.

- Los programas preestablecidos solo son orientativos en cuanto al tiempo de horneado. El tiempo de horneado real puede ser más corto o más largo en función de la masa, la cobertura y el grado de dorado deseado, por lo que siempre debe vigilarse.
- En el modo Frozen Pizza, se recomienda esperar 1-2 minutos entre el horneado de varias pizzas para que la piedra de pizza pueda recalentarse bien y se consigan unos resultados de horneado óptimos.
- Con el programa Thin Crust Pizza de masa fina, solo conviene utilizar ingredientes que puedan hornearse y tengan un bajo contenido de humedad. De lo contrario, el resultado del horneado podría verse alterado y la pizza podría no quedar lo suficientemente crujiente.

9. Recetas

- Recomendamos espolvorear la superficie de trabajo con sémola o harina de trigo duro para que la masa de pizza sea fácil de trabajar.
- **Nota sobre el uso de masa ya preparada:**
Retire el papel de hornear de la masa antes de hornearla, ya que éste puede quemarse a altas temperaturas. Espolvoree ligeramente la parte inferior de la masa con harina para evitar que se pegue. Elabore la masa ya preparada según las instrucciones de su embalaje. Sin embargo, tenga en cuenta que el tiempo de horneado puede reducirse hasta un 50% debido al menor volumen del horno. Vigile la pizza durante todo el proceso de horneado.

9.1 Masa de pizza napolitana (6 pizzas de unos 280 g cada una)

Ingredientes

- 1000 g de harina de tipo 00
- 680 g de agua fría (68 %)
- 24 g de sal
- 15 g de aceite de oliva
- 1 g de levadura fresca

→ da aprox. **6 bolas de 280 g** cada una

Preparación de la masa

1. Autólisis (recomendado)

Mezclar la harina con el 90 % del agua, tapar y dejar reposar durante 30 minutos.

2. Añadir la levadura y el agua restante

Disolver la levadura en el agua restante y dejar reposar durante unos 5 minutos.

3. Añadir la mezcla de levadura con agua

Añadir la mezcla de levadura con agua a la mezcla de harina con agua y amasar durante 10 minutos con una máquina de cocina (velocidad media).

4. Amasar con la sal y el aceite

Añadir lentamente la sal y el aceite y amasar otros 5 minutos (velocidad media).

Objetivo: masa lisa, ligeramente pegajosa y elástica.

5. Fermentación en frigorífico

- Dejar leudar durante 2 horas a temperatura ambiente en el recipiente (aprox. 22 °C).
- A continuación, dejar enfriar en el frigorífico durante 24–48 horas (4–6 °C).

6. Fermentación al natural

- Sacar la masa del recipiente y dividirla en 6 porciones.
- Dar forma redonda a la masa ligeramente enharinada y taparla (idealmente en una caja de fermentación).
- Dejar leudar durante 3–4 horas a temperatura ambiente en el recipiente.

Ajustes del horno para pizza napolitana

Precalentar el horno con el programa Neapolitan.

Espolvorear la superficie de trabajo con sémola (preferiblemente un pequeño montón en el que se pueda colocar la bola de masa para procesarla).

No extender la masa, sino presionarla con cuidado desde el interior hacia el exterior.

Para evitar que la masa se pegue demasiado, darle la vuelta al extenderla para que ambos lados de la semola se mantengan secos.

Tenga en cuenta que la sémola es especialmente resistente al calor, por eso se utiliza para moldear pizzas (la harina se quemaría demasiado rápido). No obstante, asegúrese de que no haya demasiada semola debajo de la pizza antes de colocarla en el horno. La sémola que no se ha unido a la masa se quema muy rápidamente y produce un sabor muy desagradable.

Para obtener los mejores resultados, se recomienda un tiempo de horneado entre 1:30 y 2:00 minutos.

9.2 Pizza de champiñones y cebolla al estilo neoyorquino

Opcional: Variante con jamón cocido para 2 pizzas grandes (30-32 cm)

Ingredientes - masa

- 400 g de harina de trigo (tipo 550)
- 260 ml de agua fría
- 1 cucharadita de levadura seca (o aprox. 3 g de levadura fresca)
- 1 cucharadita de azúcar

- 1 cucharadita de sal
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- orégano

Ingredientes - cobertura

- aprox. 140-200 ml de salsa de tomate
- 240-300 g de queso mozzarella (rallado)
- 60 g de champiñones, cortados en rodajas finas
- 40 g de cebollas cortadas en aros finos
- orégano (opcional)
- Sal
- 2 cucharaditas de aceite de oliva (opcional)

Opcional - variante con jamón

- 80 g de jamón cocido, cortado en trozos pequeños

Masa – preparación

1. Echar el agua en un cuenco, añadir la levadura y dejar que se disuelva brevemente.
2. Echar la harina, el azúcar y la sal en un bol y mezclarlos, después añadir 2 cucharadas de aceite y la mezcla de agua con levadura.
3. Mezclarlo todo hasta que no se vea más harina seca.
4. Amasar durante 5-8 minutos hasta obtener una masa lisa.
5. Formar una bola con la masa.
6. Dividir la masa en 2 trozos iguales, untar ligeramente con aceite.
7. Colocarlos en recipientes cerrados herméticamente y dejar reposar durante 24 horas en el frigorífico.

Preparación al día siguiente**1. Precalentar el horno:**

Precalentar el horno con el programa NEW YORK.

2. Preparar la salsa:

Sazonar la salsa de tomate con sal y orégano (opcional).

3. Preparar la masa:

Extender la masa con un rodillo y darle forma de unos 30 cm de diámetro desde el interior hacia el exterior, dejando el centro fino y los bordes algo más gruesos.

4. Cubrir la pizza:

- Extender la salsa de tomate uniformemente sobre la masa (dejar libres los bordes).
- Espolvorear con el queso mozzarella.
- Repartir uniformemente los champiñones y las cebollas (cortar los champiñones en láminas muy finas para que no suelten demasiado líquido).
- Opcional: Añadir trozos de jamón cocido.

5. Horneado:

hornear durante aprox. 7 minutos hasta que el queso esté fundido y ligeramente dorado y la base crujiente.

9.3 Pizza estilo neoyorquino con pepperoni (guindilla) y salami para 2 pizzas grandes (30-32 cm)

Ingredientes - masa

- 400 g de harina de trigo (tipo 550)
- 260 ml de agua fría
- 1 cucharadita de levadura seca (o aprox. 3 g de levadura fresca)
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 cucharadita de sal
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- orégano

Ingredientes - cobertura

- aprox. 140-200 ml de salsa de tomate
- 240-300 g de queso mozzarella (rallado)
- 2 guindillas rojas
- 60 - 80 g de salami

Masa – preparación

1. Echar el agua en un bol, añadir solamente la levadura y dejar que se disuelva brevemente.
2. Echar la harina, el azúcar y la sal en un bol y mezclarlos, después añadir 2 cucharadas de aceite y la mezcla de agua con levadura.
3. Mezclarlo todo hasta que no se vea más harina seca.
4. Amasar durante 5-8 minutos hasta obtener una masa lisa.
5. Formar una bola con la masa.
6. Dividir la masa en 2 trozos iguales, untar ligeramente con aceite.
7. Colocarlos en recipientes cerrados herméticamente y dejar reposar durante 24 horas en el frigorífico.

Preparación al día siguiente

1. **Precalentar el horno:**
Precalentar el horno con el programa NEW YORK.
2. **Preparar la salsa:**
Sazonar la salsa de tomate con sal y orégano (opcional).
3. **Preparar la masa:**
Extender la masa con un rodillo y darle forma de unos 30 cm desde el interior hacia el exterior, dejando el centro fino y los bordes algo más gruesos.

Cubrir la pizza:

Salsa → queso → salami → guindilla roja

- Extender la salsa de tomate uniformemente sobre la masa (dejar libres los bordes).
 - Espolvorear con el queso mozzarella.
 - Repartir el salami de forma homogénea en la pizza.
 - Cortar la guindilla en aros y repartirlos en la pizza.
4. **Horneado:**
hornear durante aprox. 7 minutos hasta que el queso esté fundido y ligeramente dorado y la base crujiente.

9.4 Pizza con mozzarella, rúcula, tomates cherry y parmesano Masa de pizza fina (aprox. 2 pizzas, 30 cm)

Ingredientes - masa

- 250 g de harina
- 150 ml de agua tibia
- 5 g de sal
- 5 g de azúcar
- 5 g de levadura seca
- 1 cucharadas de aceite de oliva

Ingredientes - cobertura

- 120 ml de salsa de tomate
- 120 g de queso mozzarella rallado
- 10 a 12 tomates cherry (aprox. 60-80 g)
- 2 puñados de rúcula (30-50 g)
- 25 g de queso parmesano rallado
- 1-2 cucharaditas de aceite de oliva
- sal y pimienta a gusto
- opcional: escamas de guindilla roja o un chorrito de jugo de limón
- un poco de harina o de sémola para extender la masa

Preparación - masa:

1. Activar la levadura junto con el azúcar en agua tibia durante unos 5-10 minutos hasta que desarrolle un poco de espuma.
2. Mezclar la harina y la sal en un bol. Añadir la mezcla de levadura con agua y el aceite de oliva. Amasar durante 8-10 minutos hasta obtener una masa lisa.
3. Dejar leudar la masa durante 1 hora a temperatura ambiente o dejar fermentar durante 12 a 24 horas en la nevera (más tiempo de fermentación = más sabor).

Preparación después del tiempo de fermentación:

1. Precalentar el horno

Precalentar el horno con el programa Thin Crust.

2. Dividir la masa en porciones de 160-180 g cada una y amasar en redondo.
3. Aplanar muy fina (2-3 mm) con un rodillo.

4. Dar forma a la pizza

Dar forma a la masa bien fina sobre una superficie enharinada o extenderla con un rodillo (mejor aún sobre una semola) (aprox. 28-30 cm de diámetro).

5. Cobertura de la base

Repartir la salsa de tomate muy fina.

Extender la salsa de tomate **uniformemente** (dejar libres los bordes).

6. Horneado

Hornear a la pizza durante aprox. **6 minutos** hasta que el borde esté dorado y el queso se haya fundido.

7. Partir por la mitad los tomates cherry y lavar la rúcula mientras se hornea.

8. Cobertura fresca

Retirar la pizza del horno. Partir por la mitad o en cuartos los tomates cherry y colocarlos sin apretar por encima.

Cubrir con rúcula y queso parmesano rallado.

9. **Acabado**

Rociar con aceite de oliva, sazonar ligeramente con sal y pimienta.

Opcional: Escamas de guindilla roja o algo de jugo de limón.

9.5 Masa de flammkuchen con levadura (crujiente y fina)

Cantidad: para 2 bandejas de hornear

Tiempo de fermentación: 45-60 minutos

Ingredientes - masa

- 220 g de harina de trigo (tipo 405 o 550)
- 120 ml de agua tibia
- 1 cucharada de aceite neutro (de colza o girasol)
- ½ cucharadita de sal
- 2 g de levadura seca (aprox. ½ sobre)

Ingredientes - cobertura

- 160-200 g de crème fraîche o nata agria
- 100 g de tacos de bacon
- 1 cebolla roja
- 60 g de queso mozzarella rallado
- sal y pimienta negra

Preparación - masa

1. **Activar la levadura**

Disolver la levadura seca en agua tibia y dejarla reposar durante 2-3 minutos.

2. **Preparar la masa**

Echar la harina y la sal en un bol.

Añadir el agua con la levadura y el aceite y amasar todo durante **3-5 minutos** hasta formar una masa lisa y bastante firme.

3. **Dejar que la masa fermente**

Formar una bola con la masa, untarla ligeramente con aceite, taparla y dejarla fermentar **a temperatura ambiente durante 45-60 minutos** hasta que esté visiblemente leudada.

Preparación después de 60 minutos de fermentación

1. **Precalentar el horno**

con el programa DIY. **280 °C** fuego superior y **300°C** fuego inferior

2. Dividir la masa en 2 porciones.

3. Aplanar **muy fina** (como el papel) con un rodillo.

4. **Untar la base**

Extender la crème fraîche de manera uniforme y **fina** sobre la base.

Sazonar ligeramente con sal y pimienta.

5. Colocar encima los tacos de bacon de forma homogénea.

6. Cortar la cebolla en tiras finas y repartirlas.

7. Espolvorear **algo** de queso mozzarella por encima.

8. **Horneado**

Hornear el flammkuchen durante aprox. **5 minutos** hasta que el borde esté crujiente y el queso ligeramente dorado.

9. **Acabado**

Después de hornear, rociar con miel, opcionalmente con nueces

9.6 Masa de flammkuchen con levadura (crujiente y fina)

Cantidad: para 2 bandejas de hornear

Tiempo de fermentación: 45-60 minutos

Ingredientes - masa

- 220 g de harina de trigo (tipo 405 o 550)
- 120 ml de agua tibia
- 1 cucharada de aceite neutro (de colza o girasol)
- ½ cucharadita de sal
- 2 g de levadura seca (aprox. ½ sobre)

Ingredientes - cobertura

- 160-200 g de crème fraîche o nata agria
- 1 pera madura
- 160 g de queso de cabra (de una pieza o en crema)
- 60 g de queso mozzarella rallado
- sal y pimienta negra

Opcional (muy recomendable):

- 2 cucharaditas de miel
- 2 cucharadas de nueces picadas

Preparación - masa

1. Activar la levadura

Disolver la levadura seca en agua tibia y dejarla reposar durante 2-3 minutos.

2. Preparar la masa

Echar la harina y la sal en un bol.

Añadir el agua con la levadura y el aceite y amasar todo durante **3-5 minutos** hasta formar una masa lisa y bastante firme.

3. Dejar que la masa fermente

Formar una bola con la masa, untarla ligeramente con aceite, taparla y dejarla fermentar **a temperatura ambiente durante 45-60 minutos** hasta que esté visiblemente leudada.

Preparación después de 60 minutos de fermentación

1. Precalentar el horno

con el programa DIY a **280 °C** con fuego superior y **300 °C** con fuego inferior.

2. Dividir la masa en 2 porciones.

3. Aplanar **muy fina** (como el papel) con un rodillo.

4. Cortar el queso de cabra en rodajas.

5. Preparar la pera

Quitar el corazón a la pera y cortarla en **gajos finos o rodajas**.

6. Cobertura

Untar la base

Extender la crème fraîche de manera uniforme y **fina** sobre la base.

Sazonar ligeramente con sal y pimienta.

Extender las rodajas de pera en la base.

Cortar el queso de cabra en rodajas.

Espolvorear **algo** de queso mozzarella por encima.

7. Horneado

Hornear el flammkuchen durante aprox. **5 minutos** hasta que el borde esté crujiente y el queso ligeramente dorado.

8. Acabado

Después de hornear, rociar con miel, opcionalmente con nueces

9.7 Pizza cuatro quesos a la sartén

Receta de pizza a la sartén para 4 pizzas (28-30 cm)

Ingredientes masa:

- 1 kg de harina (tipo 550 o tipo 00)
- 640 ml de agua tibia
- 20 g de levadura fresca o 7 g de levadura seca
- 4 cucharadita de azúcar
- 4 cucharadita de sal
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- un poco de aceite o mantequilla para engrasar las sartenes

Ingredientes cobertura (variante de cobertura 2)

- 4 cucharadas de nata o crème fraîche en lugar de salsa de tomate
- 400 g de queso mozzarella (rallado)
- 240 g de queso gorgonzola (suave)
- 240 g de queso Emmental o Gouda (rallado)
- 160 g de queso parmesano (rallado fino)

Preparación

1. Preparar la masa (unas 2 horas antes)

1. Disolver la levadura y el azúcar en agua tibia y dejarla reposar durante 5 minutos hasta que desarrolle un poco de espuma.
2. Poner la harina y la sal en un bol grande, añadir la mezcla de levadura y el aceite de oliva.
3. Amasar rigurosamente durante 8-10 minutos hasta que la masa quede homogénea y elástica.
4. Pincelar con un poco de aceite, tapar y **dejar fermentar durante 1-1,5 horas** hasta que duplique su volumen.

2. Preparar sartenes o moldes después del tiempo de fermentación

- **Engrasar** 4 sartenes o moldes de hornear (de 28-30 cm cada uno) **abundantemente** con **mantequilla o aceite**.
- **Dividir** la masa en **4 trozos iguales**, presionar cada trozo en el molde hasta que llegue al borde.
- Dejar leudar durante 30-40 minutos a temperatura ambiente de forma que los bordes se queden esponjosos.

Consejo

- La masa se puede dejar fermentar **en la nevera durante 12 a 24 horas**. Esto la hace más aromática.

3. Precalentar el horno con el programa Pan Pizza

- Precalentar el horno con el programa Pan Pizza.

4. Preparación

Colocar la cobertura

Extender la nata o crème fraîche sobre la masa.

Espolvorear uniformemente con los diferentes tipos de queso.

Hornear

Pizza a la sartén: Hornear durante aprox. 10 minutos con el programa Pan Pizza.

9.8 Pizza de pollo con salsa de barbacoa

Receta de pizza a la sartén para 4 pizzas (28-30 cm)

Ingredientes masa:

- 1 kg de harina (tipo 550 o tipo 00)
- 640 ml de agua tibia
- 20 g de levadura fresca o 7 g de levadura seca
- 4 cucharadita de azúcar
- 4 cucharadita de sal
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- un poco de aceite o mantequilla para engrasar las sartenes

Ingredientes cobertura (variante de cobertura 1)

- 320-400 g de salsa barbacoa (en lugar de salsa de tomate)
- 500 g de pollo hecho (por ejemplo, tiras de filete de pavo, sazonadas y fritas)
- 400 g de queso mozzarella o cheddar, rallado
- Opcional: 160 g de maíz dulce o 2-4 cebollas tiernas cortadas en aros

Preparación

1. Preparar la masa (unas 2 horas antes)

1. Disolver la levadura y el azúcar en agua tibia y dejarla reposar durante 5 minutos hasta que desarrolle un poco de espuma.
2. Poner la harina y la sal en un bol grande, añadir la mezcla de levadura y el aceite de oliva.
3. Amasar rigurosamente durante 8-10 minutos hasta que la masa quede homogénea y elástica.
4. Pincelar con un poco de aceite, tapar y **dejar fermentar durante 1-1,5 horas** hasta que duplique su volumen.

2. Preparar sartenes o moldes después del tiempo de fermentación

- **Engrasar** 4 sartenes o moldes de hornear (de 28-30 cm cada uno) **abundantemente** con **mantequilla o aceite**.
- **Dividir** la masa en **4 trozos iguales**, presionar cada trozo en el molde hasta que llegue al borde.
- Dejar leudar durante 30-40 minutos a temperatura ambiente de forma que los bordes se queden esponjosos.

Consejo

- La masa se puede dejar fermentar **en la nevera durante 12 a 24 horas**. Esto la hace más aromática.

3. Precalentar el horno con el programa Pan Pizza

- Precalentar el horno con el programa Pan Pizza.

4. Preparación

Colocar la cobertura

Extender una capa fina de salsa barbacoa sobre la masa.

Espolvorear uniformemente con el queso.

Colocar encima los trozos de pollo de forma homogénea.

Si lo desea, añadir aros de cebolla por encima.

Hornear

Pizza a la sartén: Hornear durante aprox. 10 minutos con el programa Pan Pizza.

9.9 Masa de pizza integral (para 4 pizzas)

Ingredientes - masa

- 500 g de harina de trigo integral (preferentemente integral de molienda fina)
- 350 g de agua fría (70 % de hidratación)

- 10 g de sal
- 2 g de levadura seca (o 6 g de levadura fresca)
- 15 g de aceite de oliva

Ingredientes - cobertura

- unos 360 g de tomate triturado o salsa de tomate de su elección
- 300 g de brócoli
- 300 g de champiñones
- 2 pimientos
- 2 cebollas rojas pequeñas
- 300 g de maíz dulce (escurrido)
- 400 g de queso mozzarella rallado

Preparación de la masa

1. Autólisis (recomendado)

Mezclar la harina con 320 g de agua, tapar y dejar reposar durante 30 minutos.

→ Importante para mejorar la elasticidad con harina integral.

2. Añadir la levadura y el agua restante

Disolver la levadura en el agua restante y dejar reposar durante unos 5 minutos.

3. Mezclar con la mezcla de levadura y agua

Añadir la mezcla de levadura con agua a la mezcla de harina con agua y amasar durante 10 minutos con una máquina de cocina (velocidad media).

4. Amasar con la sal y el aceite

Añadir lentamente la sal y el aceite y amasar otros 5 minutos (velocidad media).

Objetivo: masa lisa, ligeramente pegajosa y elástica.

5. Fermentación en frigorífico

- Dejar leudar durante 2 horas a temperatura ambiente en el recipiente (aprox. 22 °C).
- A continuación, dejar enfriar en el frigorífico durante 24-48 horas (4-6 °C).

6. Fermentación al natural

- Sacar la masa del recipiente y dividirla en 4 porciones.
- Dar forma redonda a la masa ligeramente enharinada y taparla (idealmente en una caja de fermentación).
- Sacar del frigorífico unas 3 a 4 horas antes de hornear y dejar reposar a temperatura ambiente.

