

# SILVERCREST®



## HORNO PARA PIZZA / FORNO PER PIZZA SPO 910 A1

ES

### HORNO PARA PIZZA

Instrucciones de uso

PT

### FORNO PARA PIZZA

Manual de instruções

DE AT CH

### PIZZAOFEN

Bedienungsanleitung

IT MT

### FORNO PER PIZZA

Istruzioni per l'uso

GB MT

### PIZZA OVEN

Operating instructions

IAN 388914\_2107

ES IT PT



**ES**  
Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

---

**IT MT**  
Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

---

**PT**  
Antes de começar a ler abra na página com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do aparelho.

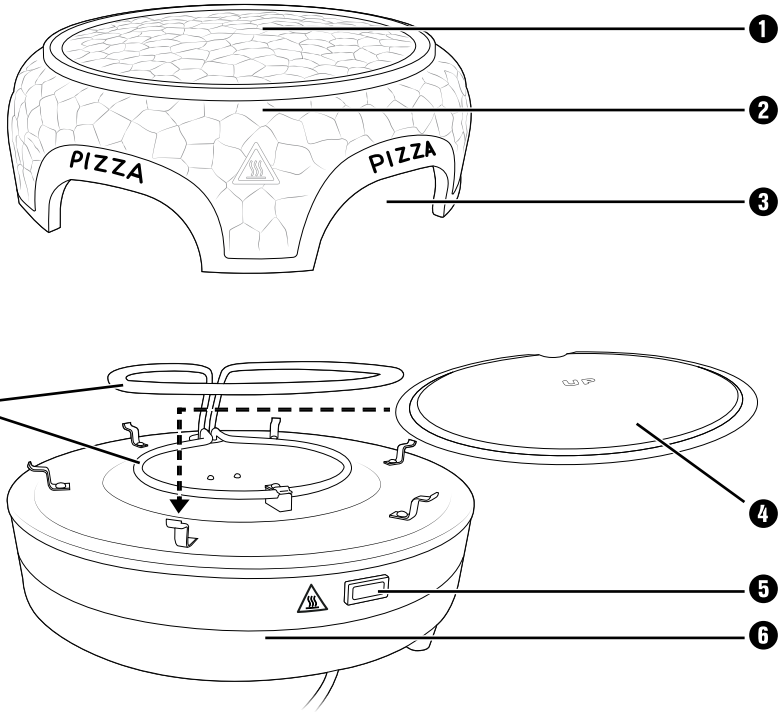
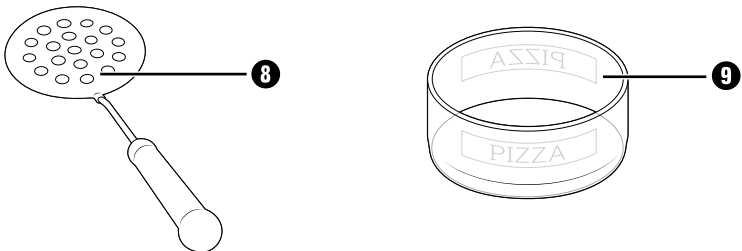
---

**GB MT**  
Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

---

**DE AT CH**  
Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

ES	Instrucciones de uso	Página	1
IT / MT	Istruzioni per l'uso	Pagina	19
PT	Manual de instruções	Página	37
GB / MT	Operating instructions	Page	55
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	73

**A****B**

# Índice

<b>Introducción</b>	<b>2</b>
<b>Uso previsto</b>	<b>2</b>
<b>Volumen de suministro e inspección de transporte</b>	<b>2</b>
Desembalaje	3
Desecho del embalaje	3
<b>Descripción del aparato</b>	<b>3</b>
<b>Características técnicas</b>	<b>4</b>
<b>Indicaciones de seguridad</b>	<b>4</b>
<b>Antes del primer uso</b>	<b>6</b>
<b>Instalación y montaje</b>	<b>7</b>
<b>Manejo y funcionamiento</b>	<b>8</b>
Preparación de las minipizzas	8
Horneado de las minipizzas	8
<b>Limpieza y mantenimiento</b>	<b>10</b>
<b>Almacenamiento</b>	<b>11</b>
<b>Eliminación de fallos</b>	<b>11</b>
<b>Desecho</b>	<b>12</b>
<b>Garantía de Kompernass Handels GmbH</b>	<b>12</b>
Asistencia técnica	14
Importador	14
<b>Recetas</b>	<b>14</b>
Pizza de salami con base de harina de trigo	14
Pizza vegetariana con base de espelta integral	16

## Introducción



Felicidades por la compra de su aparato nuevo.

Ha adquirido un producto de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de su seguridad, uso y desecho. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

## Uso previsto

Este aparato se utiliza exclusivamente para hornear minipizzas en estancias interiores. Cualquier uso diferente o que supere lo indicado se considerará contrario al uso previsto. Este aparato no está previsto para su uso comercial o industrial.

Se excluyen las reclamaciones de cualquier tipo por los daños causados por un uso contrario a lo dispuesto, reparaciones incorrectas, modificaciones no autorizadas o el uso de recambios no homologados. El riesgo será responsabilidad exclusiva del usuario.

## Volumen de suministro e inspección de transporte

Este aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

- Horno para pizza (unidad de base, bandeja de horno y cúpula de terracota)
- 6 espátulas
- Cortador
- Instrucciones de uso

### INDICACIÓN

- ▶ Compruebe la integridad del suministro y si hay daños visibles.
- ▶ La cúpula de terracota está fabricada a mano con materiales naturales. Por eso, es posible que el producto presente pequeñas irregularidades que, sin embargo, no afectan a su calidad. ¡La estabilidad de la cúpula de terracota no se ve afectada por estas irregularidades!
- ▶ Si el suministro está incompleto o se observan daños debidos a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la línea directa de asistencia (consulte el capítulo "Asistencia técnica").

## Desembalaje

### ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Los niños no deben usar los materiales de embalaje para jugar. ¡Peligro de asfixia!

- 1) Extraiga todas las piezas del aparato y las instrucciones de uso de la caja.
- 2) Retire todo el material de embalaje, así como las posibles láminas protectoras y adhesivos, del aparato.

## Desecho del embalaje



El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables.

Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente. Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, reciclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente:

- 1-7: plásticos;
- 20-22: papel y cartón;
- 80-98: materiales compuestos.

### INDICACIÓN

- ▶ Si es posible, conserve el embalaje original durante el periodo de garantía del aparato para poder empaquetarlo correctamente en caso de una reclamación conforme a la garantía.

## Descripción del aparato


Figura A:

- 1 Superficie para mantener el calor
- 2 Cúpula de terracota
- 3 Abertura
- 4 Bandeja de horno
- 5 Piloto de control (se ilumina en rojo durante el funcionamiento)
- 6 Unidad de base
- 7 Elemento térmico (arriba y abajo)

Figura B:

- 8 Espátula
- 9 Cortador

## Características técnicas

Tensión de red	220-240 V ~ (corriente alterna), 50-60 Hz
Consumo de potencia	910 W
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

## Indicaciones de seguridad

### ¡PELIGRO! ¡DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ Antes de usar el aparato, compruebe si hay signos de daños externos visibles. No ponga en funcionamiento un aparato dañado o que se haya caído.
- ▶ No exponga el aparato a la lluvia ni lo utilice en lugares mojados o húmedos. Procure que el cable de red nunca se moje ni se humedezca durante el funcionamiento.
- ▶ El aparato debe conectarse a una toma eléctrica con conductor de puesta a tierra.
- ▶ Proteja el cable de red contra el contacto directo con las piezas calientes del aparato. No utilice nunca el aparato cerca de llamas abiertas, placas de cocina u hornos calientes.
- ▶ El cable de red debe inspeccionarse regularmente para localizar cualquier signo de daños. Si el cable de red está dañado, no debe seguir utilizándose el aparato.
- ▶ Si se estropea el cable de conexión de red de este aparato, encomiende su sustitución al fabricante, a su servicio de asistencia técnica o a una persona que posea una cualificación similar para evitar peligros.
- ▶ El aparato no debe entrar en contacto con la humedad ni con la lluvia.



¡No sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos! Existe un posible peligro de muerte por descarga eléctrica si, durante el funcionamiento, penetran restos de líquidos en las piezas sometidas a tensión.

**⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!**

- ▶ Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesarios siempre que sean vigilados o hayan sido instruidos correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento del aparato a no ser que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- ▶ El aparato y el cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- ▶ Después de su uso, deje que el aparato se enfríe bien antes de limpiarlo. ¡Peligro de quemaduras!
- ▶ Coloque el aparato lo más cerca posible de una toma eléctrica. Procure que el enchufe esté fácilmente accesible para su desconexión rápida si se produce una situación de peligro y tienda el cable de forma que nadie pueda tropezar con él.
- ▶ Asegúrese de que el aparato esté colocado de forma segura.
- ▶ Utilice siempre el horno para pizzas exclusivamente con la cúpula de terracota montada.



¡Cuidado! ¡Superficie caliente!

- ▶ El aparato y los accesorios utilizados se calientan mucho durante el funcionamiento. No cambie el aparato de sitio durante el funcionamiento y toque solo los mangos de las espátulas.



## ¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No utilice ningún tipo de reloj programador externo ni sistema de control remoto para accionar el aparato.
- ▶ No deje nunca el aparato desatendido durante su funcionamiento.
- ▶ Asegúrese de que el aparato, el cable de red o el enchufe no entren en contacto con fuentes de calor, como placas de cocina o llamas abiertas.
- ▶ ¡No utilice carbón ni combustibles similares con el aparato!
- ▶ No cubra nunca el horno para pizzas con paños u objetos mientras esté en funcionamiento, ya que podrían incendiarse.
- ▶ Maneje con cuidado la cúpula de terracota, ya que podría romperse.
- ▶ Utilice el aparato exclusivamente con los accesorios originales suministrados.

## Antes del primer uso

- 1) Limpie las piezas de la manera descrita en el capítulo "Limpieza y mantenimiento" para eliminar cualquier posible resto derivado de la fabricación del producto. Antes de poner en funcionamiento el aparato, asegúrese de que todas las piezas estén totalmente secas.

### ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE INCENDIO!

- ▶ No coloque nunca el aparato bajo armarios suspendidos ni junto a cortinas, paredes de armarios ni cualquier otro objeto inflamable.
  - ▶ Instale exclusivamente el aparato sobre una base termorresistente.
- 2) Instale el aparato de la forma descrita en el capítulo "Instalación y montaje".
  - 3) Conecte el enchufe a la red eléctrica. Tras esto, el piloto de control **5** se ilumina en rojo, lo que señala que el aparato está en funcionamiento, y los elementos térmicos **7** comienzan a calentarse.
  - 4) Deje que el aparato se caliente durante 10 minutos.

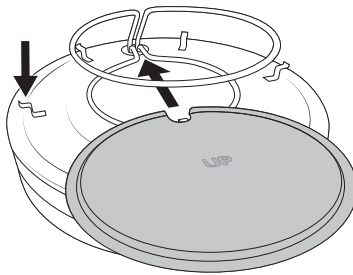
## INDICACIÓN

- ▶ Al calentar el aparato por primera vez, es posible que se genere un poco de humo y olor debido a los restos derivados de su fabricación. Esto es completamente normal e inofensivo. Procure que haya suficiente ventilación; por ejemplo, abra una ventana.
- 5) Desconecte el enchufe de la toma eléctrica.
  - 6) Deje que el aparato se enfríe durante 30 minutos antes de desmontarlo o limpiarlo.
  - 7) Vuelva a limpiar el aparato tras el primer calentamiento de la manera descrita en el capítulo "Limpieza y mantenimiento".

## Instalación y montaje

### ⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE INCENDIO!

- ▶ No coloque nunca el aparato bajo armarios suspendidos ni junto a cortinas, paredes de armarios ni cualquier otro objeto inflamable.
  - ▶ Instale el aparato sobre una base termostresistente.
- 1) Coloque la unidad de base **6** sobre una superficie plana, termostresistente, resistente a las salpicaduras y seca. Evite instalar el aparato directamente junto a una pared o armario.



- 2) Coloque la bandeja de horno **4** sobre la unidad de base **6**: dé la vuelta a la bandeja de horno **4** de forma que el grabado "UP" pueda leerse en la parte de arriba. Introduzca la bandeja de horno **4** entre los dos elementos térmicos **7**. La hendidura semicircular de la bandeja de horno **4** debe rodear el elemento térmico **7** ascendente. Tras esto, coloque la bandeja de horno **4** sobre los seis soportes

previstos para ello. Los soportes fijan la bandeja de horno **4** de forma que no se resbale durante el funcionamiento.

- 3) Coloque cuidadosamente la cúpula de terracota **2** sobre la unidad de base **6**. Con esto, los dos elementos térmicos **7** y la bandeja de horno **4** quedan dentro del horno para pizzas. Asegúrese de colocar la cúpula de terracota **2** de forma que ninguna abertura **3** quede bloqueada por el elemento térmico **7** ascendente. De lo contrario, no podrá introducirse ninguna espátula **8** por la abertura **3** en cuestión.

## Manejo y funcionamiento

Este horno permite hornear hasta seis minipizzas al mismo tiempo. La cúpula de terracota ② cuenta con seis aberturas ③ para ello. Con las seis espátulas ⑧ suministradas, podrá colocar las minipizzas sobre la bandeja de horno ④ a través de las aberturas ③. Cuando las seis minipizzas estén listas, utilice las espátulas ⑧ para volver a extraerlas de la bandeja de horno ④.

## Preparación de las minipizzas

- 1) Prepare la masa de pizza y el relleno. Corte los alimentos en trocitos (1-2 cm).
- 2) Si engrasa ligeramente las espátulas ⑧, será más fácil desprender las minipizzas ya preparadas del metal.
- 3) Extienda la masa de pizza con un rodillo hasta alcanzar un grosor de 2-4 mm y córtela en porciones con el cortador ⑨. Estas porciones son la base para las minipizzas, que caben perfectamente en las espátulas ⑧.
- 4) Coloque las bases de las minipizzas en las espátulas ⑧. Dé forma al borde de las minipizzas presionando ligeramente hacia arriba el pequeño sobrante de masa. Así queda un pequeño borde más alto que impide que los ingredientes se salgan de la base.

### ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE INCENDIO!

- ▶ ¡Coloque siempre los ingredientes exclusivamente sobre la base de las minipizzas! No coloque ningún trozo de carne ni otros alimentos directamente sobre las espátulas ⑧. De lo contrario, podrían provocarse salpicaduras de grasa. ¡Si la grasa entra en contacto con los elementos térmicos ⑦ es posible que se incendie!

- 5) Condimente las bases de las minipizzas a su gusto. No obstante, asegúrese de no llenar demasiado las espátulas ⑧ formando montañitas de ingredientes, ya que, en tal caso, las minipizzas no entrarían por las aberturas ③ de la cúpula de terracota ②.

## Horneado de las minipizzas

### ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ El aparato y los accesorios utilizados se calientan mucho durante el funcionamiento. No cambie el aparato de sitio durante el funcionamiento y toque solo los mangos de las espátulas ⑧.

### INDICACIÓN

- ▶ No hornee pizzas grandes ni otros ingredientes directamente sobre la bandeja de horno ④. Coloque siempre las minipizzas exclusivamente sobre las espátulas ⑧ ya engrasadas. Tras esto, pose las espátulas ⑧ con las minipizzas sobre la bandeja de horno ④. No engrase la bandeja de horno ④.

Prepare el aparato de la forma descrita en el capítulo "Instalación y montaje".

- 1) Prepare las minipizzas.
- 2) Conecte el enchufe a la red eléctrica. Tras esto, el piloto de control ❸ se ilumina en rojo, lo que señala que el aparato está en funcionamiento y los elementos térmicos ❹ comienzan a calentarse.
- 3) Deje que el aparato se precaliente durante 10 minutos.
- 4) Introduzca las espátulas ❺ por las aberturas ❻ de la cúpula de terracota ❼ y colóquelas sobre la bandeja de horno ❽. Para ello, asegúrese de que los ingredientes no toquen el elemento térmico ❹ superior.

## ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ ¡Las espátulas ❸ se calientan mucho! Por este motivo, agárrelas exclusivamente por los mangos de plástico.

## ¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ Asegúrese de que ninguno de los ingredientes de las minipizzas se caiga a la bandeja de horno ❽. ¡Los restos de ingredientes que queden en el horno se quemarán!
- 5) Hornee las minipizzas durante aprox. 7-12 minutos. El tiempo de horneado depende del grosor de la masa y de la cantidad de ingredientes, por lo que puede variar.
  - 6) Retire las espátulas ❸ del aparato asiéndolas por los mangos en cuanto los ingredientes estén bien hechos y las minipizzas se hayan dorado lo suficiente.

