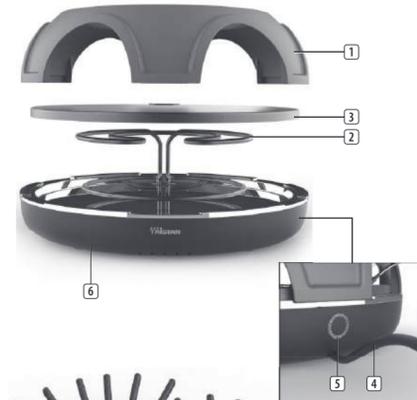


- EN | Instruction manual
- NL | Gebruiksaanwijzing
- FR | Mode d'emploi
- DE | Bedienungsanleitung
- ES | Manual de usuario
- PT | Manual de utilizador
- IT | Manuele utente
- SV | Bruksanvisning
- PL | Instrukcja obsługi
- CS | Návod na použití
- SK | Návod na použitie
- RU | Руководство по эксплуатации



PZ-9160

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILEBESCHREIBUNG / DESCRIPCION DE LAS PIEZAS / DESCRICÃO DOS COMPONENTES / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / OPIS CZĘŚCI / POPIS SOUČÁSTI / POPIS SOUČASTI / ТИМКАНЕ ЗАПЧАСТИ



EN Instruction manual

SAFETY

- By ignoring the safety instructions the manufacturer cannot be held responsible for the damage.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Never move the appliance by pulling the cord and make sure the cord cannot become entangled.
- The appliance must be placed on a stable, level surface.
- The user must not leave the appliance unattended while it is connected to the supply.
- This appliance is only to be used for household purposes and only for the purpose it is made for.
- This appliance shall not be used by children aged less than 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless older than 8 and supervised.

- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
- Only use the appropriate connector for this device.
- The appliance is to be connected to a socket-outlet having an earthed contact (for class I appliances).
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of an electric shock.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

- Surface is liable to get hot during use.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
 - By clients in hotels, motels and other residential type environments.
 - Bed and breakfast type environments.
 - Farm houses.



The universal recycling symbol, logo, or icon is an internationally recognized symbol used to designate recyclable materials. The recycling symbol is in the public domain and is not a trademark.



Waste electrical products should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist. Check with your local Authority or local store for recycling advice.



Separate collection / Check your local municipal guidelines.



The product and packaging materials are recyclable, subject to extended manufacturer responsibility. Dispose it separately, following the illustrated packaging symbols, for better waste treatment. The Triman logo is valid in France only.



This symbol is used for marking materials intended to come into contact with food in the European Union as defined in regulation (EC) No 1935/2004.



The Green Dot is the registered trademark of Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH and is protected as a trademark worldwide. The logo may only be used by customers of DSD GmbH holding a valid trademark usage contract or by engaged waste management companies within the Federal Republic of Germany. This also applies to reproduction of the logo by third parties in a dictionary, an encyclopaedia or an electronic database containing a reference manual.



This product complies with conformity requirements of the applicable European regulations or directives.



The Eurasian Conformity mark (EAC) is a certification mark to indicate products that conform to all technical regulations of the Eurasian Customs Union.



IN NEED OF ACCESSORIES? VISIT WWW.TRISTAR.EU/ACCESSORIES FOR ACCESSORIES AND SPARE PARTS TO EXTEND YOUR ITEM!

Tristar Europe B.V. | Swardvenstraat 65
5048 AV Tilburg | The Netherlands | www.tristar.eu

Cleaning and maintenance

- Before cleaning, unplug the appliance and wait for the appliance to cool down.
- Never immerse the electrical device in water or any other liquid.
- Never use harsh and abrasive cleaners, scouring pad or steel wool, on other parts of the device. Use a damp cloth to clean instead.
- Clean the pizza paddle and grill plate in a warm rinsing bath after every use.