Después del tiempo de fermentación - ajustes para pizza napolitana

Precalentar el horno con el programa Neapolitan (aprox. 15 min).

Dar forma a la masa

Espolvorear la superficie de trabajo con sémola (preferiblemente un pequeño montón en el que se pueda colocar la bola de masa para procesarla).

No extender la masa, sino presionarla con cuidado desde el interior hacia el exterior.

Preparar las verduras

1. Picar el brócoli en trozos pequeños y escaldar durante 1 o 2 minutos.
 - Llenar una olla con agua y ponerla a hervir.
 - Añadir sal al agua (como el agua de la pasta).
 - Añadir los ramilletes de brócoli al agua hirviendo.
 - Dejar hervir durante 1-2 minutos.

- Sacar el brócoli con un colador y escurrir (opcional: enjuagar brevemente con agua fría).
2. Ecurrir, sazonar ligeramente con sal y mezclar con un poco aceite de oliva.
 3. Cortar los champiñones en rodajas.
 4. Cortar los pimientos en tiras
 5. y cortar la cebolla en semiaros finos.

Cobertura (importante para que se derrita bien)

1. Extender una capa fina de salsa de tomate. La base debe seguir transluciendo ligeramente.
2. Extender primero aproximadamente $\frac{2}{3}$ del queso mozzarella.
3. Colocar la verdura.
4. Espolvorear el queso mozzarella restante.
5. Opcional: un poco de aceite de oliva y escamas de guindilla roja.

Hornear

- Seleccionar el programa Neapolitan Pizza y hornear durante 2 min.

9.10 Salsa barbacoa clásica para pizza americana en sartén

Ingredientes (para aprox. 2-3 pizzas a la sartén)

- 200 ml de ketchup (base)
- 60 ml de vinagre de sidra de manzana o vinagre suave de vino blanco
- 40-50 g de azúcar moreno (como alternativa, miel o jarabe de arce)
- 1 cucharada de salsa Worcester
- 1 cucharadita de mostaza
- 1 cucharadita de pimentón ahumado
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de cebolla en polvo
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de ajo en polvo
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de pimienta negra

Opcional:

- $\frac{1}{2}$ cucharadita de chile en polvo o de pimienta cayena
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de humo líquido (muy económico)

Preparación

1. Añadir todos los ingredientes en un recipiente pequeño.
2. Llevar a ebullición sin dejar de remover y, a continuación, cocer a fuego lento durante 10-15 minutos hasta que la salsa espese.
3. Sabor: más dulce → más azúcar, más agrio → más vinagre, más ahumado → pimentón/ahumado líquido.
4. Quitar del fuego y dejar enfriar un poco.

Utilizar en la pizza a la sartén:

- Extender una capa fina de salsa (es espesa).
- Combina de forma ideal con:
 - mezcla de quesos mozzarella y cheddar
 - pollo (pollo asado), cebollas rojas
 - opcional después de hornear: cebolleta

10. Resolución de problemas

10.1 El horno para pizzas no funciona

- Compruebe que el enchufe del cable de alimentación esté bien conectado a la toma de corriente.
- Compruebe que la toma eléctrica empleada funciona.

10.2 En la pantalla (6) aparece la indicación "E1", "E2" o "E3"

- El horno para pizzas tiene un fallo técnico. Póngase en contacto con el fabricante.

10.3 El horno para pizzas se apaga y no se puede volver a encender inmediatamente

Este horno para pizzas lleva un mecanismo de protección contra sobrecalentamiento. **El aparato se apaga automáticamente si se calienta demasiado.**



¡ADVERTENCIA! Normalmente, el sobrecalentamiento tiene una causa que puede constituir un peligro de incendio.

- Desconecte el enchufe de la toma eléctrica.
- Elimine la causa del sobrecalentamiento. Compruebe si el aparato puede disipar suficiente calor. Mire si el aparato ha sido tapado o está demasiado cerca de una pared u otro obstáculo.
- Deje que el aparato se enfríe por completo. Este proceso puede tardar hasta 45 minutos. El aparato puede volverse a encender una vez se haya enfriado completamente.

11. Mantenimiento/limpieza

11.1 Mantenimiento

Un mantenimiento será necesario cuando el horno para pizzas sufre problemas como, por ejemplo, haya entrado líquido, haya sido expuesto a la lluvia o humedad, si no funciona normalmente o si se ha caído. Si observa humo, ruidos u olores extraños, apague el horno para pizzas inmediatamente y desenchufe el cable de alimentación de la toma eléctrica. En estos casos, deje de utilizar el horno para pizzas hasta que lo compruebe un técnico autorizado. Toda reparación o mantenimiento deben ser efectuados por técnicos autorizados. No abra nunca la carcasa del horno para pizzas.

11.2 Limpieza



Desconecte el producto de la alimentación eléctrica antes de limpiarlo; de lo contrario, existe peligro por sacudidas eléctricas.



Espere a que el horno para pizzas y la piedra para pizza **(10)** se hayan enfriado completamente para evitar el riesgo de quemaduras.



La piedra para pizza **(10)** puede descolorarse a pesar de limpiezas regulares. Ello se debe al material y no afecta al funcionamiento. El interior del horno para pizzas también puede descolorarse con el tiempo, lo cual es normal y no representa ningún peligro.

Retire con cuidado los restos de comida quemada de la piedra para pizza **(10)** con una espátula de madera o un rascador de vitrocerámica. No la raye para evitar dañarla. Si fuera necesario, limpie la piedra para pizza **(10)** con un paño ligeramente humedecido. No utilice detergentes ni productos de limpieza y nunca limpie la piedra para pizza **(10)** en el lavavajillas ni con un equipo de limpieza a alta presión.

No utilice nunca agentes limpiadores de hornos ni estropajos para limpiar el horno para pizzas. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo y un poco de detergente suave, frótelos con agua limpia y séquelos bien. No deje que pueda entrar agua en el aparato.

12. Almacenamiento cuando no se utilice



Espera a que se haya enfriado por completo el horno para pizzas. ¡De lo contrario hay riesgo de quemaduras o incendio!

Si no va a utilizar el horno para pizzas durante un largo periodo de tiempo, desconecte el enchufe de la toma eléctrica y enrolle el cable de alimentación (12) en el soporte para cable (11). Enganche el extremo del cable de alimentación (12) en el clip para cable (13). Guarde el horno para pizzas en un lugar limpio y seco y alejado de la radiación solar directa.

13. Normativa medioambiental e información sobre el desecho

	Los aparatos señalizados con este símbolo están sujetos a la Directiva Europea 2012/19/EU. Todo aparato eléctrico o electrónico debe ser desechado por separado de la basura doméstica y en los puntos limpios municipales. Participe activamente en la protección del medio ambiente y de su propia salud respetando las normas de desecho de los aparatos usados. Para más información sobre el desecho y reciclaje, póngase en contacto con las autoridades pertinentes, los puntos limpios o la tienda donde adquirió el producto.
	Recicle también el material de embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente. Los cartones pueden depositarse en los contenedores correspondientes o en los puntos de reciclaje públicos. Los materiales plásticos de este embalaje deben depositarse en los puntos limpios públicos.

Solo para Francia:



Este producto y sus componentes de embalaje están sujetos a normas específicas de clasificación en Francia. Siga las directrices locales de eliminación de residuos.

Solo para España y Portugal:

Por favor, separe el material de embalaje y deséchelo en los contenedores de recogida correspondientes de acuerdo con los símbolos del embalaje:



Tenga en cuenta el etiquetado del material de embalaje a la hora de desecharlo. Las abreviaturas (a) y los números (b) significan lo siguiente:

1-7: plástico / 20-22: papel y cartón / 80-98: materiales compuestos.

Símbolo	Material	Contenido en los siguientes componentes del embalaje del producto
	Polietileno de baja densidad	Bolsa de plástico, película protectora
	Polipropileno	Tela no tejida
	Cartón corrugado	Embalaje, cartonaje interno
	Papel	Papel de seda

14. Aptitud para uso alimentario



Este símbolo denota productos cuya composición física y química ha sido verificada y se ha determinado que no son nocivos para la salud cuando están en contacto con los alimentos, según los requisitos del Reglamento CE 1935/2004.

15. Notas sobre la conformidad



Este producto cumple los requisitos de las directivas europeas y nacionales aplicables. Para demostrar la conformidad, se han realizado las pruebas pertinentes. El fabricante posee las declaraciones y la documentación al respecto.



Este producto cumple los requisitos de las directivas nacionales de la República de Serbia.

Puede descargarse la declaración de conformidad de la UE completa y cualquier otra declaración de conformidad (si procede) en el siguiente enlace: https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/541068_2510.pdf

Dirección de contacto de acuerdo con el Reglamento 2023/988 sobre la seguridad de los productos: ce@targa.de

16. Información sobre la garantía y el servicio posventa

Garantía de TARGA GmbH

Muy estimado cliente, muy estimada cliente:

Este aparato tiene 3 años de garantía a partir de la fecha de compra. Recuerde que, si detecta desperfectos en este aparato, usted tiene derechos legales respecto al vendedor del producto. La garantía que se detalla a continuación no limita en modo alguno esos derechos legales.

Condiciones de garantía

El plazo de garantía empieza a partir de la fecha de compra. Guarde el comprobante de caja original en un lugar seguro, puesto que lo necesitará para acreditar que hizo la compra. Si el producto sufre un defecto de material o de fabricación dentro de este periodo de tres años a partir de la fecha de compra, nos haremos cargo de la reparación o sustitución gratuitas del producto, de acuerdo con nuestro propio criterio.

Plazo de garantía y reclamaciones legales

La prestación de la garantía no alarga el plazo de garantía. Esto es válido también para las piezas sustituidas y reparadas. Los daños y desperfectos que ya existían al adquirir el producto deben notificarse inmediatamente después de quitar el embalaje. Una vez finalizado el plazo de garantía, todas las reparaciones son de pago.

Volumen de la garantía

El aparato ha sido fabricado en conformidad con las normas de calidad más exigentes y ha sido revisado minuciosamente antes de entregarse. La prestación de garantía cubre los defectos de material y de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto que estén expuestas a desgaste habitual, pudiendo ser consideradas piezas de desgaste, ni tampoco los daños en las piezas frágiles, como

interruptores, baterías o componentes de cristal. La garantía quedará invalidada si el producto resulta dañado, se utiliza incorrectamente o es manipulado. Para utilizar el producto correctamente deben respetarse todas las instrucciones contenidas en el manual de instrucciones. Debe evitarse expresamente cualquier finalidad de uso o manejo que difiera de lo recomendado o que esté contraindicado en el manual de instrucciones. El producto está diseñado únicamente para el uso particular, y no para el uso comercial o industrial. El manejo incorrecto e inadecuado, el uso de la fuerza bruta y las intervenciones no realizadas por uno de nuestros centros de servicio autorizados invalidarán la garantía. La reparación o sustitución del producto no dan lugar a ningún plazo de garantía nuevo.

Procesamiento de la garantía

Para que su solicitud se tramite lo más rápido posible, proceda de la siguiente manera:

- Antes de poner en marcha el producto, lea detenidamente la documentación adjunta. Si experimenta algún problema y no puede solucionarlo con ayuda de esas instrucciones, llame a nuestro servicio de atención al cliente.
- Siempre que vaya a realizar una consulta, tenga preparado el comprobante de caja y la referencia o el número de serie del aparato para poder acreditar la compra.
- Si no fuera posible solucionar el problema por teléfono, y dependiendo de la causa del mismo, nuestro servicio de atención al cliente le pasará con otro servicio técnico.



Servicio



Teléfono: 900 984 989

E-Mail: targa@lidl.es

IAN: 541068_2510



Fabricante

Tenga presente que los siguientes datos no pertenecen a servicio técnico. En primer lugar, póngase en contacto con el centro de servicio indicado.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
ALEMANIA

Indholdsfortegnelse

1. Tilsigtet anvendelse	185
2. Pakkens indhold	185
3. Oversigt	185
4. Tekniske specifikationer	185
5. Sikkerhedsanvisninger.....	186
6. Før du går i gang.....	189
6.1 Første opsætning	190
7. Kom godt i gang.....	190
8. Programmer	191
8.1 Temperaturer og tider knyttet til programmer	191
9. Opskrifter	192
9.1 Napolitansk pizzadej (6 pizzaer, ca. 280 g pr. stk.)	192
9.2 New York-pizza med champignon og løg.....	193
9.3 New York-pizza med pepperoni (chili) og salami til 2 store pizzaer (30-32 cm)	194
9.4 Pizza med mozzarella, rucola, cherrytomater & parmesan Tynd pizzadej (ca. 2 pizzaer, 30 cm)	195
9.5 Tarte flambée-dej med gær (sprød og tynd)	196
9.6 Tarte flambée-dej med gær (sprød og tynd)	197
9.7 Pandepizza Quattro Formaggi	198
9.8 BBQ Chicken Pizza	199
9.9 Fuldkornspizzadej (til 4 pizzaer)	199
9.10 Klassisk barbecuesauce til amerikansk pandepizza	201
10. Fejlfinding	201
10.1 Pizzaovnen virker ikke	201
10.2 Displayet (6) viser "E1", "E2" eller "E3"	202
10.3 Pizzaovnen slukker og kan ikke tændes igen med det samme.....	202
11. Vedligeholdelse/rengøring	202
11.1 Vedligeholdelse.....	202
11.2 Rengøring.....	202
12. Opbevaring når apparatet ikke er i brug.....	202
13. Miljøregler og oplysninger om bortskaffelse	203
14. Fødevaremærkning	204
15. Bemærkninger om overensstemmelse	204
16. Garanti- og serviceoplysninger.....	204

1. Tilsigtet anvendelse

Pizzaovnen bruges som tilsigtet, når den udelukkende bruges til at bage pizza og lignende dejprodukter i husholdningen. Denne pizzaovn må ikke anvendes udendørs eller i tropisk klima.

Produktet er kun beregnet til privat brug. Al brug ud over den ovennævnte svarer ikke til den tilsigtede brug. Den er ikke beregnet til virksomheds- eller erhvervsmæssige anvendelser.

Dette omfatter også anvendelser

- i personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdspladser,
- i ferieboliger,
- af gæster på hoteller, moteller og andre beboelsesfaciliteter,
- i bed and breakfast-etablissemeter.

Denne pizzaovn overholder alle relevante normer og standarder i henhold til CE-overensstemmelse. Hvis der foretages ændringer på pizzaovnen, der ikke er godkendt af producenten, kan overholdelse af disse standarder ikke længere garanteres. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle skader eller funktionsfejl, der måtte opstå som følge heraf. Brug kun tilbehør, som anbefales af producenten. Vær opmærksom på bestemmelserne og lovene i brugslandet.

2. Pakkens indhold

- Pizzaovn
- Pizzasten
- Denne betjeningsvejledning

3. Oversigt

Denne betjeningsvejledning har en flap på forsiden, der kan foldes ud. På indersiden af omslaget er pizzaovnen illustreret med alle dele nummereret. De forskellige numre betyder følgende:

1	Håndtag	7	START/STOP-knap
2	Dør	8	ON/OFF-knap
3	TEMP/TIMER-drejeknap	9	Program-drejeknap
4	UPPER/LOWER-knap (top-/bundvarme)	10	Pizzasten (fig. A)
5	TIMER-knap	11	Ledningsholder (fig. B)
6	Display (temperatur- og timerdisplay, UPPER = topvarme, LOWER = bundvarme, ADD FOOD = tilføj mad, PREHEAT = forvarmning)	12	Strømledning (fig. B)
		13	Ledningsklemme (fig. B)

4. Tekniske specifikationer

Strømforsyning	220 V - 240 V~, 50/60 Hz
Effektforbrug	2400 W
Effektforbrug i slukket tilstand	0,23 W
Beskyttelsesklasse	I
Temperaturområde	80 °C til 450 °C
Timerfunktion	op til 60 minutter
Beskyttelse mod termisk overbelastning	ja
Varmeelementer	2 (top-/bundvarme)
Driftstemperatur	5 °C til 35 °C
Luftfugtighed under drift	maks. 85 % relativ luftfugtighed
Acceptable opbevaringsforhold	0 °C til 50 °C, maks. 85 % relativ luftfugtighed

De tekniske data og designet kan ændres uden varsel.

5. Sikkerhedsanvisninger

Før du tager denne pizzaovn i brug første gang, bedes du læse nedenstående anvisninger og følge alle advarsler, også selvom du i forvejen er fortrolig med at håndtere elektriske apparater. Opbevar denne betjeningsvejledning på et sikkert sted til fremtidig brug. Hvis du sælger pizzaovnen eller giver den væk, skal du samtidig videregive denne betjeningsvejledning. Betjeningsvejledningen er ikke en del af produktet.

Symbolforklaring



FARE! Dette signalord angiver en fare med moderat risiko, som kan føre til dødsfald eller større kvæstelser, hvis den ikke undgås.



ADVARSEL! Dette signalord angiver en fare med moderat risiko, som kan føre til dødsfald eller større kvæstelser, hvis den ikke undgås.



FORSIGTIG! Dette signal angiver vigtige instruktioner til at beskytte mod skader på ejendom.



FARE! Advarsel, varme overflader! Dette symbol angiver risiko for skader eller forbrændinger på varme overflader på pizzaovnen.



Følg brugervejledningen



Vekselspænding



Dette symbol angiver, at der er yderligere oplysninger om emnet.



Producentens adresse



**RISIKO FOR ELEKTRISK STØD!
APPARATET MÅ IKKE ÅBNES!**

**FARE! Generelle sikkerhedsinstruktioner**

- Dette apparat kan anvendes af børn på 8 år eller derover, eller af personer med nedsat fysisk, sansmæssig eller psykisk kapacitet eller personer, der mangler viden eller erfaring, så længe de er under opsyn eller har modtaget anvisninger i korrekt brug af apparatet, og de forstår de tilknyttede risici. Dette produkt er ikke legetøj. Dette produkt må ikke rengøres eller vedligeholdes af børn uden opsyn.
- Smådele kan udgøre en kvælningsskade. Opbevar al emballage uden for børns rækkevidde. Der er risiko for kvælning.
- Brug ikke pizzaovnen, hvis den er beskadiget eller ikke fungerer korrekt, da dette kan medføre yderligere skader. Få pizzaovnen kontrolleret og om nødvendigt repareret af kundeservice eller en kvalificeret person.
- Hvis det er muligt, skal pizzaovnen tilsluttes sit eget (uafhængige) elektriske kredsløb. Spørg en ekspert, hvis du er i tvivl.
- Denne pizzaovn er ikke egnet til brug i køretøjer.

**FARE! Brandfare!**

- Pizzaovnen er ikke designet til brug med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Lad ikke pizzaovnen være uden opsyn, når den er tændt.
- Placer ikke pizzaovnen i nærheden af brændbare materialer, væsker, gasser, gardiner eller forhæng.
- Placer kun pizzaovnen på en jævn, stabil og brandfast overflade og beskyttet mod vandsprøjt. Sørg altid for en afstand på mindst 15 cm til vægge.
- Sørg for en afstand på mindst 50 cm mellem apparatet og brandbare eller letantændelige materialer.
- Sørg for, at der er uhindret luftcirkulation. Efterlad tilstrækkelig plads omkring pizzaovnen og mindst 1 meter over apparatet.
- Pizzaovnen må ikke tildækkes.
- Blokér aldrig ventilationshullerne, og dæk dem aldrig til med stof.
- Læg ikke papir, plastic, alufolie, stof eller andre genstande i pizzaovnen.
- Pizzaovnen må kun bruges til tilberedning af pizza og lignende flade dejprodukter. Placer aldrig madprodukter i overstørrelse i pizzaovnen.

- På grund af de høje temperaturer i apparatet må du ikke bruge bagepapir eller permanent bagefolie. Fjern altid al folie og papir fra f.eks. frostvarer, også selv om producenten angiver, at det kan bages sammen med maden.
- Pizzaovnen må aldrig installeres i et skab.



FARE! Risiko for elektrisk stød!

- Pizzaovnens hus må ikke beskadiges. Hvis huset åbnes, er der risiko for elektrisk stød.
- Sørg for at slutte pizzaovnen til en stikkontakt, der altid er lettilgængelig. Betjen kun pizzaovnen ved den spænding, der er angivet på typeskiltet! Typeskiltet findes på bagsiden af pizzaovnen. Det kræver ingen handling fra brugerens side at indstille produktet til 50 eller 60 Hz. Produktet justeres automatisk til 50 og 60 Hz.
- Pizzaovnen, strømledningen (12) eller stikket må aldrig nedsænkes i vand eller andre væsker.
- Rør aldrig ved strømledningen (12) eller pizzaovnen med våde hænder.
- Pizzaovnen må ikke betjenes i umiddelbar nærhed af en balje, et badekar, en bruser eller et svømmebassin. Hvis pizzaovnen er faldet i vandet, skal man straks tage stikket ud af stikkontakten og først derefter tage pizzaovnen op af vandet.
- For at afbryde strømmen til enheden korrekt skal man altid tage stikket ud af stikkontakten. Træk aldrig i strømledningen (12) for at tage stikket ud af stikkontakten. Tag altid fat om selve stikket.
- Tag pizzaovnens stik ud af stikkontakten, hvis den ikke fungerer korrekt, ikke er i brug, eller under tordenvejr og før rengøring.
- Sørg for, at strømledningen (12) ikke kan blive beskadiget af skarpe kanter eller varme steder.
- Sørg for, at strømledningen (12) ikke kan komme i klemme eller blive mast.
- Hvis strømledningen (12) bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes kundeserviceafdeling eller en tilsvarende kvalificeret person, så mulige faremomenter undgås. Brug aldrig adapterstik, eller forlængerledninger, og undlad at manipulere med strømledningen (12)!