## INDICACIÓN

- ▶ Las minipizzas pueden posarse sobre la superficie para mantener el calor ❶. En esta superficie, solo pueden colocarse las minipizzas ya listas, pero no debe posarse ningún otro ingrediente.
  - ▶ No obstante, tenga en cuenta que las minipizzas siguen cocinándose en ella. En consecuencia, es posible que queden secas si se dejan demasiado tiempo sobre la superficie para mantener el calor ❶.
- 7) Después de su uso, coloque las espátulas ❸ individuales sobre una superficie estable y termorresistente. Cuando las espátulas ❸ se hayan enfriado un poco, podrán volver a utilizarse. No obstante, antes de hacerlo, vuelva a engrasarlas ligeramente.
  - 8) Si no desea seguir utilizando el aparato, desconéctelo de la red eléctrica. Tras esto, el piloto de control rojo ❸ se apaga.
  - 9) Deje que el aparato se enfríe durante 30 minutos antes de desmontarlo y limpiarlo.

## Limpieza y mantenimiento

### ¡PELIGRO! ¡DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ ¡Antes de limpiar el aparato, desconecte siempre el enchufe de la toma eléctrica! ¡Existe peligro de descarga eléctrica!



- ▶ ¡No sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos!

### ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Existe peligro de quemaduras!

### **¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!**

- ▶ No utilice productos de limpieza abrasivos ni agresivos, ya que podrían dañar la superficie de forma irreparable.
- ▶ No exponga la cúpula de terracota **2** a un frío excesivo para enfriarla, ya que el material podría romperse. Deje que se enfríe a temperatura ambiente.
- ▶ No vuelva a calentar la cúpula de terracota **2** hasta que no esté completamente seca. ¡La humedad puede romper el material!
- ▶ ¡No limpie nunca la cúpula de terracota **2** ni la unidad de base **6** en el lavavajillas!

### **INDICACIÓN**

- ▶ La cúpula de terracota **2** está fabricada con materiales naturales. No utilice productos de limpieza químicos para limpiarla. Tras un uso repetido, se va formando una pátina. Esta decoloración del material es normal y no afecta en nada a su funcionamiento. Tampoco es significativa para la higiene.
- ▶ También es posible que aparezcan decoloraciones en la bandeja de horno **4** por estar cerca de los elementos térmicos **7**. En caso necesario, deje la bandeja de horno **4** a remojo en agua jabonosa para la limpieza.
- Limpie cuidadosamente la cúpula de terracota **2** con agua caliente y un paño. También puede utilizarse un cepillo blando. No sumerja la cúpula de terracota **2** en agua jabonosa, ya que el material absorbe el agua. A continuación, deje que se seque bien al aire. Asegúrese de que la cúpula de terracota **2** esté completamente seca antes de volver a calentarla.
- Frote la unidad de base **6** y el elemento térmico **7** totalmente frío con un paño húmedo. En caso necesario, añada un poco de jabón lavavajillas suave al paño y, tras esto, frote el aparato con un paño humedecido solo con agua. Séquelo todo bien.

- Limpie la bandeja de horno ④, las espátulas ⑧ y el cortador ⑨ en agua jabonosa caliente. Si las piezas están muy sucias, pueden dejarse a remojo. Seque bien todas las piezas después de la limpieza.

## INDICACIÓN



Para lograr una limpieza cuidadosa, recomendamos fregar a mano. No obstante, las espátulas ⑧, la bandeja de horno ④ y el cortador ⑨ también son aptos para su limpieza en el lavavajillas. Coloque estas piezas en la parte superior del lavavajillas y asegúrese de que ninguna quede aprisionada.

## Almacenamiento

- Guarde el aparato y los accesorios ya fríos y limpios en un lugar seco y sin polvo. No guarde la cúpula de terracota ② en un lugar totalmente cerrado, sino en un sitio en el que circule algo de aire.

## Eliminación de fallos

Fallo	Causa	Solución
El aparato no funciona.	El enchufe no está conectado a la red eléctrica.	Conecte el enchufe en una toma eléctrica.
	La toma eléctrica está defectuosa.	Utilice una toma eléctrica distinta.
	El aparato está defectuoso.	Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.
	Se ha activado la protección contra el sobrecalentamiento.	Desconecte el enchufe de la red eléctrica y espere hasta que se haya enfriado el aparato. Si el aparato sigue sin funcionar una vez frío, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

Si no logra solucionar los fallos con las soluciones mencionadas o comprueba la existencia de otras anomalías, póngase en contacto con nuestro servicio de asistencia técnica.

## Desecho



El símbolo adyacente de un contenedor tachado sobre unas ruedas indica que este aparato está sujeto a la Directiva 2012/19/EU. Dicha Directiva estipula que el aparato no debe desecharse con la basura doméstica normal al finalizar su vida útil, sino en puntos de recogida, puntos limpios o a través de empresas de desechos previstas especialmente para ello. Este tipo de desecho es gratuito. Cuide el medio ambiente y deseche el aparato de la manera adecuada.



Puede informarse acerca de las posibilidades de desecho de los aparatos usados en su administración municipal o ayuntamiento.

## Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

Este aparato cuenta con una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Si se detectan defectos en el producto, puede ejercer sus derechos legales frente al vendedor. Estos derechos legales no se ven limitados por la garantía descrita a continuación.

### Condiciones de la garantía

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja, ya que lo necesitará como justificante de compra.

Si dentro de un periodo de tres años a partir de la fecha de compra de este producto se detecta un defecto en su material o un error de fabricación, asumiremos la reparación o sustitución gratuita del producto o restituiremos el precio de compra a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del justificante de compra (comprobante de caja), así como una breve descripción por escrito del defecto detectado y de las circunstancias en las que se haya producido dicho defecto, dentro del plazo de tres años.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, le devolveremos el producto reparado o le suministraremos uno nuevo. La reparación o sustitución del producto no supone el inicio de un nuevo periodo de garantía.

### Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desembalarlo, deben notificarse de inmediato. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía estará sujeta a costes.

## Alcance de la garantía

El aparato se ha fabricado cuidadosamente según estándares elevados de calidad y se ha examinado en profundidad antes de su entrega.

La prestación de la garantía se aplica a defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores, baterías o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierte en las instrucciones de uso.

El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

## Proceso de reclamación conforme a la garantía

Para garantizar una tramitación rápida de su reclamación, le rogamos que observe las siguientes indicaciones:

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (IAN) 388914\_2107 como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono o por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



En [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com), podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software de instalación.

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 388914\_2107.



## Asistencia técnica

**ES** Servicio España  
Tel.: 900 984 989  
E-Mail: [kompernass@lidl.es](mailto:kompernass@lidl.es)

IAN 388914\_2107

## Importador

Tenga en cuenta que la dirección siguiente no es una dirección de asistencia técnica. Póngase primero en contacto con el centro de asistencia técnica especificado.

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
ALEMANIA  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Recetas

En las recetas de muestra, encontrará distintos tipos de bases para pizzas.

Los rellenos son totalmente variables. Añada los ingredientes que le gusten a su pizza. No obstante, tenga en cuenta que el tiempo de horneado varía según los ingredientes y las cantidades.

## Pizza de salami con base de harina de trigo

Ingredientes (para aprox. 8-12 minipizzas)

Para la masa:

- 250 g de harina de trigo
- 150 ml de agua tibia
- 7 g de levadura fresca o 1/2 sobre de levadura seca (3-4 g)
- 10 ml de aceite de oliva
- 1/2 cucharadita de azúcar
- 1/2 cucharadita de sal

Para la salsa de tomate:

- 100 g de salsa de tomate natural
- 1 diente de ajo
- 1/2 cucharadita de orégano seco
- 1 pizca de sal y pimienta al gusto

Para el relleno:

- 100 g de salami en lonchas
- 150 g de queso rallado (p. ej., gouda o queso para gratinar)

Preparación:

- 1) Disuelva la levadura y el azúcar en 3 cucharadas de agua templada.
- 2) Mezcle la harina con la sal, el aceite y la solución de levadura y azúcar en un recipiente.
- 3) Añada poco a poco el resto del agua mientras trabaja la masa.
- 4) Amáselo todo hasta que quede una masa uniforme.
- 5) Cubra la masa con un paño limpio y déjela reposar en un lugar cálido durante aprox. 1 hora.
- 6) Prepare la salsa y el resto de los ingredientes: pique el ajo en trocitos o pase el diente de ajo por un prensador de ajos. Mezcle la salsa de tomate natural con el ajo y el orégano y condimente con sal y pimienta. Corte las lonchas de salami en trozos pequeños.
- 7) Una vez reposada, coloque la masa sobre una superficie enharinada. Para trabajarla, puede cortarla en dos trozos y prepararlos por separado.
- 8) Extienda el trozo de masa con un rodillo hasta alcanzar un grosor de 2-4 mm y corte las minipizzas con el cortador ❸. Coloque las bases de las minipizzas en las espátulas ❷ ligeramente engrasadas. Dé forma al borde de las minipizzas presionando ligeramente hacia arriba el pequeño sobrante de masa. Así queda un pequeño borde más alto que impide que los ingredientes se salgan de la base.
- 9) Unte la salsa de tomate y añada el salami y el queso por encima.
- 10) Introduzca las espátulas ❷ a través de las aberturas ❹ hasta que queden sobre la bandeja de horno ❺. Hornee las pizzas durante aprox. 7-12 minutos. El tiempo de horneado depende del grosor de la masa y de la cantidad de ingredientes, por lo que puede variar.

CONSEJO: como alternativa rápida, pueden utilizarse bases de pizza ya hechas. Condimentelas a su gusto con salsa de tomate y otros ingredientes.

## Pizza vegetariana con base de espelta integral

Ingredientes (para aprox. 8-12 minipizzas)

Para la masa:

- 150 g de harina de espelta
- 50 g de harina integral de espelta
- 150 ml de agua tibia
- 7 g de levadura fresca o 1/2 sobre de levadura seca (3-4 g)
- 1 cucharadita de miel
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1/2 cucharadita de sal

Para la salsa de tomate:

- 100 g de salsa de tomate natural
- 1/2 cucharadita de orégano seco
- 1 pizca de sal y pimienta al gusto

Para el relleno:

- 100 g de maíz de lata
- 100 g de pimiento rojo
- 1 cebolla mediana
- 150 g de queso rallado (p. ej., gouda o queso para gratinar)

Preparación:

- 1) Eche la harina integral de espelta y la harina de espelta en un recipiente y mézclelas. Retire 100 g de la mezcla de harina.
- 2) Eche estos 100 g de mezcla de harina en otro recipiente y añada el agua templada, la levadura seca y la miel. Amáselo todo bien hasta lograr un prefermento uniforme.
- 3) Coloque el prefermento en un recipiente y cúbralo con un paño limpio o con un plástico de cocina. Deje que repose durante 30 minutos.
- 4) Añada el resto de los ingredientes a este prefermento. Mézclelo todo y amase hasta lograr una masa con una superficie uniforme.
- 5) Coloque la masa en un recipiente y vuelva a cubrirla con un paño limpio o con un plástico de cocina. Deje reposar la masa una segunda vez, pero esta vez durante 3-4 horas.

## INDICACIÓN

- ▶ También puede reposar la masa durante la noche en el frigorífico. En tal caso, coloque la masa en un recipiente, cúbrala con un paño limpio o con un plástico de cocina y déjela reposar durante 18-24 horas. La masa seguirá levando, aunque más despacio que a temperatura ambiente. Asegúrese de que haya espacio suficiente en el recipiente.
- 6) Prepare la salsa y el resto de ingredientes: mezcle la salsa de tomate natural con el ajo y el orégano y condimente con sal y pimienta. Corte el pimiento en daditos, parta la cebolla por la mitad y córtela en tiras finas.
  - 7) Una vez reposada, coloque la masa sobre una superficie enharinada. Para trabajarla, puede cortarla en dos trozos y seguir preparándolos por separado.
  - 8) Extienda el trozo de masa con un rodillo hasta alcanzar un grosor de 2-4 mm y corte las minipizzas con el cortador ❸. Espolvoree un poco de harina sobre la masa si está pegajosa y amásela con los dedos enharinados y la parte inferior de la palma en posición plana.
  - 9) Coloque las bases de las minipizzas en las espátulas ❷ ligeramente engrasadas. Dé forma al borde de las minipizzas presionando ligeramente hacia arriba el pequeño sobrante de masa. Así queda un pequeño borde más alto que impide que los ingredientes se salgan de la base.
  - 10) Unte la salsa de tomate y condimente con el maíz, el pimiento y las tiras de cebolla. A continuación, espolvoree queso por encima.
  - 11) Introduzca las espátulas ❷ a través de las aberturas ❹ hasta que queden sobre la bandeja de horno ❺. Hornee las pizzas durante aprox. 7-12 minutos. El tiempo de horneado depende del grosor de la masa y de la cantidad de ingredientes, por lo que puede variar.

CONSEJO: después del horneado, añada un poco de rúcula lavada y cortada en trocitos. ¡Esto le da a la minipizza un toque fresco y sabroso!



## Indice

<b>Introduzione</b> .....	<b>20</b>
<b>Uso conforme</b> .....	<b>20</b>
<b>Materiale in dotazione e ispezione dei danni da trasporto</b> .....	<b>20</b>
Disimballaggio.....	21
Smaltimento dell'imballaggio.....	21
<b>Descrizione dell'apparecchio</b> .....	<b>21</b>
<b>Dati tecnici</b> .....	<b>22</b>
<b>Avvertenze di sicurezza</b> .....	<b>22</b>
<b>Prima del primo impiego</b> .....	<b>24</b>
<b>Posizionamento e assemblaggio</b> .....	<b>25</b>
<b>Utilizzo e funzionamento</b> .....	<b>26</b>
Preparazione delle mini pizze .....	26
Cottura al forno delle mini pizze .....	26
<b>Pulizia e piccola manutenzione</b> .....	<b>28</b>
<b>Conservazione</b> .....	<b>29</b>
<b>Eliminazione dei guasti</b> .....	<b>29</b>
<b>Smaltimento</b> .....	<b>30</b>
<b>Garanzia della Kompernass Handels GmbH</b> .....	<b>30</b>
Assistenza .....	32
Importatore .....	32
<b>Ricette</b> .....	<b>32</b>
Pizza al salame con base di farina di frumento.....	32
Pizza vegetariana con base di spelta integrale.....	34

## Introduzione



Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio.

È stato scelto un prodotto di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti note sulla sicurezza, sull'uso e sullo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto acquisire dimestichezza con tutte le note relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi d'impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terzi, consegnare anche tutta la relativa documentazione.

## Uso conforme

Questo apparecchio è destinato esclusivamente alla cottura di mini pizze in ambienti interni. Un uso diverso o esulante da quanto sopra è considerato non conforme. L'apparecchio non è destinato a essere usato in ambienti commerciali o industriali.

Sono escluse rivendicazioni di qualsiasi tipo per danni derivanti da uso non conforme, riparazioni non professionali, modifiche non autorizzate o uso di parti di ricambio non autorizzate. Il rischio è esclusivamente a carico dell'utente.

## Materiale in dotazione e ispezione dei danni da trasporto

La dotazione standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Forno per pizza (apparecchio di base, teglia e cupola di terracotta)
- 6 palette
- Formina
- Manuale di istruzioni

### NOTA

- ▶ Verificare che il materiale in dotazione sia completo e non presenti danni visibili.
- ▶ La cupola di terracotta è realizzata a mano ed è costituita da materiali naturali. Il prodotto potrebbe pertanto presentare piccole irregolarità che comunque non ne alterano la qualità. La stabilità della cupola di terracotta non ne viene compromessa.
- ▶ In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni da trasporto o da imballaggio inadeguato, rivolgersi alla linea diretta di assistenza (v. capitolo "Assistenza").

## Disimballaggio

### **AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!**

► Il materiale di imballaggio non deve essere utilizzato come giocattolo dai bambini. Pericolo di soffocamento!

- 1) Prelevare dalla scatola tutte le parti dell'apparecchio e il manuale di istruzioni.
- 2) Rimuovere tutto il materiale di imballaggio, eventuali pellicole di protezione ed etichette adesive.

## Smaltimento dell'imballaggio



I materiali di imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, pertanto sono riciclabili. Smaltire il materiale di imballaggio inutilizzato in conformità alle vigenti norme locali. Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale. Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando una raccolta differenziata. I materiali di imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1-7: materie plastiche, 20-22: carta e cartone, 80-98: materiali compositi.

