

SILVERCREST®



PIZZA OVEN / PIZZAOFEN / FOUR À PIZZA SPO 910 A1

(GB) (IE)

PIZZA OVEN

Operating instructions

(FR) (BE)

FOUR À PIZZA

Mode d'emploi

(CZ)

PEC NA PIZZU

Návod k obsluze

(SK)

PEC NA PIZZU

Návod na obsluhu

(DK)

PIZZAOVN

Betjeningsvejledning

(HU)

PIZZASÜTŐ

Használati utasítás

(DE) (AT) (CH)

PIZZAOFEN

Bedienungsanleitung

(NL) (BE)

PIZZAOVEN

Gebruiksaanwijzing

(PL)

PIEC DO PIZZY

Instrukcja obsługi

(ES)

HORNO PARA PIZZA

Instrucciones de uso

(IT)

FORNO PER PIZZA

Istruzioni per l'uso

(SI)

PEČICA ZA PICO

Navodila za uporabo

IAN 388914_2107

(DE) (BE) (NL)
(CZ) (SK)



GB IE

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.

FR BE

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

NL BE

Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

CZ

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznamte se všemi funkcemi přístroje.

PL

Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

SK

Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

ES

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

DK

Før du læser, vend siden med billeder frem og bliv bekendt med alle apparatets funktioner.

IT

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

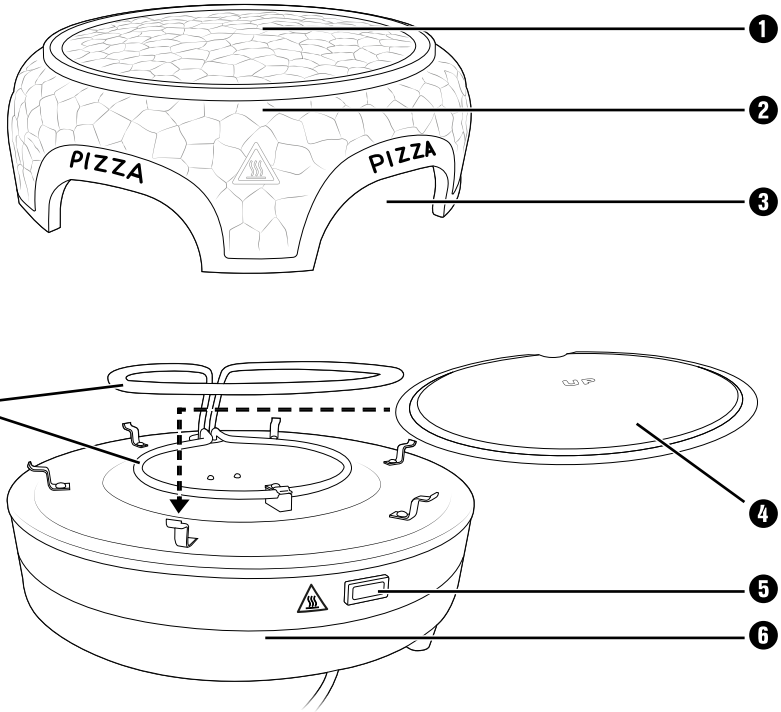
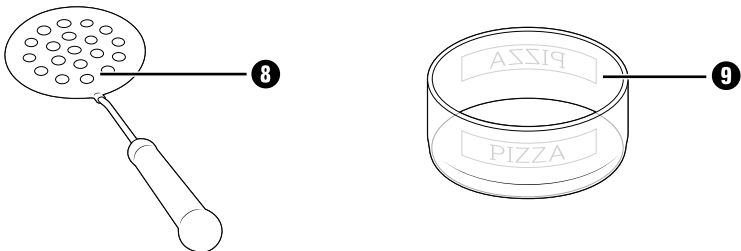
HU

Olvasás előtt kattintson az ábrát tartalmazó oldalra és végezetül ismerje meg a készülék mindegyik funkcióját.

SI

Pred branjem odprite stran s slikami in se nato seznanite z vsemi funkcijami naprave.

GB/IE	Operating instructions	Page	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	19
FR/BE	Mode d'emploi	Page	37
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	57
CZ	Návod k obsluze	Strana	75
PL	Instrukcja obsługi	Strona	93
SK	Návod na obsluhu	Strana	111
ES	Instrucciones de uso	Página	129
DK	Betjeningsvejledning	Side	147
IT	Istruzioni per l'uso	Pagina	165
HU	Használati utasítás	Oldal	183
SI	Navodila za uporabo	Stran	201

A**B**

Contents

Introduction	2
Intended use	2
Package contents and transport inspection	2
Unpacking	3
Disposal of the packaging	3
Appliance description	3
Technical specifications	4
Safety information	4
Before first use	6
Setting up and assembly	7
Handling and operation	8
Preparing mini-pizzas	8
Baking mini-pizzas	8
Cleaning and maintenance	10
Storage	11
Troubleshooting	11
Disposal	12
Kompernass Handels GmbH warranty	12
Service	14
Importer	14
Recipes	14
Salami pizza with wheat flour base	14
Vegetarian pizza with wholemeal spelt base	16

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!

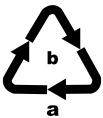
► Do not allow children to play with packaging materials. Risk of suffocation!

- 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.

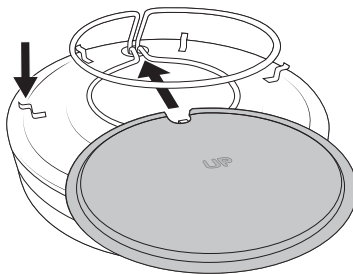
NOTE

- ▶ 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.



The product is recyclable, subject to extended producer responsibility and is collected separately.

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.

This QR code will take you directly to the Lidl service page (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

IE Service Ireland
Tel.: 1890 930 034
(0,08 EUR / Min., (peak))
(0,06 EUR / Min., (off peak))
E-Mail: kompernass@lidl.ie

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

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

Einleitung	20
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	20
Lieferumfang und Transportinspektion	20
Auspacken	21
Entsorgung der Verpackung	21
Gerätebeschreibung	21
Technische Daten	22
Sicherheitshinweise	22
Vor dem ersten Gebrauch	24
Aufstellen und Zusammensetzen	25
Bedienung und Betrieb	26
Mini-Pizzen vorbereiten	26
Mini-Pizzen backen	26
Reinigung und Pflege	28
Aufbewahrung	29
Fehlerbehebung	29
Entsorgung	30
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	30
Service	32
Importeur	32
Rezepte	32
Salamipizza mit Weizenmehl-Boden	32
Vegetarische Pizza mit Dinkel-Vollkorn-Boden	34

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!

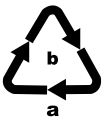
► Verpackungsmaterialien dürfen von Kindern nicht zum Spielen verwendet werden. Erstickungsgefahr!

- 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:

- ➊ Warmhaltefläche
- ➋ Terrakotta-Kuppel
- ➌ Öffnung
- ➍ Backblech
- ➎ Kontrollleuchte (rot, leuchtet bei Betrieb)
- ➏ Basisgerät
- ➐ Heizelemente (oben und unten)

Abbildung B:

- ➑ Pizzaheber
- ➒ 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.

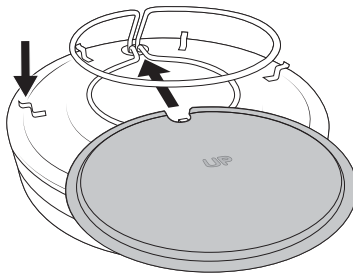
- 5) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- 6) Lassen Sie dann das Gerät 30 Minuten abkühlen bevor Sie es abbauen oder reinigen.
- 7) Reinigen Sie das Gerät nach dem erstmaligen Erhitzen erneut, wie in Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.

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.



Das Produkt ist recycelbar, unterliegt einer erweiterten Herstellerverantwortung und wird getrennt gesammelt.

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 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) 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

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

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

E-Mail: 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

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 ❷ durch die Öffnungen ❸ auf das Backblech ❹. 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!

Table des matières

Introduction	38
Utilisation conforme à l'usage prévu	38
Matériel livré et inspection après transport	38
Déballage	39
Élimination de l'emballage	39
Description de l'appareil	39
Caractéristiques techniques	40
Avertissements de sécurité	40
Avant la première utilisation	42
Installation et assemblage	43
Utilisation et fonctionnement	44
Préparer les mini-pizzas	44
Cuire des mini-pizzas	44
Nettoyage et entretien	46
Rangement	47
Dépannage	47
Recyclage	48
Garantie pour Kompnass Handels GmbH pour la Belgique	48
Garantie pour Kompnass Handels GmbH pour la France	50
Service après-vente	53
Importateur	53
Recettes	53
Pizza au salami avec un fond en farine de blé	53
Pizza végétarienne avec un fond en farine d'épeautre complet	55

Introduction



Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil.

Vous venez ainsi d'opter pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'utilisation et le recyclage. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et avertissements de sécurité. N'utilisez le produit que conformément aux descriptions et pour les domaines d'utilisation indiqués. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Utilisation conforme à l'usage prévu

Cet appareil est destiné exclusivement à la cuisson de mini-pizzas à l'intérieur. Toute utilisation autre ou dépassant ce cadre est réputée non conforme. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé dans des secteurs commerciaux ou industriels.

Aucune réclamation ne sera prise en compte pour des dommages résultant d'une utilisation du matériel non conforme à sa destination, de réparations effectuées incorrectement, de modifications non autorisées, ou encore de l'utilisation de pièces de rechange non agréées. L'utilisateur répond lui seul des risques encourus.

Matériel livré et inspection après transport

L'appareil est livré équipé standard avec les composants suivants :

- Four à pizza (appareil de base, plaque de cuisson et dôme en terre cuite)
- 6 pelles à pizza
- Emporte-pièce
- Mode d'emploi

REMARQUE

- ▶ Vérifiez si la livraison est au complet et ne présente aucun dégât apparent.
- ▶ Le dôme en terre cuite est fait main avec des matériaux naturels. Le produit peut donc présenter de petites irrégularités, qui ne diminuent en aucun cas la qualité du produit. La stabilité du dôme en terre cuite n'en est pas affectée !
- ▶ En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou du transport, veuillez vous adresser au service après-vente (voir chapitre "Service après-vente").

Déballage

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

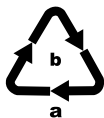
► Les matériaux d'emballage ne doivent pas être utilisés par les enfants pour jouer. Risque d'étouffement !

- 1) Sortez du carton toutes les pièces de l'appareil et le mode d'emploi.
- 2) Enlevez tout le matériel d'emballage, ainsi que les éventuels films et autocollants de l'appareil.

Élimination de l'emballage



Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement, de technique d'élimination et de recyclage. Veuillez éliminer les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.



Recyclez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement. Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triez-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante : 1-7 : plastiques, 20-22 : papier et carton, 80-98 : matériaux composites.

REMARQUE

► Dans la mesure du possible, conservez l'emballage d'origine pendant la période sous garantie pour pouvoir emballer et expédier l'appareil en bonne et due forme si vous étiez amené à faire valoir la garantie.

Description de l'appareil


Figure A :

- 1 Surface de maintien au chaud
- 2 Dôme en terre cuite
- 3 Ouverture
- 4 Plaque de cuisson
- 5 Témoin lumineux (rouge, allumé lors du fonctionnement)
- 6 Appareil de base
- 7 Éléments chauffants (supérieur et inférieur)

Figure B :

- 8 Pelles à pizza
- 9 Emporte-pièce

Caractéristiques techniques

Tension secteur	220-240 V ~ (courant alternatif), 50-60 Hz
Puissance absorbée	910 W
	Toutes les parties de cet appareil en contact avec des aliments conviennent aux produits alimentaires.

Avertissements de sécurité

DANGER ! ÉLECTROCUTION !

- ▶ Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que celui-ci ne présente aucun dégât extérieur visible. Ne mettez pas en service un appareil endommagé ou qui a chuté.
- ▶ N'exposez pas l'appareil à la pluie et ne l'utilisez jamais dans un environnement humide ou mouillé. Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne soit jamais mouillé ou humide pendant le fonctionnement de l'appareil.
- ▶ L'appareil doit être raccordé à une prise secteur avec un conducteur de protection.
- ▶ Évitez tout contact du cordon d'alimentation avec des objets brûlants. N'utilisez jamais l'appareil à proximité d'une flamme nue, d'une plaque chauffante ou d'un four chauffé.
- ▶ Le cordon d'alimentation doit régulièrement être contrôlé pour vérifier qu'il n'est pas endommagé. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il ne faut plus utiliser l'appareil.
- ▶ Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- ▶ Il faut impérativement éviter tout contact avec l'humidité, comme par ex. de la pluie ou des zones mouillées.

⚠ DANGER ! ÉLECTROCUTION !

N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ni dans d'autres liquides ! Il y a danger de mort par électrocution si des restes de liquide entrent en contact avec des pièces sous tension pendant le fonctionnement.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissances à condition qu'ils soient supervisés ou qu'ils aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils aient compris les dangers en résultant.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et soient sous surveillance.
- ▶ Maintenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- ▶ Après utilisation, laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer ! Risque de brûlure !
- ▶ Dans la mesure du possible, placez l'appareil à proximité immédiate d'une prise de courant. Veillez à ce que la fiche secteur soit rapidement accessible en cas de danger et à ce que le cordon d'alimentation ne fasse trébucher personne.
- ▶ Veillez à ce que l'appareil soit posé bien d'aplomb.
- ▶ Utilisez toujours le four à pizza avec le dôme en terre cuite.



Prudence ! Surface brûlante !

- ▶ L'appareil et les accessoires utilisés deviennent très chauds en cours de fonctionnement. Ne déplacez pas l'appareil et touchez uniquement les poignées des pelles à pizza.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez pas de minuterie externe ni de dispositif de commande à distance séparé pour faire fonctionner l'appareil.
- ▶ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque vous l'utilisez.
- ▶ Assurez-vous que l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche secteur n'entre pas en contact avec des sources de chaleur telles que des plaques de cuisson ou des flammes nues.
- ▶ N'utilisez pas de charbon ou de combustibles similaires pour faire fonctionner l'appareil !
- ▶ Ne recouvrez jamais le four à pizza avec des torchons ou d'autres objets pendant la cuisson. Ils risquent de prendre feu !
- ▶ Manipulez le dôme en terre cuite avec précaution. Il risque de se briser !
- ▶ Utilisez l'appareil uniquement avec les accessoires d'origine fournis.

Avant la première utilisation

- 1) Nettoyez les pièces comme décrit au chapitre "Nettoyage et entretien" afin de retirer d'éventuels résidus de production. Assurez-vous que toutes les pièces sont bien sèches avant de mettre l'appareil en service.

AVERTISSEMENT ! RISQUE D'INCENDIE !

- ▶ N'installez jamais l'appareil sous des placards suspendus ou à côté de rideaux, de parois d'armoire ou d'autres objets inflammables.
 - ▶ N'installez l'appareil que sur un support résistant à la chaleur.
- 2) Posez l'appareil comme décrit au chapitre "Installation et assemblage".
 - 3) Branchez la fiche secteur dans la prise secteur. Le témoin lumineux **5** s'allume en rouge et signale que l'appareil fonctionne. Les éléments chauffants **7** commencent à chauffer.
 - 4) Laissez l'appareil chauffer pendant 10 minutes.

REMARQUE

- ▶ Lorsque vous faites chauffer l'appareil pour la première fois, les résidus de fabrication peuvent entraîner un léger dégagement de fumée ou une légère odeur. Ce phénomène est tout à fait normal et sans risque. Assurez une aération suffisante, en ouvrant une fenêtre par exemple.

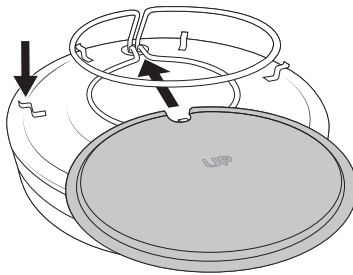
- 5) Débranchez la fiche secteur de la prise secteur.
- 6) Laissez ensuite refroidir l'appareil pendant 30 minutes avant de le désassembler ou de le nettoyer.
- 7) Nettoyez à nouveau l'appareil après l'avoir fait chauffer pour la première fois, comme décrit au chapitre "Nettoyage et entretien".

Installation et assemblage

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'INCENDIE !

- ▶ N'installez jamais l'appareil sous des placards suspendus ou à côté de rideaux, de parois d'armoire ou d'autres objets inflammables.
- ▶ Installez l'appareil sur un support résistant à la chaleur.

- 1) Placez l'appareil de base **6** sur une surface plane. Cette dernière doit résister à la chaleur et aux éclaboussures et être sèche. Veillez ce faisant à ne pas placer l'appareil directement contre un mur ou un placard.



- 2) Positionnez maintenant la plaque de cuisson **4** sur l'appareil de base **6** : tournez la plaque de cuisson **4** de manière à ce que la mention "UP" se trouve de manière bien lisible sur le dessus. Glissez ensuite la plaque de cuisson **4** entre les deux éléments chauffants **7**. L'évidement semi-circulaire sur la plaque de cuisson **4** entoure l'élément chauffant **7** montant. Placez ensuite la plaque de cuisson

4 directement sur les six supports prévus à cet effet. Les supports fixent la plaque de cuisson **4** de manière à ce qu'elle ne glisse pas pendant le fonctionnement.

- 3) Posez le dôme en terre cuite **2** avec précaution sur l'appareil de base **6**. Les deux éléments chauffants **7** et la plaque de cuisson **4** se trouvent alors dans l'espace de cuisson du four à pizza. Veillez à poser le dôme en terre cuite **2** de manière à ce qu'aucune ouverture **3** ne soit bloquée par l'élément chauffant **7** montant. Sinon les pelles à pizza **8** ne passent pas dans cette ouverture **3**.

Utilisation et fonctionnement

Vous pouvez cuire jusqu'à six mini-pizzas en même temps dans l'espace de cuisson. Le dôme en terre cuite ② compte six ouvertures ③. Les pelles à pizza ⑧ fournies permettent de glisser les mini-pizzas sur la plaque de cuisson ④ au travers des ouvertures ③. Une fois les mini-pizzas cuites, sortez-les à l'aide des pelles à pizza ⑧ de la plaque de cuisson ④.

Préparer les mini-pizzas

- 1) Préparez la pâte à pizza et la garniture. Coupez les aliments en petits morceaux (1-2 cm).
- 2) Graissez légèrement les pelles à pizza ⑧, les mini-pizzas cuites sont alors plus faciles à décoller du métal.
- 3) Abaissez la pâte à pizza jusqu'à une épaisseur de 2-4 mm et découpez des morceaux de pâte à pizza adaptés avec l'emporte-pièce ⑨. Ces morceaux de pâte forment les fonds de mini-pizzas et sont adaptés aux pelles à pizza ⑧.
- 4) Posez les fonds de pizza sur les pelles à pizza ⑧. Formez le bord de la mini-pizza en repoussant un peu vers le haut la pâte qui dépasse légèrement. Vous obtenez ainsi un petit bord surélevé, et les ingrédients ne peuvent pas glisser aussi facilement du fond de pizza.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'INCENDIE !

- ▶ Placez toujours les ingrédients sur le fond de pizza seulement ! Ne posez pas de viande ou d'autres aliments directement sur les pelles à pizza ⑧. La graisse qui s'écoule risque de gicler. Si de la graisse entre en contact avec les éléments chauffants ⑦, ces derniers risquent de prendre feu !

- 5) Garnissez les fonds de pizza en fonction de vos envies. Veillez à ce que la garniture des pelles à pizza ⑧ ne soit pas trop haute. Les mini-pizzas ne rentrent alors plus dans les ouvertures ③ du dôme en terre cuite ②.

Cuire des mini-pizzas

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ L'appareil et les accessoires utilisés deviennent très chauds en cours de fonctionnement. Ne déplacez pas l'appareil et touchez uniquement les poignées des pelles à pizza ⑧.

REMARQUE

- ▶ Ne faites pas cuire de grandes pizzas ni d'autres ingrédients directement sur la plaque de cuisson ④. Posez toujours les mini-pizzas sur les pelles à pizza ⑧ préalablement graissées. Posez ensuite les pelles à pizza ⑧ sur la plaque de cuisson ④. Ne graissez pas la plaque de cuisson ④.

Préparez l'appareil comme décrit au chapitre "Installation et assemblage".

- 1) Préparez les mini-pizzas.
- 2) Branchez la fiche secteur dans la prise secteur. Le témoin lumineux ⑤ s'allume en rouge et signale que l'appareil fonctionne. Les éléments chauffants ⑦ commencent à chauffer.
- 3) Laissez l'appareil préchauffer pendant 10 minutes.
- 4) Glissez les pelles à pizza ⑧ dans les ouvertures ③ du dôme en terre cuite ② et posez-les sur la plaque de cuisson ④. Veillez à ce que les ingrédients ne touchent pas l'élément chauffant ⑦ supérieur.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Les pelles à pizza ⑧ deviennent brûlantes ! Pour cette raison, ne les saisissez qu'au niveau des poignées en plastique !

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Veillez à ce qu'aucun ingrédient des mini-pizzas ne tombe sur la plaque de cuisson ④. Les restes d'ingrédients dans l'espace de cuisson brûlent !
- 5) Faites cuire les mini-pizzas env. 7-12 minutes. Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur de la pâte et de la quantité d'ingrédients et peut de ce fait varier.
 - 6) Sortez les pelles à pizza ⑧ avec précaution de l'appareil, en les saisissant par les poignées, dès que les ingrédients sont cuits et que les mini-pizzas ont atteint le degré de dorage souhaité.


REMARQUE

- ▶ Vous pouvez poser les mini-pizzas sur la surface de maintien au chaud ①. Placez-y uniquement des mini-pizza cuites et aucun autre ingrédient.
 - ▶ Tenez compte du fait que les pizzas continuent de cuire. Elles risquent de se dessécher si vous les laissez trop longtemps sur la surface de maintien au chaud ①.
- 7) Après les avoir utilisées, posez les pelles à pizza ⑧ sur une surface stable et résistante à la chaleur. Une fois les pelles à pizza ⑧ légèrement refroidies, vous pouvez les réutiliser. Si nécessaire, graissez-les à nouveau un peu au préalable.
 - 8) Débranchez la fiche secteur de la prise secteur lorsque vous n'avez plus besoin de l'appareil. Le témoin lumineux rouge ⑤ s'éteint.
 - 9) Laissez refroidir l'appareil pendant 30 minutes avant de le désassembler et de le nettoyer.

Nettoyage et entretien

DANGER ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- ▶ Avant chaque nettoyage, retirez la fiche secteur de la prise secteur ! Il existe un risque d'électrocution !

 N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ni dans d'autres liquides !

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Laissez toujours refroidir l'appareil avant de le nettoyer. Il y a risque de brûlure !

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ou agressifs. Ceux-ci peuvent détériorer les surfaces de manière irréversible !
- ▶ N'exposez pas le dôme en terre cuite **2** à un froid excessif pour le faire refroidir, le matériau risque de se fêler ! Laissez-le refroidir à température ambiante.
- ▶ Ne chauffez à nouveau le dôme en terre cuite **2** qu'une fois entièrement sec. Le matériau humide risque de se fêler !
- ▶ Ne lavez jamais le dôme en terre cuite **2** et l'appareil de base **6** au lave-vaisselle !

REMARQUE

- ▶ Le dôme en terre cuite **2** est un produit en matériaux naturels. N'utilisez pas de produits nettoyants chimiques pour le nettoyer. Une patine va se former après plusieurs utilisations. Cette coloration du matériau est normale et ne perturbe en aucun cas le bon fonctionnement. Elle n'a aucune influence sur l'hygiène.
- ▶ Une coloration permanente de la plaque de cuisson **4** peut également survenir, car elle est placée très près des éléments chauffants **7**. Si nécessaire, faites tremper la plaque de cuisson **4** dans de l'eau avec un peu de liquide vaisselle pour la laver.
- Nettoyez avec précaution le dôme en terre cuite **2** après chaque utilisation, avec de l'eau chaude et une lavette. Vous pouvez également utiliser une brosse à poils souples. Ne mettez pas le dôme en terre cuite **2** dans de l'eau de vaisselle, car le matériau absorbe l'eau. Laissez-le ensuite sécher à l'air libre. Veillez à ce que le dôme en terre cuite **2** soit entièrement sec avant de le faire chauffer à nouveau.
- Essuyez l'appareil de base **6**, y compris les éléments chauffants **7** entièrement refroidis à l'aide d'un chiffon humide. Si nécessaire, ajoutez du produit vaisselle doux sur le chiffon et rincez avec un chiffon uniquement humidifié à l'eau. Séchez bien le tout.

- Nettoyez la plaque de cuisson ④, les pelles à pizza ⑧ et l'emporte-pièce ⑨ dans de l'eau de vaisselle chaude. Si les pièces sont plus sales, vous pouvez le cas échéant les faire tremper un peu. Veillez à bien sécher toutes les pièces après le nettoyage.

REMARQUE



Pour un nettoyage en douceur, nous recommandons un lavage à la main. Les pelles à pizza ⑧, la plaque de cuisson ④ et l'emporte-pièce ⑨ peuvent cependant être aussi lavés au lave-vaisselle. Placez-les dans le panier supérieur du lave-vaisselle et veillez à ce qu'aucune pièce ne soit coincée.

Rangement

- Conservez l'appareil refroidi et nettoyé et les accessoires dans un endroit sec et exempt de poussières. Ne pas ranger le dôme en terre cuite ② à un endroit fermé, mais à un endroit avec une bonne circulation d'air.

Dépannage

Erreur	Cause	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche secteur n'est pas raccordée au réseau électrique.	Branchez la fiche secteur dans une prise secteur.
	La prise secteur est défectueuse.	Utilisez une autre prise secteur.
	L'appareil est défectueux.	Adressez-vous au Service après-vente.
	La protection anti-surchauffe a été déclenchée.	Débranchez la fiche secteur de la prise secteur et attendez que l'appareil refroidisse. Si l'appareil ne fonctionne toujours pas après le refroidissement, adressez-vous au service après-vente.

Si vous ne parvenez pas à remédier aux pannes à l'aide des solutions données ci-dessus ou si vous constatez d'autres types de pannes, veuillez vous adresser à notre Service après-vente.

Recyclage



Le symbole d'une poubelle barrée sur roues indique que l'appareil doit respecter la directive 2012/19/EU. Cette directive stipule que vous ne devez pas éliminer cet appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais le rapporter aux points de collecte, aux centres de recyclage ou aux entreprises de gestion des déchets spécialement équipés à cet effet. Ce recyclage est gratuit. Respectez l'environnement et recyclez en bonne et due forme.



Renseignez-vous auprès de votre commune ou des services administratifs de votre ville pour connaître les possibilités de recyclage du produit usagé.



Le produit recyclable doit être trié ou rapporté dans un point de collecte pour être recycle.

Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la Belgique

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs, batteries ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 388914_2107 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 388914_2107.

Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la France

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs, batteries ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Article L217-16 du Code de la consommation

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

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

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

- 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et possède les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

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

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 388914_2107 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 388914_2107.

Service après-vente

FR **Service France**
Tel.: 0800 919270
E-Mail: kompernass@lidl.fr

BE **Service Belgique**
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 388914_2107

Importateur

Veuillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
ALLEMAGNE
www.kompernass.com

Recettes

Vous trouverez deux types de fonds de pizza dans les exemples de recettes.

Les garnitures peuvent être variées à souhait. Garnissez la pizza en fonction de vos goûts et de vos préférences. Tenez cependant compte du fait que le temps de cuisson varie en fonction de la garniture et de la quantité.

Pizza au salami avec un fond en farine de blé

Ingrédients (pour env. 8-12 mini-pizzas)

Pour la pâte :

- 250 g de farine de blé
- 150 ml d'eau tiède
- 7 g de levure fraîche ou 1/2 sachet de levure sèche (3-4 g)
- 10 ml d'huile d'olive
- 1/2 c. à c. de sucre
- 1/2 c. à c. de sel

Pour la sauce tomate :

- 100 g de coulis de tomates
- 1 gousse d'ail
- 1/2 c. à c. d'origan séché
- 1 pincée de sel et poivre en fonction des goûts

Pour la garniture :

- 100 g de salami en tranches
- 150 g de fromage râpé (par ex. gouda ou fromage à gratiner)

Préparation :

- 1) Dissoudre la levure et le sucre dans 3 c. à s. d'eau tiède.
- 2) Dans un saladier, mélanger la farine, le sel, l'huile et le mélange levure et sucre.
- 3) Ajouter peu à peu l'eau restante et l'incorporer à la pâte.
- 4) Pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle ait une surface lisse.
- 5) Couvrir la pâte avec un torchon propre et la laisser lever dans un endroit chaud pendant env. 1 heure.
- 6) Préparer la sauce et les autres ingrédients : couper l'ail en petits morceaux ou presser les gousses au presse-ail. Mélanger le coulis de tomates avec l'ail et l'origan, saler et poivrer. Couper les rondelles de salami en petits morceaux.
- 7) Une fois levée, posez la pâte sur une surface de travail farinée. Pour la suite, vous pouvez diviser la pâte en deux morceaux et les travailler respectivement un à un.
- 8) Abaisser le morceau de pâte au rouleau sur 2-4 mm d'épaisseur, puis découper les fonds de pizza à l'emporte-pièce ❶. Poser les fonds de pizza sur les pelles à pizza ❷ légèrement graissées. Formez le bord de la mini-pizza en repoussant un peu vers le haut la pâte qui dépasse légèrement. Vous obtenez ainsi un petit bord surélevé, et les ingrédients ne peuvent pas glisser aussi facilement du fond de pizza.
- 9) Badigeonner de sauce tomate, puis garnir de salami et de fromage.
- 10) Glisser les pelles à pizza ❸ sur la plaque de cuisson ❹ au travers des ouvertures ❺. Faites cuire les pizzas env. 7-12 minutes. Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur de la pâte et de la quantité d'ingrédients et peut de ce fait varier.