FARE! Risiko for forbrændinger!

- Når der er tændt for apparatet, kan temperaturen af udsatte overflader være meget høj. Der kommer varm damp ud ad ventilationsåbningerne, når apparatet er i brug. Der kan også komme varm damp ud, når pizzaovnen åbnes. Brug en egnet pizzaspade til at sætte maden ind og tage den ud. Rør ikke ved pizzaovnens inderside, når du tager mad ud. Brug grydelapper eller ovnhandsker til at undgå forbrændinger, og rør kun ved håndtaget (1).

- Pizzaovnen og pizzastenen **(10)** bliver meget varme under driften. Delene er stadig varme, efter apparatet er blevet slukket. Pas på, at du ikke brænder dig.
- Lad pizzaovnen og pizzastenen **(10)** køle helt af, før du rengør, transporterer eller opbevarer dem.



ADVARSEL! Risiko for personskade

- Hvis du bemærker røg, unormale lyde eller lugte, skal apparatet øjeblikkeligt kobles fra stikkontakten. Hvis dette forekommer, må pizzaovnen ikke længere bruges, før den er blevet inspiceret af autoriseret servicepersonale. Du må ikke indånde røg fra en mulig brand i apparatet. Hvis du ved et uheld indånder røg, skal du søge læge. Indånding af røg kan være skadeligt for helbredet.
- Placér strømledningen **(12)** således, at den ikke udgør en snubelfare.



FORSIGTIG! Skade på udstyr

- Brug ikke skurepulver eller skræppe rengøringsmidler.
- Brug *kun* pizzaovnen med det medfølgende originale tilbehør.
- Placér aldrig genstande på pizzaovnen.
- Beskyt pizzaovnen mod fugt, dryp og stænk.
- Placér ikke pizzaovnen i direkte sollys.
- Udsæt ikke pizzaovnen for ekstremt høje eller lave temperaturer.
- Udsæt ikke pizzaovnen for kraftige stød og vibrationer.
- Pizzastenen **(10)** må aldrig nedsænkes i vand, da den absorberer fugt, og det kan forårsage revner eller skader.
- Rengør aldrig pizzastenen **(10)** med opvaskemiddel. Rengøringsmidler kan trænge ind i stenens porer og overføres til maden, næste gang den bruges.
- Brug ikke spidse eller skarpe genstande eller en højtryksrenser til at rengøre pizzastenen **(10)**, da det kan forårsage ridser eller skader på materialet, som madrester kan sætte sig fast i.
- Pizzastenen **(10)** må ikke behandles med desinfektionsmidler. Desinfektion er ikke nødvendig på grund af de høje driftstemperaturer i pizzaovnen.
- Smør ikke pizzastenen **(10)** med olie, da dette kan medføre røg, lugt eller skader.

6. Før du går i gang

Fjern pizzaovnen og tilbehøret fra emballagen. Fjern alt emballagematerialet, før du går i gang.

6.1 Første opsætning

Opvarm apparatet uden mad, før du bruger det første gang. Når du opvarmer det første gang, kan der dannes en smule røg og lugt fra varmeelementerne. Dette er normalt og ganske ufarligt.

- Vælg en egnet placering til produktet (se kapitlet "5. Sikkerhedsanvisninger").
- Rengør produktet som beskrevet i kapitlet "11.2 Rengøring".
- Sæt pizzastenen **(10)** ind i apparatet.
- Sæt stikket i en let tilgængelig stikkontakt. Der lyder et kort bip. Alle indikatorer lyser kortvarigt og slukkes derefter igen. "ON/OFF"-knappen **(8)** lyser svagt.
- Tryk på ON/OFF-knappen **(8)**. Indikatoren for det valgte program blinker. De tilsvarende temperatur- og tidsværdier vises på displayet **(6)**.
- Tryk på "START/STOP"-knappen **(7)**, eller vent i ca. 10 sekunder. Indikatoren for det valgte program blinker, og ovenlyset tændes. På displayet **(6)** erstattes temperaturværdien af et roterende symbol, og "PREHEAT" lyser. Tidsvisningen ændres ikke. Forvarmningen indledes, og ventilatoren begynder at køre. Denne proces varer omkring 15 minutter.
- Når du bruger den første gang, kan der være en smule lugt- eller røgudvikling. Sørg i givet fald for passende ventilation (f.eks. ved at åbne et vindue).
- Når forvarmningen er slut, lyder der tre bip, og "ADD FOOD" vises på displayet **(6)**. Temperaturværdien vises på displayet **(6)** igen.
- Tryk på og hold ON/OFF-knappen **(8)** inde ca. et sekund for at slukke for apparatet.
- Ventilatoren fortsætter med at køre i et stykke tid. Lad apparatet køle af. Åbn om nødvendigt lågen **(2)** ved hjælp af håndtaget **(1)** for at fremskynde processen.
- Apparatet er nu klart.

7. Kom godt i gang



Apparatet forvarmes for at opnå optimale bageresultater ved høje temperaturer. Under forvarmningsfasen skal pizzastenen **(10)** være inde i apparatet. Hvis apparatet stadig er varmt, er forvarmning ikke nødvendig.



Hvis du har startet et program (indikatorlampen for det valgte program lyser), skal du trykke på START/STOP-knappen **(7)**, før du kan vælge et andet program.



Efter 30 minutter uden betjening skifter apparatet automatisk til standby-tilstand. Tryk på ON/OFF-knappen **(8)**, og vælg programmet igen for at fortsætte med at bage.

- Vælg en egnet placering til produktet (se kapitlet "5. Sikkerhedsanvisninger").
- Sæt pizzastenen **(10)** ind i apparatet.
- Sæt stikket i en let tilgængelig stikkontakt.
- Der lyder et kort bip. Alle indikatorer lyser kortvarigt og slukkes derefter igen. "ON/OFF"-knappen **(8)** lyser svagt.
- Tryk på ON/OFF-knappen **(8)**. Indikatoren for det valgte program blinker. De tilsvarende temperatur- og tidsværdier vises på displayet **(6)**.
- Vælg det ønskede program med program-drejeknappen **(9)** (se kapitel 8, "Programmer").
- Tryk på START/STOP-knappen **(7)**, eller vent ca. 10 sekunder for at acceptere de forudindstillede værdier for temperatur og tid og starte opvarmningsprocessen. Indikatoren for det valgte program blinker, og ovenlyset tændes. Du kan også tilpasse værdierne for temperatur og tid (se tabel 8.1 "Temperaturer og tider, der er knyttet til programmer"). Forsæt på følgende måde:
 - Tryk på UPPER/LOWER-knappen **(4)** for at skive mellem top- og bundvarme. Displayet **(6)** viser "UPPER" (topvarme) eller "LOWER" (bundvarme).
 - Brug TEMP/TIMER-drejeknappen **(3)** til at indstille den ønskede temperatur i trin på 5 grader.

- Tryk på knappen "TIMER" **(5)** for at ændre timerens løbetid.
- Brug TEMP/TIMER-drejeknappen **(3)** til at indstille den ønskede tid: i trin på 10 sekunder (op til 3 minutter), i trin på 30 sekunder (fra 3 til 10 minutter) eller i trin på 1 minut (over 10 minutter).
- Tryk på START/STOP-knappen **(7)** for at starte forvarmningen.
- På displayet **(6)** erstattes temperaturværdien af et roterende symbol, og "PREHEAT" lyser. Tidsvisningen ændres ikke. Forvarmningen indledes, og ventilatoren begynder at køre. Denne proces kan tage op til 15 minutter.
- Når forvarmningen er slut, lyder der tre bip, og "ADD FOOD" vises på displayet **(6)**. Temperaturværdien vises på displayet **(6)** igen.
- Åbn lågen **(2)** ved hjælp af håndtaget **(1)**, og skub pizza med fyld over på pizzastenen **(10)** ved hjælp af en pizzaspade.
- Luk lågen **(2)** ved hjælp af håndtaget **(1)**.
- Tryk på START/STOP-knappen **(7)** for at starte timeren. Timeren tæller ned. Når timeren er løbet ud, lyder der tre bip, og "ADD FOOD" vises på displayet **(6)**. Apparatet forbliver tændt og fortsætter med at varme.
- Kontrollér, om pizzaen har nået den ønskede tilberedningsgrad. Du kan ændre timerens løbetid om nødvendigt.
- Åbn lågen **(2)** ved hjælp af håndtaget **(1)**, når pizzaen er færdig.
- Tag pizzaen ud med en pizzaspade.
- Du kan lave flere pizzaer, hvis du ønsker det. Hvis du ikke vil fortsætte med at tilberede flere pizzaer, skal du trykke på og holde ON/OFF-knappen **(8)** i ca. et sekund for at slukke for apparatet.
- Ventilatoren fortsætter med at køre i et stykke tid. Lad apparatet køle af. Åbn om nødvendigt lågen **(2)** ved hjælp af håndtaget **(1)** for at fremskynde processen.
- Tag stikket ud af stikkontakten.
- Rengør produktet som beskrevet i kapitlet "11.2 Rengøring".

8. Programmer

Apparatet har følgende programmer.

Program	Brug
NEAPOLITAN	til napolitansk pizza (meget høj temperatur, kort bagetid)
PAN PIZZA	til pizza i pande eller med tykkere bund (høj temperatur, længere bagetid)
THIN CRUST	til pizza med tynd bund (høj temperatur, mellemlang bagetid)
NEW YORK	til New York-pizza (middel temperatur, længere bagetid)
DIY	brugerdefineret indstilling af temperatur og tid
FROZEN PIZZA	forudindstillet til frossen pizza (middel temperatur, længere bagetid)

8.1 Temperaturer og tider knyttet til programmer

Programmerne har følgende forudindstillede temperaturer og tider. Du kan ændre dem om nødvendigt.

Program	Topvarme	Bundvarme	Tid	Justerbar temperatur	Justerbar tid
NEAPOLITAN	450 °C	450 °C	2 min.	200-450 °C	1-60 min.
PANDEPIZZA	300 °C	340 °C	10 min.	80-450 °C	1-60 min.
THIN CRUST	270 °C	300 °C	6 min.	80-450 °C	1-60 min.
NEW YORK	280 °C	280 °C	8 min.	80-450 °C	1-60 min.
DIY	400 °C	400 °C	2 min.	80-450 °C	1-60 min.
FROZEN PIZZA	240 °C	300 °C	8 min.	80-450 °C	1-60 min.

- De forudindstillede programmer fungerer som retningslinjer for bagetiden. Den faktiske bagetid kan være kortere eller længere afhængigt af dejen, fyldet og den ønskede bruningsgrad og bør altid overvåges.

- I tilstanden Frozen Pizza anbefaler vi at vente 1-2 minutter mellem bagning af flere pizzaer, så pizzastenen kan blive varm igen, og der opnås optimale bageresultater.
- I tilstanden Thin Crust bør der kun bruges fyld, der kan bages og har et lavt fugtindhold. Ellers kan det forringe bageresultatet, da pizzaen muligvis ikke bliver tilstrækkeligt sprød.

9. Opskrifter

- Vi anbefaler at pudre arbejdsfladen med durumhvede-semolina eller -mel for at sikre, at pizzadejen er nem at arbejde med.
- **Bemærk om brug af færdiglavet dej:**

Fjern bagepapiret fra dejen inden bagning, da det kan brænde ved høje temperaturer. Drys lidt mel på undersiden af dejen, så den ikke sidder fast. Indstil pizzaovnen i henhold til anvisningerne på emballagen til den færdige dej. Vær dog opmærksom på, at bagetiden kan være op til 50 % kortere på grund af det mindre tilberedningsrum. Hold øje med pizzaen hele tiden under bagningen.

9.1 Napolitansk pizzadej (6 pizzaer, ca. 280 g pr. stk.)

Ingredienser

- 1000 g Tipo 00 mel
- 680 g koldt vand (68 %)
- 24 g salt
- 15 g olivenolie
- 1 g frisk gær

→ giver ca. **6 kugler på 280 g** hver

Fremstilling af dej

1. Autolyse (anbefalet)

Bland mel + 90 % af vandet, dæk til, og lad det hvile i 30 minutter.

2. Tilsæt gær og det resterende vand

Opløs gæren i det resterende vand, og lad det stå i ca. 5 minutter.

3. Tilsæt gær- og vandblandingen

Hæld gær- og vandblandingen i mel- og vandblandingen, og ælt i 10 minutter i en foodprocessor (middel hastighed).

4. Ælt salt og olie i

Tilsæt langsomt salt og olie, og ælt i yderligere 5 minutter (middel hastighed).

Mål: glat, let klæbrig, elastisk dej.

5. Hævning

- Lad dejen hæve i 2 timer ved stuetemperatur i røreskålen (ca. 22 °C).
- Stil den derefter i køleskabet i 24-48 timer (4-6 °C).

6. Klargøring af kugler

- Tag dejen op af røreskålen, og del den i 6 portioner.
- Form den let melede dej til kugler, og dæk dem til (helst i en dejkasse).
- Lad dem hæve i røreskålen i 3-4 timer ved stuetemperatur.

Ovnindstillinger til napolitansk pizza

Forvarm ovnen på det forudindstillede Neapolitan-pizzaprogram.

Drys arbejdsfladen med semolina (helst en lille bunke, hvor dejkuglen kan placeres til bearbejdning).

Rul ikke dejen ud, men tryk den forsigtigt indefra og ud mod kanten.

For at undgå, at dejen klister for meget, skal du vende den, når du spreder den ud, så begge sider af semolinaen holdes tørre.

Bemærk, at semolina er særligt varmebestandigt, og det er derfor, det bruges til pizzaformning (mel ville brænde for hurtigt). Sørg dog for, at der ikke er for meget semolina under pizzaen, før du putter den i ovnen. Semolina, der ikke har bundet sig til dejen, brænder meget hurtigt og giver en meget ubehagelig smag.

Vi anbefaler en bagetid på 1:30 – 2:00 minutter for optimale resultater.

9.2 New York-pizza med champignon og løg

Valgfrit: Variant med kogt skinke til 2 store pizzaer (30-32 cm)

Ingredienser – dej

- 400 g hvedemel (type 550)
- 260 ml koldt vand
- 1 tsk. tørgær (eller ca. 3 g frisk gær)
- 1 tsk. sukker
- 1 tsk. salt
- 3 spsk. olivenolie
- oregano

Ingredienser – fyld

- ca. 140-200 ml tomatsoase
- 240-300 g mozzarella (revet)
- 60 g champignoner i tynde skiver
- 40 g løg, skåret i tynde ringe
- oregano (valgfrit)
- salt
- 2 tsk. olivenolie (valgfrit)

Valgfrit – variant med skinke

- 80 g kogt skinke skåret i små stykker

Dej – forberedelse

1. Hæld vandet i en skål, rør gæren ud, og lad den opløses kortvarigt.
2. Kom mel, sukker og salt i en skål, og bland det sammen. Tilsæt derefter 2 spiseskefulde olie og vand/gær-blandingen.
3. Bland det hele groft, indtil der ikke er mere tørt mel at se.
4. Ælt i 5-8 minutter, indtil du har en glat dej.
5. Form dejen til en kugle.
6. Del dejen i 2 lige store stykker, gnid let med olie.
7. Placér i lukkede beholdere, og lad dem hæve i køleskabet i 24 timer.

Forberedelse næste dag

1. Forvarm ovnen:

Forvarm ovnen på NY-programmet.

2. Forbered saucen:

Smag tomatpuréen til med salt og oregano (valgfrit).

3. Forbered dejen:

Rul dejen ud, og form den til ca. 30 cm i diameter indefra og ud. Lad midten være tynd, og form kanterne lidt tykkere.

4. Læg fyld på pizzaen:

- Fordel tomatsoaucen jævnt over dejen (lad kanterne være fri).
- Drys med mozzarella.
- Fordel champignonerne og løgene jævnt (skær champignonerne i meget tynde skiver, så de ikke afgiver for meget væske).
- Valgfrit: Tilsæt stykker af kogt skinke.

5. **Bagning:**

Bag i ca. 7 minutter, til osten er smeltet og let brunet, og bunden er sprød.

9.3 New York-pizza med pepperoni (chili) og salami til 2 store pizzaer (30-32 cm)

Ingredienser – dej

- 400 g hvedemel (type 550)
- 260 ml koldt vand
- 1 tsk. tørgær (eller ca. 3 g frisk gær)
- 1 tsk. sukker
- 1 tsk. salt
- 3 spsk. olivenolie
- oregano

Ingredienser – fyld

- ca. 140-200 ml tomatsoauce
- 240-300 g mozzarella (revet)
- 2 chilipebre
- 60 til 80 g salami

Dej – forberedelse

1. Hæld vandet i en skål, rør kun gæren i, og lad den opløses kortvarigt.
2. Kom mel, sukker og salt i en skål, og bland det sammen. Tilsæt derefter 2 spiseskefulde olie og vand/gær-blandingen.
3. Bland det hele groft, indtil der ikke er mere tørt mel at se.
4. Ælt i 5-8 minutter, indtil du har en glat dej.
5. Form dejen til en kugle.
6. Del dejen i 2 lige store stykker, gnid let med olie.
7. Placér i lukkede beholdere, og lad dem hæve i køleskabet i 24 timer.

Forberedelse næste dag

1. **Forvarm ovnen:**

Forvarm ovnen på NY-programmet.

2. **Forbered saucen:**

Smag tomatpuréen til med salt og oregano (valgfrit).

3. **Forbered dejen:**

Rul dejen ud, og form den til ca. 30 cm indefra og ud. Lad midten være tynd, og form kanterne lidt tykkere.

Læg fyld på pizzaen:

Sauce → ost → salami → chilipeber

- Fordel tomatsoucen jævnt over dejen (lad kanterne være fri).
- Drys med mozzarella.
- Fordel salamien jævnt over pizzaen.
- Skær chilien i ringe, og fordel dem på pizzaen.

4. **Bagning:**

Bag i ca. 7 minutter, til osten er smeltet og let brunet, og bunden er sprød.

9.4 Pizza med mozzarella, rucola, cherrytomater & parmesan Tynd pizzadej (ca. 2 pizzaer, 30 cm)

Ingredienser – dej

- 250 g mel
- 150 ml lunkent vand
- 5 g salt
- 5 g sukker
- 5 g tærgær
- 1 spsk. olivenolie

Ingredienser – fyld

- 120 ml tomatsoauce
- 120 g revet mozzarella
- 10-12 cherrytomater (ca. 60-80 g)
- 2 håndfulde rucola (30-50 g)
- 25 g parmesan, revet
- 1-2 spsk. olivenolie
- salt og peber efter smag
- valgfrit: chiliflager eller lidt citronsaft
- Lidt mel eller semolina til udrulning

Forberedelse – dej:

1. Aktiver gæren sammen med sukkeret i lunkent vand i ca. 5-10 minutter, til det skummer lidt.
2. Bland mel og salt i en skål. Tilsæt gær/vand-blandingen og olivenolie. Ælt i 8-10 minutter, indtil du har en glat dej.
3. Lad dejen hæve i 1 time ved stuetemperatur, **eller** lad den fermentere i køleskabet i 12-24 timer (længere fermentering = mere smag).

Forberedelse efter hævetiden:

1. Forvarm ovnen

Forvarm ovnen i programmet Thin Crust.

2. Del dejen i portioner på 160-180 g hver, og arbejd den ud til rund form.

3. Rul meget tyndt ud (2-3 mm).

4. Form pizzaen

Form dejen meget tyndt på en melet overflade, eller rul den ud (endnu bedre på semolina) (ca. 28-30 cm i diameter).

5. Dækning af bunden

Fordel tomatsoaucen meget tyndt.

Fordel den revne mozzarella **jævnt**

(lad kanterne være fri).

6. Bagning

Bag pizzaen i ca. **6 minutter**, til kanterne er gyldenbrune, og osten er smeltet.

7. Halver cherrytomaterne, og skyl rucolaen, mens den bager.

8. Frisk fyld

Tag pizzaen ud af ovnen. Skær cherrytomaterne i halve eller kvarte, og læg dem løst ovenpå.

Top med rucola og revet parmesan.

9. Afslut

Dryp med olivenolie, smag til med en smule salt og peber.

Valgfrit: Chiliflager eller en smule citronsaft.