### **NOTA**

► Durante il periodo di validità della garanzia conservare l'imballaggio originale per poter imballare adeguatamente l'apparecchio in caso di intervento in garanzia.

## Descrizione dell'apparecchio

Figura A:


- 1 Piano scaldavivande
- 2 Cupola di terracotta
- 3 Apertura
- 4 Teglia
- 5 Spia di controllo (rossa, accesa durante il funzionamento)
- 6 Apparecchio di base
- 7 Elementi riscaldanti (superiore e inferiore)

Figura B:

- 8 Paletta
- 9 Formina



## Dati tecnici

Tensione di rete	220-240 V ~ (corrente alternata), 50-60 Hz
Potenza assorbita	910 W
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti.

## Avvertenze di sicurezza

### **PERICOLO! RISCHIO DI FOLGORAZIONE!**

- ▶ Controllare l'apparecchio prima dell'uso per rilevare eventuali danni esterni visibili. Non mettere in funzione l'apparecchio se è danneggiato o nel caso in cui sia caduto.
- ▶ Non esporre l'apparecchio alla pioggia e non utilizzarlo in ambienti umidi o bagnati. Impedire che il cavo si inumidisca o si bagni durante il funzionamento.
- ▶ L'apparecchio deve essere collegato a una presa con conduttore di terra.
- ▶ Proteggere il cavo di alimentazione dal contatto con le parti surriscaldate dell'apparecchio. Non utilizzare mai l'apparecchio nelle vicinanze di fiamme libere, piastre riscaldanti o forni accesi.
- ▶ Il cavo deve essere controllato regolarmente alla ricerca di eventuali danni. Se il cavo è danneggiato, l'apparecchio non deve più essere usato.
- ▶ In caso di danni al cavo di alimentazione dell'apparecchio, per evitare pericoli farlo sostituire dal produttore, dal servizio di assistenza clienti o da personale altrettanto qualificato.
- ▶ L'apparecchio non deve entrare in contatto con l'umidità, ad esempio pioggia o bagnato.



Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi! Può sussistere pericolo di morte per folgorazione se i resti di liquido entrano in contatto con le parti sotto tensione dell'apparecchio in funzione.

**⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!**

- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato dai bambini di almeno 8 anni di età e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ▶ La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni di età e siano sorvegliati.
- ▶ Tenere l'apparecchio e il cavo di collegamento fuori dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
- ▶ Far raffreddare bene l'apparecchio dopo l'uso e prima della pulizia! Pericolo di ustioni!
- ▶ Posizionare l'apparecchio nelle immediate vicinanze della presa di corrente. Assicurarci che la presa di corrente sia facilmente accessibile in caso di pericolo e che il cavo non diventi un elemento di intralcio.
- ▶ Provvedere ad un posizionamento stabile dell'apparecchio.
- ▶ Usare il forno per pizza sempre e soltanto con la cupola di terracotta collocata.



Cautela! Superficie rovente!

- ▶ L'apparecchio e gli accessori utilizzati si riscaldano molto durante l'uso. Non cambiare l'apparecchio di posizione e toccare solo i manici delle palette.

**ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!**

- ▶ Non utilizzare timer esterni o un sistema di telecomando separato per azionare l'apparecchio.
- ▶ Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.

## ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- ▶ Assicurarsi che l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina non vengano mai a contatto con sorgenti di calore come piastre di cottura o fiamme libere.
- ▶ Non utilizzare carbone o combustibili simili per azionare l'apparecchio!
- ▶ Durante il funzionamento non coprire mai il forno per pizza con panni o oggetti, poiché potrebbero prendere fuoco.
- ▶ Trattare la cupola di terracotta con cautela, perché può rompersi.
- ▶ Usare l'apparecchio solo con gli accessori originali forniti in dotazione.

## Prima del primo impiego

- 1) Al fine di rimuovere eventuali residui di produzione, pulire tutti i pezzi come descritto al capitolo "Pulizia e piccola manutenzione". Assicurarsi che tutte le parti siano completamente asciutte prima di mettere in funzione l'apparecchio.

### **AVVERTENZA! PERICOLO D'INCENDIO!**

- ▶ Non collocare mai l'apparecchio sotto pensili o accanto a tendine, pareti di armadi o altri oggetti infiammabili.
  - ▶ Collocare l'apparecchio solo su una superficie d'appoggio resistente al calore.
- 2) Posizionare l'apparecchio come descritto al capitolo "Posizionamento e assemblaggio".
  - 3) Inserire la spina nella presa di corrente. La spia di controllo **5** si accende con luce rossa segnalando che l'apparecchio è in funzione. Gli elementi riscaldanti **7** iniziano a riscaldarsi.
  - 4) Fare riscaldare l'apparecchio per 10 minuti.

## NOTA

- ▶ Nel corso del primo riscaldamento dell'apparecchio, può verificarsi una leggera formazione di odore e di fumo, dovuta ai resti di lavorazione. Si tratta di un evento normale e completamente innocuo. Provvedere a un'aerazione sufficiente, aprendo ad esempio una finestra.

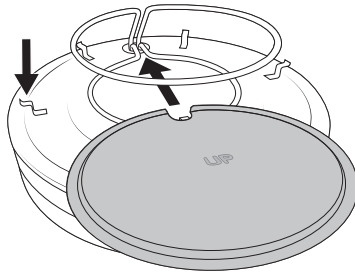
- 5) Staccare la spina dalla presa di corrente.
- 6) Poi fare raffreddare l'apparecchio per 30 minuti prima di smontarlo o pulirlo.
- 7) Dopo il primo riscaldamento pulire nuovamente l'apparecchio come descritto al capitolo "Pulizia e piccola manutenzione".

## Posizionamento e assemblaggio

### ⚠ AVVERTENZA! PERICOLO D'INCENDIO!

- ▶ Non collocare mai l'apparecchio sotto pensili o accanto a tendine, pareti di armadi o altri oggetti infiammabili.
- ▶ Collocare l'apparecchio su una superficie d'appoggio resistente al calore.

- 1) Posizionare l'apparecchio di base **6** su una superficie piana. Questa superficie deve essere resistente al calore e agli schizzi, nonché asciutta. Assicurarsi di non collocare l'apparecchio direttamente vicino a una parete o un armadio.



- 2) A questo punto collocare la teglia **4** sull'apparecchio di base **6**: girare la teglia **4** in modo che la scritta "UP" incisa sia leggibile sul lato superiore. Poi inserire la teglia **4** tra i due elementi riscaldanti **7**. L'incavo semicircolare della teglia **4** circonda l'elemento riscaldante **7** ascendente. Poi poggiare la teglia **4** sui sei sostegni previsti. I sostegni fissano la teglia **4** in modo che non scivoli durante il funzionamento.
- 3) Collocare con cautela la cupola di terracotta **2** sull'apparecchio di base **6**. A questo punto i due elementi riscaldanti **7** e la teglia **4** si trovano nel vano di cottura del forno per pizza. Assicurarsi di collocare la cupola di terracotta **2** in modo tale che l'elemento riscaldante **7** ascendente non copra nessuna apertura **3**. Altrimenti la paletta **8** non entra in questa apertura **3**.

## Utilizzo e funzionamento

Nel vano di cottura si possono cuocere contemporaneamente fino a sei mini pizze. La cupola di terracotta ② presenta sei aperture ③ previste per questo scopo. Con le palette ⑧ fornite si collocano le mini pizze sulla teglia ④ attraverso le aperture ③. Quando le mini pizze sono pronte, basta ritirarle dalla teglia ④ con l'aiuto delle palette ⑧.

## Preparazione delle mini pizze

- 1) Preparare l'impasto per la pizza e il condimento. Tagliare gli alimenti in piccoli pezzi (1-2 cm).
- 2) Se si ungono leggermente le palette ⑧ sarà più facile staccare le mini pizze pronte dal metallo.
- 3) Spianare l'impasto per pizza fino ad uno spessore di 2-4 mm e con l'aiuto della formina ⑨ ritagliare pezzi di impasto. Questi pezzi di impasto sono le basi delle mini pizze e si adattano alle palette ⑧.
- 4) Collocare le basi di pizza sulle palette ⑧. Formare il bordo della mini pizza premendo un poco verso l'alto l'impasto che sporge leggermente. In questo modo si crea un piccolo bordo rialzato che impedisce che gli ingredienti scivolino via facilmente dalla base di pizza.

### ⚠ AVVERTENZA! PERICOLO D 'INCENDIO!

- Gli ingredienti vanno disposti sempre e soltanto sulla base di pizza! Non mettere carne o altri alimenti direttamente sulle palette ⑧. Può schizzarne fuori grasso. Se il grasso giunge agli elementi riscaldanti ⑦, questi possono prendere fuoco!

- 5) Condire le basi di pizza a piacere. Assicurarsi di non accumulare troppi alimenti sulle palette ⑧. In questo caso le mini pizze non entrerebbero più nelle aperture ③ della cupola di terracotta ②.

## Cottura al forno delle mini pizze

### ⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- L'apparecchio e gli accessori utilizzati si riscaldano molto durante l'uso. Non cambiare l'apparecchio di posizione e toccare solo i manici delle palette ⑧.

### NOTA

- Non usare la teglia ④ per cuocere pizze grandi o altri ingredienti. Collocare le mini pizze sempre e soltanto sulle palette ⑧ unte in precedenza. Poi disporre le palette ⑧ guarnite sulla teglia ④. Non ungere la teglia ④.

Preparare l'apparecchio come descritto al capitolo "Posizionamento e assemblaggio".

- 1) Preparare le mini pizze.
- 2) Inserire la spina nella presa di corrente. La spia di controllo **5** si accende con luce rossa segnalando che l'apparecchio è in funzione. Gli elementi riscaldanti **7** iniziano a riscaldarsi.
- 3) Fare riscaldare l'apparecchio per 10 minuti.
- 4) Introdurre le palette **8** nelle aperture **3** della cupola di terracotta **2** e poggiarle sulla teglia **4**. Durante questa operazione assicurarsi che gli ingredienti non tocchino l'elemento riscaldante superiore **7**.

## **⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!**

- ▶ Le palette **8** si riscaldano molto! Afferrarle pertanto esclusivamente dai manici di plastica!

## **ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!**

- ▶ Assicurarsi che dalle mini pizze non cada nessun ingrediente sulla teglia **4**. I resti di ingredienti presenti nel vano di cottura bruciano attaccandosi!
- 5) Far cuocere le mini pizze per circa 7-12 minuti. Il tempo di cottura dipende dallo spessore dell'impasto e dalla quantità di ingredienti, pertanto può variare.
  - 6) Non appena gli ingredienti sono cotti e le mini pizze hanno raggiunto il grado di doratura desiderato, ritirare con cautela le palette **8** dall'apparecchio afferrandole dai manici.

## **NOTA**

- ▶ È possibile poggiare le mini pizze sul piano scaldavivande **1**. Usarlo per poggiarvi solo le mini pizze cotte e nessun altro ingrediente.
  - ▶ Si tenga presente che le mini pizze vi continuano a cuocere. Se restano troppo a lungo sul piano scaldavivande **1** possono asciugarsi.
- 7) Dopo l'uso poggiare le palette **8** su una superficie stabile e resistente al calore. Una volta che le palette **8** si sono raffreddate un poco, è possibile riutilizzarle. Eventualmente ungerle di nuovo leggermente.
  - 8) Se non si ha più bisogno dell'apparecchio, estrarre la spina dalla presa di corrente. La spia di controllo rossa **5** si spegne.
  - 9) Fare raffreddare l'apparecchio per 30 minuti prima di smontarlo e pulirlo.

## Pulizia e piccola manutenzione

### PERICOLO! RISCHIO DI FOLGORAZIONE!

- ▶ Prima della pulizia, staccare sempre la spina di alimentazione dalla presa di corrente! Sussiste il pericolo di folgorazione!



Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi!

### AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Fare sempre raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo. Sussiste il pericolo di ustioni!

### ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- ▶ Non utilizzare detersivi abrasivi o aggressivi. Essi possono danneggiare irreparabilmente la superficie!
- ▶ Per raffreddare la cupola di terracotta **2** non esporla a freddo intenso, poiché il materiale può incrinarsi. Farla raffreddare a temperatura ambiente.
- ▶ Non riscaldare la cupola di terracotta **2** finché non è completamente asciutta. Il materiale umido può incrinarsi!
- ▶ Non mettere mai la cupola di terracotta **2** e l'apparecchio di base **6** in lavastoviglie.

### NOTA

- ▶ La cupola di terracotta **2** è un prodotto realizzato con materiali naturali. Per pulirla non utilizzare detersivi chimici. Con l'uso ripetuto si forma gradualmente una patina. Questa decolorazione del materiale è normale e non compromette la funzione del prodotto. Non è rilevante neppure per l'igiene.
- ▶ Può anche verificarsi una decolorazione permanente della teglia **4**, dato che è molto vicina agli elementi riscaldanti **7**. Per pulire la teglia **4** metterla eventualmente a mollo in acqua con l'aggiunto di un poco di detersivo.
- Pulire con cautela la cupola di terracotta **2** con acqua calda e un panno. Si può anche usare una spazzola morbida. Non immergere la cupola di terracotta **2** in acqua e detersivo, poiché il materiale assorbe acqua. Farla asciugare bene all'aria. Prima di utilizzare nuovamente la cupola di terracotta **2**, assicurarsi che si sia asciugata completamente.
- Strofinare l'apparecchio di base **6** con gli elementi riscaldanti **7** completamente raffreddati usando un panno umido. In caso di necessità, applicare al panno qualche goccia di detersivo delicato e ripassare poi con un panno inumidito solo con acqua. Asciugare tutto accuratamente.

- Pulire la teglia **4**, le palette **8** e la formina **9** in acqua calda e detersivo. Se i componenti sono molto sporchi, è anche possibile metterli un poco a mollo. Dopo la pulizia, asciugare accuratamente tutti i componenti.

## NOTA



Per una pulizia delicata si consiglia di lavare a mano. Le palette **8**, la teglia **4** e la formina **9** sono comunque adatte anche alla lavastoviglie. Metterle nello scomparto superiore della lavastoviglie e assicurarsi che nessun componente resti incastrato.

## Conservazione

- Conservare l'apparecchio e gli accessori raffreddati e puliti in luogo asciutto e privo di polvere. Non conservare la cupola di terracotta **2** al chiuso bensì in un luogo in cui circoli un poco d'aria.

## Eliminazione dei guasti

Errore	Causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona.	La spina non è collegata alla rete elettrica.	Inserire la spina in una presa di corrente.
	La presa di corrente è guasta.	Utilizzare un'altra presa di corrente.
	L'apparecchio è guasto.	Rivolgersi al servizio clienti.
	È scattata la protezione dal surriscaldamento.	Estrarre la spina dalla presa di corrente e attendere che l'apparecchio si raffreddi. Se l'apparecchio continuasse a non funzionare anche dopo essersi raffreddato, rivolgersi al servizio clienti.

Qualora i guasti non si risolvessero con le indicazioni precedenti o si riscontrassero altri tipi di guasti, rivolgersi al servizio clienti.



## Smaltimento



Il simbolo del bidone della spazzatura barrato indica che l'apparecchio è soggetto alla direttiva 2012/19/EU. Tale direttiva prescrive che, al termine della sua vita utile, l'apparecchio non venga smaltito assieme ai normali rifiuti domestici, bensì conferito ad appositi centri di raccolta, centri di riciclaggio o aziende di smaltimento. Lo smaltimento è gratuito per l'utente. Rispettare l'ambiente e smaltire l'apparecchio in modo adeguato.



Per lo smaltimento del prodotto una volta che ha terminato la sua funzione, informarsi presso l'amministrazione comunale.

## Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

Questo apparecchio ha una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Qualora questo prodotto presentasse vizi, Le spettano diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. La garanzia qui di seguito descritta non costituisce alcun limite a tali diritti legali.

### Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data di acquisto. Si prega di conservare bene lo scontrino di cassa. Quest'ultimo è necessario come prova d'acquisto.

Qualora entro tre anni a partire dalla data d'acquisto del prodotto si presentasse un difetto del materiale o di fabbricazione, provvederemo a nostra discrezione a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto oppure a rimborsare il prezzo d'acquisto. Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio guasto e la prova d'acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è evidenziato.