Terracotta dome and base

- The terracotta dome needs to completely cool off before getting into contact with water. Otherwise the terracotta dome may burst!
- Clean the dome and base only with a damp cloth.
- Wipe the outside of the baking surface and the raclette pans with only a slightly moistened cloth or paper towel ensuring that no moisture, oil or grease is left behind.
- The terracotta dome may not soak up water. It can dry in the air.
- Only use the appliance again once the dome is completely dry.

PARTS DESCRIPTION

1. Terracotta dome with non-stick baking surface
2. Heating element
3. Non-stick coated grill plate
4. Power plug
5. Power indicator light
6. Base
7. Dough cutter
8. Stainless steel pizza paddles
9. Raclette pans

BEFORE THE FIRST USE

- Take the appliance and accessories out the box. Remove the stickers, protective foil or plastic from the device.
- Place the appliance on a flat stable surface and hold at least 30 cm. free space around it. Make sure the unit is placed in an upright position.
- Check the contents for completeness.
- In case of incomplete delivery or damage, do not operate the appliance. Return it to your dealer immediately.
- Before inserting the power plug into the outlet, check that the main voltage to be used matches that of the appliance. You can find the required information on the nameplate.
- Connect the mains plug to a properly installed shockproof socket only.
- DO NOT plug the main plug into the wall outlet before the device is fully assembled! When inserting the main plug, the appliance immediately starts to heat up!

NOTES ON USE

The Pizza Festa Gourmet combines 3 functions in 1. As a result, this device can be used as a raclette, griddle and for baking the most delicious pizzas.

The dough may not be too thick, as the rising dough can come into contact with the heating element.

The baking time depends on the following factors:

- Type of dough
 - Dough toppings
 - The number of pizzas baked at the same time
 - Ambient conditions (e.g. temperature, draught)
 - The terracotta dome holds the heat well. This "keep warm function" keeps your pizza at the right temperature.
- Preparation time:
- Italian crust (thin): 5-7 minutes
 - American crust (thick): > 7 minutes



The terracotta dome of the appliance gets very hot! Do not touch the dome during operation.

Using the pizza oven

- ✓ Place the grill plate onto the brackets in such a way that the cutout is on the heating rods.
- ✓ Place the terracotta dome on the base.
- ✓ Plug the power cord into the wall outlet. The power control lamp is on.
- ✓ Preheat the appliance for approx. 30 minutes

1. Cut the prepared dough with the dough cutter.
2. Place the cut dough on the pizza paddle and cover the dough with ingredients of your choice.
3. Insert the pizza paddle with the dough in the opening of the terracotta dome and place it on the grill plate.
4. Remove the pizza once the dough is slightly brown and the topping is well done.
5. If you wish to prepare another piece, repeat point 2-4.

Using the baking surface

- You can use the baking surface as a raclette (with the supplied pans) or griddle.
 - Preheat the appliance for approx. 30 minutes.
 - Grease the griddle and the pans with a little oil.
 - Do not use anything metal, to avoid damaging the non-stick coating.
 - When you put your food on the griddle, make sure you will turn it regularly.
 - Small pieces of meat and/or fish cook quicker than big pieces.
 - During cooking, any bits of food left behind should be removed immediately to prevent them from sticking onto the plate.
 - Never put frozen food on the grill plate, the heat shock could damage the plate.
- End of operation**
- Unplug the power cord from the wall outlet. The power control lamp turns off.
 - Allow the appliance to cool down completely!



Risk of burns: Do not touch the dome until it is completely cooled down!

RECIPE

- Basic recipe pizza dough**
- 200 g flour
 - 100 ml lukewarm water
 - ½ packet of dried yeast
 - ½ tablespoon of olive oil
 - 1 pinch of salt
 - 1 pinch of sugar
1. Sieve the flour and then mix with the salt in a bowl. Stir the yeast and sugar into the lukewarm water until dissolved. Work into the flour using the dough hook on a hand-held electric whisk. Add the olive oil and knead together to create a smooth dough.