CONSEIL : vous pouvez également utiliser une pâte à pizza du commerce pour aller vite. La garnir en fonction de vos goûts avec de la sauce tomate et d'autres ingrédients.

Pizza végétarienne avec un fond en farine d'épeautre complet

Ingrédients (pour env. 8-12 mini-pizzas)

Pour la pâte :

- 150 g de farine d'épeautre
- 50 g de farine d'épeautre complet
- 150 ml d'eau tiède
- 7 g de levure fraîche ou 1/2 sachet de levure sèche (3-4 g)
- 1 c. à c. de miel
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- 1/2 c. à c. de sel

Pour la sauce tomate :

- 100 g de coulis de tomates
- 1/2 c. à c. d'origan séché
- 1 pincée de sel et poivre en fonction des goûts

Pour la garniture :

- 100 g de maïs en boîte
- 100 g de piment rouge
- 1 oignon de taille moyenne
- 150 g de fromage râpé (par ex. gouda ou fromage à gratiner)

Préparation :

- 1) Verser la farine d'épeautre complet et la farine d'épeautre dans un bol et les mélanger. Prélever à nouveau 100 g du mélange de farines.
- 2) Verser les 100 g de mélange de farine dans un autre bol et ajouter de l'eau tiède, la levure sèche et le miel. Pétrir bien le tout pour former un levain.
- 3) Placer le levain dans un bol, le couvrir d'un torchon propre ou de film plastique. Laisser lever le tout pendant 30 minutes.
- 4) Ajouter les ingrédients restants au levain. Mélanger bien le tout et pétrir jusqu'à obtenir une pâte à surface lisse.
- 5) Placer le levain dans un bol, le couvrir à nouveau d'un torchon propre ou de film plastique. Faire lever le levain une seconde fois, cette fois pendant 3-4 heures.

REMARQUE

- ▶ Vous pouvez laisser reposer la pâte levée toute la nuit au réfrigérateur. Placer le levain dans un bol, le couvrir d'un torchon ou de film plastique et le laisser reposer pendant 18-24 heures. La pâte continuera à lever, mais un peu plus lentement qu'à température ambiante. Veiller à ce qu'il y ait encore de la place dans le bol.
- 6) Préparer la sauce et les autres ingrédients : mélanger le coulis de tomates avec l'ail et l'origan, saler et poivrer. Couper le piment en petits dés, couper les oignons en deux, puis en courtes lamelles.
 - 7) Une fois levée, posez la pâte sur une surface de travail farinée. Pour la suite, vous pouvez diviser la pâte en deux morceaux et continuer à les travailler respectivement un à un.
 - 8) Abaisser le morceau de pâte au rouleau sur 2-4 mm d'épaisseur, puis découper les fonds de pizza à l'emporte-pièce ❸. Farinez légèrement la pâte si elle colle et aplatissez-la si nécessaire avec les doigts farinés et la paume de main.
 - 9) Poser les fonds de pizza sur les pelles à pizza ❸ légèrement graissées. Formez le bord de la mini-pizza en repoussant un peu vers le haut la pâte qui dépasse légèrement. Vous obtenez ainsi un petit bord surélevé, et les ingrédients ne peuvent pas glisser aussi facilement du fond de pizza.
 - 10) Badigeonner de sauce tomate, garnir de maïs, piment et de lamelles d'oignons. Pour finir, parsemer de fromage.
 - 11) Glisser les pelles à pizza ❸ sur la plaque de cuisson ❹ au travers des ouvertures ❸. Faites cuire les pizzas env. 7-12 minutes. Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur de la pâte et de la quantité d'ingrédients et peut de ce fait varier.

CONSEIL : après la cuisson, répartissez un peu de roquette lavée et finement coupée sur la pizza. Elle donnera à la mini-pizza un goût frais et savoureux.

Inhoud

Inleiding	58
Gebruik in overeenstemming met bestemming	58
Inhoud van het pakket en inspectie na transport	58
Uitpakken	59
De verpakking afvoeren	59
Apparaatbeschrijving	59
Technische gegevens	60
Veiligheidsvoorschriften	60
Vóór het eerste gebruik	62
Plaatsing en montage	63
Bediening en gebruik	64
Minipizza's voorbereiden	64
Minipizza's bakken	64
Reiniging en onderhoud	66
Opbergen	67
Problemen oplossen	67
Afvoeren	68
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	68
Service	70
Importeur	70
Recepten	70
Pizza salami met een bodem van tarwemeel	70
Vegetarische pizza met spelt-volkorenbodem	72

Inleiding



Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Hij bevat belangrijke aanwijzingen voor de veiligheid, het gebruik en het afvoeren van dit product. Lees alle bedienings- en veiligheidsaanwijzingen voordat u het product in gebruik neemt. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor het bakken van minipizza's binnenshuis. Een ander of verdergaand gebruik geldt als niet in overeenstemming met de bestemming. Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik in commerciële of industriële omgevingen.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade als gevolg van niet met de bestemming overeenkomend gebruik, onvakkundige reparaties, niet-toegestane veranderingen of het gebruik van niet-toegestane vervangingsonderdelen. Het risico ligt uitsluitend bij de gebruiker.

Inhoud van het pakket en inspectie na transport

Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten geleverd:

- Pizzaoven (basisapparaat, bakplaat en terracotta koepel)
- 6 pizzascheppen
- Deeguitsteker
- Gebruiksaanwijzing

OPMERKING

- ▶ Controleer of het pakket compleet is en of er geen sprake is van zichtbare schade.
- ▶ De terracotta koepel is handgemaakt en bestaat uit natuurlijke materialen. Daarom kunnen er kleine onvolkomenheden in het product zitten, maar deze doen niets af aan de kwaliteit van het product. Dit heeft geen invloed op de stabiliteit van de terracotta koepel!
- ▶ Neem contact op met de servicehelpdesk (zie het hoofdstuk "Service") als het pakket niet compleet is, of als er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of transport.

Uitpakken

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

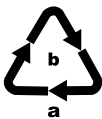
► Verpakkingsmaterialen mogen door kinderen niet als speelgoed worden gebruikt. Verstikkingsgevaar!

- 1) Haal alle onderdelen van het apparaat en de gebruiksaanwijzing uit de doos.
- 2) Verwijder alle verpakkingsmateriaal en eventuele beschermfolie en stickers van het apparaat.

De verpakking afvoeren



De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van milieuvriendelijkheid en daarom recyclebaar. Voer niet meer benodigde verpakkingsmaterialen af conform de plaatselijk geldende voorschriften.



Voer de verpakking af conform de milieuvoorschriften. Let op de aanduiding op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze zo nodig gescheiden af. De verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis: 1-7: kunststoffen, 20-22: papier en karton, 80-98: composietmaterialen.

OPMERKING

► Bewaar zo mogelijk de originele verpakking gedurende de garantieperiode van het apparaat, om het apparaat in geval van een garantiekwestie volgens de voorschriften te kunnen verpakken.

Apparaatbeschrijving


Afbeelding A:

- 1 Warmhoudvlak
- 2 Terracotta koepel
- 3 Opening
- 4 Bakplaat
- 5 Indicatielampje (rood, brandt bij bedrijf)
- 6 Basisapparaat
- 7 Verwarmingselementen (boven en onder)

Afbeelding B:

- 8 Pizzascheppen
- 9 Deeguitsteker

Technische gegevens

Netspanning	220-240 V ~ (wisselstroom), 50-60 Hz
Opgenomen vermogen	910 W
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmiddelveilig.

Veiligheidsvoorschriften

GEVAAR! ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Controleer het apparaat vóór gebruik op zichtbare schade aan de buitenzijde. Gebruik geen apparaat dat beschadigd of gevallen is.
 - ▶ Stel het apparaat niet bloot aan regen en gebruik het ook nooit in een vochtige of natte omgeving. Let erop dat het snoer nooit nat of vochtig wordt als het apparaat is ingeschakeld.
 - ▶ Het apparaat moet worden aangesloten op een stopcontact met randaarde.
 - ▶ Zorg ervoor dat het snoer geen hete delen van het apparaat kan aanraken. Gebruik het apparaat nooit in de buurt van open vuur, een kookplaat of een ingeschakelde oven.
 - ▶ Controleer het snoer regelmatig op beschadigingen. Het apparaat mag niet meer worden gebruikt als het snoer beschadigd is.
 - ▶ Wanneer het snoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het worden vervangen door de fabrikant of de klantenservice van de fabrikant of een persoon met vergelijkbare kwalificaties, om risico's te voorkomen.
 - ▶ Het apparaat mag niet in aanraking komen met vocht, zoals regen of vloeistoffen.
-  Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen! Er kan levensgevaar ontstaan door een elektrische schok, wanneer bij gebruik vloeistoffen in aanraking komen met onderdelen onder spanning.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Kinderen mogen geen reinigings- of onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.
- ▶ Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- ▶ Laat het apparaat na gebruik afkoelen alvorens het te reinigen! Verbrandingsgevaar!
- ▶ Plaats het apparaat bij voorkeur dicht bij een stopcontact. Zorg ervoor dat de stekker bij gevaar goed bereikbaar is en dat u niet kunt struikelen over het snoer.
- ▶ Zorg ervoor dat het apparaat op een veilige manier opgesteld staat.
- ▶ Gebruik de pizzaoven altijd met de erop geplaatste terracotta koepel.



Voorzichtig! Heet oppervlak!

- ▶ Het apparaat en de gebruikte accessoires kunnen zeer heet worden als het apparaat in werking is. Zet het apparaat niet op zijn kop en raak alleen de handgrepen van de pizzascheppen aan.



LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik geen externe timer of een aparte afstandsbediening om het apparaat te bedienen.
- ▶ Laat het apparaat nooit onbeheerd als het is ingeschakeld.
- ▶ Let erop dat het apparaat, het snoer en de stekker nooit in aanraking komen met warmtebronnen zoals kookplaten of open vuur.
- ▶ Gebruik geen kolen of soortgelijke brandstoffen om het apparaat te laten werken!
- ▶ Bedek de pizzaoven nooit met doeken of voorwerpen tijdens het gebruik. Deze kunnen vlam vatten!
- ▶ Ga voorzichtig om met de terracotta koepel. Deze kan breken!
- ▶ Gebruik het apparaat alleen met de meegeleverde originele accessoires.

Vóór het eerste gebruik

- 1) Reinig de onderdelen zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud" om mogelijke uit de productie afkomstige resten te verwijderen. Controleer of alle onderdelen volledig droog zijn, voordat u het apparaat in gebruik neemt.

WAARSCHUWING! BRANDGEVAAR!

- ▶ Zet het apparaat nooit onder hangkasten of naast gordijnen, kastenwanden of andere ontvlambare voorwerpen.
 - ▶ Plaats het apparaat uitsluitend op een hittebestendige ondergrond.
- 2) Stel het apparaat op zoals beschreven in het hoofdstuk "Plaatsing en montage".
 - 3) Steek de stekker in het stopcontact. Het indicatielampje  brandt rood en geeft aan dat het apparaat in gebruik is. De verwarmingselementen  beginnen op te warmen.
 - 4) Laat het apparaat 10 minuten opwarmen.

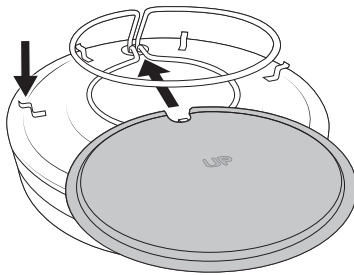
OPMERKING

- ▶ Wanneer u het apparaat voor het eerst opwarmt, kunnen restanten van het productieproces lichte rook- en geurontwikkeling veroorzaken. Dat is normaal en volkomen ongevaarlijk. Zorg voor voldoende ventilatie, open bijvoorbeeld een raam.
- 5) Haal de stekker uit het stopcontact.
 - 6) Laat vervolgens het apparaat 30 minuten afkoelen voor u het demonteert of reinigt.
 - 7) Maak het apparaat na de eerste keer opwarmen opnieuw schoon zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".

Plaatsing en montage

⚠ WAARSCHUWING! BRANDGEVAAR!

- ▶ Zet het apparaat nooit onder hangkasten of naast gordijnen, kastenwanden of andere ontvlambare voorwerpen.
 - ▶ Plaats het apparaat op een hittebestendige ondergrond.
- 1) Plaats het basisapparaat **6** op een vlakke ondergrond. Deze moet hittebestendig, spatwaterdicht en droog zijn. Zorg ervoor dat u het apparaat niet direct tegen een muur of kast plaatst.



- 2) Plaats nu de bakplaat **4** op het basisapparaat **6**: draai de bakplaat **4** om, zodat het gegraveerde "UP" aan de bovenkant leesbaar is. Schuif vervolgens de bakplaat **4** tussen de twee verwarmingselementen **7** door. De halfronde uitsparing op de bakplaat **4** omringt het opstaande verwarmingselement **7**. Leg de bakplaat **4** vervolgens op de zes daarvoor bestemde houders. De houders fixeren de bakplaat **4** zodat deze niet wegglijdt tijdens het gebruik.
- 3) Plaats de terracotta koepel **2** voorzichtig op het basisapparaat **6**. De twee verwarmingselementen **7** en de bakplaat **4** bevinden zich dan in de bakruimte van de pizzaoven. Zorg ervoor dat u de terracotta koepel **2** zo plaatst dat geen enkele opening **3** door het opstaande verwarmingselement **7** wordt geblokkeerd. Anders past er geen pizzaschep **8** door deze opening **3**.

Bediening en gebruik

In de bakruimte kunt u tot zes minipizza's tegelijk bakken. In de terracotta koepel ② bevinden zich daarvoor zes openingen ③. Met de meegeleverde pizzascheppen ⑧ schuift u de minipizza's door de openingen ③ op de bakplaat ④. Als de minipizza's gebakken zijn, haalt u ze met behulp van de pizzascheppen ⑧ van de bakplaat ④.

Minipizza's voorbereiden

- 1) Maak het pizzadeeg en het beleg klaar. Snijd het voedsel in kleine stukjes (1-2 cm).
- 2) Vet de pizzascheppen ⑧ licht in, dan komen de bereide minipizza's makkelijker van het metaal af.
- 3) Rol het pizzadeeg uit tot een dikte van 2-4 millimeter en steek er met de deeguitsteker ⑨ de stukken deeg uit. Deze stukken deeg zijn de pizzabodems van de minipizza's en passen op de pizzascheppen ⑧.
- 4) Leg de pizzabodems op de pizzascheppen ⑧. Maak de rand van de minipizza door het iets overhangende deeg een beetje omhoog te duwen. Hierdoor ontstaat een kleine, opstaande rand en kunnen de ingrediënten niet zo gemakkelijk van de pizzabodem glijden.

WAARSCHUWING! BRANDGEVAAR!

- ▶ Leg de ingrediënten altijd alleen op de pizzabodem! Leg geen vlees of ander voedsel direct op de pizzascheppen ⑧. Lekkend vet kan spatten. Als er vet op de verwarmingselementen ⑦ komt, kunnen ze vlam vatten!

- 5) Beleg de pizzabodems naar wens. Zorg ervoor dat de pizzascheppen ⑧ niet te hoog belegd worden. De minipizza's passen dan niet meer door de openingen ③ in de terracotta koepel ②.

Minipizza's bakken

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Het apparaat en de gebruikte accessoires kunnen zeer heet worden als het apparaat in werking is. Zet het apparaat niet op zijn kop en raak alleen de handgrepen van de pizzascheppen ⑧ aan.

OPMERKING

- ▶ Bak geen grote pizza's of andere ingrediënten rechtstreeks op de bakplaat ④. Leg de minipizza's altijd alleen op de vooraf ingevette pizzascheppen ⑧. Leg vervolgens de belegde pizzascheppen ⑧ op de bakplaat ④. Vet de bakplaat ④ niet in.

Maak het apparaat klaar zoals beschreven in het hoofdstuk "Plaatsing en montage".

- 1) Prepareer de minipizza's.
- 2) Steek de stekker in het stopcontact. Het indicatielampje **5** brandt rood en geeft aan dat het apparaat in werking is. De verwarmingselementen **7** beginnen op te warmen.
- 3) Laat het apparaat 10 minuten voorverwarmen.
- 4) Schuif de pizzascheppen **8** door de openingen **3** in de terracotta koepel **2** en plaats ze op de bakplaat **4**. Zorg ervoor dat de ingrediënten het bovenste verwarmingselement niet raken **7**.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ De pizzascheppen **8** worden erg heet! Raak ze daarom alleen aan bij de kunststof handgrepen!

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Zorg ervoor dat er geen ingrediënten van de minipizza's op de bakplaat **4** vallen. Ingrediënten die nog in de oven zitten, verbranden!

- 5) Laat de minipizza's ongeveer 7-12 minuten bakken. De baktijd is afhankelijk van de dikte van het deeg en de hoeveelheid ingrediënten en kan dus variëren.
- 6) Trek de pizzascheppen **8** voorzichtig aan de handgrepen uit het apparaat zodra de ingrediënten gaar zijn en de minipizza's de gewenste bruiningsgraad hebben bereikt.

OPMERKING

- ▶ U kunt de minipizza's op het warmhoudvlak **1** leggen. Leg er alleen bereide minipizza's in en geen andere ingrediënten.
- ▶ Let op: de minipizza's blijven ondertussen verder garen. Ze kunnen droog worden als ze te lang op het warmhoudvlak **1** blijven liggen.

- 7) Leg de afzonderlijke pizzascheppen **8** na gebruik op een stabiel en hittebestendig oppervlak. Nadat de pizzascheppen **8** een beetje afgekoeld zijn, kunnen ze opnieuw gebruikt worden. Vet ze zo nodig vooraf nog eens licht in.
- 8) Als u het apparaat niet meer nodig hebt, haalt u de stekker uit het stopcontact. Het rode indicatielampje **5** dooft.
- 9) Laat het apparaat 30 minuten afkoelen alvorens het uit elkaar te halen en schoon te maken.

Reiniging en onderhoud

GEVAAR! ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Trek voordat u het apparaat schoonmaakt altijd eerst de stekker uit het stopcontact! Er bestaat gevaar voor een elektrische schok!



- ▶ Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen!

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Laat het apparaat na gebruik altijd afkoelen alvorens het te reinigen. Er bestaat verbrandingsgevaar!

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik geen schurende of bijtende schoonmaakmiddelen. Deze kunnen de oppervlakken onherstelbaar aantasten!
- ▶ Stel de terracotta koepel **2** niet bloot aan lage temperaturen om hem af te koelen, het materiaal kan barsten! Laat hem afkoelen op kamertemperatuur.
- ▶ Verwarm de terracotta koepel **2** pas weer als hij helemaal droog is. Het vochtige materiaal kan barsten!
- ▶ Reinig de terracotta koepel **2** en het basisapparaat **6** nooit in de vaatwasser!

OPMERKING

- ▶ De terracotta koepel **2** is een product dat is gemaakt van natuurlijke materialen. Gebruik geen chemische reinigingsmiddelen om hem schoon te maken. Na herhaald gebruik zal zich in toenemende mate een patina vormen. Deze verkleuring van het materiaal is normaal en doet geen afbreuk aan de werking. Het heeft ook geen invloed op de hygiëne.
- ▶ Ook kan de bakplaat **4** blijvend verkleuren, omdat deze zich dicht bij de verwarmingselementen **7** bevindt. Week de bakplaat **4** zo nodig voor in water en voeg een beetje afwasmiddel toe.
- Maak de terracotta koepel **2** zorgvuldig schoon met warm water en een vaatdoek. U kunt daarvoor ook een zachte borstel gebruiken. Leg de terracotta koepel **2** niet in zeepsop, omdat het materiaal water absorbeert. Laat hem goed aan de lucht drogen. Zorg ervoor dat de terracotta koepel **2** volledig droog is alvorens hem opnieuw te verwarmen.
- Veeg het basisapparaat **6** inclusief de volledig afgekoelde verwarmingselementen **7** af met een vochtige doek. Zo nodig doet u wat mild afwasmiddel op de doek en veegt u alles schoon met een doek die alleen met water is bevochtigd. Droog alles goed af.

- Reinig de bakplaat ④, de pizzascheppen ⑧ en de deeguitsteker ⑨ in warm zeepsop. Als de onderdelen zwaarder vervuild zijn, kunt u ze indien nodig een beetje laten weken. Droog alle onderdelen na reiniging goed af.

OPMERKING



Voor een zachtere reiniging raden wij aan het product met de hand af te wassen. De pizzascheppen ⑧, de bakplaat ④ en de deeguitsteker ⑨ zijn echter ook vaatwasmachinebestendig. Plaats ze in het bovenste vak van de afwasmachine en zorg ervoor dat er geen onderdelen klem komen te zitten.

Opbergen

- Bewaar het afgekoelde, gereinigde apparaat en de accessoires op een stofvrije en droge plaats. Bewaar de terracotta koepel ② niet afgesloten, maar op een plaats waar wat lucht circuleert.

Problemen oplossen

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet.	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in een stopcontact.
	Het stopcontact is defect.	Gebruik een ander stopcontact.
	Het apparaat is defect.	Neem contact op met de klantenservice.
	De oververhittingsbeveiliging is geactiveerd.	Trek de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld. Als het apparaat ook na het afkoelen niet werkt, neemt u contact op met de klantenservice.

Neem contact op met de klantenservice als de storingen met de bovenstaande oplossingen niet verholpen kunnen worden of indien u andere storingen constateert.

Afvoeren



Het pictogram met een doorgekruiste vuilnisbak geeft aan dat dit apparaat is onderworpen aan Richtlijn 2012/19/EU. Deze richtlijn stelt dat u dit apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil mag afvoeren, maar moet inleveren bij speciaal daartoe bestemde inzamelpunten, milieuparken of afvalverwerkingsbedrijven. Dit afvoeren is voor u kosteloos. Bescherm het milieu en voer afgedankte producten op een correcte manier af.



Informatie over mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product krijgt u bij uw stad of gemeente.



Het product is recycleerbaar; er is een uitgebreide producentenverantwoordelijkheid op van toepassing en het afval wordt gescheiden ingezameld.

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken in dit product hebt u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantieperiode geldt vanaf de datum van aankoop. Bewaar de kassabon zorgvuldig. U hebt hem nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt - naar onze keuze - het product door ons kosteloos gerepareerd of vervangen of wordt de koopprijs terugbetaald. Voorwaarde voor deze garantie is dat het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar worden overlegd en dat kort wordt omschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, krijgt u het gerepareerde product of een nieuw product retour. Met de reparatie of vervanging van het product begint er geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

De garantieperiode wordt door deze waarborg niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al bij aankoop aanwezige schade en gebreken moeten meteen na het uitpakken worden gemeld. Voor reparaties na afloop van de garantieperiode worden kosten in rekening gebracht.

Garantieomvang

Het apparaat is op basis van strenge kwaliteitsnormen met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en die daarom als slijtonderdelen worden beschouwd, of voor schade aan breekbare onderdelen zoals schakelaars, accu's of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Afhandeling bij een garantiekwestie

Voor een snelle afhandeling van uw aanvraag neemt u de volgende aanwijzingen in acht:

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (IAN) 388914_2107 als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje van het product, op het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of op de sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



Op www.lidl-service.com kunt u deze en vele andere handleidingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden.

Met deze QR-code gaat u direct naar de website van Lidl Service (www.lidl-service.com) en kunt u met het invoeren van het artikelnummer (IAN) 388914_2107 de gebruiksaanwijzing openen.

Service

NL Service Nederland
Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.nl

BE Service België
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 388914_2107

Importeur

Let op: het volgende adres is geen serviceadres. Neem eerst contact op met het opgegeven serviceadres.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
DUITSLAND
www.kompernass.com

Recepten

In de receptvoorbeelden vindt u twee verschillende soorten pizzabodems.

Het beleg kan op vele manieren worden veranderd. Beleg de pizza naar eigen smaak en voorkeur. Houd er echter rekening mee dat de baktijd varieert, afhankelijk van het beleg en de hoeveelheid.

Pizza salami met een bodem van tarwemeel

Ingrediënten (voor ca. 8-12 minipizza's)

Voor het deeg:

- 250 g tarwemeel
- 150 ml lauw water
- 7 g verse gist of 1/2 zakje droge gist (3-4 g)
- 10 ml olijfolie
- 1/2 tl suiker
- 1/2 tl zout

Voor de tomatensaus:

- 100 g gezeefde tomaten
- 1 knoflookteentje
- 1/2 tl gedroogde oregano
- 1 snufje zout en peper naar wens

Voor het beleg:

- 100 g plakjes salami
- 150 g geraspte kaas (bijv. Goudse kaas of gratineerkaas)

Bereiding:

- 1) Los de gist en de suiker op in 3 el lauw water.
- 2) Meng het meel met het zout, de olie en de gist-suikeroplossing in een kom.
- 3) Voeg beetje bij beetje de rest van het water toe en roer het door het deeg.
- 4) Kneed het deeg tot u een glad oppervlak krijgt.
- 5) Dek het deeg af met een schone doek en laat het 1 uur rusten op een warme plaats.
- 6) Prepareer de saus en de andere ingrediënten: snijd de knoflook in kleine stukjes of pers de teentjes in een knoflookpers. Meng de gezeefde tomaten met de knoflook en de oregano, breng op smaak met zout en peper. Snijd de plakjes salami in kleine stukjes.
- 7) Leg het deeg na de rusttijd op een met bloem bestoven werkvlak. Voor verdere verwerking kunt u het in twee stukken verdelen en elk stuk afzonderlijk verwerken.
- 8) Rol het deeg uit tot een dikte van 2-4 mm en snijd de pizzabodems uit met de deeguitsteker ⑨. Leg de pizzabodems op de licht ingevette pizzascheppen ⑧. Maak de rand van de minipizza door het iets overhangende deeg een beetje omhoog te duwen. Hierdoor ontstaat een kleine, opstaande rand en kunnen de ingrediënten niet zo gemakkelijk van de pizzabodem glijden.
- 9) Besmeer met de tomatensaus en beleg met salami en kaas.
- 10) Schuif de pizzascheppen ⑧ door de openingen ③ op de bakplaat ④. Laat de pizza's ongeveer 7-12 minuten bakken. De baktijd is afhankelijk van de dikte van het deeg en de hoeveelheid ingrediënten en kan dus variëren.

TIP: als snel alternatief kunt u ook kant-en-klaar pizzadeeg gebruiken. Beleg de pizza's met tomatensaus en andere ingrediënten naar wens.

Vegetarische pizza met spelt-volkorenbodem

Ingrediënten (voor ca. 8-12 minipizza's)

Voor het deeg:

- 150 g speltmeel
- 50 g speltvolkorenmeel
- 150 ml lauw water
- 7 g verse gist of 1/2 zakje droge bakkersgist (3-4 g)
- 1 tl honing
- 1 el olijfolie
- 1/2 tl zout

Voor de tomatensaus:

- 100 g gezeefde tomaten
- 1/2 tl gedroogde oregano
- 1 snufje zout en peper naar wens

Voor het beleg:

- 100 g maïs uit blik
- 100 g rode paprika
- 1 middelgrote ui
- 150 g geraspte kaas (bijv. Goudse kaas of gratineerkaas)

Bereiding:

- 1) Doe het speltvolkorenmeel en het speltmeel in een kom en meng ze. Haal weer 100 g uit het meelmengsel.
- 2) Doe de 100 g meelmengsel in een andere kom en voeg het lauwe water, de droge gist en de honing toe. Kneed alles goed door elkaar tot een basisdeeg.
- 3) Leg het basisdeeg in een kom en dek het af met een schone doek of huishoudfolie. Laat het 30 minuten rusten.
- 4) Voeg de overige ingrediënten toe aan het basisdeeg. Meng alles door elkaar en kneed tot er een deeg met een glad oppervlak ontstaat.
- 5) Doe het deeg in een kom en dek het weer af met een schone doek of vershoudfolie. Laat het deeg een tweede maal rusten, ditmaal gedurende 3-4 uur.