Se il vizio rientra nell'ambito della nostra garanzia, il Suo prodotto verrà riparato o sostituito da uno nuovo. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

### Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. Danni e vizi eventualmente già presenti al momento dell'acquisto devono venire segnalati immediatamente dopo che l'apparecchio è stato disimballato. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

## Ambito della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura secondo severe direttive qualitative e debitamente collaudato 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 o a danni che si verificano su componenti delicati, come ad es. interruttori, batterie o parti realizzate in vetro.

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni espresse nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

## Trattamento dei casi di garanzia

Per garantire una rapida evasione della Sua richiesta, La preghiamo di seguire le seguenti istruzioni:

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (IAN) 388914\_2107 come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonticamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Sul sito [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) è possibile scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni, filmati sui prodotti e software d'installazione.

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 388914\_2107 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

## Assistenza

**IT Assistenza Italia**  
Tel.: 02 36003201  
E-Mail: kompernass@lidl.it

**MT Service Malta**  
Tel.: 80062230  
E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 388914\_2107

## Importatore

Badi che il seguente indirizzo non è quello del servizio di assistenza clienti. Contatti innanzitutto il servizio di assistenza clienti indicato.

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
GERMANIA  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Ricette

Nelle ricette d'esempio sono presentati due tipi di basi di pizza.

I condimenti possono essere variati a piacere. Condire la pizza secondo i gusti e le preferenze. Si tenga comunque presente che il tempo di cottura varia in funzione del condimento e della quantità.

## Pizza al salame con base di farina di frumento

Ingredienti (per circa 8-12 mini pizze)

Per l'impasto:

- 250 g di farina di frumento
- 150 ml di acqua tiepida
- 7 g di lievito fresco o 1/2 bustina di lievito secco (3-4 g)
- 10 ml di olio d'oliva
- 1/2 cucchiaino di zucchero
- 1/2 cucchiaino di sale

Per la salsa di pomodoro:

- 100 g di passato di pomodoro
- 1 spicchio d'aglio
- 1/2 cucchiaino di origano secco
- 1 pizzico di sale e pepe secondo i gusti

Per il condimento:

- 100 g di salame a fette
- 150 g di formaggio grattugiato (ad es. gouda o formaggio per gratinare)

Preparazione:

- 1) Dissolvere il lievito e lo zucchero in 3 cucchiaini di acqua tiepida.
- 2) In una ciotola mescolare la farina con il sale, l'olio e la soluzione di lievito e zucchero.
- 3) Aggiungere gradualmente il resto dell'acqua incorporandola all'impasto.
- 4) Impastare fino ad ottenere una superficie liscia.
- 5) Coprire l'impasto con uno straccio pulito e farlo riposare per circa 1 ora in luogo caldo.
- 6) Preparare la salsa e gli altri ingredienti: tagliare l'aglio a pezzi piccoli o usare lo spremiaglio. Mescolare la passata di pomodoro con l'aglio e l'origano e insaporire con sale e pepe. Tagliare le fette di salame a pezzetti.
- 7) Trascorso il tempo di riposo, stendere l'impasto su una superficie di lavoro infarinata. Per lavorarlo ulteriormente è possibile dividerlo in due pezzi e lavorare ciascun pezzo separatamente.
- 8) Spianare il pezzo di impasto fino a circa 2-4 mm di spessore e ritagliare le basi di pizza con la formina ❶. Collocare le basi di pizza sulle palette ❷ leggermente unte. Formare il bordo della mini pizza premendo un poco verso l'alto l'impasto che sporge leggermente. In questo modo si crea un piccolo bordo rialzato che impedisce che gli ingredienti scivolino via facilmente dalla base di pizza.
- 9) Spennellare la salsa di pomodoro sulla base e condirla con salame e formaggio.
- 10) Introdurre le palette ❷ nelle aperture ❸ e poggiarle sulla teglia ❹. Far cuocere le pizze per circa 7-12 minuti. Il tempo di cottura dipende dallo spessore dell'impasto e dalla quantità di ingredienti, pertanto può variare.

**SUGGERIMENTO:** come alternativa veloce si può anche usare un impasto per pizza già pronto. Condirlo a piacere con salsa di pomodoro e altri ingredienti.

## Pizza vegetariana con base di spelta integrale

Ingredienti (per circa 8-12 mini pizze)

Per l'impasto:

- 150 g di farina di spelta
- 50 g di farina integrale di spelta
- 150 ml di acqua tiepida
- 7 g di lievito fresco o 1/2 bustina di lievito secco (3-4 g)
- 1 cucchiaino di miele
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 1/2 cucchiaino di sale

Per la salsa di pomodoro:

- 100 g di passato di pomodoro
- 1/2 cucchiaino di origano secco
- 1 pizzico di sale e pepe secondo i gusti

Per il condimento:

- 100 g di mais in scatola
- 100 g di peperoni rossi
- 1 cipolla di media grandezza
- 150 g di formaggio grattugiato (ad es. gouda o formaggio per gratinare)

Preparazione:

- 1) Versare la farina integrale di spelta e la farina di spelta in una ciotola e mescolarle. Prelevare 100 g della miscela di farine.
- 2) Versare questi 100 g di miscela di farine in un'altra ciotola e aggiungervi l'acqua tiepida, il lievito secco e il miele. Impastare bene il tutto creando un preimpasto.
- 3) Mettere il preimpasto in una ciotola e coprirlo con uno straccio pulito o pellicola. Fare riposare il tutto per 30 minuti.
- 4) Aggiungere il resto degli ingredienti al preimpasto. Mescolare tutto e impastare fino ad ottenere un impasto dalla superficie liscia.
- 5) Mettere l'impasto in una ciotola e coprirlo nuovamente con uno straccio pulito o pellicola. Fare riposare di nuovo l'impasto, questa volta per 3-4 ore.

## NOTA

- ▶ Si può anche lasciare a riposo l'impasto lievitato in frigorifero durante la notte. Metterlo in una ciotola, coprirlo con uno straccio pulito o pellicola e farlo riposare per 18-24 ore. L'impasto continuerà a lievitare, anche se un poco più lentamente che a temperatura ambiente. Assicurarsi che nel recipiente vi sia spazio sufficiente.
- 6) Preparare la salsa e gli altri ingredienti: mescolare la passata di pomodoro con l'aglio e l'origano e insaporire con sale e pepe. Tagliare i peperoni a dadini, dividere le cipolle in due e tagliarle a strisce corte.
  - 7) Trascorso il tempo di riposo, stendere l'impasto su una superficie di lavoro infarinata. Per lavorarlo ulteriormente è possibile dividerlo in due pezzi e continuare a lavorare ciascun pezzo separatamente.
  - 8) Spianare il pezzo di impasto fino a circa 2-4 mm di spessore e ritagliare le basi di pizza con la formina ❸. Se l'impasto è appiccicoso cospargervi un poco di farina ed eventualmente spianarlo con le dita infarinate e i palmi delle mani.
  - 9) Collocare le basi di pizza sulle palette ❸ leggermente unte. Formare il bordo della mini pizza premendo un poco verso l'alto l'impasto che sporge leggermente. In questo modo si crea un piccolo bordo rialzato che impedisce che gli ingredienti scivolino via facilmente dalla base di pizza.
  - 10) Spennellare la salsa di pomodoro sulla base e guarnirla con mais, peperoni e strisce di cipolla. Poi cospargervi sopra il formaggio.
  - 11) Introdurre le palette ❹ nelle aperture ❸ e poggiarle sulla teglia ❹. Far cuocere le pizze per circa 7-12 minuti. Il tempo di cottura dipende dallo spessore dell'impasto e dalla quantità di ingredienti, pertanto può variare.

**SUGGERIMENTO:** dopo la cottura distribuire sulla pizza un poco di rucola lavata e tagliata a pezzi piccoli. In questo modo la mini pizza acquisisce un sapore fresco e aromatico.



## Índice

<b>Introdução</b> . . . . .	<b>38</b>
<b>Utilização correta</b> . . . . .	<b>38</b>
<b>Conteúdo da embalagem e inspeção de transporte</b> . . . . .	<b>38</b>
Desembalagem . . . . .	39
Eliminação da embalagem . . . . .	39
<b>Descrição do aparelho</b> . . . . .	<b>39</b>
<b>Dados técnicos</b> . . . . .	<b>40</b>
<b>Instruções de segurança</b> . . . . .	<b>40</b>
<b>Antes da primeira utilização</b> . . . . .	<b>43</b>
<b>Instalação e montagem</b> . . . . .	<b>43</b>
<b>Operação e funcionamento</b> . . . . .	<b>44</b>
Preparar mini pizzas . . . . .	44
Cozer as mini pizzas . . . . .	45
<b>Limpeza e conservação</b> . . . . .	<b>46</b>
<b>Armazenamento</b> . . . . .	<b>47</b>
<b>Resolução de falhas</b> . . . . .	<b>48</b>
<b>Eliminação</b> . . . . .	<b>48</b>
<b>Garantia da Kompernass Handels GmbH</b> . . . . .	<b>49</b>
Assistência Técnica . . . . .	50
Importador. . . . .	50
<b>Receitas</b> . . . . .	<b>51</b>
Pizza de salame com base de massa de farinha de trigo. . . . .	51
Pizza vegetariana com base de massa de farinha de espelta integral. . . . .	53



## Introdução

Parabéns pela compra do seu novo aparelho.



Optou por um produto de elevada qualidade. O manual de instruções é parte integrante deste produto. Contém instruções importantes para a segurança, a utilização e a eliminação. Antes de utilizar o produto, familiarize-se com todas as instruções de operação e segurança. Utilize o produto apenas como descrito e nas áreas de aplicação indicadas. Ao transferir o produto para terceiros, entregue todos os respetivos documentos.

## Utilização correta

Este aparelho destina-se exclusivamente à confeção de mini pizzas em espaços interiores. Qualquer utilização diferente ou fora do âmbito descrito é considerada incorreta. O aparelho não se destina à utilização em áreas comerciais ou industriais.

Não é assumida qualquer responsabilidade por danos resultantes da utilização incorreta, de reparações indevidas, de alterações não autorizadas ou da utilização de peças sobresselentes não permitidas. O risco é assumido exclusivamente pelo proprietário.

## Conteúdo da embalagem e inspeção de transporte

Por norma, o aparelho é fornecido com os seguintes componentes:

- Forno para pizza (aparelho base, tabuleiro e cúpula de terracota)
- 6 Espátulas para pizza
- Cortador de massa
- Manual de instruções

### NOTA

- ▶ Verifique a integralidade do produto fornecido e a existência de eventuais danos visíveis.
- ▶ A cúpula de terracota é feita à mão com materiais naturais. Por conseguinte, poderão existir pequenas irregularidades no produto, contudo, estas não afetam a qualidade do produto. A estabilidade da cúpula de terracota não é afetada por essas irregularidades!
- ▶ No caso de fornecimento incompleto ou danos resultantes de embalagem inadequada ou do transporte, contacte a linha direta de Assistência Técnica (ver capítulo "Assistência Técnica").

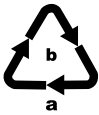
## Desembalagem

### **AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!**

- ▶ Os materiais de embalagem não podem ser utilizados por crianças para brincar. Perigo de asfixia!

- 1) Retire todas as peças do aparelho e o manual de instruções da caixa.
- 2) Remova todos os materiais de embalagem e eventuais películas de proteção e autocolantes do aparelho.

## Eliminação da embalagem



Os materiais de embalagem são selecionados tendo em conta os aspetos ambientais e técnicos relativamente à eliminação, sendo, por isso, recicláveis.

Elimine os materiais de embalagem que já não são necessários de acordo com os regulamentos locais em vigor.

Elimine a embalagem de modo ecológico. Tenha em atenção a marcação nos diversos materiais de embalagem e separe-os convenientemente. Os materiais de embalagem estão identificados com abreviaturas (a) e algarismos (b), com os seguintes significados:

- 1-7: plásticos,
- 20-22: papel e cartão,
- 80-98: compostos.

### **NOTA**

- ▶ Se possível, conserve a embalagem original durante o período de garantia, para que possa embalar o aparelho corretamente em caso de acionamento da mesma.

## Descrição do aparelho


Figura A:

- 1 Superfície para manter quente
- 2 Cúpula de terracota
- 3 Abertura
- 4 Tabuleiro
- 5 Luz de controlo (vermelha, acende-se durante o funcionamento)
- 6 Aparelho base
- 7 Elementos de aquecimento (em cima e em baixo)

Figura B:

- 8 Espátulas para pizza
- 9 Cortador de massa

## Dados técnicos

Tensão de alimentação	220-240 V ~ (corrente alternada), 50-60 Hz
Consumo de energia	910 W
	Todas as peças deste aparelho que entram em contacto com alimentos são adequadas para utilização com produtos alimentares.

## Instruções de segurança

### **PERIGO! CHOQUE ELÉTRICO!**

- ▶ Antes da utilização, verifique a existência de eventuais danos exteriores visíveis no aparelho. Não tente colocar em funcionamento um aparelho avariado ou que tenha sofrido uma queda.
- ▶ Não exponha o aparelho à chuva e nunca o utilize em ambientes húmidos ou molhados. Certifique-se de que o cabo de alimentação elétrica nunca fica molhado ou húmido durante o funcionamento.
- ▶ O aparelho tem de ser ligado a uma tomada com condutor de proteção.
- ▶ Evite que o cabo de alimentação entre em contacto com peças do aparelho quentes. Nunca utilize o aparelho na proximidade de chamas desprotegidas, uma placa de aquecimento ou um forno quente.
- ▶ Verifique regularmente a eventual existência de sinais de danos no cabo de alimentação elétrica. Se este apresentar danos, o aparelho não pode ser utilizado.
- ▶ Se o cabo de alimentação deste aparelho for danificado, terá de ser substituído pelo fabricante, pelo respetivo Serviço de Apoio ao Cliente ou por uma pessoa igualmente qualificada, a fim de evitar situações de perigo.
- ▶ O aparelho não pode entrar em contacto com humidade, como chuva ou um ambiente molhado.

**⚠ PERIGO! CHOQUE ELÉTRICO!**

Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutros líquidos! Pode existir perigo de morte por choque elétrico caso, durante o funcionamento, se verifique uma infiltração de líquidos remanescentes nas peças condutoras de tensão.

**⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!**

- ▶ Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idades superiores a 8 anos, bem como por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- ▶ As crianças não podem brincar com o aparelho.
- ▶ A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não podem ser efetuadas por crianças, salvo se tiverem idades superiores a 8 anos e forem vigiadas.
- ▶ Crianças com idades inferiores a 8 anos devem ser mantidas afastadas do aparelho e do cabo de ligação.
- ▶ Deixe o aparelho arrefecer completamente depois da utilização, antes de o limpar! Perigo de queimaduras!
- ▶ Coloque o aparelho o mais próximo possível da tomada. Certifique-se de que a ficha se encontra num local de fácil acesso, em caso de perigo, e que o cabo de alimentação não está colocado de forma a causar quedas.
- ▶ Certifique-se de que o aparelho é instalado sobre uma base segura.
- ▶ Utilize o forno de pizza sempre com a cúpula de terracota colocada.

## **⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!**



Cuidado! Superfície quente!

- ▶ O aparelho e os acessórios utilizados ficam muito quentes durante o funcionamento. Não mude a posição do aparelho e toque apenas nos cabos das espátulas para pizza.

## **ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!**

- ▶ Não utilize um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto em separado para operar o aparelho.
- ▶ Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- ▶ Certifique-se de que o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha não entram em contacto com fontes de calor, como placas de fogão ou chamas desprotegidas.
- ▶ Não utilize carvão ou combustíveis similares para operar o aparelho!
- ▶ Nunca tape o forno de pizza durante o funcionamento com panos/papel ou objetos. Estes podem incendiar-se!
- ▶ Manuseie a cúpula de terracota com cuidado. Ela pode partir-se!
- ▶ Utilize o aparelho exclusivamente com os acessórios originais fornecidos.

## Antes da primeira utilização

- 1) Limpe as peças conforme descrito no capítulo "Limpeza e conservação", para remover eventuais resíduos resultantes da confeção. Certifique-se de que todas as peças estão completamente secas antes de colocar o aparelho em funcionamento.

### **⚠ AVISO! PERIGO DE INCÊNDIO!**

- ▶ Nunca coloque o aparelho sob armários suspensos ou junto a cortinados, paredes de armários ou outros objetos inflamáveis.
- ▶ Coloque o aparelho apenas sobre uma base resistente ao calor.

- 2) Instale o aparelho conforme descrito no capítulo "Instalação e montagem".
- 3) Insira a ficha na tomada elétrica. A luz de controlo **5** acende-se com a cor vermelha e sinaliza que o aparelho está em funcionamento. Os elementos de aquecimento **7** começam a aquecer.
- 4) Deixe o aparelho aquecer durante 10 minutos.