2. using your hands, vigorously knead the dough on a floured work surface, and then shape it into a ball. Put the dough into a bowl and then cover and leave to rise in a warm, draught-free place for 45 minutes.
3. Knead the dough on the floured surface again and roll it out.
4. Cut the dough with the dough cutter and place it on the pizza paddle. Then spread the dough with tomato sauce and cover as desired.

RECIPE

- Basic recipe puff pastry**
- 270 g flour
 - 25 g butter (melted)
 - 1 pinch of salt
 - 1 egg yolk
 - 125 ml water (cold)
 - 250 g butter (cold)
1. Sift 250 g flour into a bowl, add melted butter. Knead the butter and some flour with your hands to create crumbs. Add salt and egg yolk and then gradually add 125 ml of cold water. Mix everything with the hands to a smooth dough. Wrap in cling film and put in a cool place for 30 minutes.
 2. Cut the cold butter into small cubes and dust the remaining flour over it. Knead the butter and the flour well and place between 2 layers of cling film. Roll out the butter to a square of about 19 cm. place it in the refrigerator for at least 30 minutes to cool down.
 3. Roll out the flour dough on a small amount of flour to a rectangle of about 20 x 40 cm. place the cold butter on one half of the dough and fold over the other half of the dough. Firmly press down the edges of the dough. Roll the dough packet into an elongated rectangle. From the bottom and the top, fold over about one third of the puff pastry to the middle. Roll out this three-layered dough pack again. Once again, fold over the rolled puff pastry from the top and bottom to a third and place the folded dough packet in the refrigerator for at least 30 minutes.
 4. roll out the puff pastry on a small amount of flour once more and fold it over one third from the bottom and the top to the middle. Store in a cool place for 30 minutes.
- By rolling out and folding (also called "touring") as well as cooling off the puff pastry, the fine leafy layers are created.*
5. Roll out the puff pastry again. Cut a piece twice as big as the pizza paddle. Cover as desired and fold half.

ENVIRONMENT



This appliance should not be put into the domestic garbage at the end of its durability, but must be offered at a central point for the recycling of electric and electronic domestic appliances. This symbol on the appliance, instruction manual and packaging puts your attention to this important issue. The materials used in this appliance can be recycled. By recycling of used domestic appliances you contribute an important push to the protection of our environment. Ask your local authorities for information regarding the point of recollection.

Support

You can find all available information and spare parts at www.tristar.eu/

NL Gebruiksaanwijzing

VEILIGHEID

- Als u de veiligheidsinstructies negeert, kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gehouden voor de mogelijke schade.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, de onderhoudsmonteur van de fabrikant of door personen met een soortgelijke kwalificatie om gevaar te voorkomen.
- Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken en zorg dat het snoer niet in de war kan raken.
- Het apparaat moet op een stabiele, vlakke ondergrond worden geplaatst.
- De gebruiker mag het apparaat niet onbeheerd achterlaten terwijl het op de voeding is aangesloten.
- Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen jonger dan 8 jaar. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan de benodigde ervaring en kennis indien ze onder toezicht staan of instructies krijgen over hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt alsook de gevaren begripen die met het gebruik samenhangen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Laat reiniging en onderhoud niet door kinderen uitvoeren, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik uitsluitend de juiste connector voor dit apparaat.
- Het apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact (voor klasse I-apparaten).
- Het apparaat is niet bedoeld om bediend te worden met behulp van een externe timer of een afzonderlijk afstandbedieningssysteem.
- WAARSCHUWING: Indien het oppervlak is gebarsten, schakel dan het apparaat uit om elektrische schokken te voorkomen.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn wanneer het apparaat in gebruik is.
- Het oppervlak wordt heet tijdens gebruik.

- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en soortgelijk gebruik, zoals:

- Personeelkeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
- Door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen.
- Bed&Breakfast-type omgevingen.
- Boerderijen.