OPMERKING

► U kunt het gistdeeg ook een nacht in de koelkast laten rusten. Doe het in een kom, dek het af met een doek of vershoudfolie en laat het 18-24 uur rusten. Het deeg zal blijven rijzen, zij het iets langzamer dan bij kamertemperatuur. Zorg ervoor dat er nog plaats voor is in de kom.

- 6) Prepareer de saus en de andere ingrediënten: meng de gezeefde tomaten met de knoflook en de oregano, breng op smaak met zout en peper. Snijd de paprika's in kleine blokjes, halveer de uien en snijd ze in korte reepjes.
- 7) Leg het deeg na de rusttijd op een met bloem bestoven werkvlak. Voor verdere verwerking kunt u het in twee stukken verdelen en elk stuk afzonderlijk verwerken.
- 8) Rol het deeg uit tot een dikte van 2-4 mm en snijd de pizzabodems uit met de deeguitsteker ❹. Strooi wat bloem op het deeg als het plakt en druk het plat met bebloemde vingers en de bal van uw hand.
- 9) Leg de pizzabodems op de licht ingevette pizzascheppen ❸. Maak de rand van de minipizza door het iets overhangende deeg een beetje omhoog te duwen. Hierdoor ontstaat een kleine, opstaande rand en kunnen de ingrediënten niet zo gemakkelijk van de pizzabodem glijden.
- 10) Bestrijk met de tomatensaus en leg er de maïs, paprika en uienreepjes op. Strooi er tenslotte kaas over.
- 11) Schuif de pizzascheppen ❸ door de openingen ❷ op de bakplaat ❹. Laat de pizza's ongeveer 7-12 minuten bakken. De baktijd is afhankelijk van de dikte van het deeg en de hoeveelheid ingrediënten en kan dus variëren.

TIP: strooi na het bakken wat gewassen en fijngesneden rucola over de pizza. Dit geeft de minipizza een frisse, pittige smaak!

Obsah

Úvod	76
Použití v souladu s určením	76
Rozsah dodávky a kontrola po přepravě	76
Vybalení	77
Likvidace obalu	77
Popis přístroje	77
Technické údaje	78
Bezpečnostní pokyny	78
Před prvním použitím	80
Umístění a sestavení	81
Obsluha a provoz	82
Příprava mini pizzy	82
Pečení mini pizz	82
Čištění a údržba	84
Skladování	85
Odstranění závad	85
Likvidace	86
Záruka společnosti Kompnass Handels GmbH	86
Servis	88
Dovozce	88
Recepty	88
Salámová pizza s korpusem z pšeničné mouky	88
Vegetariánská pizza s korpusem z celozrnné špaldové mouky	90

Úvod



Blahopřejeme vám k zakoupení vašeho nového přístroje.

Rozhodli jste se tím pro vysoce kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznámte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i tyto podklady.

Použití v souladu s určením

Tento přístroj je určen výhradně k pečení mini pizzy ve vnitřních prostorách. Jiné použití než k určenému účelu nebo nad jeho rámec je považováno za použití v rozporu s určením. Přístroj není vhodný k použití v živnostenských provoznách nebo průmyslových podnicích.

Nároky na náhradu škody jakéhokoli druhu vzniklé v důsledku použití v rozporu s určením, neodborné opravy, neoprávněně provedené změny nebo úpravy nebo v důsledku použití nepovolených náhradních dílů jsou vyloučeny. Riziko nese výhradně uživatel.

Rozsah dodávky a kontrola po přepravě

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponenty:

- pec na pizzu (základní přístroj, pečicí plech a terakotová kopule)
- ó lopatek na pizzu
- vykrajovátko na těsto
- návod k obsluze

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Zkontrolujte, zda je dodávka kompletní a není viditelně poškozená.
- ▶ Terakotová kopule je vyrobena ručně z přírodních materiálů. Proto se na výrobku mohou vyskytovat drobné nerovnosti, které však nesnižují jeho kvalitu. To nemá vliv na stabilitu terakotové kopule!
- ▶ V případě neúplné dodávky nebo poškození vzniklých v důsledku vadného obalu nebo při přepravě kontaktujte telefonicky servisní poradenskou linku (viz kapitola „Servis“).

Vybalení

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

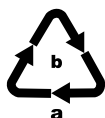
► Děti si nesmí hrát s obalovým materiálem. Nebezpečí udušení!

- 1) Vyjměte všechny části přístroje a návod k obsluze z krabice.
- 2) Z přístroje odstraňte veškerý obalový materiál a všechny ochranné fólie a nálepky.

Likvidace obalu



Zvolený obalový materiál odpovídá hlediskům ochrany životního prostředí a likvidace, a je tudíž recyklovatelný. Již nepotřebný obalový materiál zlikvidujte podle místních platných předpisů.



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby tyto obaly rozřídte. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem: 1–7: plasty, 20–22: papír a lepenka, 80–98: kompozitní materiály.

UPOZORNĚNÍ

► Originální obal pokud možno uschovejte po dobu záruční doby přístroje, aby bylo možné v případě uplatnění záruky přístroj řádně zabalit.

Popis přístroje


Obrázek A:

- 1 plocha k udržování tepla
- 2 terakotová kopule
- 3 otvor
- 4 pečicí plech
- 5 kontrolka (červená, svítí při provozu)
- 6 základní přístroj
- 7 topné články (horní a spodní)

Obrázek B:


- 8 lopatky na pizzu
- 9 vykrajovátko na těsto

Technické údaje

Síťové napětí	220–240 V ~ (střídavý proud), 50–60 Hz
Příkon	910 W
	Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami jsou bezpečné pro potraviny.

Bezpečnostní pokyny

NEBEZPEČÍ! ÚRAZ ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Před použitím zkontrolujte, zda přístroj není zvenčí viditelně poškozený. Poškozený nebo na zem spadlý přístroj neuvádějte do provozu.
 - ▶ Přístroj nevystavujte působení deště a rovněž jej nikdy nepoužívejte ve vlhkém nebo mokřém prostředí. Dbejte na to, aby síťový kabel nebyl během provozu nikdy vlhký nebo mokřý.
 - ▶ Přístroj se musí zastrčit do zásuvky s ochranným vodičem.
 - ▶ Síťový kabel chraňte před kontaktem s horkými díly přístroje. Přístroj nikdy nepoužívejte v blízkosti otevřeného plamene, topné desky nebo horkých kamen.
 - ▶ Síťový kabel se musí pravidelně kontrolovat z hlediska poškození. Je-li síťový kabel poškozen, nesmí se přístroj dále používat.
 - ▶ Pokud se napájecí kabel tohoto přístroje poškodí, musí jej vyměnit výrobce, jeho zákaznický servis nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se tak zabránilo nebezpečím.
 - ▶ Do přístroje se nesmí dostat vlhkost, jako je déšť nebo voda.
-  Přístroj nikdy neponořujte do vody nebo do jiných kapalin! Pokud se během provozu dostanou zbytky tekutiny do kontaktu se součástmi, které jsou pod napětím, může dojít k ohrožení života v důsledku zásahu elektrickým proudem.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou tento přístroj používat pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly nebezpečí, které vyplývá z jeho použití.
- ▶ Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- ▶ Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, ledaže jsou starší 8 let a jsou pod dohledem.
- ▶ Děti mladší 8 let nesmí mít přístup k přístroji a přívodnímu kabelu.
- ▶ Než se pustíte do čištění, nechte přístroj po použití dostatečně vychladnout! Nebezpečí popálení!
- ▶ Přístroj umístěte pokud možno do blízkosti zásuvky. Zajistěte, aby síťová zástrčka byla v případě nebezpečí rychle dosažitelná a aby nebylo možné zakopnout o síťový kabel.
- ▶ Zajistěte stabilní polohu přístroje.
- ▶ Pec na pizzu vždy provozujte s nasazenou terakotovou kopulí.



Opatrně! Horký povrch!

- ▶ Přístroj a použité příslušenství se mohou během provozu velmi zahřát. Přístroj nepřemísťujte a dotýkejte se pouze rukojetí lopatek na pizzu.



POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- ▶ K provozu přístroje nepoužívejte externí spínací hodiny ani samostatné dálkové ovládání.
- ▶ Přístroj během provozu nikdy nenechávejte bez dozoru.
- ▶ Zajistěte, aby se přístroj, síťový kabel nebo síťová zástrčka nedostaly do kontaktu s tepelnými zdroji, jakými jsou například varná plotýnka nebo otevřený oheň.
- ▶ Pro provoz přístroje nepoužívejte uhlí nebo podobná paliva!
- ▶ Během provozu nikdy nezakrývejte pec na pizzu tkaninami nebo předměty. Ty se mohou vznítit!
- ▶ S terakotovou kopulí manipulujte opatrně. Může se rozbít!
- ▶ Přístroj provozujte výhradně spolu s dodaným originálním příslušenstvím.

Před prvním použitím

- 1) Vyčistěte díly tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění a údržba“, aby se odstranily možné zbytky z výroby. Před uvedením přístroje do provozu je nutné se ujistit, zda jsou všechny díly úplně suché.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- ▶ Přístroj nikdy nestavte pod závěsné skříňky nebo vedle záclon, skříňových stěn nebo jiných snadno zápalných předmětů.
 - ▶ Přístroj postavte pouze na žáruvzdorný podklad.
- 2) Přístroj postavte, jak je popsáno v kapitole „Umístění a sestavení“.
 - 3) Zasuňte síťovou zástrčku do síťové zásuvky. Kontrolka  svítí červeně a signalizuje, že je přístroj v provozu. Topné články  se začnou zahřívat.
 - 4) Přístroj nechte 10 minut vychladnout.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Při prvním nahřívání přístroje může v důsledku zbytků vzniklých při výrobě dojít k výskytu lehkého kouře nebo zápachu. To je zcela normální a není to nebezpečné. Zajistěte dostatečné větrání, např. otevřete okno.

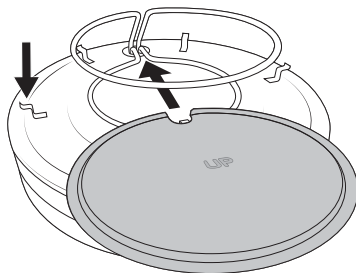
- 5) Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- 6) Přístroj poté nechte 30 minut vychladnout, než jej rozeberete nebo vyčistíte.
- 7) Přístroj při prvním nahřátí znovu vyčistěte, jak je popsáno v kapitole „Čištění a údržba“.

Umístění a sestavení

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- ▶ Přístroj nikdy nestavte pod závěsné skříňky nebo vedle záclon, skříňových stěn nebo jiných snadno zápalných předmětů.
- ▶ Přístroj postavte na žáruvzdorný podklad.

- 1) Základní přístroj **6** postavte na rovnou plochu. Ta musí být odolná vůči teple, rozstříkům a suchá. Dbejte přitom na to, aby přístroj nestál přímo u stěny nebo skříně.



- 2) Nyní umístěte pečicí plech **4** na základní přístroj **6**: obraťte pečicí plech **4** tak, aby byl na horní straně čitelný vyražený nápis „UP“ (Nahoru). Poté zasuňte pečicí plech **4** mezi oba topné články **7**. Půlkruhové vybrání na pečícím plechu **4** obklopuje stoupající topný článek **7**. Poté umístěte pečicí plech **4** na šest určených držáků. Pečicí plech **4** je uchycen držáky tak, aby během provozu neklouzal.
- 3) Opatrně umístěte terakotovou kopuli **2** na základní přístroj **6**. Oba topné články **7** a pečicí plech **4** se pak budou nacházet v pečícím prostoru pece na pizzu. Dbejte, abyste terakotovou kopuli **2** umístili tak, aby žádný otvor **3** nebyl blokován stoupajícím topným článkem **7**. Jinak se žádná lopatka na pizzu **8** do tohoto otvoru **3** nevejde.

Obsluha a provoz

V pečícím prostoru můžete péct až šest mini pizzų najednou. V terakotové kopuli ② je k tomuto účelu zhotoveno šest otvorů ③. Pomocí dodaných lopatek na pizzu ⑧ zasuněte mini pizzų na pečicím plechu ④ do otvorů ③. Mini pizzų po upečení opět vytáhnete pomocí lopatek na mini pizzų ⑧ z pečicího plechu ④.

Příprava mini pizzų

- 1) Připravte si těsto na pizzu a oblohu. Nakrájejte potraviny na malé kousky (1–2 cm).
- 2) Lopatky na pizzu ⑧ lehce vymažte a hotové mini pizzų se budou z kovu snáze sundávat.
- 3) Těsto na pizzu rozválejte na tloušťku 2–4 mm a vykrajujte z něj vhodné kousky pomocí vykrajovátko na těsto ⑨. Tyto kousky těsta jsou korpusy na mini pizzu a pokládají se na lopatky na pizzu ⑧. Korpusy položte na lopatky na pizzu ⑧. Okraj mini pizzų vytvarujte tak, že mírně převalené těsto trochu zatlačíte nahoru. Tím se vytvoří malý vyvýšený okraj a ingredience nemohou z korpusu na pizzu tak snadno sklouznout.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- Suroviny vždy pokládejte pouze na korpus na pizzu! Maso ani jiné potraviny nepokládejte přímo na lopatky na pizzu ⑧. Uvolněný tuk může stříkat. Pokud se na topné články ⑦ dostane tuk, mohou se vznítit!

- 4) Korpusy na pizzu obložte podle potřeby. Dbejte na to, aby lopatky na pizzu ⑧ nebyly příliš silně obložené. Mini pizzų se nevejdu do otvorů ③ v terakotové kopuli ②.

Pečení mini pizzų

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Přístroj a použité příslušenství se mohou během provozu velmi zahřát. Přístroj nepřemisťujte a dotýkejte se pouze rukojetí lopatek na pizzu ⑧.

UPOZORNĚNÍ

- Nepečte velké pizzų ani jiné suroviny přímo na pečicím plechu ④. Mini pizzų pokládejte vždy jen na předem vymaštěné lopatky na pizzu ⑧. Obložené lopatky na pizzu ⑧ poté položte na pečicí plech ④. Pečicí plech ④ nevymašťujte.

Připravte přístroj podle popisu v kapitole „Umístění a sestavení“.

- 1) Připravte si mini pizzy.
- 2) Zasuňte síťovou zástrčku do síťové zásuvky. Kontrolka **5** svítí červeně a signalizuje, že je přístroj v provozu. Topné články **7** se začnou zahřívat.
- 3) Přístroj nechte 10 minut předeheat.
- 4) Lopatky na pizzu **8** prostrčte otvory **3** v terakotové kopuli **2** a položte je na pečicí plech **4**. Dbejte přitom na to, aby se suroviny nedotýkaly horního topného článku **7**.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Lopatky na pizzu **8** se velmi zahřívají! Proto je uchopujte pouze za plastové rukojeti!

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- ▶ Dbejte na to, aby suroviny z mini pizz nepadaly na pečicí plech **4**. Všechny zbytky surovin v pečicím prostoru se připálí!

- 5) Mini pizzy nechte péct cca 7–12 minut. Doba pečení závisí na tloušťce těsta a množství surovin, a proto se může lišit.
- 6) Jakmile jsou suroviny tepelně upravené a mini pizzy dosáhnou požadovaného stupně propečení, opatrně vytáhněte lopatky na pizzu **8** z přístroje za rukojeti.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Mini pizzy **1** lze odložit na ploše k udržování tepla. Umísťujte na ni pouze hotové mini pizzy a žádné další suroviny.
- ▶ Dbejte na to, že mini pizzy se na ní dále tepelně upravují. Pokud je ponecháte na ploše k udržování tepla **1** příliš dlouho, mohou se vysušit.

- 7) Po použití položte jednotlivé lopatky na pizzu **8** na stabilní a žáruvzdorný podklad. Poté, co lopatky na pizzu **8** trochu vychladnou, je možné je znovu použít. V případě potřeby je předtím znovu lehce vymažte.
- 8) Když přístroj dále nepotřebujete, potom vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky. Červená kontrolka **5** zhasne.
- 9) Přístroj nechte 30 minut vychladnout, než jej rozeberete a vyčistíte.

Čištění a údržba

NEBEZPEČÍ! ÚRAZ ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Před každým čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky! Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!



Přístroj nikdy neponořujte do vody či jiných kapalin!

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Před čištěním nechte přístroj vždy nejprve vychladnout. Hrozí nebezpečí popálení!

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- ▶ Nepoužívejte abrazivní nebo agresivní čisticí prostředky. Ty mohou neopravitelně poškodit povrchy!
- ▶ Terakotovou kopuli **2** při chladnutí nevystavujte velkému chladu – materiál může popraskat! Nechte ji vychladnout při pokojové teplotě.
- ▶ Terakotovou kopuli **2** znovu nezahřívejte, dokud nebude zcela suchá. Vlhký materiál může prasknout!
- ▶ Terakotovou kopuli **2** a základní přístroj **6** nikdy nemyjte v myčce nádobí!

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Terakotová kopule **2** je výrobek z přírodních materiálů. K čištění nepoužívejte chemické čisticí prostředky. Po opakovaném používání se stále více vytváří patina. Toto zabarvení materiálu je normální a neovlivňuje jeho funkci. Je také nevýznamné z hygienického hlediska.
- ▶ Může také dojít k trvalému zabarvení pečicího plechu **4**, protože se nachází v blízkosti topných článků **7**. V případě potřeby plech **4** před čištěním namočte do vody a přidejte do ní trochu prostředku na mytí nádobí.
- Terakotovou kopuli **2** pečlivě očistěte teplou vodou a utěrkou. Můžete také použít měkký kartáč. Terakotovou kopuli **2** nekládejte do vody na oplachování, protože materiál absorbuje vodu. Poté jej nechte dobře vyschnout na vzduchu. Před dalším zahříváním se ujistěte, že je terakotová kopule **2** zcela suchá.
- Základní přístroj **6** vč. úplně ochlazených topných článků **7** otřete vlhkým hadříkem. Podle potřeby dejte na hadřík jemný mycí prostředek a vyčištěné plochy otřete hadříkem navlhčeným pouze čistou vodou. Vše dobře osušte.

- Vyčistěte pečicí plech ④, lopatky na pizzu ⑧ a vykrajovátko na těsto ⑨ v teplé vodě na oplachování. Pokud jsou díly více znečištěné, můžete je v případě potřeby trochu namočit. Po umytí všechny díly dobře osušte.

UPOZORNĚNÍ



Pro šetrné čištění doporučujeme mytí ručně. Lopatky na pizzu ⑧, pečicí plech ④ a vykrajovátko na těsto ⑨ lze však mýt i v myčce nádobí. Vložte je do horní přihrádky myčky nádobí a dbejte na to, aby se žádné díly nevzpříčily.

Skladování

- Vychladlý, vyčištěný přístroj a příslušenství uložte na bezprašném a suchém místě. Terakotovou kopuli ② neskladujte uzavřenou, ale skladujte ji na místě, kde cirkuluje vzduch.

Odstranění závad

Závada	Příčina	Řešení
Přístroj nefunguje.	Zástrčka není zastrčená do zásuvky.	Zapojte síťovou zástrčku do síťové zásuvky.
	Síťová zásuvka je vadná.	Použijte jinou síťovou zásuvku.
	Přístroj je vadný.	Obraťte se na zákaznický servis.
	Aktivovala se ochrana proti přehřátí.	Vytáhněte zástrčku ze síťové zásuvky a vyčkejte, dokud přístroj nevychladne. Pokud by přístroj nefungoval ani po ochlazení, obraťte se na zákaznický servis.

Pokud nelze odstranit poruchy výše popsanými řešeními nebo pokud zjistíte jakoukoli jinou závadu, obraťte se na náš zákaznický servis.

Likvidace



Symbol přeškrtnuté pojízdné popelnice označuje, že tento přístroj podléhá směrnici č. 2012/19/EU. Tato směrnice uvádí, že tento přístroj se na konci své životnosti nesmí likvidovat s běžným domovním odpadem, ale musí se odevzdat v určených sběrných místech či dvorech nebo podnicích oprávněných k nakládání s odpady. Tato likvidace je pro vás zdarma. Chraňte životní prostředí a zajistěte odbornou likvidaci přístroje.



Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku získáte na vašem obecním nebo městském úřadě.



Výrobek je recyklovatelný, podléhá rozšířené odpovědnosti výrobce a je shromažďován odděleně.

Záruka společnosti Kompnass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte pokladní doklad. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud se do tří let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní závada, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme, vyměníme nebo uhradíme kupní cenu. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní doklad) a stručně se popíše, v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a proto je lze považovat za spotřební díly, nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače, akumulátory nebo díly, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelům použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají.

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (IAN) 388914_2107 jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovného na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách www.lidl-service.com si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a instalační software.

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 388914_2107 otevřít svůj návod k obsluze.

Servis

CZ **Servis Česko**
Tel.: 800143873
E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 388914_2107

Dovozce

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
NĚMECKO
www.kompernass.com

Recepty

V příkladech receptů najdete dva různé typy korpusů na pizzu.

Oblohu lze měnit mnoha způsoby. Suroviny můžete přidávat podle své chuti a preferencí. Vezměte však na vědomí, že doba pečení se liší v závislosti na druhu surovin a jejich množství.

Salámová pizza s korpusem z pšeničné mouky

Suroviny (na cca 8–12 mini pizz)

Na těsto:

- 250 g pšeničné mouky
- 150 ml vlažné vody
- 7 g čerstvého droždí nebo 1/2 sáčku sušeného droždí (3–4 g)
- 10 ml olivového oleje
- 1/2 ČL cukru
- 1/2 ČL soli

Na rajskou omáčku:

- 100 g rajčatového protlaku
- 1 stroužek česneku
- 1/2 ČL sušeného oregana
- 1 špetka soli a pepře dle chuti

Na oblohu:

- 100 g krájeného salámu
- 150 g strouhaného sýra (např. gouda nebo gratinovaný sýr)

Příprava:

- 1) Droždí a cukr rozpustíte ve 3 PL vlažné vody.
- 2) Mouku smíchejte v misce se solí, olejem a směsí droždí s cukrem.
- 3) Postupně přidávejte zbývající vodu a zapracujte ji do těsta.
- 4) Těsto hněťte tak dlouho, dokud nebude mít hladký povrch.
- 5) Těsto přikryjte čistou utěrkou a nechte na teplém místě asi 1 hodinu odpočívat.
- 6) Připravte si omáčku a ostatní ingredience: Česnek nakrájejte na malé kousky nebo stroužky prolisujte v lisu na česnek. Pasírovaná rajčata smíchejte s česnekem a oreganem, osolte a opepřete. Krájený salám nakrájejte na malé kousky.
- 7) Těsto po kynutí položte na pomoučenou pracovní plochu. Pro další zpracování jej můžete rozdělit na dvě části a každou zpracovat zvlášť.
- 8) Těsto rozválejte na tloušťku asi 2–4 mm a vykrajovátkem na těsto ❸ vykrajujte korpusy na pizzu. Korpusy na pizzu položte na lehce vymaštěné lopatky na pizzu ❸. Okraj mini pizzy vytvarujte tak, že mírně převísle těsto trochu zatlačíte nahoru. Tím se vytvoří malý vyvýšený okraj a ingredience nemohou z korpusu na pizzu tak snadno sklouznout.
- 9) Korpus potřete rajčatovou omáčkou a navrch dejte salám a sýr.
- 10) Lopatky na pizzu ❸ nasuňte skrz otvory ❹ na pečicí plech ❺. Pizzy nechte péct cca 7–12 minut. Doba pečení závisí na tloušťce těsta a množství surovin, a proto se může lišit.

TIP: Jako rychlou alternativu můžete použít i hotové těsto na pizzu. Podle potřeby je obložte rajčatovou omáčkou a dalšími surovinami.

Vegetariánská pizza s korpusem z celozrnné špaldové mouky

Suroviny (na cca 8–12 mini pizz)

Na těsto:

- 150 g špaldové mouky
- 50 g celozrnné mouky ze špaldy
- 150 ml vlažné vody
- 7 g čerstvého droždí nebo 1/2 sáčku sušeného droždí na pečení (3–4 g)
- 1 ČL medu
- 1 PL olivového oleje
- 1/2 ČL soli

Na rajskou omáčku:

- 100 g rajčatového protlaku
- 1/2 ČL sušeného oregana
- 1 špetka soli a pepře dle chuti

Na oblohu:

- 100 g kukuřice z konzervy
- 100 g červené papriky
- 1 středně velké cibule
- 150 g strouhaného sýra (např. gouda nebo gratinovaný sýr)

Příprava:

- 1) Celozrnnou špaldovou mouku a špaldovou mouku nasype do mísy a promíchejte. Z moučné směsi opět odeberte 100 g.
- 2) Těchto 100 g moučné směsi nasype do jiné mísy a přidejte vlažnou vodu, sušené droždí a med. Vše dobře prohněťte, abyste vytvořili předpracované těsto.
- 3) Předpracované těsto vložte do mísy, přikryjte čistou utěrkou nebo potravinovou fólií. Vše nechte 30 minut odpočívat.
- 4) Do předpracovaného těsta přidejte zbývající suroviny. Vše promíchejte a hněťte, dokud nevznikne hladké těsto.
- 5) Těsto vložte do mísy, opět přikryjte čistou utěrkou nebo potravinovou fólií. Těsto nechte podruhé odpočívat, tentokrát po dobu 3–4 hodin.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Kynuté těsto můžete také nechat odpočívat přes noc v lednici. Vložte ho do mísy, přikryjte utěrkou nebo potravinovou fólií a nechte 18–24 hodin odpočívat. Těsto bude dál kynout, i když o něco pomaleji než při pokojové teplotě. Ujistěte se, že je pro něj v nádobě ještě místo.
- 6) Připravte omáčku a ostatní ingredience: Pasírovaná rajčata smíchejte s česnekem a oreganem, osolte a opepřete. Papriky nakrájejte na malé kostičky, cibuli rozpujte a nakrájejte na krátké proužky.
 - 7) Těsto po kynutí položte na pomoučenou pracovní plochu. Pro další zpracování jej můžete rozdělit na dvě části a každou zpracovat dále zvlášť.
 - 8) Těsto rozválejte na tloušťku asi 2–4 mm a vykrajovátkem na těsto ❸ vykrajujte korpusy na pizzu. Pokud se těsto lepí, posypte ho moukou a v případě potřeby ho přitlačte pomoučenými prsty a dlaní.
 - 9) Korpusy na pizzu položte na lehce vymaštěné lopatky na pizzu ❸. Okraj mini pizzy vytvarujte tak, že mírně převislé těsto trochu zatlačíte nahoru. Tím se vytvoří malý vyvýšený okraj a ingredience nemohou z korpusu na pizzu tak snadno sklouznout.
 - 10) Potřete je rajčatovou omáčkou, posypte kukuřicí, paprikou a proužky cibule. Nakonec posypte sýrem.
 - 11) Lopatky na pizzu ❸ nasuňte skrz otvory ❸ na pečicí plech ❹. Pizzy nechte péct cca 7–12 minut. Doba pečení závisí na tloušťce těsta a množství surovin, a proto se může lišit.

TIP: Po upečení posypte pizzu omytou a nadrobno nakrájenou rukolou. Ta dodá mini pizze svěží a pikantní chuť!

Spis treści

Wstęp	94
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	94
Zakres dostawy i przegląd po transporcie	94
Rozpakowanie	95
Utylizacja opakowania	95
Opis urządzenia	95
Dane techniczne	96
Wskazówki bezpieczeństwa	96
Przed pierwszym użyciem	99
Ustawianie i montaż	100
Obsługa i eksploatacja	101
Przygotowanie mini pizz	101
Pieczenie mini pizz	101
Czyszczenie i pielęgnacja	103
Przechowywanie	104
Usuwanie usterek	104
Utylizacja	105
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	105
Serwis	107
Importer	107
Przepisy	107
Pizza z salami na podkładzie pszennym	107
Pizza wegetariańska na pełnoziarnistym, orkiszowym spodzie	109

Wstęp



Gratulujemy zakupu nowego urządzenia.

Wybrany produkt charakteryzuje się wysoką jakością. Instrukcja obsługi jest częścią składową produktu. Zawiera ona ważne wskazówki na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu zapoznaj się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Używaj produktu wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. Przekazując produkt osobie trzeciej, dołącz do niego również całą dokumentację.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do pieczenia mini pizzy w pomieszczeniach zamkniętych. Inny sposób użycia lub użycie wykraczające poza powyższy zakres uznaje się za niezgodne z przeznaczeniem. Urządzenie nie jest przeznaczone do zastosowań komercyjnych ani przemysłowych.