9.5 Tarte flambée-dej med gær (sprød og tynd)

Mængde: til 2 bageforme

Hævetid: 45-60 minutter

Ingredienser - dej

- 220 g hvedemel (type 405 eller 550)
- 120 ml lunkent vand
- 1 spsk. neutral olie (raps- eller solsikkeolie)
- ½ tsk. salt
- 2 g tørgær (ca. ½ brev)

Ingredienser - fyld

- 160-200 g cremefraiche eller syrnede fløde
- 100 g bacon i tern
- 1 rødløg
- 60 g revet mozzarella
- salt og sort peber

Forberedelse - dej

1. Aktivér gæren

Opløs gæren i lunkent vand, og lad det stå i 2-3 minutter.

2. Lav dejen

Hæld mel og salt i en skål.

Tilsæt gær vand og olie, og ælt det hele i **3-5 minutter** til en glat, ret fast dej.

3. Lad dejen hæve

Form dejen til en kugle, pensl den let med olie, dæk den til, og lad den hæve **ved stuetemperatur i 45-60 minutter**, indtil den er synligt hævet.

Forberedelse efter 60 min. hævetid

1. Forvarm ovnen

i DIY-programmet: **280 °C** topvarme og **300 °C** bundvarme

2. Del dejen i 2 portioner.

3. Rul den **meget tyndt** ud (virkelig papirtyndt).

4. Fordel basen

Fordel cremefraichen jævnt og **tyndt** på bunden.

Smag til med lidt salt og peber.

5. Fordel baconerne jævnt ovenpå.

6. Skær løget i fine strimler, og fordel dem.

7. Drys **sparsomt** med mozzarella ovenpå.

8. Bagning

Bag tarte flambéen i **ca. 5 minutter**, til kanterne er sprøde, og osten er let brunet.

9. Afslut

Efter bagning, dryp med honning, eventuelt drys med valnødder

9.6 Tarte flambée-dej med gær (sprød og tynd)

Mængde: til 2 bageforme

Hævetid: 45-60 minutter

Ingredienser – dej

- 220 g hvedemel (type 405 eller 550)
- 120 ml lunkent vand
- 1 spsk. neutral olie (raps- eller solsikkeolie)
- ½ tsk. salt
- 2 g tørgær (ca. ½ brev)

Ingredienser – fyld

- 160-200 g cremefraiche eller syrnét fløde
- 1 moden pære
- 160 g gedeost (rulle eller flødeost)
- 60 g revet mozzarella
- salt og sort peber

Valgfrit (anbefales på det kraftigste):

- 2 tsk. honning
- 2 spsk. hakkede valnødder

Forberedelse – dej

1. Aktivér gæren

Opløs gæren i lunkent vand, og lad det stå i 2-3 minutter.

2. Lav dejen

Hæld mel og salt i en skål.

Tilsæt gær vand og olie, og ælt det hele i **3-5 minutter** til en glat, ret fast dej.

3. Lad dejen hæve

Form dejen til en kugle, pensl den let med olie, dæk den til, og lad den hæve **ved stuetemperatur i 45-60 minutter**, indtil den er synligt hævet.

Forberedelse efter 60 min. hævetid

1. Forvarm ovnen

i DIY-programmet til **280 °C** topvarme, **300 °C** bundvarme.

2. Del dejen i 2 portioner.

3. Rul den **meget tyndt** ud (virkelig papirtyndt).

4. Skær gedeosten i skiver.

5. Forbered pæren

Kerneudskær pæren, og skær den i **tynde både eller skiver**.

6. Fyld

Fordel basen

Fordel cremefraichen jævnt og **tyndt** på bunden.

Smag til med lidt salt og peber.

Fordel pæreskiverne på basen.

Skær gedeosten i skiver.

Drys **sparsomt** med mozzarella ovenpå.

7. Bagning

Bag tarte flambéen i **ca. 5 minutter**, til kanterne er sprøde, og osten er let brunet.

8. Afslut

Efter bagning, dryp med honning, eventuelt drys med valnødder

9.7 Pandepizza Quattro Formaggi

Opskrift på pandepizza til 4 pizzaer (28-30 cm)

Ingredienser til dej:

- 1 kg mel (type 550 eller tipo 00)
- 640 ml lunkent vand
- 20 g frisk gær **eller** 7 g tørgær
- 4 tsk. sukker
- 4 tsk. salt
- 4 spsk. olivenolie
- lidt olie eller smør til at smøre panderne med

Ingredienser til topping (topping-variant 2)

- 4 spiseskefulde fløde eller cremefraiche i stedet for tomatsoase
- 400 g mozzarella (revet)
- 240 g gorgonzola (mild)
- 240 g emmentaler- eller goudaost (revet)
- 160 g parmesan (fint revet)

Metode

1. Forbered dejen (ca. 2 timer i forvejen)

1. Opløs gær og sukker i lunkent vand, og lad det stå i 5 minutter, til det skummer lidt.
2. Kom mel og salt i en stor skål, tilsæt gærblandingen og olivenolie.
3. Ælt kraftigt i 8-10 minutter, indtil dejen er glat og elastisk.
4. Pensl med lidt olie, dæk til, og **lad den hæve i 1-1,5 time**, til den er i dobbelt størrelse.

2. Klargør bradepander eller forme efter hævetiden

- **Smør** 4 bradepander eller bageforme (28-30 cm hver) med **rigeligt smør eller olie**.
- **Døl** dejen i **4 lige store stykker**, og tryk hvert stykke ned i bradepanden, indtil det når op til kanten.
- **Lad dem hæve i yderligere 30-40 minutter**, så kanterne er pæne og luftige.

Tip

- Man kan lade dejen hvile i **køleskabet i 12-24 timer**, så bliver den mere aromatisk.

3. Forvarm ovnen i Pan Pizza-programmet

- Forvarm ovnen på Pan Pizza-programmet.

4. Metode

Læg toppingen på

Smør fløde eller cremefraiche på dejen.

Drys jævnt med de forskellige typer ost.

Bagning

Pandepizza: Bag i ca. 10 minutter med Pan Pizza-programmet.

9.8 BBQ Chicken Pizza

Opskrift på pandepizza til 4 pizzaer (28-30 cm)

Ingredienser til dej:

- 1 kg mel (type 550 eller tipo 00)
- 640 ml lunkent vand
- 20 g frisk gær **eller** 7 g tørgær
- 4 tsk. sukker
- 4 tsk. salt
- 4 spsk. olivenolie
- lidt olie eller smør til at smøre bradepanderne med

Ingredienser til topping (topping-variant 1)

- 320-400 g BBQ-sauce (erstatte tomatsose)
- 500 g stegt fjerkræ (f.eks. kalkunfilet i strimler, krydret og stegt)
- 400 g mozzarella eller cheddar, revet
- Valgfrit: 160 g majsplanter eller 2-4 forårsløg skåret i ringe

Metode

1. Forbered dejen (ca. 2 timer i forvejen)

1. Opløs gær og sukker i lunkent vand, og lad det stå i 5 minutter, til det skummer lidt.
2. Kom mel og salt i en stor skål, tilsæt gærblandingen og olivenolie.
3. Ælt kraftigt i 8-10 minutter, indtil dejen er glat og elastisk.
4. Pensl med lidt olie, dæk til, og **lad den hæve i 1-1,5 time**, til den er i dobbelt størrelse.

2. Klargør pander eller forme efter hævetiden

- **Smør** 4 pander eller bageforme (28-30 cm hver) med **rigeligt smør eller olie**.
- **Del** dejen i **4 lige store stykker**, og tryk hvert stykke ned i bradepanden, indtil det når op til kanten.
- **Lad dem hæve i yderligere 30-40 minutter**, så kanterne er pæne og luftige.

Tip

- Man kan lade dejen hvile i **køleskabet i 12-24 timer**, så bliver den mere aromatisk.

3. Forvarm ovnen i Pan Pizza-programmet

- Forvarm ovnen på Pan Pizza-programmet.

4. Metode

Læg toppingen på

Smør et tyndt lag BBQ-sauce på dejen.

Drys jævnt med ost.

Fordel kyllingestykkerne jævnt ovenpå.

Læg eventuelt løgringe på ovenpå.

Bagning

Pandepizza: Bag i ca. 10 minutter med Pan Pizza-programmet.

9.9 Fuldkornspizzadej (til 4 pizzaer)

Ingredienser – dej

- 500 g fuldkornshvedemel (helst fuldkorn, fintmalet)
- 350 g koldt vand (70 % hydrering)

- 10 g salt
- 2 g tørgær (eller 6 g frisk gær)
- 15 g olivenolie

Ingredienser – fyld

- ca. 360 g tomatpuré eller tomatsose efter eget valg
- 300 g broccoli
- 300 g champignon
- 2 peberfrugter
- 2 små rødløg
- 300 g majs (drænet)
- 400 g revet mozzarella

Fræmstilling af dej

1. Autolyse (anbefalet)

Bland mel + 320 g vand, dæk til, og lad det hvile i 30 minutter.

→ Vigtigt for bedre strækbarhed med fuldkorn.

2. Tilsæt gær og det resterende vand

Opløs gæren i det resterende vand, og lad det stå i ca. 5 minutter.

3. Bland gær- og vandblandingen i

Hæld gær- og vandblandingen i mel- og vandblandingen, og ælt i 10 minutter i en foodprocessor (middel hastighed).

4. Ælt salt og olie i

Tilsæt langsomt salt og olie, og ælt i yderligere 5 minutter (middel hastighed).

Mål: glat, let klæbrig, elastisk dej.

5. Hævning

- Lad dejen hæve i 2 timer ved stuetemperatur i røreskålen (ca. 22 °C).
- Stil den derefter i køleskabet i 24-48 timer (4-6 °C).

6. Klargøring af kugler

- Tag dejen op af røreskålen, og del den i 4 portioner.
- Form den let melede dej til kugler, og dæk dem til (helst i en dejkasse).
- Tag den ud af køleskabet 3-4 timer før bagning, og lad den hæve ved stuetemperatur.

Efter hævetiden – indstillinger for napolitansk pizza

Forvarm ovnen på det forudindstillede Neapolitan-pizzaprogram (ca. 15 min.).

Form dejen

Drys arbejdsfladen med semolina (helst en lille bunke, hvor dejkuglen kan placeres til bearbejdning).

Rul ikke dejen ud, men tryk den forsigtigt indefra og ud mod kanten.

Forbered grøntsagerne

1. Skær broccolien i små stykker, og blancher dem i 1-2 minutter.
 - Fyld en gryde med vand, og bring den i kog.
 - Tilsæt salt til vandet (som pastavand).
 - Tilsæt broccolibuketterne til det kogende vand.
 - Kog i 1-2 minutter.
 - Fjern broccolien med en sigte, og lad den dryppe af (valgfrit: skyl kortvarigt med koldt vand).
2. Dryp af, krydr let med salt og peber, og bland med lidt olivenolie.

3. Skær champignonerne i skiver.
4. Skær pebrene i strimler,
5. og skær løget i tynde, halve ringe.

Topping (vigtigt for en god smeltning)

1. Fordel et tyndt lag tomatsovej. Bunden skal stadig skinne lidt igennem.
2. Fordel først ca. ⅓ af mozzarellaen.
3. Læg grøntsagerne på.
4. Drys resten af mozzarellaen over.
5. Valgfrit: lidt olivenolie og chiliflager.

Bagning

- Sæt ovnen på programmet til napolitansk pizza, og bag i 2 minutter.

9.10 Klassisk barbecuesauce til amerikansk pandepizza

Ingredienser (til ca. 2-3 pandepizzaer)

- 200 ml ketchup (base)
- 60 ml æblecidereddike eller mild hvidvinseddike
- 40-50 g brun farin (alternativt honning eller ahornsirup)
- 1 spsk. Worcestersauce
- 1 tsk. sennep
- 1 tsk. røget paprika
- ½ tsk. løgpulver
- ½ tsk. hvidløgpulver
- ½ tsk. sort peber

Valgfrit:

- ½ tsk. chilipulver eller cayennepeber
- ½ tsk. flydende røg (meget økonomisk)

Metode

1. Put alle ingredienserne i en lille gryde.
2. Bring det i kog under omrøring, og lad det derefter simre i 10-15 minutter, indtil sauce tykner.
3. Smag: sødere → mere sukker, syrligere → mere eddike, mere røget → paprika/flydende røg.
4. Tag af varmen, og lad det køle lidt af.

Brug på pandepizzaen

- Smør et tyndt lag sauce på (den er tyk).
- Ideel sammen med:
 - Mozzarella- og cheddarblandning
 - Kylling (BBQ-kylling), rødløg
 - Valgfrit efter bagning: forårsløg

10. Fejlfinding

10.1 Pizzaovnen virker ikke

- Kontroller, at strømstikket er sat rigtigt i stikkontakten.
- Kontroller, at stikkontakten er strømførende.

10.2 Displayet (6) viser "E1", "E2" eller "E3"

- Pizzaovnen har en teknisk fejl. Kontakt producenten.

10.3 Pizzaovnen slukker og kan ikke tændes igen med det samme

Denne pizzaovn er udstyret med en mekanisme til beskyttelse mod overophedning. **Apparatet slukker automatisk, hvis det bliver for varmt.**



ADVARSEL! Der er normalt en grund til overophedning, og det kan udgøre en brandfare!

- Tag stikket ud af stikkontakten.
- Afhjælp årsagen til overophedningen. Kontroller, om apparatet kan afgive nok varme. Er det blevet tildækket, eller står det for tæt på en væg eller anden forhindring?
- Lad apparatet køle helt ned. Denne proces kan tage op til 45 minutter. Apparatet må først tages i drift igen, når det er kølet helt ned.

11. Vedligeholdelse/rengøring

11.1 Vedligeholdelse

Vedligeholdelse er nødvendig, hvis pizzaovnen på nogen måde er blevet beskadiget, fx hvis der er kommet væske ind i produktet, hvis den har været udsat for regn eller fugt, hvis den ikke fungerer normalt, eller hvis den er blevet tabt på gulvet. Hvis du bemærker røg, usædvanlige lyde eller lugte, skal pizzaovnen straks slukkes, og stikket skal tages ud af stikkontakten. Hvis dette sker, må pizzaovnen ikke længere bruges, før den er blevet inspiceret af autoriseret servicepersonale. Alt servicearbejde skal udføres af kvalificeret teknisk personale. Pizzaovnens kabinet må aldrig åbnes.

11.2 Rengøring



Tag stikket ud af stikkontakten før rengøring – der er risiko for elektrisk stød!



Vent, indtil pizzaovnen **(10)** er kølet helt ned, for at undgå risikoen for forbrændinger.



Pizzastenen **(10)** kan blive misfarvet trods regelmæssig rengøring. Det skyldes materialet og har ingen indflydelse på funktionaliteten. Pizzaovnens inderside kan også blive misfarvet med tiden – det er normalt og ufarligt.

Fjern forsigtigt fastbrændte madrester fra pizzastenen **(10)** med en træspatel eller en glaskeramisk-skraber. Lad være med at kradsse for at undgå skader. Tør om nødvendigt pizzastenen **(10)** af med en let fugtig klud. Brug ikke vaskemidler eller rengøringsmidler, og rengør aldrig pizzastenen **(10)** i opvaskemaskinen eller med en højtryksrenser.

Brug aldrig ovnrens eller skuresvampe til at rengøre din pizzaovn. Rengør apparatet indvendigt og udvendigt med en fugtig klud og lidt mildt rengøringsmiddel, tør efter med rent vand, og tør grundigt. Sørg altid for, at der ikke kommer vand ind i apparatet.

12. Opbevaring når apparatet ikke er i brug



Vent, indtil pizzaovnen er kølet helt ned. Ellers er der risiko for forbrændinger eller brand!

Hvis du ikke skal bruge pizzaovnen i en længere periode, skal du tage strømstikket ud af stikkontakten og vikle strømledningen **(12)** omkring ledningsholderen **(11)**. Klem enden af strømledningen **(12)** fast i ledningsklemmen **(13)**.

Opbevar pizzaovnen på et rent, tørt sted væk fra direkte sollys.

13. Miljøregler og oplysninger om bortskaffelse

	Apparater mærket med dette symbol, er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU. Alle elektriske og elektroniske apparater skal bortskaffes særskilt fra husholdningsaffald på officielle genbrugspladser. Skån miljøet, og undgå fare for dit eget helbred ved at bortskaffe dette apparat på korrekt vis. Kontakt de lokale myndigheder, genbrugsstationer eller den forretning, hvor du købte apparatet, for nærmere oplysninger om korrekt bortskaffelse.
	Bortskaf al emballage på miljørigtig vis. Papemballage kan afleveres i papircontaineren eller på offentlige afleveringssteder til genvinding. Film og plastic, der findes i emballagen, skal afleveres på den lokale genbrugsstation til bortskaffelse.

Kun relevant for Frankrig:



Dette produkt og dets emballagedele er underlagt særlige sorteringsregler i Frankrig. Følg venligst de lokale retningslinjer for bortskaffelse.

Kun relevant for Spanien og Portugal:

Sortér venligst emballagematerialet, og smid det i de relevante indsamlingscontainere i overensstemmelse med symbolerne på emballagen:



 	Bemærk mærkningerne på emballagematerialet, når det bortskaffes. Det er mærket med forkortelser (a) og tal (b), hvis betydning er som følger: 1-7: plastik / 20-22: papir og pap / 80-98: kompositmateriale.	
Symbol	Materiale	Indeholdt i følgende emballagedele til dette produkt
	Polyethylen med lav densitet	Plasticpose, beskyttelsesfilm
	Polypropylen	Ikke-vævet stof
	Bølgepap	Emballage, inden i kassen
	Papir	Silkepapir

14. Fødevaremærkning



Dette symbol tildeles produkter, hvis fysiske og kemiske sammensætning er blevet testet og anses for værende ikke-sundhedsskadelige, når de anvendes i forbindelse med fødevarer i overensstemmelse med kravene i EU-forordning 1935/2004.

15. Bemærkninger om overensstemmelse



Produktet overholder kravene i de gældende europæiske og nationale direktiver. Dokumentation for overensstemmelsen er blevet fremsendt. Producenten besidder de relevante erklæringer og dokumentation.

Produktet opfylder kravene i de gældende nationale direktiver for Den Serbiske Republik.

Den komplette EU-overensstemmelseserklæring og enhver anden overensstemmelseserklæring (hvor det er relevant) kan downloades via dette link: https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/541068_2510.pdf

Kontaktadresse i overensstemmelse med produktsikkerhedsforordning 2023/988: ce@targa.de

16. Garanti- og serviceoplysninger

TARGA GmbH - Garanti

Kære kunde,

Der er 3 års garanti på dette apparat fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved dette produkt, har du ifølge loven rettigheder over for sælgeren. Disse rettigheder begrænses ikke af garantien nedenfor.

Garantibetingelser

Garantien træder i kraft fra og med købsdatoen. Opbevar kassebonen omhyggeligt. Denne bon skal bruges som bevis for købet. Hvis der opstår en materiale- eller fabrikationsfejl på dette produkt inden for 3 år fra købsdatoen, vil produktet, efter vores skøn, blive enten repareret eller udskiftet gratis.

Garantiperiode og juridiske mangelskrav

Garantiperioden forlænges ikke med garantiydelsen. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele. Vi skal omgående informeres om skader og mangler ved købet, der konstateres umiddelbar efter udpakningen. Reparationer, der udføres efter garantiperiodens udløb, er betalingspligtige.

Garantiens omfang

Apparatet er produceret efter strenge kvalitetskrav og testet nøje før leveringen. Garantiydelsen omfatter materiale- eller fabrikationsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der udsættes for normalt slid og som derfor kan betragtes som sliddele, eller for skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter, batterier eller dele, der er fremstillet af glas. Denne garanti bortfalder, hvis produktet bliver skadet på grund af ukorrekt anvendelse eller vedligeholdelse. Alle anvisninger i betjeningsvejledningen skal følges for at sikre, at produktet anvendes korrekt. Anvendelsesformål og handlinger, der frarådes eller advares om i betjeningsvejledningen, skal altid undgås. Produktet er udelukkende beregnet til privat brug, og ikke til erhvervsmæssig brug. Ved misbrug eller ukorrekt behandling, anvendelse af magt eller reparationer, der ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien. Der påbegyndes ikke en ny garantiperiode ved reparation eller udskiftning af produktet.

Afvikling i tilfælde af garantisager

For at sikre en hurtig behandling af din sag, bedes du følge anvisningerne nedenfor:

- Læs venligst den vedlagte dokumentation omhyggeligt, før du tager dit produkt i brug. Hvis der skulle opstå et problem, der ikke kan afhjælpes på denne måde, bedes du kontakte vores hotline.
- Sørg venligst for, at du altid har din kassebon og artikelnummeret, eller i givet fald serienummeret, parat som købsbevis, når du kontakter os.
- I tilfælde af, at problemet ikke kan afhjælpes via telefonen, foranlediger vi yderligere service via vores hotline, afhængigt af årsagen til fejlen.