### **NOTA**

- ▶ Durante o primeiro aquecimento do aparelho pode ocorrer uma ligeira libertação de fumo e odores devido a resíduos de fabrico. Esta situação é normal e totalmente inofensiva. Assegure uma ventilação suficiente, abrindo, p. ex., uma janela.

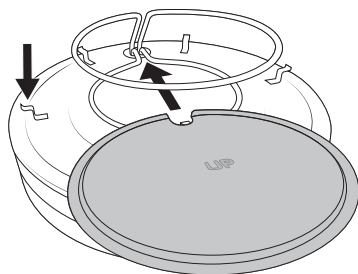
- 5) Retire a ficha da tomada elétrica.
- 6) Deixe então o aparelho arrefecer durante 30 minutos, antes de o desmontar ou limpar.
- 7) Volte a limpar o aparelho após o primeiro aquecimento, conforme descrito no capítulo "Limpeza e conservação".

## Instalação e montagem

### **⚠ AVISO! PERIGO DE INCÊNDIO!**

- ▶ Nunca coloque o aparelho sob armários suspensos ou junto a cortinados, paredes de armários ou outros objetos inflamáveis.
- ▶ Coloque o aparelho sobre uma base resistente ao calor.

- 1) Coloque o aparelho base **6** sobre uma superfície plana. Esta deverá ser resistente ao calor e a salpicos, e estar seca. Certifique-se de que o aparelho não fica encostado a uma parede ou armário.



- 2) Coloque então o tabuleiro **4** sobre o aparelho base **6**: vire o tabuleiro **4**, de forma que a indicação "UP" gravada fique legível na parte superior. Insira então o tabuleiro **4** entre ambos os elementos de aquecimento **7**. A abertura semicircular no tabuleiro **4** encaixa na parte vertical do elemento de aquecimento superior **7**. Coloque então o tabuleiro **4** sobre os seis suportes destinados como apoio. Os suportes fixam o tabuleiro **4**, de modo a este não se deslocar durante o funcionamento.
- 3) Coloque a cúpula de terracota **2** cuidadosamente sobre o aparelho base **6**. Os dois elementos de aquecimento **7** e o tabuleiro **4** estão então no compartimento de cozedura do forno de pizza. Certifique-se de que coloca a cúpula de terracota **2** de forma que nenhuma abertura **3** fique bloqueada pela parte vertical do elemento de aquecimento **7** superior. Caso contrário, não será possível inserir uma espátula para pizza **8** através dessa abertura **3**.

## Operação e funcionamento

No compartimento de cozedura poderá cozer até seis mini pizzas em simultâneo. Na cúpula de terracota **2** existem seis aberturas **3** para esse efeito. Com as espátulas para pizza **8** fornecidas, coloque as mini pizzas sobre o tabuleiro **4** passando-as através das aberturas **3**. Quando as mini pizzas estiverem prontas, retire-as do tabuleiro **4** com a ajuda das espátulas para pizza **8**.

## Preparar mini pizzas

- 1) Prepare a massa de pizza e a cobertura. Corte os alimentos em pedaços pequenos (1-2 cm).
- 2) Unte levemente as espátulas para pizza **8**, para que as mini pizzas cozidas se soltem mais facilmente da superfície metálica.
- 3) Estenda a massa de pizza com 2-4 mm de espessura e corte-a em pedaços utilizando o cortador de massa **9**. Estes pedaços de massa são as bases das mini pizzas e têm uma dimensão adequada para as espátulas para pizza **8**.
- 4) Coloque as bases de pizza sobre as espátulas para pizza **8**. Forme o rebordo da mini pizza dobrando a margem da massa para cima e pressionando levemente. Formará assim um pequeno rebordo saliente e os ingredientes não escorregarão tão facilmente da base da pizza.

**⚠ AVISO! PERIGO DE INCÊNDIO!**

- ▶ Coloque os ingredientes sempre apenas sobre a base da pizza! Não coloque carne ou outros alimentos diretamente sobre as espátulas para pizza 8. A gordura libertada pode salpicar. Se a gordura atingir os elementos de aquecimento 7, estes poderão incendiar-se!

- 5) Cubra as bases das pizzas a gosto. Tenha atenção para não sobrecarregar as espátulas para pizza 8. Senão, as mini pizzas poderão não passar através das aberturas 3 na cúpula de terracota 2.

**Cozer as mini pizzas****⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!**

- ▶ O aparelho e os acessórios utilizados ficam muito quentes durante o funcionamento. Não mude a posição do aparelho e toque apenas nos cabos das espátulas para pizza 8.

**NOTA**

- ▶ Não coza pizzas grandes nem outros ingredientes diretamente sobre o tabuleiro 4. Coloque as mini pizzas sempre apenas sobre as espátulas para pizza 8 previamente untadas. Pouse então as espátulas para pizza 8 carregadas sobre o tabuleiro 4. Não unte o tabuleiro 4.

Prepare o aparelho, conforme descrito no capítulo "Instalação e montagem".

- 1) Prepare as mini pizzas.
- 2) Insira a ficha na tomada elétrica. A luz de controlo 5 acende-se com a cor vermelha e sinaliza que o aparelho está em funcionamento. Os elementos de aquecimento 7 começam a aquecer.
- 3) Deixe o aparelho pré-aquecer durante 10 minutos.
- 4) Introduza as espátulas para pizza 8 através das aberturas 3 na cúpula de terracota 2 e pouse-as sobre o tabuleiro 4. Certifique-se de que os ingredientes não tocam no elemento de aquecimento 7 superior.

**⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!**

- ▶ As espátulas para pizza 8 ficam muito quentes! Não toque nas mesmas, a não ser no cabo!

**ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!**

- ▶ Certifique-se de que não caem ingredientes das mini pizzas para o tabuleiro 4. Os restos de ingredientes que ficam no compartimento de cozedura queimam-se!



- Deixe as mini pizzas cozerem durante aprox. 7-12 minutos. O tempo de cozedura depende da espessura da massa e da quantidade de ingredientes, podendo, por isso, variar.
- Puxe cuidadosamente as espátulas para pizza **8** pelos respetivos cabos para fora do aparelho, assim que os ingredientes estiverem cozinhados e as mini pizzas tiverem atingido o grau de cozedura desejado.

## NOTA

- ▶ Pode colocar mini pizzas sobre a superfície para manter quente **1**. Coloque apenas mini pizzas previamente cozidas e nenhum outro ingrediente.
  - ▶ Tenha atenção que as mini pizzas continuarão a cozer. Elas podem ficar secas, se ficarem durante muito tempo sobre a superfície para manter quente **1**.
- Após a utilização, coloque as espátulas para pizza **8** individuais sobre uma base estável e resistente ao calor. Após as espátulas para pizza **8** terem arrefecido um pouco, poderão voltar a ser utilizadas. Se necessário, pode voltar a untar levemente as mesmas.
  - Se já não necessitar do aparelho, retire a ficha elétrica da tomada. A luz de controlo vermelha **5** apaga-se.
  - Deixe o aparelho arrefecer durante 30 minutos, antes de o desmontar e limpar.

## Limpeza e conservação

### PERIGO! CHOQUE ELÉTRICO!

- ▶ Retire a ficha da tomada antes de cada limpeza! Perigo de choque elétrico!



- ▶ Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutros líquidos!

### AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Antes de limpar o aparelho, deixe-o arrefecer sempre. Existe perigo de queimaduras!

### ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Não utilize detergentes abrasivos ou agressivos. Estes podem danificar as superfícies de forma irreparável!
- ▶ Não submeta a cúpula de terracota **2** a frio extremo para a arrefecer, o material pode rachar! Deixe-a arrefecer à temperatura ambiente.
- ▶ Volte a aquecer a cúpula de terracota **2** apenas quando esta estiver totalmente seca. O material húmido pode rachar!
- ▶ Nunca lave a cúpula de terracota **2** e o aparelho base **6** na máquina de lavar loiça!

**NOTA**

- ▶ A cúpula de terracota ② é um produto feito com materiais naturais. Não utilize detergentes químicos para a lavar. À medida que for sendo repetidamente utilizada, a cúpula adquirirá uma pátina. Esta alteração de cor do material é normal e não afeta de forma alguma a sua função. Também não é significativa em termos de higiene.
- ▶ Também pode ocorrer uma alteração de cor do tabuleiro ④, uma vez que este fica muito próximo dos elementos de aquecimento ⑦. Se necessário, deixe o tabuleiro ④ de molho em água com um pouco de detergente para o lavar mais facilmente.
- Lave a cúpula de terracota ② cuidadosamente com água morna e um pano da loiça. Também pode utilizar uma escova macia para a limpeza. Não mergulhe a cúpula de terracota ② em água, pois o material absorve água. Deixe-a secar bem ao ar. Certifique-se de que a cúpula de terracota ② está perfeitamente seca antes de a voltar a aquecer.
- Limpe o aparelho base ⑥, incluindo os elementos de aquecimento ⑦ totalmente arrefecidos, com um pano húmido. Em caso de necessidade, aplique um detergente suave no pano e, em seguida, lave com um pano humedecido apenas com água. Seque tudo muito bem.
- Lave o tabuleiro ④, as espátulas para pizza ⑧ e o cortador de massa ⑨ em água morna com detergente. Se as peças estiverem muito sujas, poderá eventualmente deixá-las de molho. Seque bem todas as peças após a limpeza.

**NOTA**

Para uma limpeza cuidadosa, recomendamos que as lave à mão. No entanto, as espátulas para pizza ⑧, o tabuleiro ④ e o cortador de massa ⑨ também podem ser lavados na máquina de lavar loiça. Coloque estas peças no cesto superior da máquina de lavar loiça e certifique-se de que nenhuma peça fica presa.

## Armazenamento

- Guarde o aparelho arrefecido e limpo, bem como os acessórios num local seco e sem pó. Não guarde a cúpula de terracota ② num local fechado, escolha um local em que circule algum ar.

## Resolução de falhas

Falha	Causa	Solução
O aparelho não funciona.	A ficha não está ligada à tomada.	Insira a ficha numa tomada elétrica.
	A tomada está avariada.	Utilize outra tomada.
	O aparelho está avariado.	Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
	A proteção de sobreaquecimento foi ativada.	Desligue a ficha da tomada e aguarde até o aparelho arrefecer. Caso o aparelho continue a não funcionar depois de arrefecido, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.

Caso não seja possível corrigir as falhas por meio da resolução acima descrita, ou caso detete outros tipos de falhas, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente.

## Eliminação



O símbolo de um contêiner de lixo com rodas riscado indica que este aparelho está sujeito à Diretiva Europeia 2012/19/EU. Esta diretiva determina que não pode eliminar este aparelho, no fim da sua vida útil, no lixo doméstico normal, devendo entregá-lo em locais de recolha especialmente previstos para o efeito, depósitos de materiais recicláveis ou empresas de eliminação de resíduos. A eliminação é gratuita. Proteja o meio ambiente e elimine os resíduos de modo adequado.



Relativamente às possibilidades de eliminação do produto em fim de vida, informe-se na junta de freguesia ou câmara municipal da sua área de residência.

## Garantia da Kompersnass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

Este aparelho tem uma garantia de 3 anos a contar da data de compra. No caso deste produto ter defeitos, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia que passamos a transcrever.

### Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor, guarde bem o talão de compra. Este é necessário como comprovativo da compra.

Se, no prazo de três anos a contar da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou de fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós, ao nosso critério, gratuitamente, ou o preço de compra será reembolsado. Esta garantia parte do princípio que o aparelho avariado e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados no prazo de três anos, junto com uma descrição breve, por escrito, da falha e das circunstâncias em que a mesma ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto. Com a substituição do produto é iniciado um novo prazo de garantia segundo DL 67/2003.

### Prazo de garantia e direitos legais

O período de garantia não é prolongado pelo acionamento da mesma. Isto também se aplica a peças substituídas e reparadas. Danos e defeitos que possam eventualmente já existir no momento da compra devem ser imediatamente comunicados, após retirar o aparelho da embalagem. Expirado o período da garantia, quaisquer reparações necessárias estão sujeitas a pagamento.

### Âmbito da garantia

O aparelho foi fabricado segundo diretivas de qualidade rigorosas, com o maior cuidado, e testado escrupulosamente antes da sua distribuição.

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico. Esta garantia não abrange peças do produto sujeitas ao desgaste normal e que podem, por isso, ser consideradas peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex., interruptores, acumuladores ou peças de vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, utilizado incorretamente ou se a manutenção tenha sido realizada indevidamente. Para garantir uma utilização correta do produto, é necessário cumprir todas as instruções contidas no manual de instruções. Ações ou fins de utilização que são desaconselhados, ou para os quais é alertado no manual de instruções, têm de ser impreterivelmente evitados.

O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial. A garantia extingue-se em caso de utilização incorreta, uso de força e intervenções que não tenham sido efetuadas pela nossa Filial de Assistência Técnica autorizada.

## Procedimento em caso de acionamento da garantia

Para garantir um processamento rápido do seu pedido, siga, por favor, as seguintes instruções:

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (IAN) 388914\_2107 como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta da capa do manual de instruções (em baixo à esquerda), da placa de características, de uma impressão no produto ou do autocolante na traseira ou lado inferior do produto.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnica, indicado em seguida, **telefonicamente** ou **por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.



Em [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) poderá descarregar este manual de instruções e muitos outros manuais, bem como vídeos sobre produtos e software de instalação.

Com o código QR acede diretamente à página da Assistência Técnica Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) e poderá abrir o seu manual de instruções, introduzindo o número de artigo (IAN) 388914\_2107.

## Assistência Técnica

### PT Assistência Portugal

Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)

E-Mail: [kompernass@lidl.pt](mailto:kompernass@lidl.pt)

IAN 388914\_2107

## Importador

Por favor, observe que a seguinte morada não é a morada do Serviço de Assistência Técnica. Primeiro entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANHA

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Receitas

Nos exemplos de receitas encontrará dois tipos diferentes de bases de pizza.

A cobertura pode ser alterada a gosto. Cubra a pizza ao seu gosto, de acordo com as suas preferências. No entanto, tenha em atenção que o tempo de cozedura varia consoante os ingredientes da cobertura e a quantidade.

### **Pizza de salame com base de massa de farinha de trigo**

Ingredientes (para aprox. 8-12 mini pizzas)

Para a massa:

- 250 g de farinha de trigo
- 150 ml de água morna
- 7 g de fermento fresco ou 1/2 saqueta de fermento seco (3-4 g)
- 10 ml de azeite
- 1/2 colher de chá de açúcar
- 1/2 colher de chá de sal

Para o molho de tomate:

- 100 g de tomate triturado
- 1 dente de alho
- 1/2 colher de chá de orégãos
- 1 pitada de sal e pimenta a gosto

Para a cobertura:

- 100 g de fatias de salame
- 150 g de queijo ralado (p. ex. gouda ou queijo para gratinar)

## Preparação:

- 1) Desfaça o fermento juntamente com o açúcar em 3 colheres de sopa de água morna.
- 2) Misture a farinha com o sal, o azeite e a mistura de fermento e açúcar numa tigela.
- 3) Adicione aos poucos a restante água e amasse.
- 4) Amasse a massa até obter uma consistência homogénea.
- 5) Cubra a massa com um pano limpo e deixe repousar num local quente durante 1 hora.
- 6) Prepare o molho e os outros ingredientes: pique o alho ou esmague-o num esmagador de alho. Misture o tomate triturado com o alho e os orégãos, e tempere com sal e pimenta. Corte as fatias de salame em pedaços pequenos.
- 7) Após o tempo de repouso, coloque a massa sobre uma superfície polvilhada com farinha. Para fazer as pizzas, pode dividir a massa em duas partes e trabalhar uma de cada vez.
- 8) Estenda o pedaço de massa com uma espessura de 2-4 mm e corte as bases de pizza com o cortador de massa ❸. Coloque as bases de pizza sobre as espátulas para pizza ❹ levemente untadas. Forme o rebordo da mini pizza dobrando a margem da massa para cima e pressionando levemente. Formará assim um pequeno rebordo saliente e os ingredientes não escorregarão tão facilmente da base da pizza.
- 9) Cubra com molho de tomate e coloque por cima o salame e o queijo.
- 10) Passe as espátulas para pizza ❹ através das aberturas ❺ e pouse-as no tabuleiro ❻. Deixe as pizzas cozerem durante aprox. 7-12 minutos. O tempo de cozedura depende da espessura da massa e da quantidade de ingredientes, podendo, por isso, variar.