Roszczenia wszelkiego rodzaju, wynikające ze szkód powstałych wskutek użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem, przeprowadzenia niefachowych napraw, zmian wprowadzonych bez zezwolenia lub wskutek zastosowania niedopuszczonych części zamiennych, są wykluczone. Wszelkie ryzyko ponosi wyłącznie użytkownik.

Zakres dostawy i przegląd po transporcie

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

- Piec do pizzy (urządzenie podstawowe, blacha do pieczenia i kopuła z terakoty)
- 6 łopatek do pizzy
- Wycinak ciasta
- Instrukcja obsługi

WSKAZÓWKA

- ▶ Dostarczone urządzenie należy sprawdzić pod kątem kompletności elementów i widocznych uszkodzeń.
- ▶ Kopuła z terakoty jest wykonana ręcznie i składa się z naturalnych materiałów. Dlatego też w produkcie mogą występować drobne nierówności, które jednak nie obniżają jego jakości. Nie ma to wpływu na stabilność kopuły z terakoty!
- ▶ W przypadku niekompletnej dostawy bądź wystąpienia uszkodzeń wskutek wadliwego opakowania lub transportu skontaktuj się z infolinią serwisową (patrz rozdział „Serwis”).

Rozpakowanie

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

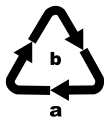
- ▶ Materiałów opakowania nie udostępniać dzieciom do zabawy. Niebezpieczeństwo uduszenia!

- 1) Wyjmij z kartonu wszystkie części urządzenia oraz instrukcję obsługi.
- 2) Wyjmij z urządzenia całe opakowanie i ewentualnie folie ochronne oraz naklejki.

Utylizacja opakowania



Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i można je poddać procesowi recyklingu. Zbędne materiały opakowaniowe należy usuwać zgodnie z lokalnymi przepisami.



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Przestrzegaj oznaczeń na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby utylizuj je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób: 1-7: tworzywa sztuczne, 20-22: papier i tektura, 80-98: kompozyty.

WSKAZÓWKA

- ▶ W miarę możliwości zachowaj oryginalne opakowanie na czas trwania gwarancji, by w razie odsyłania urządzenia móc je prawidłowo zapakować.

Opis urządzenia


Rysunek A:

- 1 Powierzchnia do utrzymywania ciepła.
- 2 Kopuła z terakoty
- 3 Otwór
- 4 Blacha do pieczenia
- 5 Lampka kontrolna (czerwona, świeci się podczas pracy)
- 6 Urządzenie podstawowe
- 7 Grzałki (górze i dół)

Rysunek B:

- 8 Łopatką do pizzy
- 9 Wycinak ciasta

Dane techniczne

Napięcie zasilania	220–240 V ~ (prąd przemienny), 50–60 Hz
Pobór mocy	910 W
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością są do tego odpowiednio dopuszczone.

Wskazówki bezpieczeństwa

NIEBEZPIECZEŃSTWO! PORAZENIE PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Przed przystąpieniem do użytkowania należy sprawdzić, czy urządzenie nie ma widocznych uszkodzeń. Nie wolno uruchamiać urządzenia, gdy jest uszkodzone lub spadło na podłoże.
- ▶ Urządzenia nie wolno narażać na oddziaływanie deszczu ani używać go w wilgotnym lub mokrym środowisku. Dopilnuj, aby kabel sieciowy w trakcie użytkowania urządzenia nie był mokry ani wilgotny.
- ▶ Urządzenie musi zostać podłączone do gniazda z przewodem ochronnym.
- ▶ Chronić kabel sieciowy przed zetknięciem z gorącymi elementami urządzenia. Nigdy nie używaj urządzenia w pobliżu nieosłoniętego ognia, płyty grzewczej lub piekarnika.
- ▶ Kabel sieciowy należy regularnie sprawdzać pod kątem uszkodzeń. Jeśli dojdzie do uszkodzenia kabla, zabrania się dalszego korzystania z urządzenia.
- ▶ W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego zleć jego wymianę producentowi, w punkcie serwisowym lub osobie posiadającej podobne kwalifikacje. Dzięki temu unikniesz poważnych zagrożeń.
- ▶ Urządzenie nie może być narażone na działanie wilgoci związanej na przykład z opadami deszczu lub mokrymi warunkami.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! PORĄŻENIE PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innych cieczach! Przedostanie się resztek cieczy na części przewodzące prąd podczas pracy urządzenia może spowodować groźące śmiercią porażenie prądem elektrycznym.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ To urządzenie może być używane przez dzieci od 8. roku życia oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- ▶ Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- ▶ Czyszczenia ani konserwacji nie mogą wykonywać dzieci, chyba że ukończyły one 8 rok życia i są pod nadzorem.
- ▶ Dzieci w wieku poniżej 8 roku życia należy trzymać z dala od urządzenia i kabla zasilającego.
- ▶ Przed przystąpieniem do czyszczenia po korzystaniu z urządzenia odczekaj do jego całkowitego ostygnięcia! Niebezpieczeństwo poparzenia!
- ▶ Postaw urządzenie jak najbliżej gniazda sieciowego. Pamiętaj, by wtyk sieciowy był łatwo dostępny w celu wyjęcia go z gniazda w przypadku zagrożenia, a także, by kabel sieciowy nie był przyczyną potknięcia.
- ▶ Ustaw urządzenie na stabilnym podłożu.
- ▶ Piec do pizzy uruchamiaj zawsze z założoną kopułą z terakoty.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!



Przeostroga! Gorąca powierzchnia!

- ▶ Urządzenie i akcesoria mogą podczas pracy bardzo się nagrzewać. Nie przestawiaj urządzenia i dotykaj tylko uchwytów łopatek do pizzy.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Do sterowania pracą urządzenia nie używaj żadnych zewnętrznych zegarów sterujących ani innego systemu zdalnego sterowania.
- ▶ W trakcie używania nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru.
- ▶ Upewnij się, że urządzenie, kabel sieciowy lub wtyk sieciowy nie stykają się z gorącymi źródłami, takimi jak gorące płyty grzejne lub nieosłonięty płomień.
- ▶ Do eksploatacji urządzenia nie używaj węgla ani żadnych innych, podobnych materiałów palnych!
- ▶ Podczas pracy nigdy nie przykrywaj pieca do pizzy ściereczkami lub przedmiotami. Mogłyby się one zapalić!
- ▶ Z kopułą z terakoty należy obchodzić się ostrożnie. Może ona pęknąć!
- ▶ Urządzenia używaj tylko z dostarczonymi w zestawie oryginalnymi akcesoriami.

Przed pierwszym użyciem

- 1) Wyczyść elementy zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”, aby usunąć ewentualne pozostałości poprodukcyjne. Przed ponownym użyciem urządzenia upewnij się, że wszystkie części są całkowicie suche.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

- ▶ Nigdy nie ustawiaj urządzenia pod wiszącymi szafkami ani obok firan, meblów oraz innych łatwopalnych przedmiotów.
- ▶ Urządzenie można ustawiać wyłącznie na podłożu odpornym na wysoką temperaturę.

- 2) Ustaw urządzenie w sposób opisany w rozdziale „Ustawianie i montaż”.
- 3) Podłącz wtyk sieciowy do gniazda zasilania. Lampka kontrolna **5** świeci się na czerwono i sygnalizuje, że urządzenie działa. Grzałki **7** zaczynają się nagrzewać.
- 4) Pozostaw urządzenie 10 minut, aby się nagrzało.

WSKAZÓWKA

- ▶ Pierwszemu nagrzewaniu urządzenia może towarzyszyć lekki zapach spalenizny i dym wywołany wypalaniem się pozostałości środków zastosowanych podczas produkcji. Jest to zjawisko całkowicie normalne i nie stanowi jakiegokolwiek zagrożenia. Zadbaj o odpowiednią wentylację w pomieszczeniu, np. przez otwarcie okna.

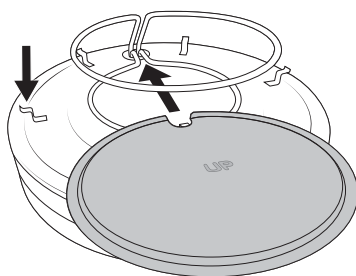
- 5) Wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.
- 6) Następnie przed demontażem lub czyszczeniem pozostaw urządzenie na 30 minut do ostygnięcia.
- 7) Po pierwszym nagrzaniu urządzenia wyczyść je ponownie zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”.

Ustawianie i montaż

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

- ▶ Nigdy nie ustawiaj urządzenia pod wiszącymi szafkami ani obok firan, meblów oraz innych łatwopalnych przedmiotów.
- ▶ Postaw urządzenie na powierzchni odpornej na wysokie temperatury.

- 1) Postaw urządzenie podstawowe **6** na płaskiej powierzchni. Musi być ona odporna na wysoką temperaturę, bryzgi wody oraz być sucha. Zwróć przy tym uwagę na to, aby urządzenie nie było ustawione bezpośrednio przy ścianie ani szafce.



- 2) Połóż teraz blachę do pieczenia **4** na urządzeniu podstawowym **6**: obróć blachę do pieczenia **4** tak, aby wytłoczony napis „UP” był czytelny na górze. Następnie wsuń blachę do pieczenia **4** pomiędzy obie grzałki **7**. Półokrągłe zagłębienie na blasze do pieczenia **4** obejmuje górną grzałkę **7**. Następnie umieść blachę do pieczenia **4** na sześciu przewidzianych do tego

celu uchwytach. Uchwyty mocują blachę do pieczenia **4** tak, aby nie przesuwiała się ona podczas pracy.

- 3) Załóż ostrożnie kopułę z terakoty **2** na urządzenie podstawowe **6**. Obie grzałki **7** oraz blacha do pieczenia **4** znajdują się w komorze pieczenia pizzy. Zwróć uwagę, aby kopułę z terakoty **2** założyć w taki sposób, aby żaden otwór **3** nie został zablokowany przez górną grzałkę **7**. W przeciwnym razie nie będzie możliwe włożenie żadnej łopatki do pizzy **8** przez ten otwór **3**.

Obsługa i eksploatacja

W komorze do pieczenia można piec do sześciu mini pizz jednocześnie. W tym celu w kopule z terakoty ② znajduje się sześć otworów ③. Za pomocą znajdujących się w zestawie łopatek do pizzy ⑧ wsuń mini pizzę na blachę do pieczenia ④ przez otwory ③. Gdy mini pizzę się upieką, zdejmij je z powrotem za pomocą łopatek do pizzy ⑧ z blachy do pieczenia ④.

Przygotowanie mini pizz

- 1) Przygotuj ciasto na pizzę i dodatki. Pokrój produkty spożywcze na małe kawałki (1-2 cm).
- 2) Lekko posmaruj tłuszczem łopatkę do pizzy ⑧, wtedy gotowe, upieczone mini pizzę będzie można łatwiej oddzielać od metalu.
- 3) Rozwałkuj ciasto na pizzę na grubość 2-4 mm i wytnij kawałki ciasta za pomocą wycinaka ciasta ⑤. Te kawałki ciasta są podkładami do mini pizzy i pasują do łopatek do pizzy ⑧.
- 4) Ułóż podkłady do pizzy na łopatki do pizzy ⑧. Uformuj krawędź mini pizzy, przesuwając lekko wystające ciasto do góry. Dzięki temu powstanie niewielka, podwyższona krawędź, a składniki nie będą się tak łatwo zsuwać ze spodu pizzy.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

- ▶ Składniki układaj zawsze tylko na spodzie do pizzy! Nie kładź mięsa ani innych produktów spożywczych bezpośrednio na łopatkach do pizzy ⑧. Wyciekający tłuszcz może się rozpryskiwać. Jeśli tłuszcz dostanie się na grzałki ⑦, mogą się one zapalić!

- 5) Ułóż na spodach do pizzy dodatki według uznania. Zwróć uwagę, aby na łopatkach do pizzy ⑧ dodatki nie były ułożone zbyt wysoko. Wówczas mini pizzę nie będzie można włożyć przez otwory ③ w kopule z terakoty ②.

Pieczenie mini pizz

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Urządzenie i akcesoria mogą podczas pracy bardzo się nagrzewać. Nie przestawiaj urządzenia i dotykaj tylko uchwytów łopatek do pizzy ⑧.

WSKAZÓWKA

- ▶ Nie piecz dużych pizz ani innych składników bezpośrednio na blasze do pieczenia ④. Mini pizzę układaj wyłącznie na uprzednio natłuszczonych łopatkach do pizzy ⑧. Obłożone łopatki do pizzy ⑧ odłóż następnie na blachę do pieczenia ④. Nie smaruj tłuszczem blachy do pieczenia ④.

Przygotuj urządzenie zgodnie z opisem w rozdziale „Ustawienie i montaż”.

- 1) Przygotuj mini pizzę.
- 2) Podłącz wtyk sieciowy do gniazda zasilania. Lampka kontrolna **5** świeci się na czerwono i sygnalizuje, że urządzenie działa. Grzałki **7** zaczynają się nagrzewać.
- 3) Pozostaw urządzenie do nagrzewania przez 10 minut.
- 4) Wsuń łypatki do pizzy **8** przez otwory **3** w kopule z terakoty **2** i umieść je na blasze do pieczenia **4**. Upewnij się, by składniki nie dotykały górnej grzałki **7**.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ łypatki do pizzy **8** bardzo się nagrzewają! Dlatego należy je chwycić tylko za plastikowe uchwyty!

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Uważaj, aby żaden składnik nie wypadł z mini pizzy na blachę do pieczenia **4**. Resztki składników pozostawione w komorze do pieczenia się przypalą!

- 5) Piecz mini pizzę przez około 7-12 minut. Czas pieczenia zależy od grubości ciasta i ilości składników, dlatego może się różnić.
- 6) Ostrożnie wyciągnij łypatki do pizzy **8** z urządzenia za uchwyty, gdy tylko składniki zostaną upieczone, a mini pizze osiągną pożądany stopień zbrązowienia.

WSKAZÓWKA

- ▶ Mini pizze można odkładać na powierzchnię do utrzymywania ciepła **1**. Umieszczaj tam tylko gotowe upieczone mini pizze i żadnych innych składników.
- ▶ Zwróć uwagę, że mini pizze nadal się podpiekają w tym procesie. Mogą one wyschnąć, jeśli pozostaną zbyt długo na powierzchni do utrzymywania ciepła **1**.

- 7) Po użyciu odłóż poszczególne łypatki do pizzy **8** na stabilny i odporny na wysoką temperaturę podkład. Po lekkim ostygnięciu łypatki do pizzy **8** można je ponownie użyć. W razie potrzeby należy je wcześniej jeszcze raz lekko natłuścić.
- 8) Jeśli urządzenie nie jest już potrzebne, odłącz je wyciągając wtyk sieciowy z gniazda zasilania. Czerwona lampka kontrolna **5** gaśnie.
- 9) Przed demontażem i czyszczeniem urządzenia pozostaw je na 30 minut do ostygnięcia.

Czyszczenie i pielęgnacja

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! PORAZENIE PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Przed każdym czyszczeniem wyjmij wtyk sieciowy z gniazda zasilania! Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!



Nigdy nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie ani w innych cieczach!

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia zawsze odczekaj, aż ostygnie. Niebezpieczeństwo poparzenia!

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie używaj żrących ani szorujących środków czyszczących. Mogłyby one trwale uszkodzić powierzchnię!
- ▶ Nie należy wystawiać kopuły z terakoty **2** na duże zimno, aby ją schłodzić, gdyż materiał może pęknąć! Pozostaw ją do ostygnięcia w temperaturze pokojowej.
- ▶ Kopułę z terakoty **2** podgrzewaj dopiero po całkowitym wyschnięciu. Wilgotny materiał może pęknąć!
- ▶ Kopuły z terakoty **2** i urządzenia podstawowego **6** nie wolno zmywać w zmywarce do naczyń!

WSKAZÓWKA

- ▶ Kopuła z terakoty **2** jest produktem wykonanym z naturalnych materiałów. Do jej czyszczenia nie wolno używać chemicznych środków czyszczących. Po wielokrotnym użyciu w coraz większym stopniu tworzy się patyna. Takie odbarwienie materiału jest normalne i nie wpływa negatywnie na jego funkcjonalność. Nie wpływa też w żadnym stopniu na higienę.
- ▶ Ponadto może dojść do trwałego odbarwienia blachy do pieczenia **4**, ponieważ znajduje się ona blisko grzałek **7**. W razie potrzeby namocz blachę do pieczenia **4** w wodzie i dodaj odrobinę płynu do mycia naczyń.
- Wyczyść kopułę z terakoty **2** ostrożnie ciepłą wodą i ściereczką do mycia naczyń. Można również użyć do tego celu miękkiej szczoteczki. Nie należy wkładać kopuły z terakoty **2** do wody do mycia naczyń, ponieważ materiał absorbuje wodę. Pozostaw ją do wyschnięcia na powietrzu. Przed ponownym podgrzaniem upewnij się, że kopuła z terakoty **2** jest całkowicie sucha.
- Przetrzyj wilgotną ściereczką urządzenie podstawowe **6** wraz z całkowicie schłodzonymi grzałkami **7**. W razie potrzeby dodaj na ściereczkę łagodnego płynu do mycia naczyń i następnie przetrzyj ściereczką zwilżoną tylko wodą. Osusz dokładnie wszystkie części.

- Wyczyść blachę do pieczenia 4, łypatki do pizzy 8 i wycinak do ciasta 9 w ciepłej wodzie do płukania. Jeśli elementy są mocniej zabrudzone, można je w razie potrzeby trochę namoczyć. Po umyciu wysusz starannie wszystkie elementy.

WSKAZÓWKA



W celu delikatnego czyszczenia zalecamy płukanie ręczne. Jednakże łypatki do pizzy 8, blacha do pieczenia 4 i wycinak ciasta 9 nadają się również do mycia w zmywarce do naczyń. Umieść je w górnej komorze zmywarki, uważając, aby nie przytrzasnąć żadnych elementów.

Przechowywanie

- Schłodzone, oczyszczone urządzenie i akcesoria przechowuj w suchym i niezakurczonym miejscu. Kopuły z terakoty 2 nie należy przechowywać zamkniętej, lecz w miejscu, w którym zapewniona jest cyrkulacja powietrza.

Usuwanie usterek

Usterka	Przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Wtyk sieciowy nie jest podłączony do sieci elektrycznej.	Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania.
	Gniazdo zasilania jest uszkodzone.	Spróbuj skorzystać z innego gniazda zasilania.
	Urządzenie jest uszkodzone.	Zwróć się do serwisu.
	Zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem.	Wyjmij wtyk sieciowy z gniazda zasilania i odczekaj do schłodzenia się urządzenia. Jeśli po schłodzeniu urządzenie nadal nie będzie działało, zwróć się do serwisu.

Jeżeli stosując powyższe wskazówki nie można usunąć usterek lub gdy występują inne rodzaje usterek, proszę zwrócić się do naszego serwisu.

Utylizacja



Widoczny symbol przekreślonego pojemnika na śmieci na kółkach oznacza, że urządzenie to podlega przepisom dyrektywy 2012/19/EU. Dyrektywa ta stanowi, że zużytego urządzenia nie wolno wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami domowymi, lecz należy je oddać do wyspecjalizowanych punktów zbiórki odpadów, centrów recyklingu lub zakładów utylizacji odpadów. Utylizacja jest dla użytkownika bezpłatna. Chroń środowisko i utylizuj odpady w prawidłowy sposób.



Informacje na temat możliwości utylizacji zużytego produktu można uzyskać w urzędzie gminy lub miasta.



Produkt można poddać recyklingowi, podlega rozszerzonej odpowiedzialności producenta i jest zbierany w ramach systemu segregacji odpadów.

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

To urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. W przypadku wad tego produktu, masz gwarantowane ustawowo prawa w stosunku sprzedawcy. Te ustawowe prawa nie są ograniczone przez nasze opisane poniżej warunki gwarancji.

Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować paragon. Jest on wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się w nim wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony, wymieniony na nowy lub zostanie zwrócona jego cena. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie w trakcie tego trzyletniego okresu uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem) oraz krótkim opisem wady i daty jej wystąpienia.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Zgodnie z art. 581 §1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Wszelkie szkody i wady wykryte w chwili zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia. Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy są wykonywane odpłatnie.

Zakres gwarancji

Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane przed wysyłką skrupulatnej kontroli jakości.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, podlegających normalnemu zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączników, akumulatorów, lub części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność, jeśli produkt został uszkodzony, nie używano go prawidłowo lub nie serwisowano należyście. W celu zapewnienia prawidłowego stosowania produktu należy ściśle przestrzegać wszystkich instrukcji wymienionych w instrukcjach obsługi. Należy bezwzględnie unikać zastosowania oraz postępowania, których odradza się w instrukcji obsługi lub przed którymi się w niej ostrzeża.

Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań komercyjnych. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, używanie go w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, użycie siły lub ingerencja w urządzenie, dokonywana poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi, powodują utratę gwarancji.

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

W celu zapewnienia szybkiego załatwienia sprawy, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (IAN) 388914_2107 jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wystać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



Na stronie www.lidl-service.com możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie instalacyjne.

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 388914_2107.

Serwis

PL Serwis Polska
Tel.: 22 397 4996
E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 388914_2107

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu.
Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Przepisy

W przykładowych przepisach znajdziesz dwa różne rodzaje spodów do pizzy.

Dodatki można zmieniać na wiele sposobów. Kładź na pizzę dodatki według własnego gustu i upodobań. Pamiętaj jednak, że czas pieczenia różni się w zależności od użytych dodatków i ilości.

Pizza z salami na podkładzie pszennym

Składniki (na ok. 8-12 mini pizz)

Na ciasto:

- 250 g mąki pszennej
- 150 ml letniej wody
- 7 g świeżych drożdży lub 1/2 saszetki drożdży suchych (3-4 g)
- 10 ml oliwy
- 1/2 łyżeczki cukru
- 1/2 łyżeczki soli

Na sos pomidorowy:

- 100 g obranych pomidorów
- 1 ząbek czosnku
- 1/2 łyżeczki suszonego oregano
- 1 szczypta soli i pieprzu do smaku

Na dodatki:

- 100 g plasterków salami
- 150 g tartego sera (np. Gouda lub ser typu gratin)

Przygotowanie:

- 1) Rozpuść drożdże i cukier w 3 łyżkach letniej wody.
- 2) W misce wymieszać mąkę z solą, olejem i roztworem drożdży i cukru.
- 3) Stopniowo dodawaj pozostałą wodę i wyrabiać ciasto.
- 4) Ugniataj ciasto, aż uzyskasz gładką powierzchnię.
- 5) Przykryj ciasto czystą ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce na 1 godzinę.
- 6) Przygotuj sos i pozostałe składniki: pokrój czosnek na małe kawałki lub wygnieć ząbki przez praskę do czosnku. Tarte pomidory wymieszaj z czosnkiem i oregano, dopraw solą i pieprzem. Pokrój plasterki salami na małe kawałki.
- 7) Po odczekaniu czasu, na jaki odstawione było ciasto, połóż ciasto na posypanej mąką powierzchni roboczej. W celu dalszego wyrabiania możesz podzielić ciasto na dwa kawałki i przygotowywać każdy z nich osobno.
- 8) Rozwałkuj ciasto na grubość 2-4 mm i wytnij spody pizzy za pomocą wycinaka ciasta 9. Ułóż spody do pizzy na lekko natłuszczonych łożatkach do pizzy 8. Uformuj krawędź mini pizzy, przesuwając lekko wystające ciasto do góry. Dzięki temu powstanie niewielka, podwyższona krawędź, a składniki nie będą się tak łatwo zsuwać ze spodu pizzy.
- 9) Posmaruj sosem pomidorowym, a następnie ułóż salami i ser.
- 10) Wsuń łożatkę do pizzy 8 przez otwory 3 na blachę do pieczenia 4. Piecz pizzę przez ok. 7-12 minut. Czas pieczenia zależy od grubości ciasta i ilości składników, dlatego może się różnić.

WSKAZÓWKA: jako szybką alternatywę możesz użyć gotowego ciasta do pizzy. Polej sosem pomidorowym i ułóż na nim inne składniki według uznania.

Pizza wegetariańska na pełnoziarnistym, orkiszowym spodzie

Składniki (na ok. 8-12 mini pizz)

Na ciasto:

- 150 g mąki orkiszowej
- 50 g mąki razowej orkiszowej
- 150 ml letniej wody
- 7 g świeżych drożdży lub 1/2 saszetki drożdży suchych (3-4 g)
- 1 łyżeczka miodu
- 1 łyżka stołowa oliwy z oliwek
- 1/2 łyżeczki soli

Na sos pomidorowy:

- 100 g obranych pomidorów
- 1/2 łyżeczki suszonego oregano
- 1 szczypta soli i pieprzu do smaku

Na dodatki:

- 100 g kukurydzy z puszki
- 100 g czerwonej papryki
- 1 średnia cebula
- 150 g tartego sera (np. Gouda lub ser typu gratin)

Przygotowanie:

- 1) Wsyp do miski mąkę orkiszową razową oraz mąkę orkiszową i wymieszaj. Ponownie odejmij 100 g z mieszanki mąki.
- 2) Wsyp 100 g mąki do innej miski i dodaj letnią wodę, suche drożdże i miód. Zagnieć wszystko dobrze na wrozczyń.
- 3) Umieść rozczyń w misce, przykryj czystą ściereczką lub folią spożywczą. Pozostaw na 30 minut.
- 4) Dodaj pozostałe składniki dodaj do rozczyń. Wymieszaj wszystko razem i wyrabiaj, aż powstanie ciasto o gładkiej powierzchni.
- 5) Umieść ciasto w misce, przykryj czystą ściereczką lub folią spożywczą. Odstaw ciasto do wyrośnięcia po raz drugi, tym razem na czas 3-4 godziny.

WSKAZÓWKA

- ▶ Możesz również odstawić ciasto do wyrośnięcia na noc do lodówki. Włóż je do miski, przykryj ściereczką lub folią spożywczą i pozostaw na czas 18-24 godzin. Ciasto będzie nadal rosło, choć nieco wolniej niż w temperaturze pokojowej. Upewnij się, że w naczyniu jest jeszcze na nie miejsce.
- 6) Przygotuj sos i pozostałe składniki: tartę pomidory wymieszaj z czosnkiem i oregano, dopraw solą i pieprzem. Pokrój paprykę w drobną kostkę, cebulę przekrój na pół, a następnie na krótkie paseczki.
 - 7) Po odczekaniu czasu, na jaki odstawione było ciasto, połóż ciasto na posypanej mąką powierzchni roboczej. Do dalszego przygotowania możesz podzielić je na dwie części i każdą z nich przygotowywać osobno.
 - 8) Rozwałkuj ciasto na grubość 2-4 mm i wytnij spody pizzy za pomocą wycinaka ciasta ❹. Posyp ciasto mąką, jeśli się klei, i spłaszcz je oprószonymi mąką palcami lub kłębem kciuka, jeśli to konieczne.
 - 9) Ułóż spody do pizzy na lekko natłuszczonych łopatkach do pizzy ❸. Uformuj krawędź mini pizzy, przesuwając lekko wystające ciasto do góry. Dzięki temu powstanie niewielka, podwyższona krawędź, a składniki nie będą się tak łatwo zsuwać ze spodu pizzy.
 - 10) Posmaruj sosem pomidorowym, na wierzchu ułóż kukurydzę, paprykę i paski cebuli. Na koniec posyp serem.
 - 11) Wsuń łopatkę do pizzy ❸ przez otwory ❷ na blachę do pieczenia ❹. Piecz pizzę przez ok. 7-12 minut. Czas pieczenia zależy od grubości ciasta i ilości składników, dlatego może się różnić.

WSKAZÓWKA: po upieczeniu posyp pizzę lekko umytą i drobno posiekaną rukolą. Dzięki temu mini pizza zyskuje świeży, dobrze przyprawiony smak!

Obsah

Úvod	112
Používanie v súlade s určeným účelom	112
Rozsah dodávky a kontrola po preprave	112
Vybalenie	113
Likvidácia obalu	113
Opis prístroja	113
Technické údaje	114
Bezpečnostné pokyny	114
Pred prvým použitím	116
Postavenie a zloženie	117
Obsluha a prevádzka	118
Príprava minipizze	118
Pečenie minipizze	118
Čistenie a údržba	120
Uskladnenie	121
Odstraňovanie chýb	121
Likvidácia	122
Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH	122
Servis	124
Dovozca	124
Recepty	124
Salámová pizza so základom zo pšeničnej múky	124
Vegetariánska pizza so základom zo špaldovej celozrnnej múky	126

Úvod



Srdečne vám gratulujeme ku kúpe vášho nového prístroja.

Touto kúpou ste sa rozhodli pre výrobok vysokej kvality. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Pred použitím výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Výrobok používajte iba podľa opisu a v uvedených oblastiach použitia. Pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním aj všetky dokumenty.