Service



Telefon: 32 710005
E-mail: targa@lidl.dk

IAN: 541068_2510



Producent

Bemærk venligst, at adressen nedenfor ikke er en serviceadresse. Kontakt først det servicecenter, der er angivet ovenfor.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
TYSKLAND

Indice

1. Utilizzo previsto.....	207
2. Contenuto della confezione.....	207
3. Panoramica.....	207
4. Specifiche tecniche.....	207
5. Istruzioni di sicurezza.....	208
6. Prima di iniziare... ..	212
6.1 Impostazione iniziale	212
7. Introduzione.....	212
8. Programmi.....	214
8.1 Temperature e tempi associati ai programmi	214
9. Ricette.....	214
9.1 Impasto per pizza napoletana (6 pizze, circa 280 g ciascuna).....	214
9.2 Pizza con funghi e cipolle in stile New York.....	215
9.3 Pizza stile New York con peperoncino e salame per 2 pizze grandi (30-32 cm).....	216
9.4 Pizza con mozzarella, rucola, pomodorini e parmigiano Impasto per pizza sottile (circa 2 pizze, 30 cm).....	217
9.5 Impasto per Tarte flambée con lievito (croccante e sottile).....	218
9.6 Impasto per Tarte flambée con lievito (croccante e sottile).....	219
9.7 Pan Pizza Quattro Formaggi.....	220
9.8 BBQ Chicken Pizza	221
9.9 Impasto per pizza integrale (per 4 pizze)	222
9.10 Salsa barbecue classica per la Pan Pizza americana	224
10. Risoluzione dei problemi	224
10.1 Il forno per pizza non funziona	224
10.2 Il display (6) visualizza “E1”, “E2” o “E3”	224
10.3 Il forno per pizza si spegne e non può essere riacceso immediatamente	224
11. Manutenzione/pulizia.....	225
11.1 Manutenzione.....	225
11.2 Pulizia	225
12. Conservazione del dispositivo inutilizzato.....	225
13. Normativa in materia ambientale e informazioni sullo smaltimento	225
14. Classificazione alimentare	226
15. Note di conformità.....	227
16. Informazioni sull'assistenza e garanzia.....	227

1. Utilizzo previsto

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

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

Questo include anche gli utilizzi:

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

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

2. Contenuto della confezione

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

3. Panoramica

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

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

4. Specifiche tecniche

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

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

5. Istruzioni di sicurezza

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

Spiegazione dei simboli



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



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



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



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



Consultare il manuale



Tensione CA



Questo simbolo indica ulteriori informazioni sull'argomento.



Indirizzo del produttore



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



PERICOLO! Istruzioni generali di sicurezza

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



PERICOLO! Rischio d'incendio!

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

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



PERICOLO! Rischio di scossa elettrica!

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



PERICOLO! Rischio di ustioni!

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

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

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



ATTENZIONE! Rischio di danni alle persone

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



AVVERTENZA! Danni al dispositivo

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

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

6. Prima di iniziare...

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

6.1 Impostazione iniziale

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

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

7. Introduzione



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



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



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

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

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

8. Programmi

Il dispositivo offre i seguenti programmi.

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

8.1 Temperature e tempi associati ai programmi

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

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

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

9. Ricette

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

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

Ingredienti

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

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

Produzione della pasta

1. Autolisi (consigliata)

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

2. Aggiungere il lievito e l'acqua rimanente

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

3. Aggiungere la miscela di lievito e acqua

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

4. Impastare con il sale e l'olio

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

Obiettivo: impasto liscio, leggermente appiccicoso ed elastico.

5. Lievitazione dell'impasto

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

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

6. Lievitazione delle palle

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

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

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

Impostazioni del forno per la Neapolitan pizza

Preiscaldare il forno con il programma Neapolitan pizza preimpostato.

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

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

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

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

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

9.2 Pizza con funghi e cipolle in stile New York

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

Ingredienti - impasto

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

Ingredienti - condimento

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

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

Opzionale - variante con prosciutto

- 80 g di prosciutto cotto, tagliato a dadini

Impasto - preparazione

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

Preparazione il giorno seguente

1. Preriscaldare il forno:

Preriscaldare il forno con il programma NEW YORK.

2. Preparazione della salsa:

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

3. Preparazione dell'impasto:

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

4. Condimento della pizza:

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

5. Cottura:

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

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

Ingredienti - impasto

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

Ingredienti - condimento

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

Impasto - preparazione

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

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

Preriscaldare il forno con il programma NEW YORK.

2. Preparazione della salsa:

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

3. Preparazione dell'impasto:

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

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

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

4. Cottura:

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

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

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

Ingredienti - condimento

- 120 ml di salsa di pomodoro

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

Preparazione - impasto:

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

Preparazione dopo il tempo di lievitazione:

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

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

Quantità: per 2 vassoi

Tempo di lievitazione: 45-60 min

Ingredienti - impasto

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

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

Ingredienti - condimento

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

Preparazione - impasto

1. Attivazione del lievito

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

2. Preparazione dell'impasto

Mettere la farina e il sale in una terrina.

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

3. Lasciare lievitare l'impasto

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

Preparazione dopo 60 min di lievitazione

1. Preriscaldare il forno

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

2. Dividere l'impasto in 2 porzioni.

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

4. Spalmare la base

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

Insaporire leggermente con sale e pepe.

5. Distribuire uniformemente il bacon a dadini.

6. Tagliare la cipolla a strisce sottili e distribuirle.

7. Spargere la mozzarella *senza esagerare*.

8. Cottura

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

9. Finitura

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

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

Quantità: per 2 vassoi

Tempo di lievitazione: 45-60 min

Ingredienti - impasto

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

Ingredienti - condimento

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

Opzionale (altamente raccomandato):

- 2 cucchiaini di miele
- 2 cucchiaini di noci tritate

Preparazione - impasto

1. Attivazione del lievito

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

2. Preparazione dell'impasto

Mettere la farina e il sale in una terrina.

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

3. Lasciare lievitare l'impasto

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

Preparazione dopo 60 min di lievitazione

1. Preriscaldare il forno

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

2. Dividere l'impasto in 2 porzioni.

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

4. Tagliare il formaggio di capra a fettine.

5. Preparazione della pera

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

6. Condimento

Spalmare la base

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

Insaporire leggermente con sale e pepe.

Distribuire le fettine di pera sulla base.

Tagliare il formaggio di capra a fettine.

Spargere la mozzarella **senza esagerare**.

7. Cottura

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

8. Finitura

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

9.7 Pan Pizza Quattro Formaggi

Ricetta della Pan Pizza (pizza in teglia) per 4 pizze (28-30 cm)

Ingredienti - impasto:

- 1 kg di farina (tipo 550 o tipo 00)
- 640 ml di acqua tiepida
- 20 g di lievito fresco o 7 g di lievito secco

- 4 cucchiaino di zucchero
- 4 cucchiaino di sale
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- olio o burro per ungere le teglie

Ingredienti - condimento (variante 2)

- 4 cucchiaini di panna o crème fraîche al posto della salsa di pomodoro
- 400 g di mozzarella (grattugiata)
- 240 g di formaggio gorgonzola (delicato)
- 240 g di formaggio Emmentaler o Gouda (grattugiato)
- 160 g di parmigiano (grattugiato sottile)

Metodo

1. Preparare l'impasto (circa 2 ore prima)

1. Sciogliere il lievito e lo zucchero nell'acqua tiepida, lasciare riposare per 5 minuti fino a quando non si forma una leggera schiuma.
2. Mettere la farina e il sale in una ciotola grande, aggiungere la miscela di lievito e l'olio d'oliva.
3. Impastare vigorosamente per 8-10 min, fino a quando l'impasto è liscio ed elastico.
4. Spennellare con un po' di olio, coprire e **lasciare lievitare per 1-1,5 ore** fino al raddoppio del volume.

2. Preparare le teglie o gli stampi dopo il tempo di lievitazione

- **Ungere abbondantemente** 4 teglie o stampi da forno (28-30 cm ciascuna) con **burro o olio**.
- **Dividere** l'impasto in **4 pezzi uguali** e premere ogni pezzo nella teglia fino a raggiungere il bordo.
- **Lasciare lievitare per altri 30-40 min**, in modo tale che i bordi appaiano soffici.

Suggerimento

- L'impasto può essere lasciato riposare in frigorifero per **12-24 ore**, il che lo rende più aromatico.

3. Preriscaldare il forno con il programma Pan Pizza

- Preriscaldare il forno con il programma Pan Pizza.

4. Metodo

Mettere il condimento

Spalmare la panna o la crème fraîche sull'impasto.

Cospargere uniformemente con i diversi tipi di formaggio.

Cottura al forno

Pan Pizza: Cuocere per circa 10 min con il programma Pan Pizza.

9.8 BBQ Chicken Pizza

Ricetta della Pan Pizza per 4 pizze (28-30 cm)

Ingredienti - impasto:

- 1 kg di farina (tipo 550 o tipo 00)
- 640 ml di acqua tiepida
- 20 g di lievito fresco o 7 g di lievito secco
- 4 cucchiaino di zucchero
- 4 cucchiaino di sale
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- olio o burro per ungere le teglie

Ingredienti - condimento (variante 1)

- 320-400 g di salsa BBQ (sostituisce la salsa di pomodoro)
- 500 g di pollo cotto (per esempio, strisce di filetto di tacchino, condite e fritte)
- 400 g di mozzarella o cheddar, grattugiato
- Opzionale: 160 g di mais dolce o 2-4 cipollotti tagliati ad anelli

Metodo

1. Preparare l'impasto (circa 2 ore prima)

1. Sciogliere il lievito e lo zucchero nell'acqua tiepida, lasciare riposare per 5 min fino a quando non si forma una leggera schiuma.
2. Mettere la farina e il sale in una ciotola grande, aggiungere la miscela di lievito e l'olio d'oliva.
3. Impastare vigorosamente per 8-10 min, fino a quando l'impasto è liscio ed elastico.
4. Spennellare con un po' di olio, coprire e **lasciare lievitare per 1-1,5 ore** fino al raddoppio del volume.

2. Preparare le teglie o gli stampi dopo il tempo di lievitazione

- **Ungere abbondantemente** 4 teglie o stampi da forno (28-30 cm ciascuna) con **burro o olio**.
- **Dividere** l'impasto in **4 pezzi uguali** e premere ogni pezzo nella teglia fino a raggiungere il bordo.
- **Lasciare lievitare per altri 30-40 min**, in modo tale che i bordi appaiano soffici.

Suggerimento

- L'impasto può essere lasciato riposare **in frigorifero per 12-24 ore**, il che lo rende più aromatico.

3. Preriscaldare il forno con il programma Pan Pizza

- Preriscaldare il forno con il programma Pan Pizza.

4. Metodo

Mettere il condimento

Spalmare uno strato sottile di salsa BBQ sull'impasto.

Cospargere uniformemente con il formaggio.

Distribuire sopra i pezzi di pollo in maniera uniforme.

A scelta, aggiungere gli anelli di cipolla sopra a tutto.

Cottura al forno

Pan Pizza: Cuocere per circa 10 min con il programma Pan Pizza.

9.9 Impasto per pizza integrale (per 4 pizze)

Ingredienti - impasto

- 500 g di farina di frumento integrale (preferibilmente integrale, macinata finemente)
- 350 g di acqua fredda (70% di idratazione)
- 10 g sale
- 2 g di lievito secco (oppure 6 g di lievito fresco)
- 15 g olio d'oliva

Ingredienti - condimento

- circa 360 g di passata di pomodoro o di salsa di pomodoro a piacere
- 300 g di broccoli
- 300 g di funghi
- 2 peperoni
- 2 cipolle rosse piccole
- 300 g di mais dolce (scolato)
- 400 g di mozzarella grattugiata

Produzione dell'impasto

1. Autolisi (consigliata)

Mescolare la farina + 320 g di acqua, coprire e lasciare riposare per 30 min.

→ Importante per una migliore elasticità con la farine integrale.

2. Aggiungere il lievito e l'acqua rimanente

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

3. Mescolare il lievito e la miscela di acqua

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

4. Impastare con il sale e l'olio

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

Obiettivo: impasto liscio, leggermente appiccicoso ed elastico.

5. Lievitazione dell'impasto

- Lasciare lievitare per 2 ore a temperatura ambiente nella terrina (circa 22°C).
- Far raffreddare quindi in frigorifero per 24-48 ore (4-6°C).

6. Lievitazione delle palle

- Rimuovere l'impasto dalla terrina e dividerlo in 4 porzioni.
- Formare un tondo con l'impasto leggermente infarinato e coprirlo (possibilmente in un apposito contenitore).
- Togliere dal frigorifero 3-4 ore prima della cottura e lasciare lievitare a temperatura ambiente.

Dopo il tempo di lievitazione - impostazioni per la Neapolitan pizza

Preriscaldare il forno sul programma preimpostato Neapolitan pizza (circa 15 min).

Dare forma all'impasto

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

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

Preparazione delle verdure

1. Tagliare i broccoli in pezzi piccoli e sbollentarli per 1-2 min.
 - Riempire una pentola d'acqua e portarla a ebollizione.
 - Aggiungere del sale all'acqua (come quella della pasta).
 - Aggiungere le cime dei broccoli all'acqua che bolle.
 - Cuocere per 1-2 min.
 - Estrarre i broccoli con un colino e asciugarli (opzionale: sciacquarli brevemente in acqua fredda).
2. Asciugarli e condirli con sale e con un po' di olio d'oliva.
3. Tagliare a fette i funghi.
4. Tagliare i peperoni a strisce
5. e affettare la cipolla in mezzi anelli sottili.

Condimento (importante per una buona fusione)

1. Stendere uno strato sottile di salsa di pomodoro. La base deve ancora trasparire leggermente.
2. Distribuire prima circa $\frac{2}{3}$ della mozzarella.
3. Distribuire le verdure.
4. Cospargere con la mozzarella rimanente.
5. Opzionale: un po' di olio d'oliva e di peperoncino.

Cottura al forno

- Impostare il forno sul programma Neapolitan Pizza e cuocere per 2 min.

9.10 Salsa barbecue classica per la Pan Pizza americana

Ingredienti (per circa 2-3 pizze)

- 200 ml di ketchup (base)
- 60 ml di aceto di mele o aceto di vino bianco delicato
- 40-50 g di zucchero di canna (in alternativa, miele o sciroppo d'acero)
- 1 cucchiaino di Salsa Worcester
- 1 cucchiaino di mostarda
- 1 cucchiaino di paprika affumicata in polvere
- ½ cucchiaino di cipolla in polvere
- ½ cucchiaino di aglio in polvere
- ½ cucchiaino di pepe nero

Opzionale:

- ½ cucchiaino di peperoncino in polvere o di pepe di caienna
- ½ cucchiaino di fumo liquido (molto economico)

Metodo

1. Mettere tutti gli ingredienti in una piccola pentola.
2. Portare a ebollizione mescolando, quindi far sobbollire dolcemente per 10-15 min, finché la salsa non si addensa.
3. Sapore: più dolce → più zucchero, più acido → più aceto, più affumicato → paprika/fumo liquido.
4. Rimuovere dalla fiamma e far raffreddare leggermente.

Utilizzo sulla Pan Pizza

- Spalmare uno strato sottile di salsa (è densa).
- Ideale con:
 - Miscela di mozzarella e Cheddar
 - Pollo (pollo BBQ), cipolle rosse
 - Opzionale dopo la cottura in forno: cipollotti

10. Risoluzione dei problemi

10.1 Il forno per pizza non funziona

- Controllare che la spina sia inserita correttamente nella presa di corrente.
- Controllare che la presa di corrente funzioni.

10.2 Il display (6) visualizza "E1", "E2" o "E3"

- Il forno per pizza ha un difetto tecnico. Contattare il produttore.

10.3 Il forno per pizza si spegne e non può essere riacceso immediatamente

Il forno per pizza è dotato di un meccanismo di protezione dal surriscaldamento. **Il dispositivo si spegne automaticamente se diventa troppo caldo.**



ATTENZIONE! Di solito il surriscaldamento ha un motivo e può costituire un rischio di incendio!

- Scollegare la spina dalla presa d'alimentazione.

- Eliminare la causa del surriscaldamento. Controllare che il dispositivo possa disperdere calore a sufficienza. Il dispositivo è stato coperto o si trova troppo vicino a una parete o a un altro ostacolo?
- Far raffreddare completamente il dispositivo. Questo processo può richiedere fino a 45 min. Il dispositivo funzionerà nuovamente solo dopo che sarà del tutto freddo.

11. Manutenzione/pulizia

11.1 Manutenzione

La manutenzione è necessaria in caso di danno al forno per pizza come, per esempio, se del liquido è penetrato nel dispositivo, se il prodotto è stato esposto a pioggia o umidità, in caso di malfunzionamenti o cadute. In presenza di fumo, rumori o odori insoliti, spegnere immediatamente il forno per pizza e staccare la spina dalla presa. In questo caso, non utilizzare il forno per pizza fino a quando non verrà controllato da personale di assistenza autorizzato. Tutte le operazioni di assistenza devono essere eseguite da personale specializzato. Non smontare mai il forno per pizza.

11.2 Pulizia



Prima di effettuare le operazioni di pulizia, staccare sempre la spina dalla presa - rischio di scossa elettrica!



Attendere che il forno per pizza e la pietra per cuocere la pizza (10) si raffreddino completamente per evitare il rischio di ustioni.



La pietra per cuocere la pizza (10) potrebbe scolorirsi, malgrado una pulizia regolare. Ciò è dovuto al materiale e non influenza il suo funzionamento. Anche l'interno del forno per pizza potrebbe scolorirsi nel tempo: questo è normale e innocuo.

Rimuovere con cura i residui di cibo bruciato dalla pietra per cuocere la pizza (10) con una spatola di legno o un raschietto in vetroceramica. Non raschiare per evitare danni. Se necessario, pulire la pietra per cuocere la pizza (10) con un panno leggermente inumidito. Non utilizzare detersivi o detergenti e non pulire mai la pietra per cuocere la pizza (10) in lavastoviglie o con un'idropulitrice. Non usare mai detergenti per forni o spugnette per pulire il forno per pizza. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido e un po' di detergente delicato, passare un panno con acqua pulita e asciugare accuratamente. Prestare sempre attenzione a che non entri acqua nel dispositivo.

12. Conservazione del dispositivo inutilizzato



Attendere che il forno per pizza sia completamente freddo. In caso contrario c'è il rischio di ustioni o incendi!

Se non si intende utilizzare il forno per pizza per un periodo di tempo prolungato, scollegare la spina dalla presa e avvolgere il cavo d'alimentazione (12) intorno al supporto per arrotolare il cavo (11). Bloccare l'estremità del cavo d'alimentazione (12) col gancio per il cavo (13).

Conservare il forno per pizza in un luogo pulito e asciutto, lontano da luce solare diretta.

13. Normativa in materia ambientale e informazioni sullo smaltimento



I dispositivi contrassegnati da questo simbolo sono soggetti alla Direttiva europea 2012/19/EU. Tutti i dispositivi elettrici ed elettronici devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici, presso i centri di smaltimento ufficiali. Evitare danni all'ambiente e pericoli per la salute delle persone smaltendo il dispositivo in maniera appropriata. Per ulteriori informazioni su uno smaltimento appropriato, contattare i locali enti di smaltimento, le autorità competenti o il negozio dove è stato acquistato l'apparecchio.



Smaltire i materiali d’imballaggio in maniera eco-compatibile. I cartoni dell’imballaggio possono essere portati ai cassonetti per la carta o nei punti di raccolta pubblica per essere riciclati. Eventuali pellicole o plastiche contenute nell’imballaggio possono essere portate nei punti di raccolta pubblica per lo smaltimento.

Valido solo per la Francia:



ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE







Cet appareil se recycle

À DÉPOSER EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE



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

Questo prodotto e i suoi imballaggi sono soggetti a specifiche norme di raccolta differenziata in Francia. Si prega di attenersi alle linee guida locali in materia di smaltimento.

Valido solo per Spagna e Portogallo:

Dividere il materiale d'imballaggio e smaltirlo nei relativi contenitori per la raccolta differenziata, in base ai simboli sull'imballaggio:



AMARILLO
AMARELO



AZUL



VERDE

	In caso di smaltimento, prestare attenzione ai simboli sull'imballaggio, contrassegnato con abbreviazioni (a) e numeri (b), i cui significati sono i seguenti: 1-7: plastica / 20-22: carta e cartone / 80-98: materiale composito.	
		
Simbolo	Materiale	Contenuto nei seguenti elementi di imballaggio di questo prodotto
	Polietilene a bassa densità	Busta di plastica, pellicola protettiva
	Polipropilene	Tessuto non tessuto
	Cartone ondulato	Imballaggio, scatola interna
	Carta	Carta velina

14. Classificazione alimentare



Questo simbolo indica i prodotti la cui composizione chimica e fisica sono state sottoposte a test e risultate non nocive per la salute se utilizzate a contatto con i prodotti alimentari, in base ai requisiti della Disposizione EU 1935/2004.

15. Note di conformità



Il dispositivo è conforme ai requisiti delle direttive europee e nazionali in materia. L'attestato di conformità è stato fornito. Il produttore è in possesso delle relative dichiarazioni e della documentazione in materia.

Il prodotto è conforme ai requisiti delle direttive nazionali della Repubblica Serba in materia.