DICA: como alternativa rápida também pode utilizar massa de pizza de compra. Cubra a massa a gosto, com molho de tomate e outros ingredientes.

## **Pizza vegetariana com base de massa de farinha de espelta integral**

Ingredientes (para aprox. 8-12 mini pizzas)

Para a massa:

- 150 g de farinha de espelta
- 50 g de farinha de espelta integral
- 150 ml de água morna
- 7 g de fermento fresco ou 1/2 saqueta de fermento seco (3-4 g)
- 1 colher de chá de mel
- 1 colher de sopa de azeite
- 1/2 colher de chá de sal

Para o molho de tomate:

- 100 g de tomate triturado
- 1/2 colher de chá de orégãos
- 1 pitada de sal e pimenta a gosto

Para a cobertura:

- 100 g de milho de lata
- 100 g de pimento vermelho
- 1 cebola média
- 150 g de queijo ralado (p. ex. gouda ou queijo para gratinar)

Preparação:

- 1) Coloque a farinha de espelta integral e a farinha de espelta numa tigela e misture. Retire 100 g da mistura de farinha.
- 2) Coloque as 100 g de mistura de farinha numa outra tigela e adicione a água morna, o fermento seco e o mel. Amasse tudo até obter uma massa.
- 3) Coloque esta massa numa tigela e tape-a com um pano limpo ou com película aderente. Deixe repousar durante 30 minutos.
- 4) Adicione os restantes ingredientes a esta massa. Misture tudo e amasse bem, até obter uma massa com uma consistência lisa.
- 5) Coloque esta massa numa tigela e volte a tapar com um pano limpo ou com película aderente. Deixe a massa repousar novamente, desta vez durante 3-4 horas.



## NOTA

- ▶ Também pode deixar a massa lèveada repousar durante a noite, no frigorífico. Coloque-a numa tigela, tape-a com um pano limpo ou com película aderente e deixe repousar durante 18-24 horas. A massa continuará a levedar, embora mais lentamente que à temperatura ambiente. Certifique-se que o recipiente comporta o crescimento da massa.
- 6) Prepare o molho e os outros ingredientes: misture o tomate triturado com o alho e os orégãos, e tempere com sal e pimenta. Corte o pimento em pequenos cubos, corte as cebolas ao meio e depois em tiras curtas.
  - 7) Após o tempo de repouso, coloque a massa sobre uma superfície polvilhada com farinha. Para fazer as pizzas, pode dividir a massa em duas partes e trabalhar uma de cada vez.
  - 8) Estenda o pedaço de massa com uma espessura de 2-4 mm e corte as bases de pizza com o cortador de massa ❶. Polvilhe um pouco de farinha sobre a massa caso esta esteja a pegar e, se necessário, pressione-a com os dedos e as palmas das mãos enfarinhados, até ficar achatada.
  - 9) Coloque as bases de pizza sobre as espátulas para pizza ❷ levemente untadas. Forme o rebordo da mini pizza dobrando a margem da massa para cima e pressionando levemente. Formará assim um pequeno rebordo saliente e os ingredientes não escorregarão tão facilmente da base da pizza.
  - 10) Cubra com molho de tomate, milho, pimento e tiras de cebola. Em seguida, coloque o queijo por cima.
  - 11) Passe as espátulas para pizza ❸ através das aberturas ❹ e pouse-as no tabuleiro ❺. Deixe as pizzas cozerem durante aprox. 7-12 minutos. O tempo de cozedura depende da espessura da massa e da quantidade de ingredientes, podendo, por isso, variar.

DICA: após a cozedura, coloque sobre a pizza um pouco de rúcula lavada e cortada em pedaços pequenos. A mini pizza ficará assim com um paladar fresco e ligeiramente picante!

## Contents

<b>Introduction</b> .....	<b>56</b>
<b>Intended use</b> .....	<b>56</b>
<b>Package contents and transport inspection</b> .....	<b>56</b>
Unpacking .....	57
Disposal of the packaging .....	57
<b>Appliance description</b> .....	<b>57</b>
<b>Technical specifications</b> .....	<b>58</b>
<b>Safety information</b> .....	<b>58</b>
<b>Before first use</b> .....	<b>60</b>
<b>Setting up and assembly</b> .....	<b>61</b>
<b>Handling and operation</b> .....	<b>62</b>
Preparing mini-pizzas .....	62
Baking mini-pizzas .....	62
<b>Cleaning and maintenance</b> .....	<b>64</b>
<b>Storage</b> .....	<b>65</b>
<b>Troubleshooting</b> .....	<b>65</b>
<b>Disposal</b> .....	<b>66</b>
<b>Kompernass Handels GmbH warranty</b> .....	<b>66</b>
Service .....	68
Importer .....	68
<b>Recipes</b> .....	<b>68</b>
Salami pizza with wheat flour base .....	68
Vegetarian pizza with wholemeal spelt base .....	70

## Introduction



Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product. The operating instructions are part of this product. They contain important information about safety, usage and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. Use the product only as described and for the specified range of applications. Please also pass these operating instructions on to any future owner.

## Intended use

This appliance is intended exclusively for baking mini-pizzas inside. Any other use or use beyond that specified is considered improper use. The appliance is not intended for use in commercial or industrial environments.

Claims of any kind for damage resulting from misuse, incompetent repairs, unauthorised modification or the use of unauthorised replacement parts will not be accepted. The operator bears sole liability.

## Package contents and transport inspection

The appliance is supplied with the following components as standard:

- Pizza oven (basic appliance, baking tray and terracotta dome)
- 6 pizza peels
- Dough cutter
- Operating instructions

### NOTE

- ▶ Check the package for completeness and signs of visible damage.
- ▶ The terracotta dome is handmade and consists of natural materials. Consequently, there may be small imperfections in the product. These do not affect the quality of the product. This does not affect the stability of the terracotta dome!
- ▶ If any items are missing or damaged as a result of defective packaging or transportation, contact the service hotline (see section "Service").

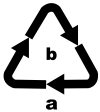
## Unpacking

### **⚠ WARNING! RISK OF INJURY!**

► Do not allow children to play with packaging materials. Risk of suffocation!

- 1) Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the box.
- 2) Remove all packaging materials as well as any protective films and labels from the appliance.

## Disposal of the packaging



The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal, and are therefore recyclable. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.

Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner. Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings:

- 1-7: plastics,
- 20-22: paper and cardboard,
- 80-98: composites.

### **NOTE**

► If possible, keep the original packaging during the warranty period so that the appliance can be properly packed for returning in the event of a warranty claim.

## Appliance description


Figure A:

- 1 Warming plate
- 2 Terracotta dome
- 3 Opening
- 4 Baking tray
- 5 Control lamp (red, lights up during operation)
- 6 Basic appliance
- 7 Heating elements (top and bottom)

Figure B:


- 8 Pizza peel
- 9 Dough cutter

## Technical specifications

Power supply	220–240 V ~ (AC), 50–60 Hz
Power consumption	910 W
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

## Safety information

### **DANGER! ELECTRIC SHOCK!**

- ▶ Prior to use, check the appliance for visible external damage. Do not use an appliance that has been damaged or dropped.
  - ▶ Do not expose the appliance to rain, and never use it in a humid or wet environment. Ensure that the power cable never becomes wet or moist during operation.
  - ▶ The appliance must be connected to a mains socket with a protective earth.
  - ▶ Protect the power cable from contact with hot appliance parts. Never use the appliance near naked flames, a hotplate or a heated oven.
  - ▶ The power cable must be checked for signs of damage at regular intervals. If the power cable is damaged, the appliance may no longer be used.
  - ▶ To avoid potential risks, if the appliance power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer service or by a qualified technician.
  - ▶ Do not allow the appliance to come into contact with moisture such as rain or water.
-  Never immerse the appliance in water or any other liquids! There is a risk of fatal electric shock if residual liquids come into contact with live components during operation.

## **⚠ WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ This appliance may be used by children over the age of 8 and by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or by those without experience and/or knowledge, if they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and have understood the potential risks.
- ▶ Do not allow children to play with the appliance.
- ▶ Cleaning and user maintenance must not be performed by children unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- ▶ Children younger than eight years of age must be kept away from the appliance and the power cable.
- ▶ After use, allow the appliance to cool down completely before cleaning it! Risk of burns!
- ▶ If possible, set up the appliance close to a power socket. Ensure that the power plug is quickly reachable in case of danger and that the cable poses no risk of tripping.
- ▶ Provide a stable location for the appliance.
- ▶ Always operate the pizza oven with the terracotta dome in place.



Caution! Hot surface!

- ▶ The appliance and the accessories in use become very hot during operation. Do not move the appliance and only touch the handles of the pizza peels.

## CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use an external timer switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- ▶ Never leave the appliance unattended during operation.
- ▶ Ensure that the appliance, the power cable and the plug do not come into contact with heat sources such as hotplates or naked flames.
- ▶ Do not use charcoal or similar fuels to operate the appliance!
- ▶ Never cover the pizza oven with cloths or other items during operation. They could catch fire!
- ▶ Treat the terracotta dome carefully. It is fragile!
- ▶ Operate the appliance only with the original accessories supplied.

## Before first use

- 1) Clean all parts as described in the section "Cleaning and care" to remove any production residues. Make sure that all parts are completely dry before operating the appliance.

### **WARNING! RISK OF FIRE!**

- ▶ Never set up the appliance underneath wall cupboards or next to curtains, cupboard walls or other flammable objects.
  - ▶ Always place the appliance on a heat-resistant surface.
- 2) Set up the appliance as described in the section "Setting up and assembly".
  - 3) Insert the plug into the mains power socket. The control lamp **5** lights up red to indicate that the appliance is in operation. The heating elements **7** start to heat up.
  - 4) Preheat the appliance for 10 minutes.

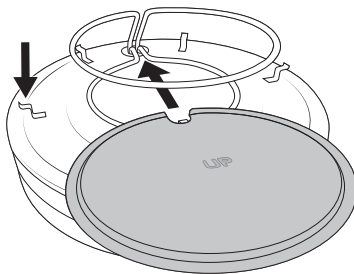
## NOTE

- ▶ The first time the appliance heats up, a small amount of smoke and odour may result from production-related residues. This is normal and is completely harmless. Ensure sufficient ventilation; for example, by opening a window.
- 5) Remove the plug from the mains power socket.
  - 6) Allow the appliance to cool down for 30 minutes before dismantling and cleaning it.
  - 7) After heating the appliance for the first time, clean it again as described in the section "Cleaning and care".

## Setting up and assembly

### ⚠ WARNING! RISK OF FIRE!

- ▶ Never set up the appliance underneath wall cupboards or next to curtains, cupboard walls or other flammable objects.
  - ▶ Always place the appliance on a heat-resistant surface.
- 1) Place the basic appliance **6** on a level surface. This must be heat-resistant, splash-resistant and dry. Make sure that you do not place the appliance right next to a wall or a cupboard.



- 2) Put the baking tray **4** onto the basic appliance **6**: Turn the baking tray **4** around so that the embossed "UP" is readable on the upper side. Then push the baking tray **4** between the two heating elements **7**. The semi-circular cut-out on the baking tray **4** encloses the vertical part of the heating element **7**. Then place the baking tray **4** onto the six supports provided. These supports fix the baking tray **4** in place so that it cannot slip during operation.
- 3) Place the terracotta dome **2** carefully onto the basic appliance **6**. The two heating elements **7** and the baking tray **4** are now located in the baking chamber of the pizza oven. Make sure that you place the terracotta dome **2** on the appliance so that none of the openings **3** are blocked by the vertical part of the heating element **7**. Otherwise, you will not be able to fit a pizza peel **8** through the opening **3**.



## Handling and operation

You can bake up to six mini-pizzas simultaneously in the baking chamber. There are six openings ③ for this in the terracotta dome ②. Use the supplied pizza peels ⑧ to push the mini-pizzas through the openings ③ and onto the baking tray ④. Once the mini-pizzas are fully cooked, use the pizza peels ⑧ to remove them from the baking tray ④.

## Preparing mini-pizzas

- 1) Prepare the pizza dough and the toppings. Cut the food into small pieces (1–2 cm).
  - 2) Lightly grease the pizza peels ⑧. This will make it easier to remove the ready-baked mini-pizzas from the metal tray.
  - 3) Roll out the pizza dough to a thickness of 2–4 mm and then use the dough cutter ⑨ to cut out pieces of dough. These pieces of dough form the bases for the mini-pizzas and fit onto the pizza peels ⑧.
  - 4) Place the pizza bases on the pizza peels ⑧. Shape the edge of the mini-pizza by pushing the slightly overhanging dough up a little. This creates a small raised edge which prevents the toppings from sliding off the pizza base.
- ⚠ WARNING! RISK OF FIRE!**

  - ▶ Place the ingredients only on the pizza base! Do not place any meat or other ingredients directly onto the pizza peels ⑧. Escaping fat can splash. Fat dripping onto the heating elements ⑦ can catch fire!
- 5) Top the pizzas according to your taste. Make sure that the pizza peel ⑧ is not loaded too high. Otherwise, the mini-pizzas will not pass through the openings ③ in the terracotta dome ②.

## Baking mini-pizzas

### ⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ The appliance and the accessories in use become very hot during operation. Do not move the appliance and only touch the handles of the pizza peels ⑧.

### NOTE

- ▶ Do not bake large pizzas or other ingredients directly on the baking tray ④. Always place the mini-pizzas onto pre-greased pizza peels ⑧. Then place the loaded pizza peels ⑧ onto the baking tray ④. Do not grease the baking tray ④.

Set up the appliance as described in the section "Setting up and assembly".

- 1) Prepare the mini-pizzas.
- 2) Insert the plug into the mains power socket. The control lamp **5** lights up red to indicate that the appliance is in operation. The heating elements **7** start to heat up.
- 3) Preheat the appliance for 10 minutes.
- 4) Push the pizza peels **8** through the openings **3** in the terracotta dome **2** and place them onto the baking tray **4**. When doing so, make sure that the ingredients do not come into contact with the upper heating element **7**.

## **WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ The pizza peels **8** get very hot! Therefore, always hold them using the plastic handles!

## **ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!**

- ▶ Make sure that no ingredients fall from the mini-pizzas onto the baking tray **4**. Any food residues left in the baking chamber will burn!
- 5) Bake the mini-pizzas for around 7-12 minutes. The actual baking time depends on the thickness of the dough and the quantity of ingredients and can therefore vary.
  - 6) Pull the pizza peels **8** carefully by the handles out of the appliance as soon as the ingredients are cooked and pizzas have reached the desired degree of browning.

## **NOTE**

- ▶ You can place the mini-pizzas on the warming plate **1**. Place only ready-baked mini-pizzas on there and not any other ingredients.
  - ▶ Bear in mind that the mini-pizzas will continue cooking. They can dry out if left on the warming plate **1** for too long.
- 7) After use, place the individual pizza peels **8** on a stable and heat-resistant surface. After the pizza peels **8** have cooled down a little, they can be used again. You may need to re-grease them lightly before use.
  - 8) Once you have finished using the appliance, pull the plug out of the socket. The red control lamp **5** goes out.
  - 9) Allow the appliance to cool down for 30 minutes before dismantling and cleaning it.

## Cleaning and maintenance

### **DANGER! ELECTRIC SHOCK!**

- ▶ Before cleaning the appliance, disconnect the power plug from the mains power socket! There is a risk of electric shock!



- ▶ Never immerse the appliance in water or other liquids!

### **WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ Always allow the appliance to cool down before cleaning it. There is a risk of burns!

### **ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!**

- ▶ Do not use abrasive or aggressive cleaning materials. They can irreparably damage the surfaces!
- ▶ Do not expose the terracotta dome **2** to extreme cold to cool it down, the material can crack! Allow it to cool down at room temperature.
- ▶ Do not heat up the terracotta dome **2** again until it has completely dried out. The damp material can crack!
- ▶ Never clean the terracotta dome **2** or the basic appliance **6** in the dishwasher!

### **NOTE**

- ▶ The terracotta dome **2** is made from natural materials. Do not use any chemical cleaning agents to clean it. After repeated use, a patina will form. This discolouration of the material is normal and does not impair the function. It also has no impact on hygiene.
- ▶ A permanent discolouration of the baking tray **4** may also occur as it lies very close to the heating elements **7**. If necessary, soak the baking tray **4** in water and add a little washing-up liquid.
- Clean the terracotta dome **2** carefully with warm water and a washing-up cloth. You can also use a soft brush. Do not immerse the terracotta dome **2** in washing-up water as the material soaks up water. Allow it to air dry afterwards. Make sure that the terracotta dome **2** is completely dry before heating it again.
- Wipe the basic appliance **6** including the completely cooled heating elements **7** with a damp cloth. If necessary, apply a mild detergent to the cloth and wipe with a cloth moistened only with water. Dry everything properly.