Používanie v súlade s určeným účelom

Tento prístroj slúži výlučne na pečenie minipizze v interiéri. Iné používanie alebo používanie nad tento rámec sa považuje za používanie v rozpore s určeným účelom. Prístroj nie je určený na používanie v komerčných alebo priemyselných oblastiach.

Nároky akéhokoľvek druhu za škody spôsobené nesprávnym používaním, neodbornými opravami, nepovolenými zmenami alebo používaním nepovolených náhradných dielov sú vylúčené. Riziko nesie samotný prevádzkovateľ.

Rozsah dodávky a kontrola po preprave

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledujúcimi komponentmi:

- Pec na pizzu (základný prístroj, plech na pečenie a veko z terakoty)
- Ó zdvihákov na pizzu
- Vykrajovač cesta na pizzu
- Návod na obsluhu

UPOZORNENIE

- ▶ Skontrolujte kompletnosť dodávky a viditeľné poškodenia.
- ▶ Veko z terakoty je vyrábané ručne a pozostáva z prírodných materiálov. Preto sa môžu v produkte vyskytovať malé nerovnosti, ktoré avšak neznižujú kvalitu produktu. Stabilita veka z terakoty tým nie je negatívne ovplyvnená!
- ▶ V prípade nekompletnej dodávky alebo poškodení spôsobených nedostatočným balením alebo prepravou sa obráťte na poradenskú linku servisu (pozri kapitolu „Servis“).

Vybalenie

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

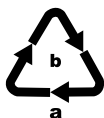
► Obalové materiály nesmú deti používať na hranie. Nebezpečenstvo udusení!

- 1) Vyberte všetky diely prístroja a návod na obsluhu z kartónového obalu.
- 2) Odstráňte z prístroja všetok obalový materiál a prípadné ochranné fólie a nálepky.

Likvidácia obalu



Pri výbere obalových materiálov sa prihliadalo na ekologické hľadisko a odborné možnosti likvidácie, a preto ich možno recyklovať. Nepotrebné obalové materiály zlikvidujte podľa miestne platných predpisov.



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbajte na označenie na rôznych obalových materiáloch a triedte ich osobitne. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom: 1 – 7: plasty, 20 – 22: papier a lepenka, 80 – 98: kompozitné materiály.

UPOZORNENIE

► Pokiaľ možno, uschovajte si originálny obal počas záručnej doby prístroja, aby ste mohli prístroj v prípade uplatňovania záruky správne zabaliť.

Opis prístroja


Obrázok A:

- 1 Plocha na udržiavanie tepla
- 2 Veko z terakoty
- 3 Otvor
- 4 Plech na pečenie
- 5 Kontrolka (červená, svieti pri prevádzke)
- 6 Základný prístroj
- 7 Ohrievacie prvky (hore a dole)

Obrázok B:

- 8 Zdvihák na pizzu
- 9 Vykrajovač cesta na pizzu

Technické údaje

Sieťové napätie	220 – 240 V ~ (striedavý prúd), 50 – 60 Hz
Príkion	910 W
	Všetky diely tohto prístroja, ktoré sa dostávajú do kontaktu s potravinami, sú bezpečné z hľadiska používania s potravinami.

Bezpečnostné pokyny

NEBEZPEČENSTVO! ZÁSAH ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- ▶ Pred používaním skontrolujte prípadné viditeľné poškodenia prístroja. Do prevádzky neuvádzajte poškodený prístroj ani prístroj, ktorý predtým spadol na zem.
- ▶ Prístroj nevystavujte dažďu a nikdy ho nepoužívajte vo vlhkom alebo mokrom prostredí. Dbajte na to, aby počas prevádzky nebol sieťový kábel nikdy mokrý ani vlhký.
- ▶ Prístroj sa smie zapojiť len do elektrickej zásuvky s ochranným vodičom.
- ▶ Chráňte sieťový kábel pred kontaktom s horúcimi časťami prístroja. Prístroj nikdy nepoužívajte v blízkosti otvoreného ohňa, varnej dosky alebo rozpálenej rúry.
- ▶ Sieťový kábel sa musí pravidelne kontrolovať, či nejaví známky poškodenia. Ak je sieťový kábel poškodený, prístroj sa nesmie používať.
- ▶ Ak sa pripojovací sieťový kábel tohto prístroja poškodí, musí sa nechať vymeniť výrobcom alebo jeho zákazníckym servisom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa zabránilo ohrozeniam.
- ▶ Prístroj sa nesmie dostať do kontaktu s vlhkosťou, napríklad s dažďom alebo mokrom.

⚠ NEBEZPEČENSTVO! ZÁSAH ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

Prístroj nikdy neponárajte do vody alebo iných kvapalín! Pritom môže dôjsť k ohrozeniu života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom, ak sa pri prevádzke dostanú zvyšky kvapaliny na časti, ktoré sú pod napätím.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Tento prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov, ako aj osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo znalosťami, ak sú pod dohľadom alebo boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili súvisiace riziká.
- ▶ Deti sa s prístrojom nesmú hrať.
- ▶ Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, okrem prípadov, ak sú staršie než 8 rokov a sú pod dozorom.
- ▶ Deti mladšie ako 8 rokov nesmú mať prístup k prístroju ani k pripojovaciemu káblu.
- ▶ Skôr, než začnete prístroj čistiť, nechajte ho vždy najskôr vychladnúť! Nebezpečenstvo popálenia!
- ▶ Podľa možnosti postavte prístroj do blízkosti zásuvky. Zabezpečte, aby sieťová zástrčka bola v prípade nebezpečenstva ľahko a rýchlo dostupná a aby sieťový kábel nepredstavoval riziko potknutia.
- ▶ Zaistite bezpečné umiestnenie prístroja.
- ▶ Pizza piecku vždy prevádzkujte s nasadeným vekom z terakoty.



Opatrne! Horúci povrch!

- ▶ Prístroj a použité príslušenstvo môžu byť počas prevádzky veľmi horúce. Prístroj nepremiestňujte a dotýkajte sa iba rúčok zdvihákov na pizzu.



POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Na prevádzkovanie prístroja nepoužívajte externý časový spínač ani samostatný systém diaľkového ovládania.
- ▶ Počas prevádzky nenechávajte prístroj nikdy bez dozoru.
- ▶ Zabezpečte, aby sa prístroj, sieťový kábel alebo zástrčka nemohli dostať do kontaktu s tepelnými zdrojmi, ako sú varné platne alebo otvorený oheň.
- ▶ Pri prevádzke prístroja nepoužívajte žiadne uhlie ani iné podobné horľaviny!
- ▶ Pizza piecku počas prevádzky nikdy neprikrývajte utierkami alebo predmetmi. Môžu spôsobiť požiar!
- ▶ S vekom z terakoty zaobchádzajte opatrne. Môže sa rozbiť!
- ▶ Prístroj používajte výhradne len s originálnym príslušenstvom, ktoré je súčasťou dodávky.

Pred prvým použitím

- 1) Na odstránenie možných zvyškov z výroby vyčistite diely podľa postupu uvedeného v kapitole „Čistenie a údržba“. Skôr, než prístroj uvediete do prevádzky, uistite sa, či sú všetky diely úplne suché.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!

- ▶ Prístroj nikdy neumiestňujte pod závesné skrinky alebo vedľa záclon, skriňových stien, prípadne iných horľavých predmetov.
 - ▶ Prístroj postavte vždy na tepelne odolnú podložku.
- 2) Prístroj postavte tak, ako je opísané v kapitole „Postavenie a zloženie“.
 - 3) Zastrčte sieťový zástrčku do sieťovej zásuvky. Kontrolka  svieti načerveno a signalizuje, že je prístroj v prevádzke. Ohrievacie prvky  sa začnú zohrievať.
 - 4) Prístroj nechajte zohrievať 10 minút.

UPOZORNENIE

- ▶ Pri prvom zohrievaní prístroja môže dôjsť k vzniku mierneho zápachu a dymu, čo je spôsobené zvyškami z výroby. Je to bežné a úplne neškodné. Postarajte sa o dostatočné vetranie, napr. otvorte okno.

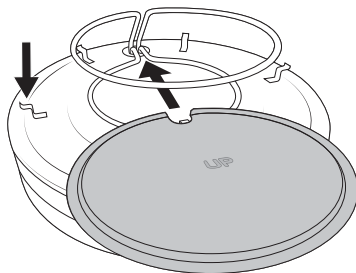
- 5) Vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- 6) Pred demontážou alebo čistením nechajte prístroj 30 minút vychladnúť.
- 7) Po prvom zohriatí znovu vyčistite prístroj tak, ako je opísané v kapitole „Čistenie a údržba“.

Postavenie a zloženie

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!

- ▶ Prístroj nikdy neumiestňujte pod závesné skrinky alebo vedľa záclon, skriňových stien, prípadne iných horľavých predmetov.
- ▶ Prístroj postavte na tepelne odolnú podložku.

- 1) Základný prístroj **6** postavte na rovnú plochu. Musí byť teplovzdorná a odolná proti striekaniu, ako aj suchá. Dbajte pritom na to, aby ste prístroj nepostavili v bezprostrednej blízkosti steny alebo skrine.



- 2) Umiestnite plech na pečenie **4** na základnom prístroji **6**: Otočte plech na pečenie **4** tak, aby sa vyrazené „UP“ nachádzalo čitateľne na hornej strane. Potom zasuňte plech na pečenie **4** medzi obidva ohrievacie prvky **7**. Polkruhové vyhlbenie na plechu na pečenie **4** obopína stúpajúci ohrievací prvok **7**. Plech na pečenie **4** potom položte na šesť držiakov, určených na tento účel. Držiaky fixujú plech na pečenie **4** tak, aby počas prevádzky neskĺzol.
- 3) Veko z terakoty **2** nasadíte opatrne na základný prístroj **6**. Dva ohrievacie prvky **7** a plech na pečenie **4** sa potom nachádzajú v priestore na pečenie pizza piecky. Dbajte na to, aby ste veko z terakoty **2** nasadili tak, aby nebol otvor **3** zablokovaný stúpajúcim ohrievacím prvkom **7**. Inak zdvihák na pizzu **8** cez tento otvor **3** neprejde.

Obsluha a prevádzka

V priestore na pečenie môžete súčasne piecť až šesť minipizz. Vo veku z terakoty ② sa na to nachádza šesť otvorov ③. Pomocou dodaných zdvihákov na pizzu ⑧ zasuniete minipizze na plech na pečenie ④ cez otvory ③. Keď sú minipizze upečené, vytiahnite ich znovu pomocou zdvihákov na pizzu ⑧ z plechu na pečenie ④.

Príprava minipizze

- 1) Pripravte cesto na pizzu a obloženie. Nakrájajte potraviny na malé kúsky (1 - 2 cm).
 - 2) Zdviháky na pizzu ⑧ jemne namastite, upečené minipizze sa potom ľahšie oddelia od kovu.
 - 3) Vyval'kajte cesto na pizzu hrúbky 2 - 4 mm a pomocou vykrajovača cesta na pizzu vykrojíte ⑨ kúskov cesta. Tieto kúsky cesta sú základom minipizz a zmestia sa na zdviháky na pizzu ⑧.
 - 4) Základy pizze položte na zdviháky na pizzu ⑧. Okraj minipizze vytvarujete tak, že presahujúce cesto trochu zatlačíte nahor. Takto vznikne malý, vyvýšený okraj a prísady tak nemôžu ľahko sklznúť zo základu pizze.
- ⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!**

► Prísady dávajte vždy iba na základ pizze! Priamo na zdviháky na pizzu ⑧ nedávajte žiadne mäso ani iné potraviny. Unikajúci tuk môže vystreknúť. Keď sa tuk dostane na ohrievacie prvky ⑦, môže vzniknúť požiar!
- 5) Základy pizze obložte podľa želania. Dávajte pozor, aby nebolo na zdvihákoch na pizzu ⑧ dohora naukladaných príliš veľa potravín. Potom sa minipizze nezestia do otvorov ③ veka z terakoty ②.

Pečenie minipizze

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Prístroj a použité príslušenstvo môžu byť počas prevádzky veľmi horúce. Prístroj nepremiestňujte a dotýkajte sa iba rúčok zdvihákov na pizzu ⑧.

UPOZORNENIE

- Priamo na plechu na pečenie ④ nepečte ani veľké pizze, ani iné prísady. Minipizze kladte vždy na vopred namastené zdviháky na pizzu ⑧. Obložené zdviháky na pizzu ⑧ položte na plech na pečenie ④. Plech na pečenie ④ nemastite.

Prístroj pripravte tak, ako je opísané v kapitole „Postavenie a zloženie“.

- 1) Pripravte minipizze.
- 2) Zastrčte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky. Kontrolka **5** svieti na červenovo a signalizuje, že je prístroj v prevádzke. Ohrievacie prvky **7** sa začnú zohrievať.
- 3) Prístroj nechajte 10 minút vopred ohriať.
- 4) Potom zdviháky na pizzu **8** zasuňte cez otvory **3** vo veku z terakoty **2** a odložte ich na plech na pečenie **4**. Dávajte pritom pozor na to, aby sa prísady nedotýkali horného ohrievacieho prvku **7**.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Zdviháky na pizzu **8** budú veľmi horúce! Preto ich chytajte iba za plastové rúčky!

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Dávajte pozor na to, aby z minipizz nespadli na plech na pečenie **4** žiadne prísady. Zvyšky prísad v priestore na pečenie zhoria!

- 5) Minipizze nechajte piecť cca 7 – 12 minút. Čas pečenia závisí od hrúbky cesta a množstva prísad, a preto sa môže meniť.
- 6) Hneď ako sú prísady upečené a minipizze dosiahli želaný stupeň zhnednutia, opatrne a za rúčky vytiahnite zdviháky na pizzu **8** z prístroja.

UPOZORNENIE

- ▶ Minipizze môžete odložiť na plochu na udržiavanie tepla **1**. Odkladajte tam iba upečené minipizze a žiadne iné prísady.
- ▶ Pamätajte, že minipizze sa pritom ďalej pečú. Keď ich na ploche na udržiavanie tepla **1** necháte príliš dlho, môžu sa vysušiť.

- 7) Jednotlivé zdviháky na pizzu **8** po použití položte na stabilný a teplovzdorný podklad. Keď sa zdviháky na pizzu **8** trochu vychladia, môžu sa použiť znova. Podľa potreby ich predtým znova jemne namastíte.
- 8) Keď prístroj nepotrebuje, vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky. Červená kontrolka **5** zhasne.
- 9) Prístroj nechajte 30 minút vychladnúť, skôr ako ho demontujete a vyčistíte.

Čistenie a údržba

NEBEZPEČENSTVO! ZÁSAH ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- Pred každým čistením vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky!
Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!



- Nikdy neponárajte prístroj do vody ani do iných tekutín!

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Pred čistením prístroj nechajte vždy najskôr vychladnúť. Hrozí nebezpečenstvo popálenia!

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Nepoužívajte žiadne abrazívne alebo agresívne čistiace prostriedky. Môžu neopraviteľne poškodiť povrchy prístroja!
- Veko z terakoty **2** nevystavujte pri chladení príliš vysokému chladu, materiál môže prasknúť! Nechajte ho vychladnúť pri izbovej teplote.
- Veko z terakoty **2** zohrejte znova až vtedy, keď je úplne presušené. Vlhký materiál môže prasknúť!
- Veko z terakoty **2** a základný prístroj **6** nikdy neumývajte v umývačke riadu!

UPOZORNENIE

- Veko z terakoty **2** je produkt z prírodných materiálov. Na jeho čistenie nepoužívajte žiadne chemické čistiace prostriedky. Pri opakovanom používaní sa môže postupne vytvoriť patina. Toto sfarbenie materiálu je normálne a nemá za následok obmedzenie funkcie. Je nepodstatné aj z hľadiska hygieny.
- Takisto sa môže trvalo sfarbiť plech na pečenie **4**, pretože leží tesne pri ohrievacích prvkoch **7**. Plech na pečenie **4** môžete pri čistení namočiť do vody, do ktorej pridáte trochu prostriedku na umývanie riadu.
- Veko z terakoty **2** opatrne umyte teplou vodou a handričkou na umývanie riadu. Môžete tiež použiť mäkkú kefku. Veko z terakoty **2** nedávajte do vody s prostriedkom na umývanie riadu, pretože materiál nasaje vodu. Nechajte ju dobre vysušiť na vzduchu. Postarajte sa o to, aby veko z terakoty **2** úplne preschlo, skôr ako ho znova zohrejete.
- Základný prístroj **6** vrátane úplne vysušených ohrievacích prvkov **7** utrite vlhkou handričkou. V prípade potreby pridajte na handričku jemný prostriedok na umývanie riadu a utreté časti pretrite handričkou navlhčenou iba vo vode. Všetko dobre vysušte.

- Plech na pečenie ④, zdviháky na pizzu ⑧ a vykrajovač cesta na pizzu ⑨ umyte v teplej vode s prostriedkom na umývanie riadu. Keď sú diely silnejšie znečistené, môžu sa prípadne nechať trochu namočiť. Po vyčistení všetky diely dobre vysušte.

UPOZORNENIE



V záujme šetrného umývania odporúčame ručné umývanie. Zdviháky na pizzu ⑧, plech na pečenie ④ a vykrajovač cesta na pizzu ⑨ je však možné umývať aj v umývačke riadu. Vložte ich do hornej priehradky umývačky riadu a dávajte pozor, aby sa malé diely nezasekli.

Uskladnenie

- Vychladnutý, očistený prístroj a príslušenstvo uchovávajúte na čistom, bezprašnom a suchom mieste. Veko z terakoty ② neskladujte zatvorené, ale na mieste, kde cirkuluje trochu vzduchu.

Odstraňovanie chýb

Chyba	Príčina	Riešenie
Prístroj nefunguje.	Sieťová zástrčka nie je zastrčená do elektrickej siete.	Zastrčte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky.
	Sieťová zásuvka je poškodená.	Použite inú sieťovú zásuvku.
	Prístroj je poškodený.	Obráťte sa na zákaznícky servis.
	Aktivovala sa ochrana proti prehriatiu.	Vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky a počkajte, kým prístroj vychladne. Ak prístroj nefunguje ani po vychladnutí, obráťte sa na zákaznícky servis.

Ak sa poruchy nedajú odstrániť riešeniami uvedenými v tabuľke alebo ak zistíte iné druhy porúch, obráťte sa, prosím, na náš zákaznícky servis.

Likvidácia



Symbol preškrtnutej nádoby na odpad na kolieskach upozorňuje, že tento prístroj podlieha smernici č. 2012/19/EU. Táto smernica stanovuje, že tento prístroj nesmiete po uplynutí doby používania likvidovať s bežným odpadom z domácnosti, ale musíte ho odovzdať na špeciálne zriadených zberných miestach, zberných dvoroch alebo v prevádzkach na likvidáciu odpadov. Likvidácia je pre vás bezplatná. Chráňte životné prostredie a likvidujte odborne.



Informácie o možnostiach likvidácie výrobku, ktorý doslúžil, získate od svojej obecnej alebo mestskej samosprávy.



Produkt je recyklovateľný, podlieha rozšírenej zodpovednosti výrobcu a zbiera sa oddelene.

Záruka spoločnosti Kompennass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

na tento prístroj máte záruku 3 roky od dátumu zakúpenia. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte práva vyplývajúce zo zákona voči predajcovi tohto výrobku. Tieto Vaše práva vyplývajúce zo zákona nie sú obmedzené našou zárukou, uvedenou nižšie.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom zakúpenia. Prosím, uschovajte si pokladničný blok. Tento bude potrebný ako dôkaz o zakúpení.

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobnej chybe, výrobok vám – podľa nášho uváženia – bezplatne opravíme, vymeníme alebo uhradíme kúpnu cenu. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predloží so stručným opisom, v čom spočíva nedostatok prístroja a kedy sa vyskytol.

Ak je chyba pokrytá našou zárukou, zašleme Vám späť opravený alebo nový výrobok. Opravou alebo výmenou výrobku nezačína plynúť žiadna nová záručná doba.

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

Záručná doba sa záručným plnením nepredlži. To platí aj pre vymenené a opravené diely. Poškodenia a chyby zistené prípadne už pri kúpe, sa musia hlásiť okamžite po vybalení. Po uplynutí záručnej doby podliehajú prípadné opravy poplatku.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním bol starostlivo preskúšaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na chyby materiálu alebo výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré sú vystavené bežnému opotrebovaniu a preto ich možno pokladať za rýchlo opotrebitelné diely, ani na poškodenia krehkých dielov, ako sú napríklad spínače, akumulátory alebo diely vyrobené zo skla.

Táto záruka zaniká v prípade poškodenia výrobku neodborným používaním alebo neodbornou údržbou. Na správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny, uvedené v návode na obsluhu. Bezpodmienečne sa musí zabrániť použitiu alebo úkonom, ktoré sa v návode na obsluhu neodporúčajú alebo pred ktorými sa varuje.

Výrobok je určený len na súkromné použitie a nie na priemyselné používanie. Záruka zaniká pri nesprávnom a neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané našim autorizovaným servisom.

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN) 388914_2107 ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



Na webovej stránke www.lidl-service.com si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a inštalачný softvér.

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 388914_2107 otvoríte váš návod na obsluhu.

Servis

SK **Servis Slovensko**
Tel. 0850 232001
E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 388914_2107

Dovozca

Majte na pamäti, že nižšie uvedená adresa nie je adresou servisného strediska. Najprv kontaktujte uvedené servisné stredisko.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
NEMECKO
www.kompernass.com

Recepty

V príkladoch receptov nájdete dva rozličné druhy základov pizze.

Oblohu je možné rôzne meniť. Pizzu obložte podľa svojej chuti a preferencií. Pritom však zohľadnite, že čas pečenia sa mení podľa oblohy a množstva.

Salámová pizza so základom zo pšeničnej múky

Prísady (na cca 8 – 12 minipizz)

Na cesto:

- 250 g pšeničnej múky
- 150 ml vlažnej vody
- 7 g čerstvého droždia alebo 1/2 balíčka sušeného droždia (3 – 4 g)
- 10 ml olivového oleja
- 1/2 ČL cukru
- 1/2 ČL soli

Na paradajkovú omáčku:

- 100 g pasírovaných paradajok
- 1 strúčik cesnaku
- 1/2 ČL sušeného oregana
- 1 štipka soli a čierne korenie podľa chuti

Na obloženie:

- 100 g plátkov salámy
- 150 g strúhaného syra (napr. gouda alebo syr na gratinovanie)

Príprava:

- 1) Droždie a cukor nechajte rozpustiť v 3 PL vlažnej vody.
- 2) Zmiešajte múku so soľou, olejom a roztokom droždia a cukru v jednej miske.
- 3) Pridávajte postupne zvyšnú vodu a zapracujte ju do cesta.
- 4) Cesto mieste dovedy, kým nemá hladký povrch.
- 5) Cesto zakryte čistou utierkou a nechajte odpočinúť cca 1 hodinu na teplom mieste.
- 6) Pripravte omáčku a ďalšie prísady: cesnak narežte na malé kúsky alebo strúčiky pretlačte cez lis na cesnak. Pasírované paradajky zmiešajte s cesnakom a oreganom, osolte a okoreňte. Plátky salámy nakrájajte na malé kúsky.
- 7) Cesto po čase odpočinku dajte na pomúčenú pracovnú plochu. Pre ďalšie spracovanie ho môžete rozdeliť na dva kusy a spracovať ich vždy jednotlivo.
- 8) Kus cesta vyvalkajte do hrúbky cca 2 – 4 mm a pomocou vykrajovača cesta na pizzu ❶ vykrojte základy pizze. Základy pizze položte na jemne namastené zdviháky na pizzu ❷. Okraj minipizze vytvarujete tak, že presahujúce cesto trochu zatlačíte nahor. Takto vznikne malý, vyvýšený okraj a prísady tak nemôžu ľahko sklznúť zo základu pizze.
- 9) Potrite paradajkovou omáčkou, potom obložte salámou a syrom.
- 10) Zdviháky na pizzu ❸ zasuňte cez otvory ❹ na plech na pečenie ❺. Pizze nechajte piecť cca 7 – 12 minút. Čas pečenia závisí od hrúbky cesta a množstva prísad, a preto sa môže meniť.

TIP: Ako rýchlu alternatívu môžete použiť aj kúpené hotové cesto na pizzu. Obložte ho podľa želania paradajkovou omáčkou a ďalšími prísadami.

Vegetariánska pizza so základom zo špaldovej celozrnnej múky

Prísady (na cca 8 – 12 minipizz)

Na cesto:

- 150 g špaldovej múky
- 50 g špaldovej celozrnnej múky
- 150 ml vlažnej vody
- 7 g čerstvého droždia alebo 1/2 balíčka sušeného droždia (3 – 4 g)
- 1 ČL medu
- 1 PL olivového oleja
- 1/2 ČL soli

Na paradajkovú omáčku:

- 100 g pasírovaných paradajok
- 1/2 ČL sušeného oregana
- 1 štipka soli a čierne korenie podľa chuti

Na obloženie:

- 100 g kukurice z konzervy
- 100 g červenej papriky
- 1 stredne veľká cibuľa
- 150 g strúhaného syra (napr. gouda alebo syr na gratinovanie)

Príprava:

- 1) Špaldovú celozrnnú múku a špaldovú múku dajte do misky a zmiešajte. Zo zmesi múky odoberte znova 100 g.
- 2) Dajte 100 g zmesi múky do druhej misky a pridajte k tomu vlažnú vodu, sušené droždie a med. Všetko dobre premiešajte na prvé cesto.
- 3) Prvé cesto dajte do misky, zakryte ho čistou utierkou alebo fóliou na udržanie čerstvosti. Všetko nechajte odpočívať 30 minút.
- 4) Do prvého cesta pridajte zvyšné přísady. Všetko premiešajte a vymiešajte, kým nevznikne cesto s hladkým povrchom.
- 5) Cesto dajte do misky, zakryte ho znova čistou utierkou alebo fóliou na udržanie čerstvosti. Cesto nechajte druhýkrát odpočívať, tentokrát na 3 – 4 hodiny.

UPOZORNENIE

► Cesto s droždím môžete nechať na noc odpočívať v chladničke. Dajte ho do misky, zakryte ho utierkou alebo fóliou na udržanie čerstvosti a nechajte ho odpočívať 18 – 24 hodín. Cesto bude naďalej kysnúť, aj keď trochu pomalšie ako pri izbovej teplote. Myslite preto na to, aby bolo v nádobe dostatočné miesto.

- 6) Pripravte omáčku a ďalšie prísady: pasirované paradajky zmiešajte s cesnakom a oreganom, osolte a okoreňte. Nakrájajte papriku na malé kocky, cibuľu rozpoľte a nakrájajte na malé plátky.
- 7) Cesto po čase odpočinku dajte na pomúčenú pracovnú plochu. Pre ďalšie spracovanie ho môžete rozdeliť na dva kusy a potom ich spracovať vždy jednotlivo.
- 8) Kus cesta vyvalkajte do hrúbky cca 2 – 4 mm a pomocou vykrajovača cesta na pizzu ❸ vykrojte základy pizze. Poprášte cesto trochu múky, aby sa nelepilo, prípadne ho pomúčenými prstami a dlaňami trochu zatlačte.
- 9) Základy pizze položte na jemne namastené zdviháky na pizzu ❹. Okraj minipizze vytvarujete tak, že presahujúce cesto trochu zatlačíte nahor. Takto vznikne malý, vyvýšený okraj a prísady tak nemôžu ľahko sklznúť zo základu pizze.
- 10) Potrite paradajkovou omáčkou, potom obložte kukuricou, paprikou a pásikmi cibule. Napokon posypte syrom.
- 11) Zdviháky na pizzu ❸ zasunite cez otvory ❸ na plech na pečenie ❹. Pizze nechajte piecť cca 7 – 12 minút. Čas pečenia závisí od hrúbky cesta a množstva prísad, a preto sa môže meniť.

TIP: Po upečení posypte pizzu trochu umytej rukoly nakrájanej na malé kúsky. Minipizza tým získa čerstvú korenistú chuť!

Índice

Introducción	130
Uso previsto	130
Volumen de suministro e inspección de transporte	130
Desembalaje	131
Desecho del embalaje	131
Descripción del aparato	131
Características técnicas	132
Indicaciones de seguridad	132
Antes del primer uso	134
Instalación y montaje	135
Manejo y funcionamiento	136
Preparación de las minipizzas	136
Horneado de las minipizzas	136
Limpieza y mantenimiento	138
Almacenamiento	139
Eliminación de fallos	139
Desecho	140
Garantía de Kompernass Handels GmbH	140
Asistencia técnica	142
Importador	142
Recetas	142
Pizza de salami con base de harina de trigo	142
Pizza vegetariana con base de espelta integral	144

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!

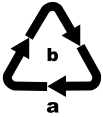
► Los niños no deben usar los materiales de embalaje para jugar. ¡Peligro de asfixia!

- 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.