La completa Dichiarazione di conformità UE e tutte le altre dichiarazioni di conformità (se necessarie) possono essere scaricate al link: https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/541068_2510.pdf

Indirizzo di contatto ai sensi del Regolamento sulla sicurezza dei prodotti 2023/988: ce@targa.de

16. Informazioni sull'assistenza e garanzia

Garanzia di TARGA GmbH

Gentile cliente,

con questo apparecchio riceve 3 anni di garanzia a partire dalla data di acquisto. Nel caso in cui dovesse riscontrare difetti del presente prodotto, Lei gode di diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. Tali diritti non sono in alcun modo limitati dalla garanzia qui di seguito riportata.

Condizioni di garanzia

Il periodo di validità della garanzia ha inizio con la data di acquisto. Conservare lo scontrino fiscale originale come prova d'acquisto. Se entro tre anni dalla data di acquisto dovessero essere riscontrati difetti di materiale o di fabbricazione, il prodotto sarà, a nostra discrezione, riparato o sostituito gratuitamente.

Durata della garanzia e diritti per difetti

La durata della presente garanzia non viene prolungata dalla garanzia legale. Ciò vale anche per i pezzi sostituiti e riparati. Eventuali danni e difetti già presenti al momento dell'acquisto devono essere notificati immediatamente dopo l'apertura della confezione. Allo scadere della garanzia le riparazioni saranno a carico del cliente.

Copertura della garanzia

L'apparecchio è stato accuratamente prodotto nel rispetto di elevati standard qualitativi e controllato scrupolosamente prima della consegna. La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti. La presente garanzia decade se il prodotto viene danneggiato, non utilizzato correttamente o sottoposto a manutenzione. Per un corretto utilizzo del prodotto, attenersi scrupolosamente alle istruzioni descritte nel manuale d'uso. Evitare nel modo più assoluto utilizzi e azioni sconsigliate o segnalate come pericolose nelle istruzioni d'uso. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato e non commerciale. In caso di utilizzo improprio, scorretto o violento e in caso di interventi non eseguiti dal nostro centro di assistenza autorizzato, la garanzia è da considerarsi nulla. La riparazione o sostituzione del prodotto non comporta l'inizio di un nuovo periodo di garanzia.

Gestione in caso di garanzia

Per una rapida soddisfazione della Sua richiesta, si attenga alle seguenti istruzioni:

- Prima della messa in funzione del prodotto, leggere attentamente la documentazione allegata. Se dovesse presentarsi un problema che non si riesce a risolvere con i mezzi indicati, contattare la nostra assistenza clienti.
- Per ogni richiesta, si prega di custodire come prova d'acquisto lo scontrino fiscale e il codice articolo oppure il numero di serie, se esistente.
- Nel caso in cui non sia possibile trovare una soluzione per via telefonica, tramite la nostra assistenza clienti viene contattata una seconda assistenza, in base alla causa del difetto.



Assistenza



Telefono: 800781188

E-Mail: targa@lidl.it



Telefono: 0800 56 44 33

E-Mail: targa@lidl.ch



Telefono: 800 62230

E-Mail: targa@lidl.com.mt

IAN: 541068_2510



Produttore

Considerare che il seguente indirizzo non coincide con l'indirizzo dell'assistenza. Contattare in primo luogo il centro di assistenza sopra indicato.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANIA

Tartalomjegyzék

1. Rendeltetésszerű használat	230
2. A csomag tartalma	230
3. Áttekintés.....	230
4. Műszaki adatok	230
5. Biztonsági útmutatások	231
6. Mielőtt használatba venné	235
6.1 Első felállítás	235
7. Első lépések	235
8. Programok	236
8.1 A programokhoz tartozó hőmérsékletek és időpontok	237
9. Receptek.....	237
9.1 Nápolyi pizzatészta (6 pizza, egyenként kb. 280 g)	237
9.2 New York-i stílusú gombás-hagymás pizza	238
9.3 New York-i stílusú pizza pepperoni szalámmal (csilivel) és szalámmal 2 nagy pizzához (30-32 cm)	239
9.4 Pizza mozzarellaival, rukkolával, cseresznyeparadicsommal és parmezánnal, vékony pizzatészta (kb. 2 pizza, 30 cm).....	240
9.5 Tarte flambée tészta élesztővel (ropogós és vékony).....	241
9.6 Tarte flambée tészta élesztővel (ropogós és vékony).....	242
9.7 Pan Pizza Quattro Formaggi.....	243
9.8 Grillezett csirke pizza	244
9.9 Teljes kiőrlésű pizzatészta (4 pizzához).....	245
9.10 Klasszikus barbecue szósz amerikai serpenyős pizzához	246
10. Hibaelhárítás.....	247
10.1 Nem működik a pizzasütő.....	247
10.2 A kijelzőn (6) „E1”, „E2” vagy „E3” kijelzés látható.	247
10.3 A pizzasütő kikapcsol, és nem kapcsolható be azonnal újra	247
11. Karbantartás / tisztítás	247
11.1 Karbantartás.....	247
11.2 Tisztítás	248
12. Tárolás használaton kívül	248
13. Környezetvédelmi előírások és hulladékkénti elhelyezési információ	248
14. Érzékesi célú használat	249
15. Megfeleléségi adatok	249
16. Garanciális és szervíz tájékoztatás	250

1. Rendeltetészerű használat

A pizzasütő rendeltetészerű használatáról akkor van szó, ha kizárólag pizza és hasonló tészta-termékek 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 rendeltetészerű 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 tésztából 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 élelmiszerekkel 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 csatlakozóaljzataból, 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 csatlakozóaljzataból. Sohase a hálózati kábelnél **(12)** fogva húzza ki a csatlakozódugót a csatlakozóaljzataból. 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 szélek 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 idézzon 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 venné

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 fűtélelemek. 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 szipjelzés 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 szipjelzés 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 szipjelzés 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 elfogadja 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 (MÉLYHÚTOTT) 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 időkkel 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 feltéteket 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 pizzatésztát könnyen megmunkálható legyen.

• Megjegyzés a kész tészta használatáról:

Sütés előtt távolítsa el a sütőpapírt a tésztáról, mivel az magas hőmérsékleten megégphet. 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 nápolyi pizzához

Melegítse elő a sütőt az előre beállított nápolyi 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 tésztahoz 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 tésztadarabra, kenjen bele egy kis olajjal.
7. Tegye lezárt dobozokba és hagyja 24 óráig dagadni a hűtőben.

Másnapai előkészület

1. A sütő előmelegítése:

Melegítse elő a sütőt New York-i stílusú programmal.

2. A szósz elkészítése:

Sával és oregánóvak 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.
- 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. Ossza 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 sót. 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 mozzarellát **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 mossa 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 sót egy tálba.

Adja hozzá az élesztős vizet és az olajat, majd **3-5 percig** gyúrja az egészet, 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** mozzarellát 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 percig, 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 sütőt Pan Pizza programmal való előmelegítése

- Melegítse elő a sütőt 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 percig, 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 sült 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 paradicsomszósz
- 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 élesztőt és a víz keverékét

Adja hozzá az élesztő és a víz keverékét a liszt és a víz keverékéhez, és gyúrja 10 percig konyhai robotgéppben (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 készítési 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 szelével (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 csikokra a paprikákat
5. és szeletelje félkarikákra hagymát.

Feltét (fontos a jó olvadás érdekében)

1. Kenje rá vékonyan a paradicsomszósz. 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 hát 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. Sohasse 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 tisztítószeret, és soha ne 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 tisztítószerszel 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 csévelje a hálózati kábelt (12) a kábelcsévelőre (11). Rögzítse a hálózati kábel (12) végét a kábelbilincssel (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.

Csak Franciaországra érvényes:

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

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 nyilatkozat, illetve bármely más megfelelőségi nyilatkozat (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, áruszállítást 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 kezelé- sből, 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 szervíz 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 jóállás a fogyasztó törvényből eredő szavatossági jogait és azok érvényesíthetőségét nem érinti.

Kijavítást ellenőrző szelvény:

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

Kicserélést ellenőrző szelvény:

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

Índice

1. Fins a que se destina	253
2. Conteúdo da embalagem	253
3. Vista geral	253
4. Especificações técnicas	253
5. Instruções de segurança	254
6. Antes de começar.....	258
6.1 Configurar pela primeira vez	258
7. Os primeiros passos	258
8. Programas	260
8.1 Temperaturas e durações associados aos programas	260
9. Receitas.....	260
9.1 Massa de pizza Napolitana (6 pizzas, aprox. 280 g cada).....	261
9.2 Pizza de cogumelos e cebola, à moda de Nova Iorque.....	261
9.3 Pizza à moda de Nova Iorque com malaguetas e salame (2 pizzas grandes - 30-32 cm)	263
9.4 Pizza com mozzarella, rúcula, tomates-cereja & parmesão. Massa fina de pizza (aprox. 2 pizzas, 30 cm)	264
9.5 Massa para tarte flambê com fermento (estaladiça e fina).....	265
9.6 Massa para tarte flambê com fermento (estaladiça e fina).....	266
9.7 Pizza Pan Quatro Queijos	267
9.8 Pizza de Frango com Molho de Churrasco	268
9.9 Massa integral para pizza (para 4 pizzas)	269
9.10 Molho de churrasco clássico para pizza americana pan	270
10. Resolução de problemas	271
10.1 O forno para pizza não funciona	271
10.2 O visor (6) mostra “E1”, “E2” ou “E3”	271
10.3 O forno para pizza desliga-se, e não é possível voltar a ligá-lo imediatamente	271
11. Manutenção/limpeza	271
11.1 Manutenção.....	271
11.2 Limpar o forno para pizza	271
12. Armazenamento em períodos de não-utilização.....	272
13. Regulamentos ambientais e informação de descarte.....	272
14. Utilização com alimentos	273
15. Notas relativas à conformidade	273
16. Informação relativa à garantia e assistência	273

1. Fins a que se destina

O forno para pizza é utilizado para o fim a que se destina quando ele é utilizado exclusivamente para fazer pizza, e produtos de massa semelhantes, em casa. Este forno para pizza não pode ser utilizado em exteriores ou em climas tropicais.

Utilize o produto apenas para fins privados. O forno para pizza não se destina a fins diferentes dos acima mencionados. Ele não foi concebido para utilização empresarial ou comercial.

Tal também inclui utilização

- em cozinhas para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho,
- em casas de campo para turismo de habitação,
- por hóspedes em hotéis, motéis e outras instalações residenciais,
- em estabelecimentos para alojamento com pequeno almoço (*bed and breakfast*).

Este forno para pizza adere a todas as normas e padrões relevantes relativos à conformidade CE. Quaisquer modificações ao forno para pizza não aprovadas pelo fabricante deixam de garantir a conformidade com estes padrões. O fabricante não assume qualquer responsabilidade por quaisquer danos ou avarias resultantes de tais modificações. Utilize apenas acessórios recomendados pelo fabricante. Respeite os regulamentos e leis do país onde utilizar este forno para pizza.

2. Conteúdo da embalagem

- Forno para pizza
- Pedra de pizza
- Estas instruções de utilização

3. Vista geral

Estas instruções de utilização têm uma capa desdobrável. Na parte interior da capa, está ilustrado o forno para pizza, com todos os componentes numerados. O significado desses números é o seguinte:

- 1

Pega

2

Porta

3

Botão rotativo de controlo TEMP/TIMER [Temperatura/Temporizador]

4

Botão UPPER/LOWER [Superior/Inferior] (calor na parte de cima/baixo)

5

Botão TIMER [Temporizador]

6

Visor (mostra a temperatura e o temporizador,
UPPER = calor na parte de cima, LOWER = calor na parte de baixo,
ADD FOOD = adicionar alimentos,
PREHEAT = preaquecer)
- 7

Botão START/STOP [Começar/Parar]

8

Botão ON/OFF [Ligar/Desligar]

9

Seletor rotativo do programa

10

Pedra de pizza (Fig. A)

11

Enrolador do cabo (Fig. B)

12

Cabo elétrico (Fig. B)

13

Clipe para cabo (Fig. B)

4. Especificações técnicas

Fonte de energia	220 V - 240 V~, 50/60 Hz
Consumo de energia	2400 W
Consumo de energia quando desligado	0,23 W
Classe de proteção	I
Intervalo de temperaturas	de 80 a 450 °C
Função do temporizador	até 60 minutos
Proteção contra sobrecarga térmica	sim
Elementos de aquecimento	2 (calor na parte de cima/baixo)
Temperatura de funcionamento	de 5 a 35 °C
Humidade de funcionamento	máximo 85% de humidade relativa
Condições de armazenamento aceitáveis	de 0 a 50 °C, máximo 85 % de humidade relativa

Os dados técnicos e o *design* podem ser alterados sem aviso prévio.

5. Instruções de segurança

Antes de utilizar este forno para pizza pela primeira vez, leia as notas que se seguem e preste atenção a todos os avisos, mesmo se estiver habituado/a a lidar com dispositivos elétricos. Guarde estas instruções de utilização num local seguro, para futura referência. Se vender ou ceder o forno para pizza a alguém, assegure-se que o acompanha destas instruções de utilização. As instruções de utilização são parte integrante do produto.

Descrição dos símbolos utilizados



PERIGO! Esta palavra-sinal identifica uma situação perigosa de elevado risco, que será fatal ou causará sérios ferimentos, se não for evitada.



AVISO! Esta palavra-sinal identifica uma situação perigosa de moderado risco, que pode ser fatal ou resultar em sérios ferimentos, se não for evitada.



CUIDADO! Esta palavra-sinal identifica instruções importantes para proteger a sua propriedade contra danos materiais.



PERIGO! Cuidado, superfícies quentes! Este símbolo denota o risco de ferimentos ou queimaduras devidos a superfícies quentes no forno para pizza.



Note o manual do utilizador



Tensão AC (corrente alterna)



Este símbolo identifica informação adicional sobre o tópico em questão.



Endereço do fabricante



AVISO!
RISCO DE CHOQUE ELÉCTRICO!
NÃO ABRA O DISPOSITIVO!



PERIGO! Instruções de segurança gerais

- Este dispositivo pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais, por pessoas com deficiências físicas, sensoriais ou mentais, ou por pessoas sem prévio conhecimento ou experiência, desde que sejam supervisionadas ou que tenham sido instruídas quanto à devida utilização do dispositivo e compreendam os riscos associados à sua utilização. Este produto não é um brinquedo. Este produto não deve ser limpo ou mantido por crianças não supervisionadas.
- As peças mais pequenas podem constituir um risco de asfixia. Mantenha os materiais de embalagem fora do alcance das crianças. Há risco de asfixia.
- Não utilize o forno para pizza se ele estiver danificado ou a funcionar indevidamente, pois tal pode causar danos adicionais. Contacte o serviço de apoio ao cliente ou uma pessoa qualificada para inspecionar o forno para pizza, e repará-lo, se necessário.
- Se possível, ligue o forno para pizza a um circuito elétrico dedicado (independente). Se tiver dúvidas, pergunte a um especialista.
- Este forno para pizza não se destina a ser utilizado em veículos.



PERIGO! Risco de incêndio!

- O forno para pizza não foi concebido para ser utilizado com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto isolado.
- Não deixe o forno para pizza sem vigilância quando ele estiver ligado.
- Não coloque o forno para pizza perto de materiais inflamáveis, líquidos, gases, cortinas, ou persianas.
- Apenas coloque o forno para pizza numa superfície plana, sólida e à prova de fogo, protegida contra salpicos de água. Deixe um espaço livre de pelo menos 15 cm entre o dispositivo e as paredes.
- Mantenha uma margem de segurança de pelo menos 50 cm à volta do dispositivo, livre de materiais inflamáveis ou combustíveis.
- Assegure-se que o ar circula livremente. Deixe espaço suficiente em redor do forno para pizza, e pelo menos 1 metro acima do dispositivo.
- Não cubra o forno para pizza.
- Nunca bloquee os buracos de ventilação, nem os cubra com tecido.
- Não coloque papel, plástico, papel de alumínio, ou outros objetos no forno para pizza.
- O forno para pizza apenas pode ser utilizado para preparar pizza e produtos de massa achatada semelhantes. Nunca coloque alimentos demasiado grandes no forno para pizza.

- Devido a elevadas temperaturas no dispositivo, não utilize papel vegetal ou placas antiaderentes para forno. Remova sempre todas as películas e papel de, por exemplo, alimentos congelados, mesmo se o fabricante disser que podem ser cozinhados com os alimentos.
- Nunca instale o forno para pizza num armário.



PERIGO! Risco de choque elétrico!

- A cobertura do forno para pizza não deve estar danificada. Se a cobertura estiver danificada, há risco de choque elétrico.
- Assegure-se que liga o forno para pizza a uma tomada elétrica facilmente acessível a qualquer momento. Apenas utilize o forno para pizza à voltagem indicada na placa de características a ele afixada! A placa de características encontra-se na parte de trás do forno para pizza. O utilizador não precisa de fazer nada para o produto funcionar a 50 ou 60 Hz. Ele ajusta-se automaticamente para 50 ou 60 Hz.
- O forno para pizza, o cabo elétrico **(12)** e a ficha elétrica nunca devem ser submersos em água ou outros líquidos.
- Nunca toque no cabo elétrico **(12)** ou no forno para pizza com as mãos molhadas.
- O forno para pizza não deve ser utilizado na vizinhança imediata de um lavatório, banheira, chuveiro ou piscina. Se o forno para pizza caiu em água, desligue imediatamente a ficha elétrica e apenas depois remova o forno para pizza da água.
- Para desligar devidamente o forno para pizza da rede elétrica, a ficha elétrica deve ser removida da tomada elétrica. Nunca puxe pelo cabo elétrico **(12)** para remover a ficha elétrica da tomada elétrica. Puxe sempre pela ficha elétrica em si.
- Desligue a ficha elétrica da rede elétrica se o forno para pizza não estiver a funcionar devidamente, não estiver a ser utilizado, durante trovoadas, e antes de o limpar.
- Assegure-se que o cabo elétrico **(12)** não pode ser danificado por arestas afiadas ou zonas quentes.
- Assegure-se que o cabo elétrico **(12)** não pode ser esmagado ou comprimido.
- Para evitar situações perigosas, se o cabo elétrico **(12)** estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, pelo serviço de apoio ao cliente do fabricante, ou por outrem com qualificações semelhantes. Nunca utilize fichas adaptadoras ou extensões elétricas, e não altere o cabo elétrico **(12)**, seja de que forma for!



PERIGO! Risco de queimaduras!

- Quando o forno para pizza estiver ligado, as superfícies expostas podem ficar muito quentes. Quando o forno para pizza estiver a ser utilizado, sai vapor quente das ranhuras de ventilação. Também pode sair vapor quente quando o forno para pizza for aberto. Utilize uma pá para pizza adequada para colocar e retirar os alimentos. Quando remover alimentos, não toque no interior do forno para pizza. Utilize pegas de cozinha ou luvas de forno para evitar queimaduras e toque apenas na pega (1).
- O forno para pizza e a pedra de pizza (10) podem aquecer bastante durante a sua utilização. Eles continuam quentes mesmo depois de desligar o forno para pizza. Como tal, tenha cuidado para não se queimar.
- Deixe o forno para pizza e a pedra de pizza (10) arrefecer completamente antes de os limpar, transportar, ou guardar.



AVISO! Risco de ferimentos

- Se observar fumo, ruídos estranhos, ou odores, desligue imediatamente a ficha do cabo elétrico da tomada elétrica. Se tal acontecer, o forno para pizza só deve voltar a ser utilizado depois de ter sido inspecionado por técnicos de reparação devidamente autorizados. Nunca inale fumo proveniente dum potencial incêndio no forno para pizza. Se inalar fumo inadvertidamente, procure assistência médica. Inalar fumo pode ser prejudicial para a sua saúde.
- Disponha o cabo elétrico (12) de forma a não ser possível tropeçar nele.



CUIDADO! Danos materiais

- Não utilize detergentes abrasivos ou adstringentes.
- Apenas utilize o forno para pizza com os acessórios originais fornecidos.
- Nunca coloque objetos no forno para pizza.
- Proteja o forno para pizza de humidade, pingos, e salpicos.
- Não coloque o forno para pizza sob luz solar direta.
- Não submeta o forno para pizza a temperaturas extremamente elevadas ou baixas.
- Não exponha o forno para pizza a excessivas pancadas e vibrações.
- A pedra de pizza (10) nunca deve ser submergida em água, pois ela absorve humidade, e tal pode causar fissuras ou danos.
- Nunca limpe a pedra para pizza (10) com detergente líquido. Os agentes de limpeza podem penetrar nos poros da pedra, e transferir para os alimentos na próxima vez que ela for utilizada.

- Não utilize objetos pontiagudos ou afiados, ou um limpador de alta pressão, para limpar a pedra de pizza **(10)**, pois tal pode causar riscos ou danificar o material, onde se podem incrustar resíduos de alimentos.
- Não trate a pedra de pizza **(10)** com desinfetantes. Não é necessária desinfecção devido às elevadas temperaturas de utilização do forno para pizza.
- Não deite óleo na pedra de pizza **(10)**, pois tal pode levar a fumo, odores, ou danos.