Het universele recyclingssymbool, -logo of -pictogram is een internationaal erkend symbool dat wordt gebruikt om recyclebare materialen aan te duiden. Het recyclingssymbool behoort tot het publieke domein en is geen handelsmerk.



Afgedankte elektrische producten mogen niet samen met huishoudelijk vuil worden weggegooid. Gelieve te laten recyclen bij de daartoe aangewezen faciliteiten. Neem contact op met uw gemeente of plaatselijke winkel voor advies over recycling.



Gescheiden inzameling / Controleer uw gemeentelijke richtlijnen.



Het product en de verpakkingmateriaal zijn recyclebaar, binnen de grenzen van de uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant. Verwijder het gescheiden, volgens de geïllustreerde verpakkingssymbolen, voor een betere afvalverwerking. Het Triman-logo is alleen in Frankrijk geldig.



Dit symbool wordt gebruikt voor het markeren van materialen die bestemd zijn om in aanraking te komen met voedsel in de Europese Unie, zoals gedefinieerd in verordening (EC) nr. 1935/2004.



The Green Dot is het geregistreerde handelsmerk van Der Grüne Punkt - Duales System Deutschland GmbH en is een wereldwijd beschermd handelsmerk. Het logo mag uitsluitend worden gebruikt door klanten van DSD GmbH die in het bezit zijn van een geldig handelsmerkegebruikscontract of door aangewezen afvalverwerkingsbedrijven binnen de Bondsrepubliek Duitsland. Dit geldt ook voor de reproductie van het logo door derden in een woordenboek, een encyclopedie of een elektronische databank met een naslagwerk.



Dit product voldoet aan de conformiteitseisen van de toepasselijke Europese verordeningen of richtlijnen.



Het Euraziatische conformiteitsmerk (EAC) is een certificeringsmerk om producten aan te duiden die voldoen aan alle technische voorschriften van de Euraziatische douane-unie.

Reiniging en onderhoud

- Haal voor het schoonmaken de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat afgekoeld is.
- Dompel het elektrische apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- Gebruik nooit agressieve of schurende reinigingsmiddelen, schuursponzen of staalwol op andere delen van het apparaat. Gebruik in plaats daarvan een vochtige doek om te reinigen.
- Was de pizzaspattel en de grillplaat na elk gebruik af met warm water.



Terracotta koepel en basis

- De terracotta koepel moet volledig afgekoeld zijn voordat deze in contact komt met water.
- Anders kan de terracotta koepel barsten.
- Maak de koepel en de basis uitsluitend schoon met een vochtige doek.
- Veeg de buitenkant van het bakoppervlak en de raclettepannen uitsluitend af met een licht bevochtigde doek of keukenpapier om ervoor te zorgen dat er geen vocht, olie of vet achterblijft.
- De terracotta koepel mag geen water opnemen. U kunt deze aan de lucht laten drogen.
- Gebruik het apparaat pas opnieuw wanneer de koepel volledig droog is.

BESCHRIJVING VAN ONDERDELEN

1. Terracotta koepel met antiaanbaklaag
2. Verwarmingselement
3. Grillplaat met antiaanbaklaag
4. Stekker
5. Voedingslampje
6. Basis
7. Deegsnijder
8. Roesstvrjstalen pizzaspattels
9. Raclettepannen

VOÛR HET EERSTE GEBRUIK

- Haal het apparaat en de accessoires uit de doos. Verwijder de stickers, de beschermfolie of het plastic van het apparaat.
- Zet het apparaat op een vlakke stabiele ondergrond en houd minstens 30 cm vrije ruimte rondom. Zorg ervoor dat het apparaat rechtop staat.
- Controleer de inhoud van de doos.
- Gebruik het apparaat niet als het pakket niet compleet is of als u beschadigingen ziet. Retourneer het product in dit geval direct.
- Controleer voordat u de stekker in het stopcontact steekt of de netspanning overeenkomt met die van het apparaat. U vindt deze informatie op het typeplaatje.
- Sluit de stekker alleen aan op een juist geïnstalleerd, schokbestendig stopcontact.
- Steek de stekker NIET in het stopcontact voordat het apparaat helemaal in elkaar is gezet. Wanneer u de stekker in het stopcontact steekt, begint het apparaat meteen met opwarmen.