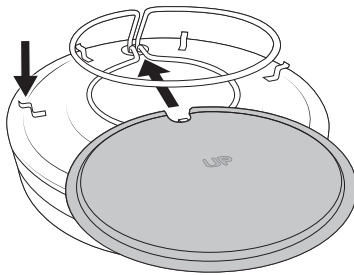
INDICACIÓN

- ▶ 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 termorresistente.
- 1) Coloque la unidad de base **6** sobre una superficie plana, termorresistente, 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.



Este producto es reciclable, está sujeto a una responsabilidad ampliada del fabricante y se recoge por separado.

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, 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) 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

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

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!

Indholdsfortegnelse

Indledning	148
Tilsluttet anvendelse	148
Pakkens indhold og transporteftersyn	148
Udpakning	149
Bortskaffelse af emballagen	149
Beskrivelse af produktet	149
Tekniske data	150
Sikkerhedsanvisninger	150
Før første brug af produktet	152
Opstilling og samling	153
Betjening og funktion	154
Forberedelse af mini-pizzaer	154
Bagning af mini-pizzaer	154
Rengøring og vedligeholdelse	156
Opbevaring	157
Afhjælpning af fejl	157
Bortskaffelse	158
Garanti for Kompernass Handels GmbH	158
Service	160
Importør	160
Opskrifter	160
Salamipizza med bund af hvedemel	160
Vegetarisk pizza med fuldkornsspeltbund	162

Indledning

Tillykke med købet af dit nye produkt.



Du har valgt et produkt af høj kvalitet. Betjeningsvejledningen er en del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, anvendelse og bortskaffelse. Gør dig fortrolig med alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de oplyste anvendelsesområder. Lad vejledningen følge med produktet, hvis du giver det videre til andre.

Tilsigtet anvendelse

Dette produkt er udelukkende beregnet til bagning af mini-pizzaer indendørs. Al anden anvendelse betragtes som værende ikke-tilsigtet. Produktet er ikke beregnet til erhvervmæssige eller industrielle områder.

Krav af en hvilken som helst art på grund af skader, som er opstået ved anvendelse, der ikke er i overensstemmelse med anvendelsesområdet, usagkyndigt udførte reparationer, ikke-tilladte ændringer eller anvendelse af ikke-tilladte reservedele, er udelukket. Ejeren/brugeren bærer selv risikoen.

Pakkens indhold og transporteftersyn

Produktet leveres som standard med følgende dele:

- Pizzaovn (underdel, bageplade og terrakotta-kuppel)
- 6 pizzaspader
- Dejudstikker
- Betjeningsvejledning

BEMÆRK

- ▶ Kontrollér, at alle dele er leveret med, og at de ikke har synlige skader.
- ▶ Terrakotta-kuplen er lavet i hånden og består af naturlige materialer. Derfor kan der være små ujævnheder i produktet, som dog ikke forringer produktets kvalitet. Terrakotta-kuplens stabilitet påvirkes ikke af dette!
- ▶ Hvis der mangler dele, eller hvis nogle af delene er defekte på grund af mangelfuld emballage eller på grund af transporten, bedes du henvende dig til service-hotline (se kapitlet "Service").

Udpakning

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

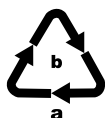
► Børn må ikke lege med emballagematerialerne. Fare for kvælning!

- 1) Tag alle delene samt betjeningsvejledningen ud af kassen.
- 2) Fjern alle emballeringsmaterialer samt eventuelle folier og mærkater.

Bortskaffelse af emballagen



Emballagematerialerne er valgt ud fra kriterier som miljøforlidelighed og bortskaffelsesteknik og kan derfor genbruges. Bortskaf emballagematerialer, du ikke skal bruge mere, efter de lokalt gældende forskrifter.



Bortskaf emballagen miljøvenligt. Vær opmærksom på mærkningen på de forskellige emballagematerialer, og aflever dem sorteret til bortskaffelse. Emballagematerialerne er mærket med forkortelserne (a) og tallene (b) med følgende betydning: 1–7: Plast, 20–22: Papir og pap, 80–98: Kompositmaterialer.

BEMÆRK

► Opbevar så vidt muligt den originale emballage i produktets garantiperiode, så det kan pakkes korrekt ind i tilfælde af en garantisag.

Beskrivelse af produktet


Figur A:

- 1 Varmefelt
- 2 Terrakotta-kuppel
- 3 Åbning
- 4 Bageplade
- 5 Kontrollampe (rød, lyser ved drift)
- 6 Underdel
- 7 Varmeelementer (oppe og nede)

Figur B:


- 8 Pizzaspade
- 9 Dejudstikker

Tekniske data

Netspænding	220–240 V ~ (vekselstrøm), 50 - 60 Hz
Effektforbrug	910 W
	Alle dele, der kommer i kontakt med fødevarer, er fødevareegte.

Sikkerhedsanvisninger

FARE! ELEKTRISK STØD!

- ▶ Kontrollér produktet for udvendige, synlige skader før brug. Brug ikke produktet, hvis det er beskadiget eller har været tabt på gulvet.
 - ▶ Udsæt ikke produktet for regn, og brug det ikke i fugtige eller våde omgivelser. Sørg for, at ledningen aldrig bliver våd eller fugtig under brug.
 - ▶ Produktet skal sluttes til en stikkontakt med beskyttelsesleder.
 - ▶ Sørg for, at ledningen ikke kan røre ved varme dele på produktet. Brug aldrig produktet i nærheden af åben ild, varmeplader eller opvarmede ovne.
 - ▶ Ledningen skal regelmæssigt undersøges for tegn på skader. Hvis ledningen er beskadiget, må produktet ikke anvendes længere.
 - ▶ Hvis dette produkts tilslutningsledning beskadiges, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller af en person med tilsvarende kvalifikationer, så farlige situationer undgås.
 - ▶ Produktet må ikke udsættes for fugt som f.eks. regn eller fugt.
-  Læg aldrig produktet ned i vand eller andre væsker! Det kan være livsfarligt på grund af elektrisk stød, hvis der kommer væskerester på spændingsførende dele under brug.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Dette produkt kan bruges af børn over 8 år samt af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i sikker brug af produktet og har forstået de farer, som kan være forbundet med det.
- ▶ Børn må ikke lege med produktet.
- ▶ Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn.
- ▶ Børn under 8 år skal holdes på afstand af produktet og tilslutningsledningen.
- ▶ Lad produktet køle af, før du rengør det! Fare for forbrændinger!
- ▶ Stil så vidt muligt produktet i nærheden af en stikkontakt. Sørg for, at det er let at komme til stikket i farlige situationer, og at man ikke kan snuble over ledningen.
- ▶ Sørg for at produktet står sikkert.
- ▶ Brug altid kun pizzaovnen med terrakotta-kuplen sat på.



Forsigtig! Varm overflade!

- ▶ Produktet og det anvendte tilbehør bliver meget varme under brug. Flyt ikke produktet, og rør kun ved håndtagene på pizzaspaderne.

OBS! MATERIELLE SKADER!

- ▶ Brug aldrig en ekstern timer eller et separat fjernbetjenings-system til betjening af produktet.
- ▶ Lad aldrig produktet være i brug uden opsyn.
- ▶ Sørg for, at produktet, strømkablet og strømstikket ikke kommer i kontakt med varmekilder som f.eks. kogeplader eller åben ild.
- ▶ Brug ikke kul eller lignende brændstoffer sammen med produktet!
- ▶ Dæk aldrig pizzaovnen til med klude eller lignende, når du bruger den. Der kan gå ild i dem!
- ▶ Vær forsigtig med terrakotta-kuplen. Den kan gå i stykker!
- ▶ Produktet må kun bruges med det medfølgende originale tilbehør.

Før første brug af produktet

- 1) Rengør delene som beskrevet i kapitlet "Rengøring og vedligeholdelse", så eventuelle produktionsrester fjernes. Sørg for, at alle dele er helt tørre, før du bruger produktet.

ADVARSEL! BRANDFARE!

- ▶ Stil aldrig produktet under overskabe eller ved siden af gardiner, skabsvægge eller andre antændelige genstande.
 - ▶ Stil kun produktet på et varmeresistent underlag.
- 2) Stil produktet som beskrevet i kapitlet "Opstilling og samling".
 - 3) Sæt stikket i stikkontakten. Kontrollampen **5** lyser rødt og viser, at produktet er i drift. Varmeelementerne **7** begynder at varme op.
 - 4) Lad produktet varme op i 10 minutter.

BEMÆRK

- ▶ Når produktet opvarmes første gang, kan der udvikles en smule røg og lugt på grund af produktionsbetingede rester. Dette er normalt og helt ufarligt. Sørg for tilstrækkelig udluftning, åbn for eksempel et vindue.

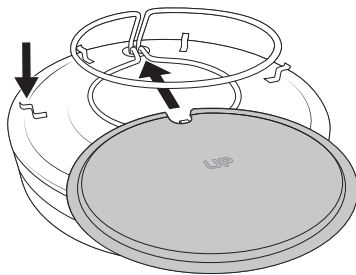
- 5) Tag stikket ud af stikkontakten.
- 6) Lad produktet køle af i ca. 30 minutter, før det skilles ad eller rengøres.
- 7) Rengør produktet igen efter den første opvarmning som beskrevet i kapitlet "Rengøring og vedligeholdelse".

Opstilling og samling

⚠ ADVARSEL! BRANDFARE!

- ▶ Stil aldrig produktet under overskabe eller ved siden af gardiner, skabsvægge eller andre antændelige genstande.
- ▶ Stil kun produktet på et varmefast underlag.

- 1) Stil underdelen **6** på en plan overflade. Den skal både være varme- og sprøjtefast og tør. Sørg for, at produktet ikke står direkte op ad en væg eller et skab.



- 2) Stil nu bagepladen **4** på underdelen **6**: Vend bagepladen **4**, så det indprægede "UP" er på oversiden og kan læses. Skub så bagepladen **4** ind mellem de to varmeelementer **7**. Den halvrunde udskæring på bagepladen **4** går rundt om det stigende varmeelement **7**. Læg så bagepladen **4** på de seks holdere. Holderne fikserer bagepladen **4**, så den ikke glider ved brug.
- 3) Sæt forsigtigt terrakotta-kuplen **2** på underdelen **6**. De to varmeelementer **7** og bagepladen **4** er så i pizzaovens bagerum. Sørg for, at terrakotta-kuplen **2** sættes på, så åbningerne **3** ikke spærres af det stigende varmeelement **7**. Ellers kan pizzaspaderne **8** ikke gå gennem denne åbning **3**.

Betjening og funktion

I bagerummet kan du bage op til seks mini-pizzaer samtidig. I terrakotta-kuplen **2** er der seks åbninger **3**. Med de medfølgende pizzaspader **8** skubber du mini-pizzaerne på bagepladen **4** gennem åbningerne **3**. Når mini-pizzaerne er færdige, tager du dem af bagepladen **4** igen ved hjælp af pizzaspaderne **8**.

Forberedelse af mini-pizzaer

- 1) Forbered pizzadejen og fyldet. Skær fødevarerne i små stykker (1-2 cm).
- 2) Smør pizzaspaderne **8** med lidt fedt, så de bagte mini-pizzaer lettere løsnes fra metallet.
- 3) Rul pizzadejen ud, så den er 2-4 mm tyk, og stik dejstykkerne ud med dejdudstikkeren **9**. Disse dejstykker er pizzabunden til mini-pizzaerne og passer til pizzaspaderne **8**.
- 4) Læg pizzabundene på pizzaspaderne **8**. Form mini-pizzaens kant ved at trykke den del af dejen op, der rager lidt ud. Sådan dannes en lille, forhøjet kant, og fyldet kan ikke så let glide af pizzabunden.

ADVARSEL! BRANDFARE!

- Læg altid kun ingredienserne på pizzabunden! Læg ikke kød eller andre fødevarer direkte på pizzaspaderne **8**. Fedtet kan sprøjte ud. Hvis fedtet kommer på varmeelementerne **7**, kan der gå ild i det!

- 5) Læg det ønskede fyld på pizzabundene. Sørg for, at der ikke lægges for meget på pizzaspaderne **8**. Mini-pizzaerne kan så ikke længere komme gennem åbningerne **3** i terrakotta-kuplen **2**.

Bagning af mini-pizzaer

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- Produktet og det anvendte tilbehør bliver meget varme under brug. Flyt ikke produktet, og rør kun ved håndtagene på pizzaspaderne **8**.

BEMÆRK

- Bag ikke store pizzaer eller andre ingredienser direkte på bagepladen **4**. Læg altid kun mini-pizzaerne på de smurte pizzaspader **8**. De fyldte pizzaspader **8** lægges så på bagepladen **4**. Smør ikke bagepladen **4**.

Forbered produktet som beskrevet i kapitlet "Opstilling og samling".

- 1) Forbered mini-pizzaerne.
- 2) Sæt stikket i stikkontakten. Kontrollampen **5** lyser rødt og viser, at produktet er i drift. Varmeelementerne **7** begynder at varme op.
- 3) Lad produktet varme op i 10 minutter.
- 4) Skub pizzaspaderne **8** gennem åbningerne **3** i terrakotta-kuplen **2**, og læg dem på bagepladen **4**. Sørg for, at ingredienserne ikke rører ved det øverste varmeelement **7**.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Pizzaspaderne **8** bliver meget varme! Hold derfor kun på plastråntagene!

OBS! MATERIELLE SKADER!

- ▶ Sørg for, at ingen af mini-pizzaernes ingredienser falder ned på bagepladen **4**. Rester af ingredienser i bagerummet brænder fast!

- 5) Lad mini-pizzaerne bage ca. 7-12 minutter. Bagetiden afhænger af dejens tykkelse og mængden af fyld og kan derfor variere.
- 6) Hold på håndtagene til pizzaspaderne **8**, og tag dem ud af produktet, når ingredienserne er tilberedt, og mini-pizzaerne har fået den ønskede bruningsgrad.

BEMÆRK

- ▶ Du kan lægge mini-pizzaerne på varmfeltet **1**. Læg kun de færdigbagte mini-pizzaer der - ikke andre ingredienser.
- ▶ Bemærk, at mini-pizzaerne bager videre. De kan blive tørre, hvis du lægger dem for længe på varmfeltet **1**.

- 7) Læg de enkelte pizzaspader **8** på et stabilt og varmebestandigt underlag efter anvendelsen. Når pizzaspaderne **8** er kølet lidt af, kan de bruges igen. Smør dem evt. med lidt fedt igen.
- 8) Hvis du ikke skal bruge produktet længere, skal strømstikket tages ud af stikkontakten. Den røde kontrollampe **5** slukkes.
- 9) Lad produktet køle af i ca. 30 minutter, før det skilles ad og rengøres.

Rengøring og vedligeholdelse

FARE! ELEKTRISK STØD!

- ▶ Tag altid stikket ud af stikkontakten før rengøring! Der er risiko for elektrisk stød!



Læg aldrig produktet ned i vand eller andre væsker!

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Lad først produktet køle af, før du rengør det. Der er fare for forbrænding!

OBS! MATERIELLE SKADER!

- ▶ Brug ikke skurepulver eller stærke rengøringsmidler. De kan beskadige overfladen permanent!
- ▶ Udsæt ikke terrakotta-kuplen **2** for voldsom kulde ved afkøling, da materialet kan gå i stykker! Lad den afkøle ved stuetemperatur.
- ▶ Varm først terrakotta-kuplen **2** op igen, når den er helt gennemtør. Det fugtige materiale kan gå i stykker!
- ▶ Rengør aldrig terrakotta-kuplen **2** og underdelen **6** i opvaskemaskine!

BEMÆRK

- ▶ Terrakotta-kuplen **2** er et produkt af naturlige materialer. Brug ikke rengøringsmidler til at rengøre den med. Efter flere ganges brug dannes der patina. Denne farvning af materialet er normal og har ikke indflydelse på funktionen. Den har heller ikke betydning for hygiejnen.
 - ▶ Bagepladen **4** kan også få en anden farve, da den sidder tæt på varmelementerne **7**. Ved rengøring kan bagepladen **4** eventuelt lægges i blød i vand tilsat lidt opvaskemiddel.
- Rengør terrakotta-kuplen **2** forsigtigt med varmt vand og en klud. Du kan også bruge en blød børste. Læg ikke terrakotta-kuplen **2** ned i opvaskevand, da materialet suger vandet op. Lad den lufttørre godt. Sørg for, at terrakotta-kuplen **2** er helt gennemtør, før du varmer den op igen.
 - Tør underdelen **6** inkl. de helt afkølede varmelementer **7** af med en fugtig klud. Ved behov kan du hælde lidt opvaskemiddel på kluden og tørre efter med en klud fugtet med rent vand. Tør det hele godt af.

- Rengør bagepladen ④, pizzaspaderne ③ og dejudstikkeren ⑨ i varmt opvaskevand. Hvis delene er meget snavsede, kan du evt. lægge dem i blød. Tør alle dele godt af efter opvasken.

BEMÆRK



For at sikre skånsom rengøring anbefaler vi opvask i hånden. Pizzaspaderne ③, bagepladen ④ og dejudstikkeren ⑨ kan dog også vaskes i opvaskemaskine. Læg dem i opvaskemaskinens øverste skuffe, og sørg for, at delene ikke kommer i klemme.

Opbevaring

- Opbevar det afkølede, rengjorte produkt og tilbehør på et rent og støvfrit sted. Opbevar ikke terrakotta-kuplen ② et lukket sted, men helst hvor luften cirkulerer en smule.

Afhjælpning af fejl

Fejl	Årsag	Løsning
Produktet fungerer ikke.	Stikket er ikke sluttet til strømforsyningen.	Sæt stikket i en stikkontakt.
	Stikkontakten er defekt.	Brug en anden stikkontakt.
	Produktet er defekt.	Henvend dig til kundeservice.
	Overophedningsbeskyttelsen er udløst.	Træk stikket ud af stikkontakten, og vent, indtil produktet er afkølet. Hvis produktet ikke fungerer efter afkøling, skal du henvende dig til kundeservice.

Hvis fejlene ikke kan rettes med ovenstående løsninger, eller hvis du finder andre typer fejl, bedes du henvende dig til vores kundeservice.

Bortskaffelse



Symbolet med den overstregede affaldscontainer på hjul viser, at dette produkt er underlagt direktivet 2012/19/EU. Dette direktiv angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med det normale husholdningsaffald, når dets brugstid er omme, men skal afleveres på specielle indsamlingssteder, genbrugspladser eller affaldsvirksomheder. Denne bortskaffelse er gratis for dig. Skån miljøet, og bortskaf produktet korrekt.



Du kan få oplysninger hos kommunen om bortskaffelse af udtjente produkter.



Produktet kan genbruges, er underlagt udvidet producentansvar og indsamles separat.

Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

På dette produkt får du 3 års garanti fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved produktet har du en række juridiske rettigheder i forhold til sælgeren af produktet. Dine juridiske rettigheder forringes ikke af den nedenfor anførte garanti.

Garantibetingelser

Garantiperioden begynder på købsdatoen. Opbevar venligst kvitteringen et sikkert sted. Den er nødvendig for at kunne dokumentere købet.

Hvis der inden for tre år fra dette produkts købsdato opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet, eller købsprisen vil blive refunderet gratis til dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte produkt afleveres, og købsbeviset (kvitteringen) forevises i løbet af fristen på tre år, og at der gives en kort skriftlig beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, får du et repareret eller et nyt produkt retur. Reparation eller ombytning af produktet udløser ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og juridiske mangelkrav

Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Skader og mangler, som eventuelt allerede fandtes ved køb, samt manglende dele, skal anmeldes straks efter udpakningen. Når garantiperioden er udløbet, er reparation af skader betalingspligtig.

Garantiens omfang

Produktet er produceret omhyggeligt efter strenge kvalitetsretningslinjer og testet grundigt inden leveringen.

Garantien dækker materiale- og fabrikationsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der er udsat for normal slitage og derfor kan betragtes som sliddele, eller skader på skrøbelige dele som f.eks. kontakter, genopladelige batterier eller dele af glas.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget, ikke er forskriftsmæssigt anvendt eller vedligeholdt. For at sikre forskriftsmæssig anvendelse af produktet skal alle anvisninger nævnt i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, som frarådes eller der advares imod i betjeningsvejledningen, skal ubetinget undgås.

Produktet er kun beregnet til privat og ikke til kommercielt brug. Ved misbrug og uhensigtsmæssig brug, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien.

Afvikling af garantisager

For at sikre en hurtig behandling af din anmeldelse bør du følge nedenstående anvisninger:

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (IAN) 388914_2107 klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet på produktet, som indgravering på produktet, på betjeningsvejledningens forside (nederst til venstre) eller som klæbemærke på bag- eller undersiden af produktet.
- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedennævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlæggelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.



På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange andre manualer, produktvideoer og installationssoftware.

Med denne QR-kode kommer du direkte til Lidl-servicesiden (www.lidl-service.com) og kan åbne den ønskede betjeningsvejledning ved indtastning af artikelnummeret (IAN) 388914_2107.

Service

DK Service Danmark
Tel.: 32 710005
E-Mail: kompennass@lidl.dk

IAN 388914_2107

Importør

Bemærk at den efterfølgende adresse ikke er en serviceadresse. Kontakt først det nævnte servicested.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompennass.com

Opskrifter

I opskriftseksemplerne er der to forskellige typer pizzabunde.

FylDET kan ændres på mange måder. Fyld pizzaen efter din egen personlige smag. Vær dog opmærksom på, at bagetiden varierer afhængigt af fyld og mængde.

Salamipizza med bund af hvedemel

Ingredienser (til ca. 8-12 mini-pizzaer)

Til dejen:

- 250 g hvedemel
- 150 ml lunkent vand
- 7 g frisk gær eller 1/2 brev tørgær (3-4 g)
- 10 ml olivenolie
- 1/2 tsk. sukker
- 1/2 tsk. salt

Til tomatsaucen:

- 100 g purerede tomater
- 1 fed hvidløg
- 1/2 tsk. tørret oregano
- 1 knsp. salt og peber efter egen smag

Til fylDET:

- 100 g salamiskiver
- 150 g revet ost (f.eks. Gouda eller gratin-ost)

Tilberedning:

- 1) Opløs gær og sukker i 3 spsk. lunkent vand.
- 2) Bland melet med salt, olie og gær-sukker-opløsningen i en skål.
- 3) Tilsæt resten af vandet lidt efter lidt, og rør dejen sammen.
- 4) Ælt dejen, indtil den får en glat overflade.
- 5) Dæk dejen med et rent viskestykke, og lad den hvile ca. 1 time på et lunt sted.
- 6) Tilbered saucen og de øvrige ingredienser: Skær hvidløg i små stykker, eller pres dem gennem en hvidløgspresser. Bland de purerede tomater med hvidløg og oregano, og krydr med salt og peber. Skær salamiskiverne i små stykker.
- 7) Læg dejen på et melet arbejdsbord, når den har hvilet. Du kan dele den op i to stykker og bearbejde dem separat.
- 8) Rul dejen ud, så den er 2-4 mm tyk, og stik pizzabundene ud med udstikkeren ❸. Læg pizzabundene på de let smurte pizzaspader ❹. Form mini-pizzaens kant ved at trykke den del af dejen op, der rager lidt ud. Sådan dannes en lille, forhøjet kant, og ingredienserne kan ikke så let glide af pizzabunden.
- 9) Fordel tomatsaucen, og læg salami og ost på.
- 10) Skub pizzaspaderne ❹ gennem åbningerne ❺ på bagepladen ❻. Lad pizzaerne bage ca. 7-12 minutter. Bagetiden afhænger af dejens tykkelse og ingrediensernes mængde og kan derfor variere.

TIP: Som hurtigt alternativ kan du også bruge færdiglavet, købt pizzadej. Fyld den med tomatsauce og andre ingredienser efter ønske.

Vegetarisk pizza med fuldkornsspeltbund

Ingredienser (til ca. 8-12 mini-pizzaer)

Til dejen:

- 150 g speltmel
- 50 g fuldkornsspeltmel
- 150 ml lunkent vand
- 7 g frisk gær eller 1/2 brev tørgær (3-4 g)
- 1 tsk. honning
- 1 spsk. olivenolie
- 1/2 tsk. salt

Til tomatsaucen:

- 100 g purerede tomater
- 1/2 tsk. tørret oregano
- 1 knsp. salt og peber efter egen smag

Til fyldet:

- 100 g majs fra dåse
- 100 g rød peber
- 1 mellemstort løg
- 150 g revet ost (f.eks. Gouda eller gratin-ost)

Tilberedning:

- 1) Hæld fuldkornsspeltmel og speltmel i en skål, og bland det. Tag 100 g af melblandingen.
- 2) Hæld 100 g-melblandingen i en anden skål, og tilsæt lunkent vand, tørgæren og honningen. Ælt det godt til en grunddej.
- 3) Læg grunddejen i en skål, dæk den med et rent klæde eller med husholdningsfilm. Lad den hvile i 30 minutter.
- 4) Tilsæt resten af ingredienserne til grunddejen. Rør det hele sammen, og ælt, indtil dejen får en glat overflade.
- 5) Læg dejen i en skål, dæk den med et rent viskestykke eller med husholdningsfilm. Lad dejen hvile en gang til – denne gang i 3-4 timer.

BEMÆRK

► Du kan også lade dejen hvile natten over i køleskabet. Læg den i en skål, dæk den med et rent viskestykke eller med husholdningsfilm, og lad den hvile 18-24 timer. Dejen hæver videre, men noget langsommere end ved stuetemperatur. Sørg for, at der er plads nok i skålen.

- 6) Tilbered saucen og de øvrige ingredienser: Bland de purerede tomater med hvidløg og oregano, og krydr med salt og peber. Skær rød peber i små terninger, halver løget, og skær det i fine skiver.
- 7) Læg dejen på et melet arbejdsbord, når den har hvilet. Du kan dele den op i to stykker og viderebearbejde dem separat.
- 8) Rul dejen ud, så den er 2-4 mm tyk, og stik pizzabundene ud med udstikkeren ⑨. Strø lidt mel på dejen, hvis den hænger fast, og pres den evt. flad med din meledede håndflade.
- 9) Læg pizzabundene på de let smurte pizzaspader ⑧. Form mini-pizzaens kant ved at trykke den del af dejen op, der rager lidt ud. Sådanne dannes en lille, forhøjet kant, og ingredienserne kan ikke så let glide af pizzabunden.
- 10) Fordel tomatsaucen og fyld med majs, rød peber og løgskiver. Strø til sidst osten på.
- 11) Skub pizzaspaderne ⑧ gennem åbningerne ③ på bagepladen ④. Lad pizzaerne bage ca. 7-12 minutter. Bagetiden afhænger af dejens tykkelse og ingrediensernes mængde og kan derfor variere.

TIP: Strø lidt vasket og fintskåret rucola-salat på pizzaen efter bagning. Derved får mini-pizzaen en lækker krydret smag!

Indice

Introduzione	166
Uso conforme	166
Materiale in dotazione e ispezione dei danni da trasporto	166
Disimballaggio.....	167
Smaltimento dell'imballaggio.....	167
Descrizione dell'apparecchio	167
Dati tecnici	168
Avvertenze di sicurezza	168
Prima del primo impiego	170
Posizionamento e assemblaggio	171
Utilizzo e funzionamento	172
Preparazione delle mini pizze	172
Cottura al forno delle mini pizze	172
Pulizia e piccola manutenzione	174
Conservazione	175
Eliminazione dei guasti	175
Smaltimento	176
Garanzia della Kompernass Handels GmbH	176
Assistenza	178
Importatore	178
Ricette	178
Pizza al salame con base di farina di frumento.....	178
Pizza vegetariana con base di spelta integrale.....	180

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!

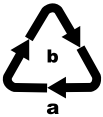
► Il materiale di imballaggio non deve essere utilizzato come giocattolo dai bambini. Pericolo di soffocamento!

- 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. Assicurarsi 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.

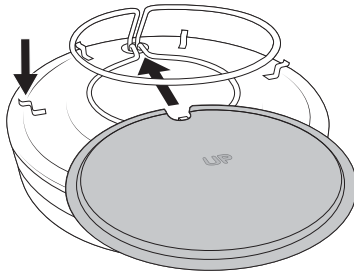
- 5) Staccare la spina dalla presa di corrente.
- 6) Poi fare raffreddare l'apparecchio per 30 minuti prima di smontarlo o pulirlo.
- 7) Dopo il primo riscaldamento pulire nuovamente l'apparecchio come descritto al capitolo "Pulizia e piccola manutenzione".

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 ❸ si accende con luce rossa segnalando che l'apparecchio è in funzione. Gli elementi riscaldanti ❷ iniziano a riscaldarsi.
- 3) Fare riscaldare l'apparecchio per 10 minuti.
- 4) Introdurre le palette ❸ nelle aperture ❹ della cupola di terracotta ❷ e poggiarle sulla teglia ❺. Durante questa operazione assicurarsi che gli ingredienti non tocchino l'elemento riscaldante superiore ❷.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

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

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- ▶ Assicurarsi che dalle mini pizze non cada nessun ingrediente sulla teglia ❺. 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 ❸ dall'apparecchio afferrandole dai manici.