- Clean the baking tray ④, the pizza peels ⑧ and the dough cutter ⑨ in warm soapy water. If the parts are heavily soiled, you can soak them a little. Dry all the parts thoroughly after cleaning.

## NOTE



For gentle cleaning, we recommend hand washing. However, the pizza peels ⑧, baking tray ④ and dough cutter ⑨ are also dishwasher-safe. Place them in the top compartment of the dishwasher, taking care not to trap any parts.

## Storage

- After it has cooled down, store the cleaned appliance and accessories in a dust-free and dry location. Do not store the terracotta dome ② in an enclosed space, but rather somewhere where the air can circulate freely.

## Troubleshooting

Fault	Cause	Solution
The appliance is not working.	The plug is not connected to the mains power.	Insert the plug into a mains power socket.
	The mains power socket is defective.	Use a different mains power socket.
	The appliance is defective.	Contact the Customer Service department.
	The thermal cut-out has been triggered.	Disconnect the plug from the mains power socket and wait until the appliance has cooled down. If the appliance still does not function after cooling down, contact the Customer Service department.

If the malfunction cannot be corrected using one of the suggestions above, or if you have found some other kind of malfunction, please contact our Customer Service department.

## Disposal



The symbol showing a crossed-out dustbin means that this appliance is subject to Directive 2012/19/EU. This directive states that this appliance may not be disposed of in the normal household waste at the end of its useful life, but must be taken to specially set-up collection locations, recycling depots or disposal companies. This disposal is free of charge for the user. Protect the environment and dispose of this appliance properly.



Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.

## Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

### Warranty conditions

The warranty period starts on the date of purchase. Please keep your receipt in a safe place. This will be required as proof of purchase.

If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion). This warranty service requires that you present the defective appliance and the proof of purchase (receipt) within the three-year warranty period, along with a brief written description of the fault and of when it occurred.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

### Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

## Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or to fragile parts which could be considered as consumable parts such as switches, batteries or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications / repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

## Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 388914\_2107 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and installation software at [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com).

This QR code will take you directly to the Lidl service page ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 388914\_2107.

## Service

### **GB** Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: [kompernass@lidl.co.uk](mailto:kompernass@lidl.co.uk)

### **MT** Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: [kompernass@lidl.com.mt](mailto:kompernass@lidl.com.mt)

IAN 388914\_2107

## Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Recipes

These recipe examples feature two different types of pizza bases.

The toppings can be changed in many ways. Top the pizza according to your personal taste and preferences. However, bear in mind that the baking time varies depending on the topping and quantity.

### **Salami pizza with wheat flour base**

Ingredients (for around 8–12 mini pizzas)

For the dough:

- 250 g wheat flour
- 150 ml lukewarm water
- 7 g fresh yeast or 1/2 sachet of dry yeast (3–4 g)
- 10 ml olive oil
- 1/2 tsp. sugar
- 1/2 tsp. salt

For the tomato sauce:

- 100 g tomato passata
- 1 clove of garlic
- 1/2 tsp. dried oregano
- Add a pinch of salt and pepper to taste

For the topping:

- 100 g salami slices
- 150 g grated cheese (e.g. Gouda or gratin cheese)

Preparation:

- 1) Dissolve the yeast and sugar in 3 tbsp. of lukewarm water.
- 2) Mix the flour with the salt, oil and yeast-sugar solution in a bowl.
- 3) Gradually add the remaining water and work it into the dough.
- 4) Knead the dough until it has a smooth surface.
- 5) Cover the dough with a clean cloth and leave to rise in a warm place for 1 hour.
- 6) Prepare the sauce and the other ingredients: Cut the garlic into small pieces or press the cloves through a garlic press. Mix the strained tomatoes with the garlic and oregano, and then season with salt and pepper. Cut the salami slices into small pieces.
- 7) After the rising time, place the dough on a floured work surface. You can divide the dough into two pieces and work each piece separately.
- 8) Roll out the dough to a thickness of 2–4 mm and cut out the pizza bases with the dough cutter ❸. Place the pizza bases on the lightly greased pizza peels ❷. Shape the edge of the mini-pizza by pushing the slightly overhanging dough up a little. This creates a small raised edge which prevents the toppings from sliding off the pizza base.
- 9) Spread on a little tomato sauce, then top with salami and cheese.
- 10) Push the pizza peels ❷ through the openings ❹ onto the baking tray ❶. Bake the mini-pizzas for around 7–12 minutes. The actual baking time depends on the thickness of the dough and the quantity of ingredients and can therefore vary.

TIP: As a quick alternative, you can also use ready-made pizza dough. Top with tomato sauce and other ingredients as desired.



## Vegetarian pizza with wholemeal spelt base

Ingredients (for around 8–12 mini pizzas)

For the dough:

- 150 g spelt flour
- 50 g wholemeal spelt flour
- 150 ml lukewarm water
- 7 g fresh yeast or 1/2 sachet of dry yeast (3–4 g)
- 1 tsp. honey
- 1 tbsp. olive oil
- 1/2 tsp. salt

For the tomato sauce:

- 100 g tomato passata
- 1/2 tsp. dried oregano
- Add a pinch of salt and pepper to taste

For the topping:

- 100 g tinned sweetcorn
- 100 g red pepper
- 1 medium-sized onion
- 150 g grated cheese (e.g. Gouda or gratin cheese)

Preparation:

- 1) Put the wholemeal spelt flour and spelt flour in a bowl and mix. Remove 100 g from the flour mixture.
- 2) Pour the 100 g flour mixture into another bowl and add the lukewarm water, dry yeast and honey. Knead everything well into a pre-dough.
- 3) Place the pre-dough in a bowl, cover with a clean cloth or cling film. Leave to rise for 30 minutes.
- 4) Then add the remaining ingredients to the pre-dough. Mix everything together and knead until a dough with a smooth surface is formed.
- 5) Place the dough in a bowl, cover it again with a clean cloth or cling film. Leave the dough to stand for a second, this time for 3–4 hours.

## NOTE

- ▶ You can also leave the yeast dough to stand overnight in the fridge. Place it in a bowl, cover with a cloth or cling film and leave it to stand for a period of 18–24 hours. The dough will continue to rise, albeit a little slower than at room temperature. Make sure that there is enough room for this in the container.

- 6) Prepare the sauce and the other ingredients: Mix the strained tomatoes with the garlic and oregano, and then season with salt and pepper. Finely dice the pepper, peel and halve the onions and cut them into strips.
- 7) After the rising time, place the dough on a floured work surface. You can divide the dough into two pieces and then work each piece separately.
- 8) Roll out the dough to a thickness of 2–4 mm and cut out the pizza bases with the dough cutter ⑨. Sprinkle a little flour onto the dough if it is still sticky and then press it flat with your fingers and the palms of your hands. Add a little flour to your hands if necessary.
- 9) Place the pizza bases on the lightly greased pizza peels ⑧. Shape the edge of the mini-pizza by pushing the slightly overhanging dough up a little. This creates a small raised edge which prevents the toppings from sliding off the pizza base.
- 10) Spread on a little tomato sauce, then top with the sweetcorn, diced peppers and onion strips. Afterwards, sprinkle with cheese.
- 11) Push the pizza peels ⑧ through the openings ③ onto the baking tray ④. Bake the mini-pizzas for around 7–12 minutes. The actual baking time depends on the thickness of the dough and the quantity of ingredients and can therefore vary.

TIP: Sprinkle some washed and finely chopped rocket salad on the pizza after baking. This gives the mini-pizza a fresh, spicy taste!



## Inhaltsverzeichnis

<b>Einleitung</b> .....	<b>74</b>
<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b> .....	<b>74</b>
<b>Lieferumfang und Transportinspektion</b> .....	<b>74</b>
Auspacken .....	75
Entsorgung der Verpackung .....	75
<b>Gerätebeschreibung</b> .....	<b>75</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>76</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>76</b>
<b>Vor dem ersten Gebrauch</b> .....	<b>78</b>
<b>Aufstellen und Zusammensetzen</b> .....	<b>79</b>
<b>Bedienung und Betrieb</b> .....	<b>80</b>
Mini-Pizzen vorbereiten .....	80
Mini-Pizzen backen .....	80
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	<b>82</b>
<b>Aufbewahrung</b> .....	<b>83</b>
<b>Fehlerbehebung</b> .....	<b>83</b>
<b>Entsorgung</b> .....	<b>84</b>
<b>Garantie der Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>84</b>
Service .....	86
Importeur .....	86
<b>Rezepte</b> .....	<b>86</b>
Salamipizza mit Weizenmehl-Boden .....	86
Vegetarische Pizza mit Dinkel-Vollkorn-Boden .....	88

## Einleitung



Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Backen von Mini-Pizza im Innenbereich. Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Das Gerät ist nicht zur Verwendung in gewerblichen oder industriellen Bereichen vorgesehen.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommenen Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Betreiber.

## Lieferumfang und Transportinspektion

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Pizzaofen (Basisgerät, Backblech und Terrakotta-Kuppel)
- 6 Pizaheber
- Teigausstecher
- Bedienungsanleitung

### HINWEIS

- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Die Terrakotta-Kuppel ist handgefertigt und besteht aus natürlichen Materialien. Darum können kleine Unebenheiten im Produkt sein, welche die Qualität des Produktes jedoch nicht mindern. Die Stabilität der Terrakotta-Kuppel wird dadurch nicht beeinträchtigt!
- ▶ Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel „Service“).

## Auspacken

### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

► Verpackungsmaterialien dürfen von Kindern nicht zum Spielen verwendet werden. Erstickungsgefahr!

- 1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- 2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial sowie eventuelle Schutzfolien und Aufkleber vom Gerät.

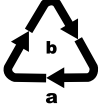
## Entsorgung der Verpackung



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung:



1 – 7: Kunststoffe,  
20 – 22: Papier und Pappe,  
80 – 98: Verbundstoffe.

### **HINWEIS**

► Heben Sie, wenn möglich, die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

## Gerätebeschreibung


Abbildung A:

- 1 Warmhaltefläche
- 2 Terrakotta-Kuppel
- 3 Öffnung
- 4 Backblech
- 5 Kontrollleuchte (rot, leuchtet bei Betrieb)
- 6 Basisgerät
- 7 Heizelemente (oben und unten)

Abbildung B:

- 8 Pizzaheber
- 9 Teigausstecher

## Technische Daten

Netzspannung	220-240 V ~ (Wechselstrom), 50-60 Hz
Leistungsaufnahme	910 W
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

## Sicherheitshinweise

### **GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!**

- ▶ Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere, sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.
- ▶ Setzen Sie das Gerät nicht dem Regen aus und benutzen Sie es auch niemals in feuchter oder nasser Umgebung. Achten Sie darauf, dass die Netzleitung während des Betriebs niemals nass oder feucht wird.
- ▶ Das Gerät muss an eine Steckdose mit Schutzleiter angeschlossen werden.
- ▶ Schützen Sie die Netzleitung vor Berührungen mit heißen Geräteteilen. Benutzen Sie das Gerät niemals in der Nähe einer offenen Flamme, einer Heizplatte oder eines beheizten Ofens.
- ▶ Das Netzkabel muss regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Falls das Netzkabel beschädigt ist, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Das Gerät darf nicht mit Feuchtigkeit, wie Regen oder Nässe, in Berührung kommen.

## **GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!**



Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn im Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.

## **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- ▶ Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- ▶ Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie es reinigen! Verbrennungsgefahr!
- ▶ Stellen Sie das Gerät möglichst in der Nähe einer Steckdose auf. Sorgen Sie dafür, dass der Netzstecker bei Gefahr schnell erreichbar ist und die Netzleitung nicht zur Stolperfalle werden kann.
- ▶ Sorgen Sie für einen sicheren Stand des Gerätes.
- ▶ Betreiben Sie den Pizzaofen immer nur mit der aufgesetzten Terrakotta-Kuppel.



Vorsicht! Heiße Oberfläche!

- ▶ Das Gerät und das verwendete Zubehör werden während des Betriebs sehr heiß. Stellen Sie das Gerät nicht um und berühren Sie nur die Griffe der Pizzaheber.





## ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem, um das Gerät zu betreiben.
- ▶ Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker nicht mit heißen Quellen, wie Kochplatten oder offenen Flammen, in Berührung kommen.
- ▶ Benutzen Sie keine Kohle oder ähnliche Brennstoffe, um das Gerät zu betreiben!
- ▶ Decken Sie den Pizzaofen während des Betriebs niemals mit Tüchern oder Gegenständen zu. Diese können Feuer fangen!
- ▶ Gehen Sie vorsichtig mit der Terrakotta-Kuppel um. Sie kann zerbrechen!
- ▶ Betreiben Sie das Gerät ausschließlich mit dem mitgelieferten Originalzubehör.

## Vor dem ersten Gebrauch

- 1) Reinigen Sie die Teile wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben, um mögliche Rückstände aus der Produktion zu entfernen. Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig getrocknet sind bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

### **WARNUNG! BRANDGEFAHR!**

- ▶ Stellen Sie das Gerät niemals unter Hängeschränke oder neben Gardinen, Schrankwände oder andere entzündliche Gegenstände.
  - ▶ Stellen Sie das Gerät nur auf eine hitzebeständige Unterlage.
- 2) Stellen Sie das Gerät auf, wie im Kapitel „Aufstellen und Zusammensetzen“ beschrieben.
  - 3) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose. Die Kontrollleuchte  leuchtet rot und signalisiert, dass das Gerät in Betrieb ist. Die Heizelemente  beginnen sich zu erhitzen.
  - 4) Lassen Sie das Gerät 10 Minuten aufheizen.

## HINWEIS

- ▶ Beim erstmaligen Aufheizen des Gerätes kann es durch fertigungsbedingte Rückstände zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und völlig ungefährlich. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie z. B. ein Fenster.

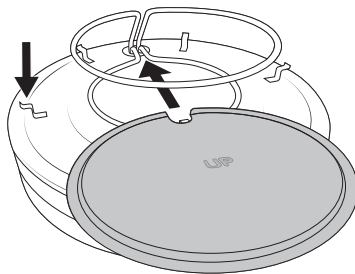
- 5) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- 6) Lassen Sie dann das Gerät 30 Minuten abkühlen bevor Sie es abbauen oder reinigen.
- 7) Reinigen Sie das Gerät nach dem erstmaligen Erhitzen erneut, wie in Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.

## Aufstellen und Zusammensetzen

### ⚠ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

- ▶ Stellen Sie das Gerät niemals unter Hängeschränke oder neben Gardinen, Schrankwände oder andere entzündliche Gegenstände.
- ▶ Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige Unterlage.

- 1) Stellen Sie das Basisgerät **6** auf eine ebene Fläche. Diese muss hitzebeständig und spritzbeständig sowie trocken sein. Achten Sie dabei darauf, dass Sie das Gerät nicht direkt an eine Wand oder einen Schrank stellen.



- 2) Platzieren Sie nun das Backblech **4** auf dem Basisgerät **6**:  
Drehen Sie das Backblech **4** so herum, dass sich das eingeprägte „UP“ lesbar auf der Oberseite befindet. Schieben Sie dann das Backblech **4** zwischen den beiden Heizelementen **7** hindurch. Die halbrunde Aussparung am Backblech **4** umschließt das aufsteigende Heizelement **7**.  
Legen Sie das Backblech **4** dann

auf die sechs dafür vorgesehenen Halter. Die Halter fixieren das Backblech **4**, so dass es während des Betriebs nicht verrutscht.

- 3) Setzen Sie die Terrakotta-Kuppel **2** vorsichtig auf das Basisgerät **6**. Die zwei Heizelemente **7** und das Backblech **4** befinden sich dann im Backraum des Pizzaofens. Beachten Sie, dass Sie die Terrakotta-Kuppel **2** so aufsetzen, dass keine Öffnung **3** durch das aufsteigende Heizelement **7** versperrt wird. Ansonsten passt kein Pizzaheber **8** durch diese Öffnung **3**.

## Bedienung und Betrieb

Im Backraum können Sie bis zu sechs Mini-Pizzen gleichzeitig backen. In der Terrakotta-Kuppel **2** befinden sich dafür sechs Öffnungen **3**. Mit den mitgelieferten Pizzahebern **8** schieben Sie die Mini-Pizzen auf das Backblech **4** durch die Öffnungen **3** hindurch. Wenn die Mini-Pizzen fertig gebacken sind, dann ziehen Sie diese mit Hilfe der Pizzaheber **8** wieder von dem Backblech **4** herunter.