6. Antes de começar

Retire da embalagem o forno para pizza e os acessórios. Remova todo o material de embalagem, antes de começar.

6.1 Configurar pela primeira vez

Aqueça o dispositivo sem alimentos antes de o utilizar pela primeira vez. Quando o aquecer pela primeira vez, pode produzir-se um pouco de fumo nos elementos de aquecimento. Tal é normal e completamente seguro.

- Escolha um lugar adequado para o produto (consulte o capítulo 5, “Instruções de segurança”).
- Limpe o produto consoante descrito na secção “11.2 “Limpar o forno para pizza”.
- Insira a pedra de pizza **(10)** no dispositivo.
- Ligue a ficha do cabo elétrico a uma tomada elétrica de fácil acesso. Ouve-se um curto bipe. Todos os indicadores se acendem brevemente, e depois apagam-se novamente. O botão “ON/OFF” [Ligar/Desligar] **(8)** acende-se com uma luz fraca.
- Prima o botão ON/OFF [Ligar/Desligar] **(8)**. O indicador do programa selecionado pisca. Os valores da respetiva temperatura e duração aparecem no visor **(6)**.
- Prima o botão “START/STOP” [Começar/Parar] **(7)** ou espere cerca de 10 segundos. O indicador do programa selecionado pisca, e a luz do forno acende-se. No visor **(6)**, o valor da temperatura é substituído por um símbolo a rodar, e a luz “PREHEAT” [Preaquecer] acende-se. A visualização da duração não muda. O processo de preaquecimento começa, e a ventoinha começa a girar. Este processo demora cerca de 15 minutos.
- Quando utilizar o forno para pizza pela primeira vez, podem desenvolver-se odores fracos ou um pouco de fumo. Neste caso, assegure que existe ventilação adequada (por exemplo, abrindo uma janela).
- Quando o preaquecimento terminar, ouvem-se três bipes e aparece “ADD FOOD” [Adicionar alimentos] no visor **(6)**. O valor da temperatura aparece novamente no visor **(6)**.
- Prima e mantenha premido o botão ON/OFF [Ligar/Desligar] **(8)** durante aprox. um segundo para desligar o dispositivo.
- A ventoinha continua a girar durante algum tempo mais. Deixe o dispositivo arrefecer. Se necessário, abra a porta **(2)** com a pega **(1)** para acelerar o processo.
- O dispositivo está então pronto.

7. Os primeiros passos



O dispositivo preaquece para alcançar resultados de cozedura ótimos a elevadas temperaturas. Durante o preaquecimento, a pedra de pizza **(10)** deve encontrar-se no interior do dispositivo. Se o dispositivo ainda estiver quente, não é necessária uma fase de preaquecimento.



Se iniciou um programa (a luz indicadora do programa selecionado acende-se), deve primeiro premir o botão START/STOP [Começar/Parar] **(7)** antes de poder selecionar outro programa.



Passados 30 minutos sem ser utilizado, o dispositivo coloca-se automaticamente no modo “em espera”. Para continuar a preparar alimentos, prima o botão ON/OFF [Ligar/Desligar] **(8)**, e seleccione novamente o programa.

- Escolha um lugar adequado para o produto (consulte o capítulo 5, “Instruções de segurança”).
- Insira a pedra de pizza **(10)** no dispositivo.
- Ligue a ficha do cabo elétrico a uma tomada elétrica de fácil acesso.
- Ouve-se um curto bipe. Todos os indicadores se acendem brevemente, e depois apagam-se novamente. O botão “ON/OFF” [Ligar/Desligar] **(8)** acende-se com uma luz fraca.
- Prima o botão ON/OFF [Ligar/Desligar] **(8)**. O indicador do programa seleccionado pisca. Os valores da respetiva temperatura e duração aparecem no visor **(6)**.
- Seleccione o programa que deseja, utilizando o Seletor rotativo do programa **(9)** (consulte o capítulo 8, “Programas”).
- Prima o botão START/STOP [Começar/Parar] **(7)**, ou espere cerca de 10 segundos, para aceitar os valores predefinidos para a temperatura e duração, e dê início ao processo de aquecimento. O indicador do programa seleccionado pisca, e a luz do forno acende-se. Também pode personalizar os valores para a temperatura e duração (consulte a tabela 8.1 “Temperaturas e durações associados aos programas”). Proceda da seguinte forma:
 - Prima o botão UPPER/LOWER [Superior/Inferior] **(4)** para alterar entre calor superior e inferior. O visor **(6)** mostra “UPPER” (calor na parte de cima) ou “LOWER” (calor na parte de baixo).
 - Utilize o botão rotativo de controlo TEMP/TIMER [Temperatura/Temporizador] **(3)** para definir a temperatura que deseja em intervalos de 5 graus.
 - Prima o botão TIMER [Temporizador] **(5)** para alterar a duração do temporizador.
 - Utilize o botão rotativo de controlo TEMP/TIMER [Temperatura/Temporizador] **(3)** para definir a duração desejada: em incrementos de 10 segundos (até 3 minutos), em incrementos de 30 segundos (de 3 a 10 minutos), ou em incrementos de 1 minuto (mais de 10 minutos).
 - Prima o botão START/STOP [Começar/Parar] **(7)** para iniciar o processo de aquecimento.
- No visor **(6)**, o valor da temperatura é substituído por um símbolo a rodar, e a luz “PREHEAT” [Preaquecer] acende-se. A visualização da duração não muda. O processo de preaquecimento começa, e a ventoinha começa a girar. Este processo pode demorar até 15 minutos.
- Quando o preaquecimento terminar, ouvem-se três bipes e aparece “ADD FOOD” [Adicionar alimentos] no visor **(6)**. O valor da temperatura aparece novamente no visor **(6)**.
- Abra a porta **(2)** utilizando a pega **(1)**, e deslize a pizza com os condimentos para a pedra de pizza **(10)** utilizando a pá para pizza.
- Feche a porta **(2)** utilizando a pega **(1)**.
- Prima o botão START/STOP [Começar/Parar] **(7)** para iniciar o temporizador. O temporizador começa a contagem decrescente. Quando o temporizador terminar, ouvem-se três bipes e aparece “ADD FOOD” [Adicionar alimentos] no visor **(6)**. O dispositivo continua ligado, e continua a aquecer.
- Verifique se a pizza alcançou o nível de cozedura desejado. Pode alterar a duração do temporizador, se necessário.
- Quando a pizza estiver pronta, abra a porta **(2)** utilizando a pega **(1)**.
- Remova a pizza com uma pá para pizza.

- Se necessário, pode preparar mais pizzas. Se não quiser continuar a preparar pizzas, prima e mantenha premido o botão ON/OFF [Ligar/Desligar] **(8)** durante cerca de um segundo para desligar o dispositivo.
- A ventoinha continua a girar durante algum tempo mais. Deixe o dispositivo arrefecer. Se necessário, abra a porta **(2)** com a pega **(1)** para acelerar o processo.
- Desligue a ficha elétrica da tomada elétrica.
- Limpe o produto consoante descrito na secção 11.2, “Limpar o forno para pizza”.

8. Programas

O dispositivo tem os seguintes programas.

Programa	Utilização
NEAPOLITAN	para pizza Napolitana (temperatura muito elevada, curto tempo de preparação)
PAN PIZZA	para pizza na frigideira ou com uma base mais espessa (temperatura elevada, tempo de preparação mais longo)
THIN CRUST	para pizza de base fina (temperatura elevada, tempo de preparação médio)
NEW YORK	para pizza à moda de Nova Iorque (temperatura média, tempo de preparação mais longo)
DIY [Faça você mesmo]	definição personalizada de temperatura e duração
FROZEN PIZZA	predefinição para pizza congelada (temperatura média, tempo de preparação mais longo)

8.1 Temperaturas e durações associados aos programas

Os programas têm as seguintes temperaturas e durações predefinidas. Pode alterá-las, se necessário.

Programa	Temp. superior	Temp. inferior	Duração	Temperatura ajustável	Duração ajustável
NEAPOLITAN	450 °C	450 °C	2 min.	200–450 °C	1–60 min.
PAN PIZZA	300 °C	340 °C	10 min.	80–450 °C	1–60 min.
THIN CRUST	270 °C	300 °C	6 min.	80–450 °C	1–60 min.
NEW YORK	280 °C	280 °C	8 min.	80–450 °C	1–60 min.
DIY [Faça você mesmo]	400 °C	400 °C	2 min.	80–450 °C	1–60 min.
FROZEN PIZZA	240 °C	300 °C	8 min.	80–450 °C	1–60 min.

- Os programas predefinidos servem de referência para o tempo de preparação. O tempo de preparação que é de fato necessário pode ser inferior ou superior, dependendo da massa, ingredientes, e nível de cozedura, e deve ser sempre monitorizado.
- No modo FROZEN PIZZA [Pizza Congelada], recomendamos esperar 1-2 minutos entre preparar várias pizzas, para que a pedra de pizza possa aquecer novamente, e se obterem os melhores resultados possíveis.
- No modo THIN CRUST [Pizza de Base Fina], apenas devem ser utilizados ingredientes que possam ser assados, e com baixo nível de humidade. Caso contrário, a preparação pode ser comprometida, pois a pizza pode não ficar suficientemente estaladiça.

9. Receitas

- Recomendamos que polvilhe a superfície de trabalho com sêmola de trigo duro, ou farinha, para garantir que a massa da pizza seja fácil de trabalhar.
- **Nota relativa à utilização de massa pronta a utilizar:**
Retire o papel da massa antes de a utilizar, pois tal pode queimar a elevadas temperaturas. Polvilhe ligeiramente a parte de baixo da massa com farinha, para evitar que ela adira a superfícies. Prepare o forno para pizzas de acordo com as instruções na embalagem da massa pronta a utilizar. Note, no entanto, que o tempo de preparação pode ser reduzido por um fator de até 50%, devido ao mais pequeno espaço de preparação. Mantenha um olho na pizza a todo o momento, durante a preparação.

9.1 Massa de pizza Napolitana (6 pizzas, aprox. 280 g cada)

Ingredientes

- 1000 g de farinha tipo 00
- 680 g de água fria (68%)
- 24 g de sal
- 15 g de azeite
- 1 g de fermento fresco

→ resulta em cerca de **6 boles de 280 g** cada

Produção da massa

1. Autólise (recomendada)

Misture a farinha e 90% de água, cubra, e deixe repousar durante 30 minutos.

2. Adicione o fermento e a restante água

Dissolva o fermento na água restante, e deixe repousar durante cerca de 5 minutos.

3. Adicione a mistura de fermento e água

Adicione a mistura de fermento e água à mistura de farinha e água, e amasse durante 10 minutos num processador de alimentos (velocidade média).

4. Amasse em sal e óleo

Adicione devagar o sal e o óleo, e amasse durante 5 minutos mais (velocidade média).

Objetivo: massa uniforme, ligeiramente aderente, e elástica.

5. Primeira fermentação

- Deixe levedar durante 2 horas à temperatura ambiente na tigela (aprox. 22 °C).
- De seguida, arrefeça no frigorífico durante 24–48 horas (4–6 °C).

6. Segunda fermentação

- Remova a massa da tigela, e divida em 6 partes.
- Molde a massa levemente enfarinhada em forma de bola, e cubra (de preferência numa caixa para o efeito).
- Deixe levedar durante 3–4 horas à temperatura ambiente na tigela.

Definições do forno para pizza Napolitana

Preaqueça o forno no programa predefinido para pizza Napolitana.

Polvilhe a superfície de trabalho com sêmola (de preferência uma pequena pilha na qual a bola de massa possa ser colocada para ser trabalhada).

Não estenda a massa, mas pressione-a cuidadosamente de dentro para fora.

Para evitar que a massa adira demasiado, vire-a ao espalhá-la, para que ambos os lados da sêmola permaneçam secos.

Note que a sêmola é particularmente resistente ao calor, o que é a razão pela qual é utilizada para moldar a pizza (a farinha queimar-se-ia demasiado rapidamente). Assegure-se, no entanto, que não há demasiada sêmola debaixo da pizza, antes de a pôr no forno. A sêmola que não se misturou bem com a massa queima muito depressa, e produz um sabor muito desagradável.

Recomendamos um tempo de preparação de 1:30 - 2:00 minutos, para obter os melhores resultados.

9.2 Pizza de cogumelos e cebola, à moda de Nova Iorque

Opcional: Variante com fiambre para 2 pizzas grandes (30-32 cm)

Ingredientes – massa

- 400 g de farinha de trigo (tipo 550)
- 260 ml de água fria
- 1 colher de chá de fermento seco (ou aprox. 3 g de fermento fresco)

- 1 colher de chá de açúcar
- 1 colher de chá de sal
- 3 colheres de sopa de azeite
- orégãos

Ingredientes – pizza

- aprox. 140-200 ml de molho de tomate
- 240–300 g de mozzarella (ralado)
- 60 g de cogumelos, cortados às fatias finas
- 40 g de cebolas, cortadas em rodelas finas
- orégãos (opcional)
- sal
- 2 colheres de sopa de azeite (opcional)

Opcional – variante com fiambre

- 80 g de fiambre, cortado aos pedaços pequenos

Massa – preparação

1. Despeje a água numa tigela, acrescente o fermento, e mexa até ele se dissolver completamente.
2. Coloque a farinha, o açúcar e o sal numa tigela e misture bem. De seguida, adicione 2 colheres de sopa de azeite e a mistura de água e fermento.
3. Misture tudo grosseiramente até que não se veja mais farinha seca.
4. Amasse de 5 a 8 minutos até se obter uma massa uniforme.
5. Molde a massa na forma de uma bola.
6. Divida a massa em 2 partes iguais e unte-as levemente com azeite.
7. Coloque a massa em recipientes fechados e deixe levedar no frigorífico durante 24 horas.

Preparação no dia seguinte

1. Preaqueça o forno:

Preaqueça o forno no programa predefinido para pizza à moda de Nova Iorque.

2. Prepare o molho:

Tempere o puré de tomate com sal e orégãos (opcional).

3. Prepare a massa:

Estenda e molde a massa, de dentro para fora, até se atingir aproximadamente 30 cm de diâmetro, deixando o centro fino e moldando as bordas ligeiramente mais grossas.

4. Parte de cima da pizza:

- Espalhe o molho de tomate uniformemente pela massa (deixe as bordas livres).
- Polvilhe com mozzarella.
- Espalhe os cogumelos e as cebolas uniformemente (corte os cogumelos em fatias muito finas para que não libertem demasiado líquido).
- Opcional: Adicione os pedaços de fiambre.

5. Preparação no forno:

Deixe no forno durante aproximadamente 7 minutos, até que o queijo derreta e doure levemente e a base fique estaladiça.

9.3 Pizza à moda de Nova Iorque com malaguetas e salame (2 pizzas grandes – 30–32 cm)

Ingredientes – massa

- 400 g de farinha de trigo (tipo 550)
- 260 ml de água fria
- 1 colher de chá de fermento seco (ou aprox. 3 g de fermento fresco)
- 1 colher de chá de açúcar
- 1 colher de chá de sal
- 3 colheres de sopa de azeite
- orégãos

Ingredientes – pizza

- aprox. 140-200 ml de molho de tomate
- 240-300 g de mozzarella (ralado)
- 2 malaguetas
- de 60 a 80 g de salame

Massa – preparação

1. Despeje a água numa tigela, acrescente apenas o fermento, e mexa até ele se dissolver completamente.
2. Coloque a farinha, o açúcar e o sal numa tigela e misture bem. De seguida, adicione 2 colheres de sopa de azeite e a mistura de água e fermento.
3. Misture tudo grosseiramente até que não se veja mais farinha seca.
4. Amasse de 5 a 8 minutos até se obter uma massa uniforme.
5. Molde a massa na forma de uma bola.
6. Divida a massa em 2 partes iguais e unte-as levemente com azeite.
7. Coloque a massa em recipientes fechados e deixe levedar no frigorífico durante 24 horas.

Preparação no dia seguinte

1. **Preaqueça o forno:**
Preaqueça o forno no programa predefinido para pizza à moda de Nova Iorque.
2. **Prepare o molho:**
Tempere o puré de tomate com sal e orégãos (opcional).
3. **Prepare a massa:**
Estenda e molde a massa, de dentro para fora, até se atingir aproximadamente 30 cm de diâmetro, deixando o centro fino e moldando as bordas ligeiramente mais grossas.

Parte de cima da pizza:

Molho – queijo – salame – malagueta

- Espalhe o molho de tomate uniformemente pela massa (deixe as bordas livres).
 - Polvilhe com mozzarella.
 - Espalhe o salame uniformemente pela pizza.
 - Corte as malaguetas às rodelas, e espalhe-as pela pizza.
4. **Preparação no forno:**
Deixe no forno durante aproximadamente 7 minutos, até que o queijo derreta e doure levemente e a base fique estaladiça.

9.4 Pizza com mozzarella, rúcula, tomates-cereja & parmesão. Massa fina de pizza (aprox. 2 pizzas, 30 cm)

Ingredientes – massa

- 250 g de farinha
- 150 ml de água morna
- 5 g de sal
- 5 g de açúcar
- 5 g de fermento seco
- 1 colher de sopa de azeite

Ingredientes – pizza

- 120 ml de molho de tomate
- 120 g de mozzarella ralado
- 10–12 tomates-cereja (aprox. 60–80 g)
- 2 punhados de rúcula (30–50 g)
- 25 g de queijo Parmesão, ralado
- 1–2 colheres de chá de azeite
- sal e pimenta a gosto
- opcional: flocos de malagueta ou um pouco de sumo de limão
- um pouco de farinha ou sêmola para estender a massa

Preparação – massa:

1. Ative o fermento com o açúcar em água morna durante aprox. 5-10 minutos, até que espume ligeiramente.
2. Misture a farinha e o sal numa tigela. Adicione a mistura de fermento e água, e azeite. Amasse de 8 a 10 minutos até se obter uma massa uniforme.
3. Deixe a massa levar durante 1 hora à temperatura ambiente **ou** fermentar no frigorífico durante 12 a 24 horas (uma fermentação mais longa = mais sabor).

Preparação após o tempo de fermentação

1. **Preaqueça o forno**

Preaqueça o forno no programa THIN CRUST [Base Fina].

2. Divida a massa em porções de 160–180 g cada, e molde-a em bolas.
3. Estenda a massa até ficar muito fina (2–3 mm).

4. **Molde a pizza**

Molde a massa muito finamente sobre uma superfície enfarinhada ou estenda-a com um rolo (melhor ainda se for sobre sêmola) (aprox. 28–30 cm de diâmetro).

5. **Cobrir a base**

4Espalhe o molho de tomate numa camada muito fina.

Espele o mozzarella ralado **uniformemente** (deixe as bordas livres).

6. **Preparação no forno**

Prepare a pizza no forno durante aprox. **6 minutos** até que as bordas estejam douradas e o queijo derretido.

7. Corte os tomates-cereja ao meio e lave a rúcula enquanto a pizza está no forno.

8. **Ingredientes frescos**

Retire a pizza do forno. Corte os tomates cereja ao meio ou em quartos e coloque-os por cima, sem os comprimir.

Cubra com rúcula e parmesão ralado.

9. Acabamento

Regue com azeite, e tempere com um pouco de sal e pimenta.

Opcional: Flocos de malagueta ou um pouco de sumo de limão.

9.5 Massa para tarte flambê com fermento (estaladiça e fina)

Quantidade: para 2 tabuleiros de ir ao forno

Tempo de fermentação: 45-60 minutos

Ingredientes – massa

- 220 g de farinha de trigo (tipo 405 ou 550)
- 120 ml de água morna
- 1 colher de sopa de óleo de cozinha neutro (óleo de colza ou de girassol)
- ½ colher de chá de sal
- 2 g de fermento seco (aprox. ½ saqueta)

Ingredientes – pizza

- 160- 200 g de crème fraîche ou natas azedas
- 100 g de bacon aos cubos
- 1 cebola vermelha
- 60 g de mozzarella ralado
- sal e pimenta preta

Preparação – massa

1. Ative o fermento

Dissolva o fermento seco em água morna e deixe repousar durante 2-3 minutos.

2. Confeccione a massa

Deite a farinha e o sal numa tigela.

Adicione a água de fermento e o óleo de cozinha, e amasse tudo durante **3-5 minutos** para formar uma massa uniforme e relativamente firme.

3. Deixe a massa levedar

Forme uma bola com a massa, pincele levemente com óleo de cozinha, cubra e deixe levedar à **temperatura ambiente** durante 45-60 minutos, até que a massa esteja visivelmente levedada.

Preparação após 60 min. de tempo de fermentação

1. Preaqueça o forno

No programa DIY: **280 °C** de calor superior e **300 °C** de calor inferior

2. Divida a massa em 2 porções.

3. Estenda a massa até ficar **muito fina** (tão fina quanto papel).

4. Espalhe pela base

Espalhe o crème fraîche uniformemente e **muito finamente** pela base.

Tempere com um pouco de sal e pimenta.