NOTA

- ▶ È possibile poggiare le mini pizze sul piano scaldavivande ❶. 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 ❶ possono asciugarsi.
- 7) Dopo l'uso poggiare le palette ❸ su una superficie stabile e resistente al calore. Una volta che le palette ❸ 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 ❸ 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.



Il prodotto è riciclabile, soggetto ad una responsabilità estesa del produttore e va differenziato.

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 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) 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: kompennass@lidl.it

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.kompennass.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 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.
 - 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 ❶ nelle aperture ❹ e poggiarle sulla teglia ❺. 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.

Tartalomjegyzék

Bevezető	184
Rendeltetésszerű használat	184
A csomag tartalma és hiánytalanságának ellenőrzése	184
Kicsomagolás	185
A csomagolás ártalmatlanítása	185
A készülék leírása	185
Műszaki adatok	186
Biztonsági utasítások	186
Az első használat előtt	188
Felállítás és összeszerelés	189
Használat és üzemeltetés	190
Mini pizza előkészítése	190
Mini pizza sütése	190
Tisztítás és ápolás	192
Tárolás	193
Hibaelhárítás	193
Ártalmatlanítás	194
A Kompnass Handels GmbH garanciája	194
Szerviz	196
Gyártja	196
Receptek	196
Búzaliszt-alapú szalámis pizza	196
Teljes kiőrlésű tönkölyliszt-alapú vegetáriánus pizza	198

Bevezető

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához.



Vásárlásával kiváló minőségű termék mellett döntött. A használati útmutató a termék része. Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozóan. A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi használati és biztonsági utasítással. A terméket csak a leírtaak szerint és a megadott célokra használja. A termék harmadik személynek történő továbbadása esetén adja át a készülékhez tartozó valamennyi leírást is.

Rendeltetésszerű használat

A készülék kizárólag mini pizza beltéri sütésére szolgál. Más vagy ezen túlmenő használat nem rendeltetésszerű használatnak minősül. A készülék nem alkalmas kereskedelmi vagy ipari használatra.

A nem rendeltetésszerű használatból, szakszerűtlen javítási munkákból, jogosulatlanul végzett módosításból vagy nem engedélyezett alkatrészek használatából eredő károk esetén semmilyen igény nem érvényesíthető. A kockázatot egyedül az üzemeltető viseli.

A csomag tartalma és hiánytalanságának ellenőrzése

A készüléket alapvetően az alábbi összetevőkkel szállítjuk:

- pizzasütő (készülékalap, sütőlap és terrakotta kupola)
- ó pizzalapát
- tésztaaszagató
- használati útmutató

TUDNIVALÓ

- ▶ Ellenőrizze a csomag tartalmát, hogy hiánytalan-e és nincs-e rajta látható sérülés.
- ▶ A terrakotta kupola kézzel és természetes anyagokból készült. Ezért a termékben apró egyenetlenségek lehetnek, amelyek azonban nem csökkentik a termék minőségét. Ez nem befolyásolja a terrakotta kupola stabilitását!
- ▶ Hiányos szállítás vagy a nem megfelelő csomagolásból eredő, illetve a szállítás során keletkezett károk esetén forduljon az ügyfélszolgálatához (lásd a „Szerviz” fejezetet).

Kicsomagolás

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

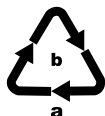
► Gyermeknek nem játszhatnak a csomagolóanyaggal. Fulladásveszély!

- 1) Vegye ki a dobozból a készülék valamennyi részét és a használati útmutatót.
- 2) Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, az esetleges védőfóliákat és címkéket a készülékről.

A csomagolás ártalmatlanítása



A csomagolóanyagokat környezetbarát és hulladék-ártalmatlanítási szempontok szerint választottuk ki és ezért újrahasznosíthatók. Ártalmatlanítsa a feleslegessé vált csomagolóanyagokat a hatályos helyi előírásoknak megfelelően.



Ártalmatlanítsa a csomagolást környezetbarát módon. Vegye figyelembe a különböző csomagolóanyagokon lévő jelzéseket és adott esetben válassza külön azokat. A csomagolóanyagok rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, az alábbi jelentéssel: 1–7: műanyagok; 20–22: papír és karton, 80–98: kompozit anyagok.

TUDNIVALÓ

► Amennyiben lehetséges, őrizze meg az eredeti csomagolást a garancia ideje alatt, hogy garanciális javítás esetén a készüléket megfelelően be lehessen csomagolni.

A készülék leírása


„A” ábra:

- 1 melegen tartó felület
- 2 terrakotta kupola
- 3 nyílás
- 4 sütőlap
- 5 működésjelző LED (piros, működés közben világít)
- 6 készülékalap
- 7 fűtőelemek (fent és lent)

„B” ábra:

- 8 pizzalapát
- 9 tésztaszagató

Műszaki adatok

Hálózati feszültség	220-240 V ~ (váltóáram), 50-60 Hz
Teljesítményfelvétel	910 W
	A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszerbiztosak.

Biztonsági utasítások

VESZÉLY! ÁRAMÜTÉS!

- ▶ Használat előtt ellenőrizze a készüléket, hogy nincs-e rajta látható sérülés. Ne működtessen hibás vagy leesett készüléket.
- ▶ Ne tegye ki a készüléket esőnek és soha ne használja nedves vagy vizes környezetben. Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték működés közben soha ne legyen vizes vagy nedves.
- ▶ A készüléket földelt hálózati aljzatra kell csatlakoztatni.
- ▶ Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne érjen hozzá a készülék forró részeihez. Soha ne használja a készüléket nyílt láng, főzőlap vagy forró tűzhely közelében.
- ▶ A hálózati kábelt rendszeresen ellenőrizni kell sérülésre utaló jelek tekintetében. Nem szabad tovább használni a készüléket, ha sérült a hálózati kábel.
- ▶ A veszélyek megelőzése érdekében a sérült csatlakozóvezetéket a gyártónak, a gyártó vevőszolgálatának vagy hasonló szakképzett személynek kell kicserélnie.
- ▶ A készülék nem érintkezhet nedvességgel, például esővel vagy nyirkos felülettel.



Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba! Ilyen esetben áramütés miatt életveszély alakul ki, ha működés közben folyadékmaradék kerül a feszültség alatt álló részekre.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A készüléket 8 éves kor feletti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű vagy tapasztalattal és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- ▶ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- ▶ Tisztítást és felhasználói karbantartást nem végezhetik 8 éven aluli vagy felügyelet nélküli gyermekek.
- ▶ Ne engedjen 8 éven aluli gyermekeket a készülék és a csatlakozóvezeték közelébe.
- ▶ Használat után hagyja lehűlni a készüléket, mielőtt megtisztítja! Égési sérülés veszélye!
- ▶ A készüléket lehetőleg egy hálózati aljzat közelében állítsa fel. Gondoskodjon arról, hogy a hálózati csatlakozódugó veszély esetén gyorsan elérhető legyen és a hálózati vezetékben ne lehessen megbotlani.
- ▶ Gondoskodjon arról, hogy a készülék stabilan álljon.
- ▶ A pizzasütőt csak felhelyezett terrakotta kupolával működtesse.



Vigyázat! Forró felület!

- ▶ A készülék és a használt tartozékok működés közben nagyon felforrósodnak. Ne mozgassa a készüléket és csak a pizzalapátok fogóit fogja meg.



FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

- ▶ Ne használjon külső időkapcsolót vagy külön távműködtető rendszert a készülék üzemeltetéséhez.
- ▶ Soha se hagyja a készüléket felügyelet nélkül üzemeltetés közben.
- ▶ Győződjön meg arról, hogy a készülék, a hálózati csatlakozókábel vagy a csatlakozódugó nem ér forró felülethez, pl. főzőlaphoz vagy nyílt lánghoz.
- ▶ Ne használjon szenet vagy hasonló tüzelőanyagot a készülék üzemeltetéséhez!
- ▶ Soha ne takarja le a pizzasütőt konyharuhával vagy tárgyakkal működtetés közben.. Ezek meggyulladhatnak!
- ▶ Legyen óvatos a terrakotta kupola használata során. Ez eltörhet!
- ▶ A készüléket kizárólag a mellékelt eredeti tartozékokkal üzemeltesse.

Az első használat előtt

- 1) Tisztítsa meg az alkatrészeket a „Tisztítás és ápolás” fejezetben leírtak szerint a gyártásból esetlegesen visszamaradt anyagok eltávolításához. Győződjön meg arról, hogy a készülék minden része teljesen száraz, mielőtt a készüléket üzembe helyezi.

FIGYELMEZTETÉS! TŰZVESZÉLY!

- ▶ Soha ne állítsa a készüléket fali szekrény alá vagy függöny, szekrény, illetve más gyúlékony tárgyak mellé.
 - ▶ Csak hőálló felületre helyezze a készüléket.
- 2) Állítsa fel a készüléket a „Felállítás és összeszerelés” fejezetben leírtak szerint.
 - 3) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba. A működésjelző lámpa  pirosan világít és azt jelzi, hogy a készülék működésben van.
A fűtőelemek  elkezdenek felmelegedni.
 - 4) Hagyja a készüléket 10 percig melegedni.

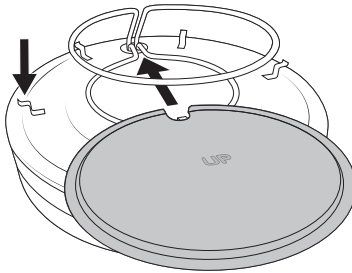
TUDNIVALÓ

- ▶ A készülék első felfűtése során előfordulhat, hogy a gyártásból visszamaradt anyagok miatt enyhe füst és szag képződik. Ez teljesen normális és veszélytelen. Gondoskodjon megfelelő szellőzésről, például nyisson ki egy ablakot.
- 5) Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból.
 - 6) Ezután hagyja lehűlni a készüléket 30 percig, mielőtt szétszereli vagy tisztítja.
 - 7) A készülék első felfűtése után ismét tisztítsa meg a készüléket a „Tisztítás és ápolás” fejezetben leírtak szerint.

Felállítás és összeszerelés

⚠ FIGYELMEZTETÉS! TÜZVESZÉLY!

- ▶ Soha ne állítsa a készüléket fali szekrény alá vagy függöny, szekrény, illetve más gyúlékony tárgyak mellé.
 - ▶ Helyezze a készüléket egy hőálló felületre.
- 1) Helyezze a készülékalapot **6** egy sima felületre. A felületnek hőállónak és fröccsenésállóknak, valamint száraznak kell lennie. Ennek során ügyeljen arra, hogy a készüléket ne közvetlenül falhoz vagy szekrényhez állítsa.



- 2) Tegye a sütőlapot **4** a készülékalapra **6**: fordítsa meg a sütőlapot **4** úgy, hogy a belevéselt „UP” olvashatóan felül legyen. Ezután tolja át a sütőlapot **4** a két fűtőelem **7** között.

A sütőlapon **4** lévő félkör alakú vágat körbe fogja a felfelé álló fűtőelemet **7**. Tegye a sütőlapot **4** az erre a célra kialakított hat tartóra. A tartók rögzítik a sütőlapot **4**, hogy működés közben ne csússzon el.

- 3) Helyezze fel óvatosan a terrakotta kupolát **2** a készülékalapra **6**. A két fűtőelem **7** és a sütőlap **4** ekkor a pizasütő sütőterében van. Ügyeljen arra, hogy a terrakotta kupola **2** úgy legyen felhelyezve, hogy a felfelé álló fűtőelem **7** egy nyílást **3** se zárjon el. Ellenkező esetben a pizzalapát **8** nem fér keresztül ezen a nyíláson **3**.

Használat és üzemeltetés

Egyszerre legfeljebb hat mini pizzát lehet sütni a sütőtérben. Ehhez hat nyílás **3** található a terrakotta kupolában **2**. Csúsztassa a mini pizzákat a mellékelt pizzalapátokkal **8** a sütőlapra **4** a nyílásokon **3** keresztül. Amikor a mini pizzák megsültek, húzza ki azokat a pizzalapáttal **8** a sütőlapról **4**.

Mini pizza előkészítése

- 1) Készítse elő a pizzatésztát és a feltétet. Vágja az élelmiszert apró darabokra (1-2 cm).
- 2) Zsírozza be kissé a pizzalapátokat **8**, így könnyebben le tudja venni a készre sütött mini pizzákat a fémről.
- 3) Nyújtsa ki a tésztát 2-4 mm vastagra és szaggassa ki a pizzadarabokat a tésztaszaggatóval **9**. Ezek a tésztadarabok a mini pizzák pizzaalapjai és illeszkednek a pizzalapátokra **8**.
- 4) Tegye a pizzaalapokat a pizzalapátokra **8**. A mini pizza szélének megformálásához nyomja kissé felfelé a kiálló tésztát. Ily módon létrejön egy kicsi, magasított szél, és a hozzávalók nem csúsznak le olyan könnyen a pizzaalapról.

FIGYELMEZTETÉS! TŰZVESZÉLY!

- ▶ A hozzávalókat mindig csak a pizzaalapra tegye! Ne tegyen húst vagy egyéb élelmiszert közvetlenül a pizzalapátokra **8**. A kifolyó zsír fröccsenhet. Ha zsír kerül a fűtőelemekre **7**, akkor az meggyulladhat!

- 5) Tegyen tetszés szerint feltétet a pizzaalapokra. Ügyeljen arra, hogy a pizzalapátokon **8** ne legyen túl magas a feltét. Ebben az esetben a mini pizzák már nem férnek át a terrakotta kupola **2** nyílásain **3**.

Mini pizza sütése

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A készülék és a használt tartozékok működés közben nagyon felforrósodnak. Ne mozgassa a készüléket és csak a pizzalapátok **8** fogóit fogja meg.

TUDNIVALÓ

- ▶ Ne süssön nagy pizzákat és egyéb hozzávalókat közvetlenül a sütőlapon **4**. A mini pizzákat mindig csak előzőleg beszírozott pizzalapátokra **8** tegye. Ezután helyezze a megrakott pizzalapátokat **8** a sütőlapra **4**. Ne zsírozza be a sütőlapot **4**.

Készítse elő a készüléket a „Felállítás és összeszerelés” fejezetben leírtak szerint.

- 1) Készítse elő a mini pizzákat.
- 2) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba. A működésjelző lámpa **5** pirosan világít és azt jelzi, hogy a készülék működésben van.
A fűtőelemek **7** elkezdnek felmelegedni.
- 3) Hagyja a készüléket 10 percig előmelegedni.
- 4) Tolja át a pizzalapátokat **8** a terrakotta kupola **2** nyílásain **3** és tegye a sütőlapra **4**. Ügyeljen arra, hogy a hozzávalók ne érjenek a felső fűtőelemhez **7**.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A pizzalapátok **8** nagyon felforrósodnak! Ezért csak a műanyag fogókat fogja meg!

FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

- ▶ Ügyeljen arra, hogy ne essenek hozzávalók a mini pizzákról a sütőlapra **4**. A sütőtérben maradó hozzávalók megégnek!

- 5) Süsse a mini pizzákat kb. 7-12 percig. A sütési idő a tészta vastagságától és a hozzávalók mennyiségétől függ, ezért változhat.
- 6) Húzza ki óvatosan a pizzalapátokat **8** a készülékből a fogónál fogva, amint a hozzávalók megsültek és a mini pizzák eléggé megbarnultak.

TUDNIVALÓ

- ▶ A mini pizzákat a melegen tartó felületre **1** helyezheti. Csak készre sült mini pizzát tegyen rá, más hozzávalókat ne tegyen rá.
- ▶ Ne feledje, hogy a mini pizzák tovább sülnek. Megsáradhatnak, ha túl sokáig tartja azokat a melegen tartó felületen **1**.

- 7) Használat után a pizzalapátokat **8** stabil és hőálló felületre kell helyezni. Miután kissé lehűltek a pizzalapátok **8**, újra használhatja azokat. Adott esetben előzőleg enyhén zsírozza be a pizzalapátokat.
- 8) Ha már nincs szüksége a készülékre, húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból. A piros működésjelző lámpa **5** kialszik.
- 9) Hagyja lehűlni a készüléket 30 percig, mielőtt szétszereli és megtisztítja.

Tisztítás és ápolás

VESZÉLY! ÁRAMÜTÉS!

- ▶ Minden tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból! Áramütés veszélye áll fenn!



Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba!

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Tisztítás előtt mindig hagyja lehűlni a készüléket. Égési sérülés veszélye áll fenn!

FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

- ▶ Ne használjon súroló vagy maró hatású tisztítószeret. Ezek helyrehozhatatlan kárt tehetnek a készülék felületében!
- ▶ A lehűléshez ne tegye ki a terrakotta kupolát **2** nagyon hidegnek, mert az anyag megrepedhet! Hagyja szobahőmérsékleten lehűlni.
- ▶ Csak akkor melegítse fel ismét a terrakotta kupolát **2**, ha teljesen megszáradt. A nedves anyag megrepedhet!
- ▶ Tisztítsa meg a terrakotta kupolát **2** és soha ne tegye a készülékalapot **6** mosogatógépbe!

TUDNIVALÓ

- ▶ A terrakotta kupola **2** egy természetes anyagokból készült termék. Ne használjon vegyi tisztítószeret a tisztításához. Többszöri használat után fokozatosan patina képződik rajta. Az anyag ilyen jellegű elszíneződése természetes és nem befolyásolja a működést. Higiéniai szempontból sincs jelentősége.
- ▶ A sütőlap **4** maradandó elszíneződése is előfordulhat, mivel a fűtőelemek **7** közelében helyezkedik el. Adott esetben a tisztításhoz áztassa be a sütőlapot **4** enyhén mosogatószeres vízbe.
- A terrakotta kupola **2** meleg vízzel és egy mosogatóruhával tisztítható meg. Egy puha kefe is használható hozzá. Ne tegye a terrakotta kupolát **2** mosogatóvízbe, mert az anyag vizet szív magába. Hagyja alaposan megszáradni a levegőn. Gondoskodjon róla, hogy a terrakotta kupola **2** teljesen száraz legyen, mielőtt újból felmelegíti.
- Törölje le a készülékalapot **6** és a teljesen lehűlt fűtőelemeket **7** egy nedves törölkendővel. Szükség esetén tegyen kímélő hatású mosogatószeret a törölkendőre, majd törölje át egy csupán vízzel megnedvesített törölkendővel. Töröljön mindent alaposan szárazra.

- A sütőlap **4**, a pizzalapátok **8** és a tézstaszaggató **9** meleg mosogatószeres vízben tisztítható meg. Az erősen szennyezett részeket adott esetben kissé beázathatja. A tisztítás után minden részt alaposan törőljön szárazra.

TUDNIVALÓ



Azt javasoljuk, hogy a kémelő tisztításhoz kézzel mosogassa el. A pizzalapátok **8**, a sütőlap **4** és a tézstaszaggató **9** azonban mosogatógépben is tisztítható. Tegye ezeket a mosogatógép felső rekeszébe, és ügyeljen arra, hogy ne szoruljanak be a részek.

Tárolás

- Tárolja a lehűlt, megtisztított készüléket és a tartozékokat pormentes és száraz helyen. Ne lezárva tárolja a terrakotta kupolát **2**, hanem egy olyan helyen, ahol kissé kering a levegő.

Hibaelhárítás

Hiba	Ok	Megoldás
A készülék nem működik.	A hálózati csatlakozódugó nincs az áramhálózatra csatlakoztatva.	Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót egy hálózati csatlakozóaljzatba.
	A hálózati csatlakozóaljzat meghibásodott.	Használjon másik hálózati csatlakozóaljzatot.
	A készülék meghibásodott.	Forduljon az ügyfélszolgálathoz.
	A túlmelegedés elleni védelem működésbe lépett.	Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzataból, és várjon, amíg a készülék lehűl. Ha a készülék lehűlés után sem működik, akkor forduljon az ügyfélszolgálathoz.

Ha a hibát nem lehet elhárítani a fenti megoldásokkal, vagy ha ezektől eltérő zavarokat észlel, akkor forduljon az ügyfélszolgálatunkhoz.

Ártalmatlanítás



Az áthúzott kerekese szeméttároló szimbóluma azt mutatja, hogy ez a készülék a 2012/19/EU irányelv hatálya alá tartozik. Ez az irányelv azt mondja ki, hogy a készüléket életciklusa végén nem szabad a szokásos háztartási hulladékkal ártalmatlanítani, hanem azt külön létrehozott gyűjtőhelyen, újrahasznosító központokban vagy hulladékkezelő üzemben kell leadni. Ez az ártalmatlanítás az Ön számára díjtalan. Kímélje a környezetet és végezze szakszerűen az ártalmatlanítást.



Az elhasználatott termék ártalmatlanításának lehetőségeiről tájékozódjon települése vagy városa önkormányzatánál.



A termék újrahasznosítható, kiterjesztett gyártói felelősség körébe tartozik és külön kell gyűjteni.

A Kompernass Handels GmbH garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

A készülékre a vásárlás napjától számított 3 év garanciát vállalunk. A termék meghibásodása esetén. Önt jogszabályban foglalt jogok illetik meg az eladóval szemben. Az alábbi garanciánk nem korlátozza vagy szünteti meg a jogszabályban biztosított jogokat.

Garanciális feltételek

A garanciális időszak a vásárlás napján kezdődik. Gondosan őrizze meg a nyugtát. Ez a vásárlás igazolásához szükséges.

Ha a termékvásárlás napjától számított három éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, akkor a terméket saját belátásunk szerint ingyen megjavítjuk, kicseréljük vagy visszafizetjük az árát. A garancia feltétele a hibás készülék és a vásárlást igazoló bizonylat (pénztári blokk) három éves garanciaidőn belüli bemutatása, valamint a hiba lényegének és megjelenése idejének rövideleírása.

Ha garanciánk fedezetet nyújt a hibára, akkor javított vagy egy új terméket kap vissza. A termék javítása vagy cseréje esetén a garancia nem kezdődik előlről.

Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

A garancia ideje nem hosszabbodik meg a jótállással. Ez a cserélt és javított alkatrészekre is vonatkozik. Az esetlegesen már a vásárláskor is fennálló sérüléseket és hiányosságokat a kicsomagolás után azonnal jelezni kell. A garanciai eljárás után esedékes javítások díjkötelesek.

A garancia köre

A készüléket szigorú minőségi előírások szerint gyártottuk és kiszállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük.

A garancia anyag- vagy gyártási hibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki a termék normális elhasználódásnak kitett és ezért kopó alkatrészeknek tekinthető alkatrészeire vagy a törékeny alkatrészek – mint például kapcsolók, akkumulátorok vagy üvegből készült alkatrészek – sérüléseire.

A garancia megszűnik akkor, ha a termék megsérül, nem megfelelően használják vagy nem tartják karban. A termék megfelelő használata érdekében a használati útmutatóban foglalt összes utasítást pontosan be kell tartani. Feltétlenül kerülni kell minden olyan felhasználási és kezelési módot, amit a használati útmutató nem javasol, vagy amelynek elkerülésére kifejezetten figyelmeztet.

A termék csak magánhasználatra és nem ipari használatra készült. A garancia érvényét veszti visszaélészerű vagy szakszerűtlen kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket általunk nem engedélyezett szervizben végeztek el.

A garancia érvényesítése

Ügyének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvételnél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (IAN) 388914_2107.
- A cikkszám a termék adattábláján, a termékre gravírozva, a használati útmutató címlapján (balra lent) vagy a termék hátoldalán vagy alján lévő címken található.
- Működési hiba vagy más hiba észlelése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi szervizrésszel **telefonon** vagy **e-mailben**.
- Küldje el díjmentesen a megadott szerviz címére a hibásnak talált terméket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk), illetve röviden írja le azt is, hogy hol és mikor jelentkezett a hiba.



Más használati útmutatókhoz, termékbemutató videókhoz és a telepítési szoftverekhez hasonlóan ezt is letöltheti a www.lidl-service.com oldalról.

Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl ügyfélszolgálati oldalra kerülnek (www.lidl-service.com) és a cikkszám megadásával (IAN) 388914_2107 megnyithatja a használati útmutatót.

Szerviz

HU Szerviz Magyarország
Tel.: 06800 21225
E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 388914_2107

Gyártja

Ügyeljen arra, hogy az alábbi cím nem a szerviz címe. Először forduljon a megjelölt szervizhez.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NÉMETORSZÁG

www.kompernass.com

Receptek

A receptpéldákban két különböző típusú pizzaalap található.

A feltétek sokféleképpen módosíthatók. A pizzára saját ízlése és egyéni preferenciái szerinti feltétek rakhatók. Ne feledje, hogy a sütés ideje a feltétől és a mennyiségtől függ.

Búzaliszt-alapú szalámis pizza

Hozzávalók (kb. 8-12 mini pizzához)

A tésztához:

- 25 dkg búzaliszt
- 1,5 dl langyos víz
- 0,7 dkg friss élesztő vagy 1/2 zacskó száraz élesztő (0,3-0,4 dkg)
- 0,1 dl
- 1/2 tk. cukor
- 1/2 teáskanál só

A paradicsomszószhoz:

- 10 dkg passzírozott paradicsom
- 1 gerezd fokhagyma
- 1/2 tk. szárított oregánó
- 1 csipetnyi só és bors ízlés szerint

A feltéthez:

- 10 dkg szalámi, szeletelve
- 15 dkg reszelt sajt (pl. gouda vagy más gratin sajt)

Elkészítés:

- 1) Oldja fel az élesztőt és a cukrot 3 ek. langyos vízben.
- 2) Keverje össze a lisztet a sóval, az olajjal és az élesztő-cukor oldattal egy tálban.
- 3) Fokozatosan adja hozzá a maradék vizet és dolgozza bele a tésztába.
- 4) Gyúrja addig a tésztát, amíg sima nem lesz a felülete.
- 5) Fedje le a tésztát egy tiszta ruhával és pihentesse meleg helyen kb. 1 órán keresztül.
- 6) Készítse elő a szószot és a további hozzávalókat: darabolja apróra a fokhagymát vagy nyomja át a gerezdeket egy fokhagymaprésen. Keverje össze a passzírozott paradicsomot a fokhagymával és az oregánóval, ízesítse sóval és borssal. Vágja a szalámit apró darabokra.
- 7) A kelesztés után tegye a tésztát belisztezett felületre. A további feldolgozáshoz két részre oszthatja a tésztát és egyenként tudja feldolgozni azokat.
- 8) Nyújtsa ki a tésztadarabot 2-4 mm vastagságúra és vágja ki a pizzaalapokat a tésztaszaggatóval **9**. Tegye a pizzaalapokat az enyhén beszírozott pizzaalaplapokra **8**. A mini pizza szélének megformálásához nyomja kissé felfelé a kiálló tésztát. Ily módon létrejön egy kicsi, magasított szél, és a hozzávalók nem csúsznak le olyan könnyen a pizzaalapról.
- 9) Kenje meg a paradicsomszósszal, majd tegye rá a szalámit és a sajtot.
- 10) Tolja a pizzalapátokat **8** a nyílásokon **3** keresztül a sütőlapra **4**. Süssze a pizzákat kb. 7-12 percig. A sütési idő a tészta vastagságától és a hozzávalók mennyiségétől függ, ezért változhat.

JAVASLAT: gyors alternatív megoldásként használhat boltban vásárolt kész pizzatésztát is. Tegyen rá ízlés szerint paradicsomszószot és további hozzávalókat.

Teljes kiőrlésű tönkölyliszt-alapú vegetáriánus pizza

Hozzávalók (kb. 8-12 mini pizzához)

A tésztához:

- 15 dkg tönkölybúza liszt
- 5 dkg teljes kiőrlésű tönkölybúza liszt
- 1,5 dl langyos víz
- 0,7 dkg friss élesztő vagy 1/2 zacskó száraz élesztő (0,3-0,4 dkg)
- 1 tk. méz
- 1 ek. olívaolaj
- 1/2 teáskanál só

A paradicsomszószhoz:

- 10 dkg passzírozott paradicsom
- 1/2 tk. szárított oregánó
- 1 csipetnyi só és bors ízlés szerint

A feltéthez:

- 10 dkg konzerv kukorica
- 10 dkg piros paprika
- 1 közepes méretű hagyma
- 15 dkg reszelt sajt (pl. gouda vagy más gratin sajt)

Elkészítés:

- 1) Tegye a teljes kiőrlésű tönkölybúza lisztet és a tönkölybúza lisztet egy tálba és keverje össze. Vegyen ki a keverékből 10 dkg-ot.
- 2) Tegye ezt a 10 dkg lisztkeveréket egy másik tálba és adja hozzá a langyos vizet, a száraz élesztőt és a mézet. Gyúrja össze alaposan az egészet egy előtészttávé.
- 3) Tegye az előtészttát egy tálba, fedje le egy tiszta ruhával vagy frissen tartó fóliával. Pihentesse 30 percig.
- 4) Ezután adja hozzá a maradék hozzávalókat. Keverjen össze mindent és dagassza addig, amíg egy sima felületű tészta jön létre.
- 5) Tegye a tésztát egy tálba, ismét fedje le egy tiszta ruhával vagy frissen tartó fóliával. Még egyszer pihentesse a tésztát, ezúttal 3-4 órán keresztül.