## Mini-Pizzen vorbereiten

- 1) Bereiten Sie den Pizzateig und den Belag vor. Schneiden Sie die Lebensmittel in kleine Stücke (1-2 cm).
- 2) Fetten Sie die Pizzaheber **8** leicht ein, dann lösen sich die fertig gebackenen Mini-Pizzen leichter von dem Metall.
- 3) Rollen Sie den Pizzateig 2-4 mm dick aus und stechen Sie mit dem Teigausstecher **9** die Teigstücke aus. Diese Teigstücke sind die Pizzaböden der Mini-Pizzen und passen auf die Pizzaheber **8**.
- 4) Legen Sie die Pizzaböden auf die Pizzaheber **8**. Formen Sie den Rand der Mini-Pizza, indem Sie den leicht überstehenden Teig etwas nach oben drücken. So entsteht ein kleiner, erhöhter Rand und die Zutaten können nicht so leicht vom Pizzaboden rutschen.

### **⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!**

- ▶ Legen Sie die Zutaten immer nur auf den Pizzaboden! Legen Sie kein Fleisch oder andere Lebensmittel direkt auf die Pizzaheber **8**. Austreten des Fett kann spritzen. Wenn Fett auf die Heizelemente **7** gelangt, können diese Feuer fangen!

- 5) Belegen Sie die Pizzaböden nach Wunsch. Achten Sie darauf, dass die Pizzaheber **8** nicht zu hoch belegt werden. Die Mini-Pizzen passen dann nicht mehr durch die Öffnungen **3** in der Terrakotta-Kuppel **2**.

## Mini-Pizzen backen

### **⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Das Gerät und das verwendete Zubehör werden während des Betriebs sehr heiß. Stellen Sie das Gerät nicht um und berühren Sie nur die Griffe der Pizzaheber **8**.

### **HINWEIS**

- ▶ Backen Sie weder große Pizzen noch andere Zutaten direkt auf dem Backblech **4**. Legen Sie die Mini-Pizzen immer nur auf die zuvor eingefetteten Pizzaheber **8**. Die belegten Pizzaheber **8** legen Sie dann auf dem Backblech **4** ab. Fetten Sie das Backblech **4** nicht ein.

Bereiten Sie das Gerät so vor, wie in dem Kapitel „Aufstellen und Zusammensetzen“ beschrieben.

- 1) Bereiten Sie die Mini-Pizzen vor.
- 2) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose. Die Kontrollleuchte **5** leuchtet rot und signalisiert, dass das Gerät in Betrieb ist. Die Heizelemente **7** beginnen sich zu erhitzen.
- 3) Lassen Sie das Gerät 10 Minuten vorheizen.
- 4) Schieben Sie die Pizzaheber **8** durch die Öffnungen **3** in der Terrakotta-Kuppel **2** und legen diese auf dem Backblech **4** ab. Achten Sie dabei darauf, dass die Zutaten nicht das obere Heizelement **7** berühren.

## **⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Die Pizzaheber **8** werden sehr heiß! Fassen Sie diese daher nur an den Kunststoffgriffen an!

## **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

- ▶ Achten Sie darauf, dass keine Zutaten von den Mini-Pizzen auf das Backblech **4** fallen. Im Backraum verbleibende Zutatenreste brennen an!
- 5) Lassen Sie die Mini-Pizzen ca. 7-12 Minuten backen. Die Backzeit hängt von der Dicke des Teiges und der Menge der Zutaten ab und kann deshalb variieren.
  - 6) Ziehen Sie die Pizzaheber **8** an den Griffen vorsichtig aus dem Gerät, sobald die Zutaten gar sind und die Mini-Pizzen den gewünschten Bräunungsgrad erreicht haben.

## **HINWEIS**

- ▶ Auf der Warmhaltefläche **1** können Sie Mini-Pizzen ablegen. Legen Sie dort nur fertig gebackene Mini-Pizzen ab und keine anderen Zutaten.
  - ▶ Beachten Sie, dass die Mini-Pizzen dabei weiter garen. Sie können trocken werden, wenn Sie zu lange auf der Warmhaltefläche **1** liegen.
- 7) Legen Sie einzelne Pizzaheber **8** nach der Verwendung auf einer stabilen und hitzebeständigen Unterlage ab. Nachdem die Pizzaheber **8** etwas abgekühlt sind, können sie erneut verwendet werden. Fetten Sie diese zuvor ggfs. erneut leicht ein.
  - 8) Wenn Sie das Gerät nicht weiter benötigen, dann ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Die rote Kontrollleuchte **5** erlischt.
  - 9) Lassen Sie das Gerät 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es abbauen und reinigen.

## Reinigung und Pflege

### **GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!**

- ▶ Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose! Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages!



- ▶ Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Lassen Sie das Gerät immer erst abkühlen, bevor Sie es reinigen. Es besteht Verbrennungsgefahr!

### **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

- ▶ Verwenden Sie keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel. Diese können die Oberflächen irreparabel beschädigen!
- ▶ Setzen Sie die Terrakotta-Kuppel **2** zum Abkühlen keiner großen Kälte aus, das Material kann reißen! Lassen Sie es bei Zimmertemperatur abkühlen.
- ▶ Erhitzen Sie die Terrakotta-Kuppel **2** erst wieder, wenn sie vollständig durchgetrocknet ist. Das feuchte Material kann reißen!
- ▶ Reinigen Sie die Terrakotta-Kuppel **2** und das Basisgerät **6** niemals in der Spülmaschine!

### **HINWEIS**

- ▶ Die Terrakotta-Kuppel **2** ist ein Produkt aus natürlichen Materialien. Verwenden Sie keine chemischen Reinigungsmittel, um sie zu säubern. Nach wiederholter Verwendung wird sich zunehmend eine Patina bilden. Diese Verfärbung des Materials ist normal und hat keine Beeinträchtigung der Funktion zur Folge. Auch für die Hygiene ist es unbedeutend.
- ▶ Eine bleibende Verfärbungen des Backblechs **4** kann ebenso auftreten, da es dicht an den Heizelementen **7** liegt. Lassen Sie das Backblech **4** zur Reinigung ggfs. in Wasser einweichen, dem Sie etwas Spülmittel hinzufügen.
- Reinigen Sie die Terrakotta-Kuppel **2** vorsichtig mit warmem Wasser und einem Spültuch. Sie können auch eine weiche Bürste dazu verwenden. Legen Sie die Terrakotta-Kuppel **2** nicht in Spülwasser ein, denn das Material saugt Wasser auf. Lassen Sie sie gut an der Luft trocknen. Sorgen Sie dafür, dass die Terrakotta-Kuppel **2** vollständig durchgetrocknet ist, bevor Sie sie erneut erhitzen.
- Wischen Sie das Basisgerät **6** inkl. der vollständig abgekühlten Heizelemente **7** mit einem feuchten Tuch ab. Geben Sie bei Bedarf ein mildes Spülmittel auf das Tuch und wischen Sie mit einem nur mit Wasser befeuchteten Tuch nach. Trocknen Sie alles gut ab.

- Reinigen Sie das Backblech ④, die Pizzaheber ⑧ und den Teigausstecher ⑨ in warmem Spülwasser. Wenn die Teile stärker verschmutzt sind, können sie diese ggfs. etwas einweichen lassen. Trocknen Sie alle Teile nach der Reinigung gut ab.

## HINWEIS



Für eine schonende Reinigung empfehlen wir mit der Hand zu spülen. Die Pizzaheber ⑧, das Backblech ④ und der Teigausstecher ⑨ sind jedoch auch spülmaschinene geeignet. Legen Sie diese in das obere Fach der Spülmaschine und achten Sie darauf, dass keine Teile eingeklemmt werden.

## Aufbewahrung

- Bewahren Sie das abgekühlte, gereinigte Gerät und Zubehör an einem staubfreien und trockenen Ort auf. Die Terrakotta-Kuppel ② nicht verschlossen aufbewahren, sondern an einem Ort, an dem etwas Luft zirkuliert.

## Fehlerbehebung

Fehler	Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker ist nicht mit dem Stromnetz verbunden.	Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
	Die Netzsteckdose ist defekt.	Benutzen Sie eine andere Netzsteckdose.
	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundenservice.
	Der Überhitzungsschutz wurde ausgelöst.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und warten Sie, bis sich das Gerät abgekühlt hat. Sollte das Gerät auch nach dem Abkühlen nicht funktionieren, wenden Sie sich an den Kundenservice.

Sollten sich die Störungen nicht mit oben stehenden Lösungen beheben lassen oder, wenn Sie andere Arten von Störungen feststellen, wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice.

## Entsorgung



Das Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen. Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.



Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

## Garantie der Kompernaß Handels 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 Kassenbonn gut auf. Dieser 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, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbonn) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

### 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 Teile, 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 Servicenederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

## Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 388914\_2107 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



Auf [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 388914\_2107 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



## Service

### DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)

E-Mail: [kompernass@lidl.de](mailto:kompernass@lidl.de)

### AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: [kompernass@lidl.at](mailto:kompernass@lidl.at)

### CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: [kompernass@lidl.ch](mailto:kompernass@lidl.ch)

IAN 388914\_2107

## Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Rezepte

In den Rezeptbeispielen finden Sie zwei verschiedene Arten von Pizzaböden.

Die Beläge sind vielfältig veränderbar. Belegen Sie die Pizza ganz nach Ihrem Geschmack und Ihren Vorlieben. Beachten Sie jedoch dabei, dass die Backzeit je nach Belag und Menge variiert.

## Salamipizza mit Weizenmehl-Boden

Zutaten (für ca. 8-12 Mini-Pizzen)

Für den Teig:

- 250 g Weizenmehl
- 150 ml lauwarmes Wasser
- 7 g frische Hefe oder 1/2 Beutel Trockenhefe (3-4 g)
- 10 ml Olivenöl
- 1/2 TL Zucker
- 1/2 TL Salz

Für die Tomatensauce:

- 100 g passierte Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 TL getrockneter Oregano
- 1 Prise Salz und Pfeffer nach Geschmack

Für den Belag:

- 100 g Salamischeiben
- 150 g geriebenen Käse (z.B. Gouda oder Gratin-Käse)

Zubereitung:

- 1) Die Hefe und den Zucker in 3 EL lauwarmem Wasser auflösen.
- 2) Das Mehl mit dem Salz, dem Öl und der Hefe-Zucker-Lösung in einer Schüssel vermengen.
- 3) Das restliche Wasser nach und nach hinzufügen und in den Teig einarbeiten.
- 4) Kneten Sie den Teig so lange, bis eine glatte Oberfläche entsteht.
- 5) Den Teig mit einem sauberen Tuch zudecken und an einem warmen Ort 1 Stunde ruhen lassen.
- 6) Bereiten Sie die Sauce und die weiteren Zutaten vor: Knoblauch in kleine Stücke schneiden oder die Zehen durch eine Knoblauchpresse drücken. Die passierten Tomaten mit dem Knoblauch und dem Oregano mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Salamischeiben in kleine Stücke schneiden.
- 7) Legen Sie den Teig nach der Ruhezeit auf eine bemehlte Arbeitsfläche. Für die weitere Bearbeitung können Sie ihn in zwei Stücke teilen und diese jeweils einzeln bearbeiten.
- 8) Das Teigstück 2-4 mm dick ausrollen und mit dem Teigausstecher ⑨ die Pizzaböden ausstechen. Legen Sie die Pizzaböden auf die leicht eingefetteten Pizzateigheber ⑧. Formen Sie den Rand der Mini-Pizza, indem Sie den leicht überstehenden Teig etwas nach oben drücken. So entsteht ein kleiner, erhöhter Rand und die Zutaten können nicht so leicht vom Pizzaboden rutschen.
- 9) Mit der Tomatensauce bestreichen, dann mit Salami und Käse belegen.
- 10) Schieben Sie die Pizzateigheber ⑧ durch die Öffnungen ③ auf das Backblech ④. Lassen Sie die Pizzen ca. 7-12 Minuten backen. Die Backzeit hängt von der Dicke des Teiges und der Menge der Zutaten ab und kann deshalb variieren.

TIPP: Als schnelle Alternative können Sie auch fertig gekauften Pizzateig verwenden. Belegen Sie diesen nach Wunsch mit Tomatensauce und weiteren Zutaten.

## Vegetarische Pizza mit Dinkel-Vollkorn-Boden

Zutaten (für ca. 8-12 Mini-Pizzen)

Für den Teig:

- 150 g Dinkelmehl
- 50 g Dinkelvollkornmehl
- 150 ml lauwarmes Wasser
- 7 g frische Hefe oder 1/2 Beutel Trockenbackhefe (3-4 g)
- 1 TL Honig
- 1 EL Olivenöl
- 1/2 TL Salz

Für die Tomatensauce:

- 100 g passierte Tomaten
- 1/2 TL getrockneter Oregano
- 1 Prise Salz und Pfeffer nach Geschmack

Für den Belag:

- 100 g Mais aus der Dose
- 100 g rote Paprika
- 1 mittelgroße Zwiebeln
- 150 g geriebener Käse (z.B. Gouda oder Gratin-Käse)

Zubereitung:

- 1) Dinkelvollkornmehl und Dinkelmehl in eine Schüssel füllen und vermischen. Entnehmen Sie der Mehlmischung wieder 100 g.
- 2) Füllen Sie die 100 g Mehlmischung in eine andere Schüssel und fügen das lauwarme Wasser, die Trockenhefe und den Honig hinzu. Alles gut zu einem Vorteig kneten.
- 3) Legen Sie den Vorteig in eine Schüssel, decken diese mit einem sauberen Tuch oder mit Frischhaltefolie ab. Lassen sie das Ganze 30 Minuten ruhen.
- 4) Fügen Sie zu dem Vorteig die restlichen Zutaten hinzu. Vermengen Sie alles miteinander und kneten dies durch bis ein Teig mit glatter Oberfläche entsteht.
- 5) Legen Sie den Teig in eine Schüssel, decken diese erneut mit einem sauberen Tuch oder mit Frischhaltefolie ab. Lassen Sie den Teig ein zweites Mal ruhen, diesmal für die Dauer von 3-4 Stunden.

## HINWEIS

- ▶ Sie können den Hefeteig auch über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Legen Sie ihn in eine Schüssel, decken diese mit einem Tuch oder mit Frischhaltefolie ab und lassen ihn für eine Dauer von 18-24 Stunden ruhen. Der Teig wird weiter aufgehen, wenn auch etwas langsamer als bei Zimmertemperatur. Achten Sie darauf, dass in dem Gefäß noch Platz dafür ist.
- 6) Bereiten Sie die Sauce und die weiteren Zutaten vor: Die passierten Tomaten mit dem Knoblauch und dem Oregano mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Paprika in kleine Würfel schneiden, die Zwiebeln halbieren und in kurze Streifen schneiden.
  - 7) Legen Sie den Teig nach der Ruhezeit auf eine bemehlte Arbeitsfläche. Für die weitere Bearbeitung können Sie ihn in zwei Stücke teilen und diese jeweils einzeln weiter bearbeiten.
  - 8) Das Teigstück 2-4 mm dick ausrollen und mit dem Teigausstecher ❶ die Pizzaböden ausstechen. Streuen Sie etwas Mehl auf den Teig, sollte er kleben und drücken ihn ggfs. mit bemehlten Fingern und dem Handballen flach.
  - 9) Legen Sie die Pizzaböden auf die leicht eingefetteten PIZZAHEBER ❷. Formen Sie den Rand der Mini-Pizza, indem Sie den leicht überstehenden Teig etwas nach oben drücken. So entsteht ein kleiner, erhöhter Rand und die Zutaten können nicht so leicht vom Pizzaboden rutschen.
  - 10) Mit der Tomatensauce bestreichen, mit Mais, Paprika und Zwiebelstreifen belegen. Abschließend Käse darauf streuen.
  - 11) Schieben Sie die PIZZAHEBER ❸ durch die Öffnungen ❹ auf das Backblech ❺. Lassen Sie die Pizzen ca. 7-12 Minuten backen. Die Backzeit hängt von der Dicke des Teiges und der Menge der Zutaten ab und kann deshalb variieren.

TIPP: Streuen Sie nach dem Backen etwas gewaschenen und klein geschnittenen Rukola-Salat auf die Pizza. Die Mini-Pizza bekommt dadurch einen frisch-würzigen Geschmack!



**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Estado de las informaciones · Versione delle informazioni · Estado  
das informações · Last Information Update · Stand der Informationen:  
11 / 2021 · Ident.-No.: SPO910A1-092021-2

---

IAN 388914\_2107