OPMERKINGEN OVER HET GEBRUIK

De Pizza Festa Gourmet combineert 3 functies in 1. Het apparaat kan daardoor worden gebruikt als raclette, bakplaat of voor het bakken van heerlijke pizza's. Het deeg moet niet te dik zijn, omdat het ryzende deeg anders in contact kan komen met het verwarmingselement. De baktijd is afhankelijk van de volgende factoren:

- Het type deeg
 - De pizzatoppings
 - Het aantal pizza's dat tegelijkertijd wordt gebakken
 - Omgevingstemperatuur (bijv. temperatuur, tocht)
- De terracotta koepel houdt de warmte goed vast. Deze 'warmhoudfunctie' houdt de pizza op de juiste temperatuur.
- Bereidingstijd:
- Italiaanse kort (dun): 5-7 minuten
 - Amerikaanse korst (dik): > 7 minuten

GEBRUIK



De terracotta koepel van het apparaat wordt erg heet. Raak de koepel tijdens gebruik niet aan.

De pizzaoven gebruiken

- Plaats de grillplaat zo op de beugels dat de uitsparing zich op de verwarmingselementen bevindt.
 - ✓ Plaats de terracotta koepel op de basis.
 - ✓ Steek de stekker in het stopcontact. Het voedingslampje gaat branden.
 - ✓ Laat het apparaat ongeveer 30 minuten opwarmen.
1. Snijd het bereide deeg met de deegsnijder.
 2. Leg het gesneden deeg op de pizzaspattel bedek het deeg met ingrediënten naar keuze.
 3. Steek de pizzaspattel met het deeg in de opening van de terracotta koepel en leg de spatel op de grillplaat.
 4. Haal de pizza wanneer het deeg licht gebruid is en de ingrediënten gaar zijn.
 5. Als u nog een pizzastuk wilt bereiden, herhaalt uw stap 2 tot en met 4.

Het bakoppervlak gebruiken

- U kunt het bakoppervlak gebruiken als raclette (met de meegeleverde pannen) of als bakplaat.
 - Laat het apparaat ongeveer 30 minuten opwarmen.
 - Vet de bakplaat en de pannen in met een beetje olie.
 - Gebruik geen metalen voorwerpen, om beschadiging van de antiaanbaklaag te voorkomen.
 - Als u voedsel op de bakplaat plaatst, moet u het regelmatig omdraaien.
 - Kleine stukken vlees en/of vis zijn sneller klaar dan grotere stukken.
 - Verwijder kleine voedselresten direct tijdens het bakken om te voorkomen dat ze aan de plaat blijven plakken.
 - Plaats nooit bevroren voedsel op de grillplaat. De hiteschok kan leiden tot beschadiging van de plaat.
- Na gebruik**
- Haal de stekker uit het stopcontact. Het voedingslampje gaat uit.
 - Laat het apparaat volledig afkoelen.



Risico op brandwonden: raak de koepel niet aan tot deze volledig is afgekoeld.

RECEPT

Basisrecept pizzadeeg

- 200 g bloem
- 100 ml lauwarm water
- ½ pakje gedroogde gist
- ½ eetlepel olijfolie
- Een snufje zout
- Een scheepje suiker

1. Zeef de bloem en meng deze in een kom met het zout. Laat de gist en het suiker al roerend oplossen in het lauwarme water. Gebruik een handmixer met deeghaak terwijl u het water aan de bloem toevoegt. Voeg de olijfolie toe en kneed het geheel tot een glad deeg.
2. Leg het deeg op een met bloem bestrooid oppervlak. Kneed het deeg stevig met uw handen en maak er een bal van. Doe het deeg in een kom, dek de kom af en laat het deeg 45 minuten op een warme, tochtvrije plek rijzen.
3. Kneed het deeg opnieuw op het met bloem bestrooide oppervlak en rol het uit.
4. Snijd het deeg met de deegsnijder en leg het op de pizzaspattel. Bestrijk het deeg met tomatensaus en voeg ingrediënten naar keuze toe.