TUDNIVALÓ

- ▶ Az élesztős tésztát éjszakára a hűtőszekrényben is pihentetheti. Tegye bele egy tálba, fedje le egy ruhával vagy frissen tartó fóliával, és pihentesse 18-24 órán keresztül. A tészta tovább kel, bár lassabban, mint szobahőmérsékleten. Ügyeljen arra, hogy a tálban legyen elegendő hely a keléshez.
- 6) Készítse elő a szószt és a további hozzávalókat: a passzírozott paradicsomot keverje össze a fokhagymával és az oregánóval, ízesítse sóval és borszal. Vágja apró kockákra a paprikát, vágja félbe, majd rövid csíkokra a hagymát.
 - 7) A kelesztés után tegye a tésztát belisztezett felületre. A további feldolgozáshoz két részre oszthatja a tésztát és egyenként tudja feldolgozni azokat.
 - 8) Nyújtsa ki a tésztadarabot 2-4 mm vastagságúra és vágja ki a pizzaalapokat a tésztaaszaggatóval ④. Szórjon kevés lisztet a tésztára, ha ragad, és adott esetben nyomkodja laposra a belisztezett ujjával és a tenyerével.
 - 9) Tegye a pizzaalapokat az enyhén bezsírozott pizzalapátokra ⑧. A mini pizza szélének megformálásához nyomja kissé felfelé a kiálló tésztát. Ily módon létrejön egy kicsi, magasított szél, és a hozzávalók nem csúsznak le olyan könnyen a pizzaalapról.
 - 10) Kenje meg paradicsomszósszal, tegyen rá kukoricát, paprikát és hagymacsíkokat. Végül szórjon rá sajtot.
 - 11) Tolja a pizzalapátokat ⑧ a nyílásokon ③ keresztül a sütőlapra ④. Süsse a pizzákat kb. 7-12 percig. A sütési idő a tészta vastagságától és a hozzávalók mennyiségétől függ, ezért változhat.

TIPP: sütés után szórjon kevés megmosott és apróra vágott rukkolát a pizzára. A mini pizza ettől friss-fűszeres ízt kap!

Kazalo

Uvod	202
Predvidena uporaba	202
Vsebina kompleta in pregled po prevozu	202
Jemanje iz embalaže	203
Odlaganje embalaže med odpadke	203
Opis naprave	203
Tehnični podatki	204
Varnostna navodila	204
Pred prvo uporabo	206
Postavitev in sestavitev	207
Uporaba in delovanje	208
Priprava mini pic	208
Peka mini pic	208
Čiščenje in vzdrževanje	210
Shranjevanje	211
Odpravljanje napak	211
Odstranjevanje med odpadke	212
Proizvajalec	212
Pooblaščen serviser	212
Garancijski list	213
Recepti	214
Pica s salamo s testom iz pšenične moke	214
Vegetarijanska pica s testom iz polnozrnatne pirine moke	215

Uvod



Zahvaljujemo se vam za nakup nove naprave.

Odločili ste se za kakovosten izdelek. Navodila za uporabo so sestavni del izdelka. Vsebujejo pomembna navodila za varnost, uporabo in odstranjevanje med odpadke. Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnost. Izdelek uporabljajte le tako, kot je opisano, in samo za navedena področja uporabe. Ob predaji izdelka tretji osebi zraven priložite vso dokumentacijo.

Predvidena uporaba

Ta naprava je namenjena izključno za peko mini pice v zaprtih prostorih. Kakršna koli druga ali drugačna uporaba od navedene velja za nepredvideno. Naprava ni predvidena za uporabo na poslovnih ali industrijskih območjih.

Izključeno je uveljavljanje kakršnih koli zahtevkov na podlagi škode, nastale zaradi nepredvidene uporabe, nestrokovnih popravil, nedovoljenih izvedenih sprememb ali uporabe nedovoljenih nadomestnih delov. Tveganje nosi izključno uporabnik.

Vsebina kompleta in pregled po prevozu

Naprava ima standardno priložene naslednje sestavne dele:

- pečica za pico (osnovna naprava, pekač in kupola iz terakote)
- 6 lopatic za pico
- model za izrezovanje testa
- navodila za uporabo

OPOMBA

- ▶ Preverite, ali komplet vsebuje vse sestavne dele in ali ti nimajo vidnih poškodb.
- ▶ Kupola iz terakote je izdelana ročno in je iz naravnih materialov. Zato je izdelek lahko malce neenakomeren, kar pa ne zmanjša njegove kakovosti. To ne vpliva neugodno na stabilnost kupole iz terakote!
- ▶ V primeru nepopolne dobave ali poškodb zaradi pomanjkljive embalaže ali prevoza se obrnite na telefonsko servisno službo (glejte poglavje »Pooblaščen servis«).

Jemanje iz embalaže

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

► Otroci embalažnih materialov ne smejo uporabljati za igro. Nevarnost zadušitve!

- 1) Iz škatle vzemite vse dele naprave in navodila za uporabo.
- 2) Z naprave odstranite ves embalažni material in morebitne zaščitne folije ter nalepke.

Odlaganje embalaže med odpadke



Embalažni materiali so izbrani glede na svojo ekološko primernost in tehnične vidike odstranjevanja, zato jih je mogoče reciklirati. Nepotrebne embalažne materiale zavrzite med odpadke v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi.



Embalažo odložite med odpadke na okoljsko primeren način. Upoštevajte oznake na različnih embalažnih materialih in jih po potrebi ločite. Embalažni materiali so označeni s kraticami (a) in številkami (b) z naslednjim pomenom: 1–7: umetne snovi, 20–22: papir in karton, 80–98: sestavljeni materiali.

OPOMBA

► Če je to mogoče, med garancijsko dobo naprave originalno embalažo shranite, da lahko napravo v primeru uveljavljanja garancije pravilno zapakirate.

Opis naprave


Slika A:

- 1 površina za ohranjanje toplote
- 2 kupola iz terakote
- 3 odprtina
- 4 pekač
- 5 kontrolna lučka (rdeča, sveti pri delovanju)
- 6 osnovna naprava
- 7 grelna elementa (zgoraj in spodaj)

Slika B:


- 8 lopatica za pico
- 9 model za izrezovanje testa

Tehnični podatki

Omrežna napetost	220–240 V~ (izmenični tok), 50–60 Hz
Poraba moči	910 W
	Vsi deli te naprave, ki pridejo v stik z živili, so primerni za stik z živili.

Varnostna navodila

NEVARNOST! ELEKTRIČNI UDAR!

- ▶ Pred uporabo preverite, ali so na napravi vidne morebitne zunanje poškodbe. Ne uporabljajte naprave, ki je poškodovana ali je padla na tla.
- ▶ Naprave ne imejte na dežju in je nikoli ne uporabljajte v vlažnem ali mokrem okolju. Pazite, da se električni kabel med delovanjem naprave nikoli ne namoči ali navlaži.
- ▶ Naprava mora biti priključena v električno vtičnico z zaščitnim vodnikom.
- ▶ Električno napeljavo zaščitite pred stiki z vročimi deli naprave. Naprave nikoli ne uporabljajte v bližini odprtega ognja, grelne plošče ali segrete pečice.
- ▶ Električni kabel je treba redno preverjati glede znakov poškodb. Če je električni kabel poškodovan, naprave ni več dovoljeno uporabljati.
- ▶ Če je električni priključni kabel pri tej napravi poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegova servisna služba ali podobno usposobljena oseba, da ne pride do nevarnosti.
- ▶ Naprava ne sme priti v stik z vlago ali dežjem.
-  Naprave nikoli ne potopite v vodo ali druge tekočine! Če pridejo med delovanjem ostanki tekočine v stik z deli pod napetostjo, lahko pride do smrtne nevarnosti zaradi električnega udara.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- ▶ Otroci od 8. leta starosti naprej in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem smejo to napravo uporabljati le, če jih pri tem nekdo nadzoruje ali jih je poučil o varni uporabi naprave in so razumeli nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe naprave.
- ▶ Otroci se z napravo ne smejo igrati.
- ▶ Otroci ne smejo naprave čistiti ali je vzdrževati kot uporabniki, razen če so starejši od 8 let in dela izvajajo pod nadzorom.
- ▶ Otrokom, ki so mlajši od 8 let, približevanje napravi in priključni napeljavi ni dovoljeno.
- ▶ Po uporabi napravo pustite, da se ohladi, preden jo začnete čistiti! Nevarnost opeklin!
- ▶ Napravo po možnosti postavite v bližino električne vtičnice. Poskrbite, da bo električni vtič v primeru nevarnosti hitro dosegljiv in da se ob električni kabel ne bo mogoče spotakniti.
- ▶ Poskrbite za stabilno postavitve naprave.
- ▶ Pečico za pico vedno uporabljajte samo z nameščeno kupolo iz terakote.



Previdno! Vroča površina!

- ▶ Naprava in uporabljeni deli pribora se med delovanjem zelo segrejejo. Naprave ne predstavljajte in se dotikajte samo ročajev lopatic za pico.



POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- ▶ Naprave ne uporabljajte z zunanjo stikalno uro ali ločenim daljinskim sistemom.
- ▶ Naprave med delovanjem nikoli ne pustite brez nadzora.
- ▶ Preprečite, da bi naprava, električni kabel ali električni vtič prišli v stik z viri vročine, kot so kuhalne plošče ali odprti plamen.
- ▶ Naprave nikoli ne uporabljajte z ogljem ali podobnimi gorivi!
- ▶ Pečice za pico med delovanjem nikoli ne pokrijte s krpo ali čim podobnim. Pri tem bi lahko prišlo do požara!
- ▶ S kupolo iz terakote ravnajte previdno. Lahko se razbije!
- ▶ Napravo uporabljajte samo s priloženo originalno opremo.

Pred prvo uporabo

- 1) Očistite vse dele, kot je opisano v poglavju »Čiščenje in vzdrževanje«, da odstranite morebitne ostanke od proizvodnje. Pred začetkom uporabe naprave preverite, ali so vsi deli popolnoma suhi.

OPOZORILO! NEVARNOST POŽARA!

- ▶ Naprave nikoli ne postavljajte pod viseče omarice ali poleg zaves, sten omar ali drugih vnetljivih predmetov.
 - ▶ Napravo postavite samo na podlago, odporno proti vročini.
- 2) Napravo postavite tako, kot je opisano v poglavju »Postavitev in sestavitev«.
 - 3) Električni vtič vtaknite v električno vtičnico. Kontrolna lučka  sveti rdeče in signalizira, da naprava deluje. Grelna elementa  se začeta segrevati.
 - 4) Počakajte 10 minut, da se naprava segreje.

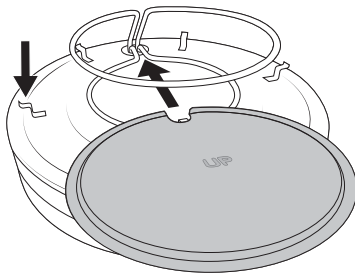
OPOMBA

- ▶ Pri prvem segrevanju naprave lahko zaradi ostankov od proizvodnje nastane rahel dim in vonj. To je popolnoma običajno in ni nevarno. Poskrbite za zadostno prezračevanje, tako da na primer odprete okno.
- 5) Izvlecite električni vtič iz električne vtičnice.
 - 6) Napravo pustite 30 minut, da se ohladi, preden jo znova začnete uporabljati ali jo očistite.
 - 7) Napravo po prvem segrevanju znova očistite, kot je opisano v poglavju »Čiščenje in vzdrževanje«.

Postavitev in sestavitev

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST POŽARA!

- ▶ Naprave nikoli ne postavljajte pod viseče omarice ali poleg zaves, sten, omar ali drugih vnetljivih predmetov.
 - ▶ Napravo postavite na toplotno odporno podlago.
- 1) Postavite osnovno napravo **6** na ravno površino. Ta mora biti odporna proti toploti in brizgom ter suha. Pri tem pazite, da naprave ne postavite neposredno ob steno ali omaro.



- 2) Zdaj namestite pekač **4** na osnovno napravo **6**: zavrtite pekač **4** tako, da je vtisnjeni napis »UP« razviden na zgornji strani. Potem potisnite pekač **4** skozi med grelnima elementoma **7**. Polkrožna odprtina na pekaču **4** obdaja vzpenjajoči grelni element **7**. Pekač **4** potem položite na šest za to predvidenih držal. Držala pritrdijo pekač **4**, tako da med delovanjem ne drsi.
- 3) Kupolo iz terakote **2** previdno namestite na osnovno napravo **6**. Grelni elementa **7** in pekač **4** so potem v notranjosti prostora za peko v pečici za pico. Pazite, da kupolo iz terakote **2** namestite tako, da vzpenjajoči grelni element **7** ne zapira nobene odprtine **3**. Drugače skozi to odprtino **3** ni mogoče vstaviti nobene lopatice za pico **8**.

Uporaba in delovanje

V prostoru za peko lahko istočasno pečete do šest mini pic. V kupoli iz terakote **2** je za to predvidenih šest odprtin **3**. S priloženimi lopaticami za pico **8** potisnete mini pice na pekač **4** skozi odprtine **3**. Ko so mini pice pečene, jih s pomočjo lopatic za pico **8** znova povlecite s pekača **4**.

Priprava mini pic

- 1) Pripravite testo za pico in oblogo. Narežite živila na majhne koščke (1–2 cm).
- 2) Lopatice za pico **8** rahlo premažite z maščobo, da se pečene pice lažje ločijo od kovine.
- 3) Testo za pico razvaljajte do debeline 2–4 mm in z modelom za izrezovanje testa **9** izrežite kose testa. Ti kosi testa predstavljajo podlago za mini pice in so primerne velikosti za lopatice za pico **8**.
- 4) Testo za pice položite na lopatice za pico **8**. Oblikujte robove mini pic, tako da rahlo presežno testo malce potisnete navzgor. Tako nastane majhen zvišan rob, sestavine pa ne morejo zlahka zdrseti s testa pice.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST POŽARA!

► Sestavine vedno položite samo na testo za pico! Nikoli ne položite mesa ali drugih živil neposredno na lopatice za pico **8**. Uhajajoča maščoba lahko brizga. Če na grelna elementa **7** zaide maščoba, se lahko vnameta!

- 5) Obložite testo za pico po želji. Pazite, da lopatice za pico **8** niso obložene previsoko. Mini pic tako ne bi bilo mogoče več spraviti skozi odprtine **3** v kupoli iz terakote **2**.

Peka mini pic

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

► Naprava in uporabljeni deli pribora se med delovanjem zelo segrejejo. Naprave ne predstavljajte in se dotikajte samo ročajev lopatic za pico **8**.

OPOMBA

► Ne pecite velike pice ali drugih sestavin neposredno na pekaču **4**. Mini pice vedno položite samo na predhodno namaščene lopatice za pico **8**. Obložene lopatice za pico **8** pa potem odložite na pekač **4**. Pekača **4** ne premažite.

Pripravite napravo, kot je opisano v poglavju »Postavitev in sestavitev«.

- 1) Pripravite mini pice.
- 2) Električni vtič vtaknite v električno vtičnico. Kontrolna lučka **5** sveti rdeče in signalizira, da naprava deluje. Grelna elementa **7** se začeta segreti.
- 3) Počakajte 10 minut, da se naprava najprej segreje.
- 4) Lopatice za pico **8** vtaknite skozi odprtine **3** v kupoli iz terakote **2** in jih položite na pekač **4**. Pri tem pazite, da se sestavine ne dotikajo zgornjega grelnega elementa **7**.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- ▶ Lopatice za pico **8** se zelo segrejejo! Zato jih prijemajte samo za plastične ročaje!

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- ▶ Pazite, da sestavine za mini pice ne padejo na pekač **4**. Ostanke sestavin v prostoru za peko se prižgejo!

- 5) Mini pice pustite peči pribl. 7–12 minut. Čas peke je odvisen od debeline testa ter količine sestavin in se zato lahko razlikuje.
- 6) Ko so sestavine gotove in so mini pice dosegle želeno zapečenost, previdno povlecite lopatice za pico **8** za ročaje iz naprave.

OPOMBA


- ▶ Mini pice lahko odložite na površino za ohranjanje toplote **1**. Nanjo odložite samo spečene mini pice, ne pa tudi drugih sestavin.
- ▶ Upoštevajte, da se mini pice pri tem še vedno pečejo. Če so predolgo na površini za ohranjanje toplote **1**, se lahko izsušijo.

- 7) Po uporabi odložite posamezne lopatice za pico **8** na stabilno in toplotno odporno podlago. Ko se lopatice za pico **8** malce ohladijo, jih lahko znova uporabite. Pred uporabo jih po potrebi znova malce premažite z maščobo.
- 8) Ko naprave ne potrebujete več, izvlecite električni vtič iz električne vtičnice. Rdeča kontrolna lučka **5** ugasne.
- 9) Napravo pustite 30 minut, da se ohladi, preden jo znova začnete uporabljati in čistiti.

Čiščenje in vzdrževanje

NEVARNOST! ELEKTRIČNI UDARI!

- Pred vsakim čiščenjem električni vtič izvlecite iz električne vtičnice!
Obstaja nevarnost električnega udara!

 Naprave nikoli ne potopite v vodo ali druge tekočine!

OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- Pred čiščenjem vedno počakajte, da se naprava ohladi. Obstaja nevarnost opeklin!

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- Ne uporabljajte grobih ali agresivnih čistilnih sredstev. Ta lahko nepopravljivo poškodujejo površine!
- Kupole iz terakote **2** ne izpostavite premočnemu mrazu, da bi se ohladila, saj se material lahko razpoči! Pustite, da se ohladi na sobni temperaturi.
- Kupolo iz terakote **2** znova segrevajte šele, ko je popolnoma posušena. Vlažen material se lahko razpoči!
- Kupole iz terakote **2** in osnovne naprave **6** nikoli ne čistite v pomivalnem stroju!

OPOMBA

- Kupola iz terakote **2** je izdelek iz naravnih materialov. Za čiščenje kupole ne uporabljajte kemičnih čistilnih sredstev. Po večkratni uporabi bo nastala čedalje močnejša patina. To obarvanje materiala je normalno in ne vpliva neugodno na primernost za uporabo. Tudi na higieno nima vpliva.
- Tudi pekač **4** se lahko trajno obarva, saj je nameščen tesno ob grelnih elementih **7**. Pekač **4** za namene čiščenja po potrebi namakajte v vodi, ki ji dodate nekaj sredstva za pomivanje.
- Kupolo iz terakote **2** previdno očistite s toplo vodo in krpo za pomivanje. Pri tem lahko uporabite tudi mehko ščetko. Kupole iz terakote **2** ne polagajte v vodo za pomivanje, saj material vpija vodo. Pustite jo, da se temeljito osuši na zraku. Poskrbite za to, da bo kupola iz terakote **2** popolnoma suha, preden jo znova začnete segrevati.
- Osnovno napravo **6** vklj. s popolnoma ohlajenima grelnima elementoma **7** obrišite z vlažno krpo. Po potrebi dajte na krpo blago sredstvo za pomivanje in površine naknadno obrišite s krpo, navlaženo samo z vodo. Vse dele skrbno osušite.

- Pekač **4**, lopatice za pico **8** in model za izrezovanje testa **9** očistite v topli vodi za pomivanje. Če so deli bolj umazani, jih lahko po potrebi malce namakate. Po čiščenju vse dele dobro osušite.

OPOMBA



Za skrbno čiščenje priporočamo, da pomivate ročno. Lopatice za pico **8**, pekač **4** in model za izrezovanje testa **9** pa je mogoče pomiti tudi v pomivalnem stroju. Odložite jih v zgornjo košaro pomivalnega stroja in pazite, da se deli ne zataknejo.

Shranjevanje

- Ohlajeno, očiščeno napravo in pribor hranite na suhem mestu brez praha. Kupole iz terakote **2** ne hranite na zaprtem, temveč na mestu, kjer malce kroži zrak.

Odpravljanje napak

Napaka	Vzrok	Rešitev
Naprava ne deluje.	Električni vtič ni povezan z električnim omrežjem.	Električni vtič vtaknite v električno vtičnico.
	Električna vtičnica je pokvarjena.	Uporabite drugo električno vtičnico.
	Naprava je pokvarjena.	Obrnite se na servisno službo.
	Sprožena je zaščita pred pregrevanjem.	Izvlomite električni vtič iz električne vtičnice in počakajte, da se naprava ohladi. Če naprava po ohladitvi še vedno ne deluje, se obrnite na servisno službo.

Če se motenji ne bi dalo odpraviti s pomočjo navedenih rešitev ali če ugotovite druge vrste motenj, se obrnite na našo servisno službo.

Odstranjevanje med odpadke



Simbol prečrtanega smetnjaka na kolesih pomeni, da za to napravo velja Direktiva 2012/19/EU. V tej direktivi je navedeno, da naprave po koncu njene življenjske dobe ne smete odvreči med običajne gospodinjske odpadke, temveč jo morate oddati na posebej za to predvidenih zbirališčih, deponijah za odpadke ali pri podjetjih za odstranjevanje odpadkov. To odstranjevanje med odpadke je za vas brezplačno. Varujte okolje in odpadke odstranjujte ustrezno.



O možnostih za odstranitev odsluženega izdelka vprašajte pri svoji občinski ali mestni upravi.



Izdelek je mogoče reciklirati, je podvržen razširjeni odgovornosti proizvajalca in se zbira ločeno.

Proizvajalec

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMČIJA

www.kompernass.com

Pooblaščen serviser



Servis Slovenija

Tel.: 01 888 9273

E-Mail: kompernass@lidl.si

IAN 388914_2107

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom Kompernass Handels GmbH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zaveujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oziroma se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga.
6. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
7. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
8. Jamčimo servis in rezervne dele še 3 leta po preteku garancijskega roka.
9. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
10. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
11. Ta garancija proizvajalca ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

Prodajalec:

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

Recepti

Primeri receptov obsegajo dve različni vrsti testa za pico.

Obloge je mogoče spreminjati na veliko načinov. Pico obložite po svojem lastnem okusu in željah. Vendar pri tem upoštevajte, da se čas peke razlikuje v odvisnosti od obloge in količine.

Pica s salamo s testom iz pšenične moke

Sestavine (za pribl. 8–12 mini pic)

Za testo:

- 250 g pšenične moke
- 150 ml mlačne vode
- 7 g svežega kvasa ali 1/2 zavojčka suhega kvasa (3–4 g)
- 10 ml oljčnega olja
- 1/2 žličke sladkorja
- 1/2 žličke soli

Za paradižnikovo omako:

- 100 g pasiranega paradižnika
- 1 strok česna
- 1/2 žličke posušenega origana
- 1 ščepec soli in popra po lastnem okusu

Za oblogo:

- 100 g rezin salame
- 150 g nastrganega sira (npr. sira gavda ali sira za narastek)

Priprava:

- 1) Raztopite kvas in sladkor v 3 žlicah mlačne vode.
- 2) V skledi zmešajte moko s soljo, oljem ter raztopino kvasa in sladkorja.
- 3) Postopoma dodajajte preostalo vodo in jo vdelaite v testo.
- 4) Testo gnetite tako dolgo, da nastane gladka površina.
- 5) Testo pokrijte s čisto krpo in ga na toplem mestu pustite mirovati 1 uro.
- 6) Pripravite omako in druge sestavine: narežite česen na majhne koščke ali stroke zmeljite v stiskalnici za česen. Pasirani paradižnik zmešajte s česnom in origanom ter ga začinite s soljo in poprom. Rezine salame narežite na majhne koščke.

- 7) Potem testo po času mirovanja položite na pomokano delovno površino. Za nadaljnjo uporabo lahko testo razdelite na dva dela, ki ju obdelate ločeno.
- 8) Del testa razvaljajte do debeline 2–4 mm in z modelom za izrezovanje testa **9** izrežite testo za pice. Položite testo za pice na rahlo namaščene lopatice za pico **8**. Oblikujte robove mini pic, tako da rahlo presežno testo malce potisnete navzgor. Tako nastane majhen zvišan rob, sestavine pa ne morejo zlahka zdrseti s testa pice.
- 9) Testo premažite s paradižnikovo omako in ga obložite s salamo in sirom.
- 10) Lopatice za pico **8** potisnite skozi odprtine **3** na pekač **4**. Pice pustite pečī pribl. 7–12 minut. Čas peke je odvisen od debeline testa in količine sestavin in se zato lahko razlikuje.

NASVET: Za hitrejšo izdelavo lahko uporabite tudi kupljeno testo za pico.
Po želji ga obložite s paradižnikovo omako in drugimi sestavinami.

Vegetarijanska pica s testom iz polnozrnatе pirine moke

Sestavine (za pribl. 8–12 mini pic)

Za testo:

- 150 g pirine moke
- 50 g polnozrnatе pirine moke
- 150 ml mlačne vode
- 7 g svežega kvasa ali 1/2 zavojčka suhega kvasa (3–4 g)
- 1 čajna žlička medu
- 1 žlica oljčnega olja
- 1/2 žličke soli

Za paradižnikovo omako:

- 100 g pasiranega paradižnika
- 1/2 žličke posušenega origana
- 1 ščepec soli in popra po lastnem okusu

Za oblogo:

- 100 g koruze iz konzerve
- 100 g rdeče paprike
- 1 srednje velika čebula
- 150 g nastrganega sira (npr. sira gavda ali sira za narastek)

Priprava:

- 1) Dajte polnozrnatu pirino moko in pirino moko v posodo ter ju pomešajte. Mešanici odvzemite 100 g moke.
- 2) Dajte 100 g mešanice moke v drugo posodo in ji dodajte mlačno vodo, suhi kvas ter med. Vse skupaj dobro zgnetite, da nastane začetno testo.
- 3) To začetno testo dajte v posodo, ga pokrijte s čisto krpo ali folijo za živila. Pustite ga mirovati 30 minut.
- 4) Začetnemu testu dodajte preostale sestavine. Vse skupaj zmešajte in zgnetite, tako da nastane testo z gladko površino.
- 5) Dajte testo v posodo, ga znova pokrijte s čisto krpo ali folijo za živila. Testo pustite še enkrat mirovati, tokrat za 3–4 ure.

OPOMBA

► Kvašeno testo lahko tudi pustite čez noč mirovati v hladilniku. Dajte ga v posodo, to pokrijte s krpo ali folijo za živila in testo pustite mirovati 18–24 ur. Testo bo še naprej vzhajalo, čeprav malce počasneje kot pri sobni temperaturi. Pazite, da bo v posodi še dovolj prostora za to.

- 6) Pripravite omako in druge sestavine: zmešajte pasirani paradižnik s česnom in origanom ter ga začinite s soljo in poprom. Narežite papriko na majhne kocke, razpolovite čebulo in jo narežite na kratke rezine.
- 7) Potem testo po času mirovanja položite na pomokano delovno površino. Za nadaljnjo uporabo testo lahko razdelite na dva dela, ki ju obdelate ločeno.
- 8) Del testa razvaljajte do debeline 2–4 mm in z modelom za izrezovanje testa **1** izrežite testo za pice. Testo potresite z nekaj moke, če bi bilo lepljivo, in ga po potrebi sploščite s pomokanimi prsti na površini dlani.
- 9) Položite testo za pice na rahlo namaščene lopatice za pico **2**. Oblikujte robove mini pic, tako da rahlo presežno testo malce potisnete navzgor. Tako nastane majhen zvišan rob, sestavine pa ne morejo zlahka zdrseti s testa pice.
- 10) Pice premažite s paradižnikovo omako in jih obložite s koruzo, papriko ter koščki čebule. Potem jih potresite s sirom.
- 11) Lopatice za pico **2** potisnite skozi odprtine **3** na pekač **4**. Pice pustite peči pribl. 7–12 minut. Čas peke je odvisen od debeline testa in količine sestavin in se zato lahko razlikuje.

NASVET: Pečeno pico potresite z nekaj oprane in na kratko narezane rukole. Tako bo mini pica dobila svež in zanimiv okus!



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Last Information Update · Stand der Informationen · Version des informations
Stand van de informatie · Stav informáci · Stan informacj · Stav informácií
Estado de las informaciones · Tilstand af information · Versione delle informazioni
Információk állása · Stanje informacij: 11 / 2021 · Ident.-No.: SPO910A1-092021-2

IAN 388914_2107