5. Espalhe o bacon cortado aos cubos por cima.

6. Corte a cebola em tiras finas, e espalhe-as.

7. Polvilhe com **um pouco** de mozzarella por cima.

8. Preparação no forno

Prepare a tarte flambê no forno durante **aprox. 5 minutos**, até as bordas ficarem estaladiças, e o queijo ligeiramente dourado.

9. Acabamento

Depois de preparar a pizza, regue-a com mel e, opcionalmente, adicione nozes.

9.6 Massa para tarte flambê com fermento (estaladiça e fina)

Quantidade: para 2 tabuleiros de ir ao forno

Tempo de fermentação: 45–60 minutos

Ingredientes – massa

- 220 g de farinha de trigo (tipo 405 ou 550)
- 120 ml de água morna
- 1 colher de sopa de óleo de cozinha neutro (óleo de colza ou de girassol)
- ½ colher de chá de sal
- 2 g de fermento seco (aprox. ½ saqueta)

Ingredientes – pizza

- 160–200 g de crème fraîche ou natas azedas
- 1 pera madura
- 160 g de queijo de cabra (em rolo ou cremoso)
- 60 g de mozzarella ralado
- sal e pimenta preta

Opcional (altamente recomendado):

- 2 colheres de chá de mel
- 2 colheres de sopa de nozes aos bocados

Preparação – massa

1. Ative o fermento

Dissolva o fermento seco em água morna e deixe repousar durante 2–3 minutos.

2. Confeccione a massa

Deite a farinha e o sal numa tigela.

Adicione a água de fermento e o óleo, e amasse tudo durante **3–5 minutos** para formar uma massa uniforme e relativamente firme.

3. Deixe a massa levedar

Forme uma bola com a massa, pincele levemente com óleo de cozinha, cubra e deixe levedar **à temperatura ambiente** durante 45–60 minutos, até que a massa esteja visivelmente levedada.

Preparação após 60 min. de tempo de fermentação

1. Preaqueça o forno

No programa DIY, com **280 °C** de calor superior e **300 °C** de calor inferior.

2. Divida a massa em 2 porções.

3. Estenda a massa até ficar **muito fina** (tão fina como papel).

4. Corte o queijo de cabra às fatias.

5. Prepare a pera

Retire o caroço da pera, e corte-a em **fatias finas ou em gomos**.

6. Ingredientes no topo da pizza

Espalhe pela base

Espalhe o crème fraîche uniformemente e **muito finamente** pela base.

Tempere com um pouco de sal e pimenta.

Espalhe as fatias de pera na base.

Corte o queijo de cabra às fatias.

Polvilhe com **um pouco** de mozzarella por cima.

7. Preparação no forno

Prepare a tarte flambê no forno durante **aprox. 5 minutos**, até as bordas ficarem estaladiças, e o queijo ligeiramente dourado.

8. Acabamento

Depois de preparar a pizza, regue-a com mel e, opcionalmente, adicione nozes

9.7 Pizza Pan Quatro Queijos

Receita de Pizza Pan para 4 pizzas (28-30 cm)

Ingredientes para a massa:

- 1 kg de farinha (tipo 550 ou tipo 00)
- 640 ml de água morna
- 20 g de fermento fresco **ou** 7 g de fermento seco
- 4 colheres de chá de açúcar
- 4 colheres de chá de sal
- 4 colheres de sopa de azeite
- um pouco de óleo de cozinha, ou manteiga, para untar as formas

Ingredientes para a pizza (variante 2):

- 4 colheres de sopa de creme ou crème fraîche, em vez de molho de tomate
- 400 g de mozzarella (ralado)
- 240 g de gorgonzola (suave)
- 240 g de queijo Emmental ou Gouda (ralado)
- 160 g de Parmesão (ralado fino)

Método

1. Prepare a massa (aprox. 2 horas antes)

1. Dissolva o fermento e o açúcar em água morna, e deixe-os repousar durante 5 minutos até se formar uma espuma ligeira.
2. Coloque a farinha e o sal numa tigela grande, adicione a mistura de fermento, e azeite.
3. Amasse vigorosamente durante 8-10 minutos até a massa ficar macia e elástica.
4. Pincele com um pouco de óleo, cubra e **deixe crescer durante 1 a 1,5 horas** até dobrar de volume.

2. Prepare as formas ou moldes após o tempo de levedura

- **Unte** 4 formas ou tabuleiros (28-30 cm cada) **generosamente** com **manteiga ou óleo**.
- **Divida** a massa em **4 partes iguais**, e pressione cada porção na forma até atingir a borda.
- **Deixe fermentar por mais 30 a 40 minutos** para que as bordas fiquem bem fofas.

Sugestão

- Pode deixar a massa em repouso **no frigorífico durante 12-24 horas**, o que a faz mais aromática.

3. Preaqueça o forno no programa PAN PIZZA

- Preeaqueça o forno no programa predefinido para Pizza Pan.

4. Método

Coloque o ingrediente

Espalhe o creme ou crème fraîche na massa.

Polvilhe uniformemente com os diferentes tipos de queijos.

Preparar no forno

Pizza Pan: Prepare no forno durante aprox 10 minutos no programa PAN PIZZA.

9.8 Pizza de Frango com Molho de Churrasco

Receita de Pizza Pan para 4 pizzas (28-30 cm)

Ingredientes para a massa:

- 1 kg de farinha (tipo 550 ou tipo 00)
- 640 ml de água morna
- 20 g de fermento fresco **ou** 7 g de fermento seco
- 4 colheres de chá de açúcar
- 4 colheres de chá de sal
- 4 colheres de sopa de azeite
- um pouco de óleo de cozinha, ou manteiga, para untar as formas

Ingredientes para a pizza (variante 1):

- 320-400 g de molho de churrasco (substitui o molho de tomate)
- 500 g de frango já preparado (por exemplo, tiras de peito de peru, temperadas e fritas)
- 400 g de mozzarella ou cheddar, ralado
- Opcional: 160 g de milho doce, ou 2-4 cebolinhas cortadas às rodelas

Método

1. Prepare a massa (aprox. 2 horas antes)

1. Dissolva o fermento e o açúcar em água morna, e deixe-os repousar durante 5 minutos até se formar uma espuma ligeira.
2. Coloque a farinha e o sal numa tigela grande, adicione a mistura de fermento, e azeite.
3. Amasse vigorosamente durante 8–10 minutos até a massa ficar macia e elástica.
4. Pincele com um pouco de óleo, cubra e **deixe crescer durante 1 a 1,5 horas** até dobrar de volume.

2. Prepare as formas ou moldes após o tempo de levedura

- **Unte** 4 formas ou tabuleiros (28-30 cm cada) **generosamente** com **manteiga ou óleo**.
- **Divida** a massa em **4 partes iguais**, e pressione cada porção na forma até atingir a borda.
- **Deixe fermentar por mais 30 a 40 minutos** para que as bordas fiquem bem fofas.

Sugestão

- Pode deixar a massa em repouso **no frigorífico durante 12–24 horas**, o que a faz mais aromática.

3. Preeaqueça o forno no programa PAN PIZZA

- Preeaqueça o forno no programa predefinido para Pizza Pan.

4. Método

Coloque os ingredientes

Espalhe uma camada fina de molho de churrasco na massa.

Polvilhe uniformemente com queijo.

Espalhe os pedaços de frango uniformemente por cima.

Opcionalmente, adicione rodelas de cebola por cima.

Preparar no forno

Pizza Pan: Prepare no forno durante aprox 10 minutos no programa PAN PIZZA.

9.9 Massa integral para pizza (para 4 pizzas)

Ingredientes – massa

- 500 g de farinha de trigo integral (de preferência integral, moída fina)
- 350 g de água fria (70 % de hidratação)
- 10 g de sal
- 2 g de fermento seco (ou 6 g de fermento fresco)
- 15 g de azeite

Ingredientes – pizza

- aprox. 360 g de purê de tomate, ou molho de tomate, à sua escolha
- 300 g de brócolos
- 300 g de cogumelos
- 2 pimentos
- 2 cebolas vermelhas pequenas
- 300 g de milho doce (escorrido)
- 400 g de mozzarella ralado

Produção da massa

1. Autólise (recomendada)

Misture a farinha e 320 g de água, cubra, e deixe repousar durante 30 minutos.

→ Importante para uma melhor elasticidade com farinha integral.

2. Adicione o fermento e a restante água

Dissolva o fermento na água restante, e deixe repousar durante cerca de 5 minutos.

3. Prepare a mistura de fermento e água

Adicione a mistura de fermento e água à mistura de farinha e água, e amasse durante 10 minutos num processador de alimentos (velocidade média).

4. Amasse em sal e óleo

Adicione devagar o sal e o óleo, e amasse durante 5 minutos mais (velocidade média).

Objetivo: massa uniforme, ligeiramente aderente, e elástica.

5. Primeira fermentação

- Deixe levedar durante 2 horas à temperatura ambiente na tigela (aprox. 22 °C).
- De seguida, arrefeça no frigorífico durante 24–48 horas (4–6 °C).

6. Segunda fermentação

- Remova a massa da tigela, e divida em 4 partes.
- Molde a massa levemente enfarinhada em forma de bola, e cubra (de preferência numa caixa para o efeito).
- Remova do frigorífico 3–4 horas antes de ir ao forno, e deixe levedar a temperatura ambiente.

Após o tempo de fermentação – definições para pizza napolitana

Praqueça o forno no programa predefinido para pizza Napolitana (aprox. 15 minutos).

Molde a massa

Polvilhe a superfície de trabalho com sêmola (de preferência uma pequena pilha na qual a bola de massa possa ser colocada para ser trabalhada).

Não estenda a massa, mas pressione-a cuidadosamente de dentro para fora.

Prepare os vegetais

1. Pique os brócolos em pedaços pequenos e escale-os durante 1 a 2 minutos.

- Encha uma panela com água, e ferva-a.
 - Adicione sal à água (como na água para esparguete).
 - Adicione os floretes de brócolos à água a ferver.
 - Cozinhe durante 1–2 minutos.
 - Retire os brócolos com uma escumadeira e escorra (opcional: enxágue rapidamente com água fria).
2. Escorra, tempere com um pouco de sal, e misture com um pouco de azeite.
 3. Corte os cogumelos às fatias.
 4. Corte os pimentos às tiras.
 5. Corte a cebola em meias rodelas finas.

Colocar os ingredientes (importante para derreter bem)

1. Espalhe uma camada fina de molho de tomate. A base ainda deve brilhar ligeiramente.
2. Espalhe primeiro cerca de $\frac{2}{3}$ do queijo mozzarella.
3. Coloque os vegetais.
4. Polvilhe o resto do queijo mozzarella.
5. Opcional: um pouco de azeite, e flocos de malagueta.

Preparar no forno

- Coloque o forno no programa para Pizza Napolitana, e prepare durante 2 minutos.

9.10 Molho de churrasco clássico para pizza americana pan

Ingredientes (para aprox. 2–3 pizzas pan)

- 200 ml de ketchup (base)
- 60 ml de vinagre de cidra de maçã ou vinagre de vinho branco suave
- 40–50 g de açúcar amarelo (ou mel ou xarope de ácer)
- 1 colher de sopa de molho Worcester
- 1 colher de chá de mostarda
- 1 colher de chá de paprica fumada em pó
- $\frac{1}{2}$ colher de chá de cebola em pó
- $\frac{1}{2}$ colher de chá de alho em pó
- $\frac{1}{2}$ colher de chá de pimenta preta

Opcional:

- $\frac{1}{2}$ colher de chá de malagueta em pó ou de pimenta-de-caiena
- $\frac{1}{2}$ colher de chá de fumaça líquida (muito económica)

Método

1. Adicione todos os ingredientes a panela pequena.
2. Deixe ferver enquanto mexe e, de seguida, cozinhe em lume brando durante 10 a 15 minutos até o molho engrossar.
3. Sabor: mais doce → mais açúcar, mais azedo → mais vinagre, mais fumado → paprica/fumo líquido.
4. Retire do lume e deixe arrefecer um pouco.

Utilizar na Pizza Pan

- Espalhe uma camada fina de molho (ele é espesso).
- Ideal com:
 - Mistura de mozzarella e cheddar
 - Frango (frango de churrasco), cebolas vermelhas
 - Opcional depois da preparação: cebolinhas

10. Resolução de problemas

10.1 O forno para pizza não funciona

- Verifique se a ficha do cabo elétrico está devidamente inserida na tomada elétrica.
- Verifique se a tomada elétrica está a funcionar devidamente.

10.2 O visor (6) mostra "E1", "E2" ou "E3"

- O forno para pizza tem um problema técnico. Contacte o fabricante.

10.3 O forno para pizza desliga-se, e não é possível voltar a ligá-lo imediatamente

Este forno para pizza vem equipado com um mecanismo de proteção contra sobreaquecimento. **O dispositivo desliga-se automaticamente se ele ficar demasiado quente.**



AVISO! Existe, normalmente, uma razão para o sobreaquecimento, e ela pode constituir um risco de incêndio!

- Desligue a ficha elétrica da tomada elétrica.
- Elimine a causa do sobreaquecimento. Verifique se o dispositivo pode dissipar calor suficiente. Ele está coberto, ou está demasiado perto duma parede ou de outro obstáculo?
- Deixe o dispositivo arrefecer completamente. Este processo pode demorar até 45 minutos. Apenas pode voltar a ligar o dispositivo depois de ele ter arrefecido completamente.

11. Manutenção/limpeza

11.1 Manutenção

É necessário efetuar operações de manutenção no forno para pizza se ele estiver danificado, seja de que forma for, por exemplo, se entrou líquido nele, se ele foi exposto a chuva ou humidade, se ele não estiver a funcionar normalmente, ou se ele tiver caído ao chão. Se observar fumo, ruídos estranhos, ou odores, desligue imediatamente o forno para pizza, e desligue a ficha elétrica da rede elétrica. Se tal acontecer, o forno para pizza só deve voltar a ser utilizado depois de ter sido inspecionado por técnicos de reparação devidamente autorizados. Apenas pessoal especializado qualificado deve efetuar todo e qualquer trabalho de reparação. Nunca abra a cobertura do forno para pizza.

11.2 Limpar o forno para pizza



Desligue a ficha elétrica da tomada elétrica antes de limpar o aquecedor a óleo. Existe o risco de choque elétrico!



Espere até o forno para pizza e a pedra de pizza **(10)** terem arrefecido completamente, para evitar o risco de queimaduras.



A pedra de pizza **(10)** pode perder cor, mesmo se a limpar frequentemente. Tal é devido ao material, e não afeta a sua funcionalidade. O interior do forno para pizza também pode perder a cor, com o passar do tempo – tal é normal, e não é prejudicial.

Remova cuidadosamente da pedra de pizza **(10)** resíduos de alimentos queimados, com uma espátula de madeira, ou um raspador de vitrocerâmica. Não a risque, para evitar danos materiais. Se necessário, limpe a pedra de pizza **(10)** com um pano ligeiramente humedecido. Não utilize detergentes ou agentes de limpeza, E nunca limpe a pedra de pizza **(10)** na máquina de lavar louça, ou com um limpador de elevada pressão.

Nunca use produtos de limpeza para fornos ou esponjas abrasivas para limpar o seu forno para pizza. Limpe o interior e o exterior do dispositivo com um pano húmido e um pouco de detergente suave; limpe com água limpa e seque bem. Assegure-se sempre que não entra água no dispositivo.

12. Armazenamento em períodos de não-utilização

 Espere que o forno para pizza arrefeça completamente. Caso contrário, pode queimar-se ou pode ocorrer um incêndio!

Se não tencionar utilizar o forno para pizza durante um longo período de tempo, desligue a ficha da tomada, e enrole o cabo elétrico (12) no enrolador do cabo (11). Fixe a extremidade do cabo elétrico (12) no clique para o cabo (13).

Guarde o forno para pizza num local limpo e seco, fora do alcance de luz solar direta.

13. Regulamentos ambientais e informação de descarte

	Dispositivos marcados com este símbolo estão sujeitos a Diretiva Europeia 2012/19/UE. O descarte de todos os dispositivos elétricos e eletrónicos deve ser efetuado separadamente do lixo doméstico, em centros de descarte oficiais. Descarte-se devidamente do eletrodoméstico, evitando assim prejudicar o ambiente e colocar em risco a sua saúde. Para mais informação sobre como se descartar devidamente do dispositivo, contacte as agências governamentais locais, organizações envolvidas no descarte, ou a loja onde o adquiriu.
	Descarte-se de todo o material de embalagem duma forma que respeite o ambiente. O papelão do material de embalagem pode ser depositado em centros de reciclagem de papel ou em pontos de recolha públicos para reciclagem. Descarte-se de quaisquer películas ou plásticos que façam parte do material de embalagem num ponto de recolha público adequado.

Apenas relevante para a França:







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

Este produto e os seus componentes de embalagem estão sujeitos a regulamentos específicos de triagem na França. Por favor, siga as orientações locais relativas à eliminação de resíduos.

Apenas relevante para Espanha e Portugal:

Separe o material de embalagem, e descarte-se dele nos respetivos contentores de recolha, de acordo com os símbolos no material de embalagem:



AMARILLO
AMARELO



AZUL



VERDE

	Preste atenção às indicações no material de embalagem quando dele se descartar. Ele está rotulado com abreviações (a) e números (b), que significam o seguinte:
	1-7: plástico / 20-22: papel e papelão / 80-98: materiais compósitos.

Símbolo	Material	Contido nos seguintes elementos do material de embalamento deste produto
	Polietileno de baixa densidade	Saco de plástico, película protetora
	Polipropileno	Tecido não-tecido
	Papelão corrugado	Material de embalamento, caixa interior
	Papel	Papel de seda

14. Utilização com alimentos



Este símbolo identifica produtos cuja composição física e química foi testada, e mostrou não ser prejudicial para a saúde quando utilizados em contacto com alimentos, de acordo com os requisitos do Regulamento (CE) número 1935/2004.

15. Notas relativas à conformidade



O produto está em conformidade com os requisitos das diretivas europeias e nacionais aplicáveis. Foi fornecida prova de conformidade. O fabricante possui as declarações e documentação relevantes.

O produto está em conformidade com os requisitos das diretivas nacionais aplicáveis da República da Sérvia.

A Declaração de Conformidade da UE completa, e qualquer outra declaração de conformidade (onde aplicável), estão disponíveis para descarga a partir desta hiperligação: https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/541068_2510.pdf

Endereço de contacto, de acordo com o Regulamento (UE) 2023/988 relativo à segurança geral dos produtos: ce@targa.de

16. Informação relativa à garantia e assistência

Garantia da TARGA GmbH

Estimado(a) cliente,

Com este aparelho, usufrui de 3 anos de garantia a partir da data de compra. Em caso de defeitos neste produto, estão-lhe garantidos os direitos legais do consumidor. Estes direitos legais não são limitados pela garantia de seguida apresentada.

Condições da garantia

O prazo da garantia tem início na data da compra. Guarde o recibo original, pois será necessário como comprovativo de compra. Se no prazo de três anos da data de compra se verificarem falhas de material ou de fabrico, o produto será reparado ou substituído, à nossa discrição, sem custos para o comprador.

Período da garantia e reclamação devido a defeitos

Com a substituição do produto é iniciado um novo prazo de garantia segundo DL 67/2003. Eventuais danos e defeitos já existentes aquando da compra deverão ser comunicados logo após o desembalamento. As reparações que ocorram após o fim do período da garantia estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi fabricado segundo as normas de qualidade mais rígidas e devidamente verificado antes de ser expedido. A prestação da garantia é válida para falhas de material ou de fabrico. Esta garantia não abrange peças do produto que estão sujeitas a desgaste normal e que, por isso, poderão ser consideradas peças de desgaste, nem a danos em peças frágeis como, por exemplo, interruptores, baterias ou artigos de vidro. Esta garantia expira se o produto for danificado, incorretamente utilizado ou se não for submetido a manutenção adequada. Para uma utilização correta do produto, devem ser seguidas, de forma precisa, todas as indicações constantes

do manual de instruções. Utilizações e manuseamentos expressamente desaconselhados e proibidos no manual de instruções devem ser evitados sem exceções. O produto destina-se exclusivamente a utilização privada e não comercial. O manuseamento abusivo e incorreto, o exercício de violência e intervenções não realizadas pelas nossas filiais de assistência técnica autorizadas resultam na anulação da garantia.

Processo de ativação da garantia

De forma a assegurar um processamento rápido do seu pedido, siga as seguintes indicações:

- Antes de utilizar o produto, leia atentamente a documentação fornecida. Caso ocorra algum problema que não possa ser resolvido com estas informações, contacte a nossa linha de apoio ao cliente.
- Para qualquer pedido, tenha a postos o recibo e o número de referência ou, se disponível, o número de série, como comprovativo de compra.
- Caso não seja possível conseguir uma solução por via telefónica, a nossa linha de apoio ao cliente fará o encaminhamento para um serviço de assistência técnica complementar, consoante a causa do erro.



Serviço



Telefone: 800849000

E-Mail: targa@lidl.pt

IAN: 541068_2510



Fabricante

Tenha em atenção que o seguinte endereço não é o endereço do serviço de assistência técnica. Contacte, antes de mais, o ponto de assistência técnica acima mencionado.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
ALEMANHA