RECEPT

Basisrecept bladerdeeg

- 270 g bloem
- 25 g boter (gesmolten)
- Een snufje zout
- 1 eierdooier
- 125 ml water (koud)
- 250 g boter (koud)

1. Zeef 250 g bloem in een kom en voeg de gesmolten boter toe. Kneed de boter en wat bloem met uw handen om kruimels te maken. Voeg zout en de eierdooier toe en schenk er beetje bij beetje 125 ml koud water bij. Meng alles met uw handen tot een glad deeg. Wikkel het deeg in huishoudfolie en laat het 30 minuten op een koele plek rusten.
 2. Snijd de koude boter in kleine blokjes en strooi hier de resterende bloem overheen. Kneed de boter en de bloem goed en leg het mengsel tussen twee lagen huishoudfolie. Rol de boter uit tot een vierkant van ongeveer 19 cm. Laat het minimaal 30 minuten afkoelen in de koelkast.
 3. Rol het bloemdeeg op een kleine hoeveelheid bloem uit tot een rechthoek van ongeveer 20 x 40 cm. Leg de koude boter op de ene helft van het deeg en vouw de andere helft eroverheen. Druk de randen van het deeg goed aan. Rol het deegpakketje tot een lange rechthoek. Vouw ongeveer een derde van het bladerdeeg naar het midden. Doe dit aan de bovenkant en aan de onderkant. Het deeg is nu drie lagen dik. Rol dit opnieuw uit. Vouw de bovenkant en de onderkant van het bladerdeeg opnieuw tot een derde naar binnen en laat het opgevouwen deegpakketje minimaal 30 minuten rusten in de koelkast.
 4. Rol het bladerdeeg opnieuw uit op een kleine hoeveelheid bloem en vouw een derde vanaf de bovenkant en de onderkant naar binnen. Laat het 30 minuten op een koele plek rusten.
- Door het bladerdeeg uit te rollen en te vouwen (ook wel "toureren" genoemd) en het te laten afkoelen, krijgt u die dunne laagjes die het bladerdeeg luchtig maken.*
5. Rol het bladerdeeg opnieuw uit. Snijd er een stuk af dat twee keer zo groot is als de pizzaspattel. Beleg het naar wens en vouw het dubbel.

MILIEU



Dit apparaat mag aan het einde van de levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponeerd, maar moet bij een speciaal inzamelpunt voor hergebruik van elektrische en elektronische apparaten worden aangeboden. Het symbool op het apparaat, in de gebruiksaanwijzing en op de verpakking attendeert u hierop. De in het apparaat gebruikte materialen kunnen worden gerecycled. Met het recyclen van gebruikte huishoudelijke apparaten levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het inzamelpunt.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son réparateur ou des personnes qualifiées afin d'éviter tout risque.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le cordon et veillez à ce que celui-ci ne s'enroule pas.
- L'appareil doit être posé sur une surface stable et nivelée.

- L'utilisateur ne doit pas laisser l'appareil sans surveillance tant qu'il est branché sur l'alimentation électrique.
- Cet appareil est uniquement destiné à des utilisations domestiques et seulement dans le but pour lequel il est fabriqué.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et des personnes présentant un handicap physique, sensoriel ou mental voire ne disposant pas des connaissances et de l'expérience nécessaires en cas de surveillance ou d'instructions sur l'usage de cet appareil en toute sécurité et de compréhension des risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être confiés à des enfants sauf s'ils ont 8 ans ou plus et sont sous surveillance.
- Afin de vous éviter un choc électrique, n'immergez pas le cordon, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou autre liquide.

- Utilisez uniquement le connecteur approprié pour cet appareil
- Branchez l'appareil sur une prise électrique munie d'une connexion à la terre (pour les appareils de catégorie I).
- L'appareil n'est pas destiné à fonctionner avec un dispositif de programmation externe ou un système de télécommande indépendant.
- AVERTISSEMENT :** Si la surface est fissurée, arrêtez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.
- Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- La température des surfaces accessibles peut devenir élevée quand l'appareil est en fonction.

- ⚠ La surface est susceptible de devenir chaude pendant l'utilisation.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et aux applications similaires, notamment :

- Coin cuisine des commerces, bureaux et autres environnements de travail.
 - Hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel.
 - Environnements de type chambre d'hôtes.
 - Fermes.



Le symbole, le logo ou l'icône universel de recyclage est un symbole internationalement reconnu utilisé pour désigner les matériaux recyclables. Le symbole du recyclage relève du domaine public et n'est pas une marque déposée.



Les produits électriques usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Veuillez recycler là où les installations sont disponibles. Vérifiez auprès des autorités locales ou du magasin le plus proche pour obtenir des conseils sur le recyclage.



Collecte séparée / Vérifiez les directives de votre municipalité locale.



Le produit et les matériaux d'emballage sont recyclables, sous réserve de la responsabilité étendue du fabricant. Par souci de bon traitement des déchets, mettez-le au rebut séparément, en suivant les symboles d'emballage illustrés. Le logo Triman n'est valable qu'en France.



Ce symbole est utilisé pour le marquage des matériaux destinés à entrer en contact avec les aliments dans l'Union Européenne, tel que défini dans le règlement (CE) n° 1935/2004.



Le Point vert est une marque déposée de Der Grüne Punkt - Duales System Deutschland GmbH et est une marque déposée dans le monde entier. Le logo ne peut être utilisé que par des clients de DSD GmbH titulaires d'une licence valide d'utilisation de la marque ou par des entreprises engagées dans la gestion des déchets en République Fédérale Allemande. Cela s'applique également à la reproduction du logo par des tiers dans un dictionnaire, une encyclopédie ou une base de données électronique contenant un manuel de référence.



Ce produit est conforme aux exigences de conformité des règlements ou directives européens en vigueur.



La marque de conformité eurasienne (EAC) est une marque de certification destinée à indiquer les produits conformes à toutes les réglementations techniques de l'Union douanière eurasienne.

Nettoyage et entretien

- Avant le nettoyage, débranchez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
- N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- N'utilisez pas de produit nettoyant agressif ou abrasif, de tampon à récurer ou de laine de verre sur d'autres parties de l'appareil. À la place, préférez nettoyer avec un chiffon humide.
- Nettoyez la palette de pizza et la plaque du gril en les trempant dans de l'eau chaude après chaque utilisation.



Dôme en terre cuite et base

- Le dôme en terre cuite doit avoir complètement refroidi avant d'entrer en contact avec de l'eau. Il risque autrement de se fissurer !
- Nettoyez le dôme et la base à l'aide d'un chiffon humide uniquement.
- Essayez l'extérieur de la surface de cuisson et les coupelles à raclette avec un chiffon ou un essuie-tout légèrement humidifié uniquement, en vous assurant qu'il ne reste pas d'humidité, d'huile ou de graisse.
- Le dôme en terre cuite ne doit pas absorber d'eau. Il peut sécher à l'air.
- Ne réutilisez l'appareil qu'une fois que le dôme est complètement sec.

DESCRIPTION DES PIÈCES

- Dôme en terre cuite avec surface de cuisson antiadhésive
- Élément de chauffage
- Plaque de grill antiadhésive
- Prise de courant
- Témoïn lumineux d'alimentation
- Base
- Coupe-pâte
- Palettes à pizza en acier inoxydable
- Coupelles à raclette

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Sortez l'appareil et les accessoires hors de la boîte. Retirez les autocollants, le film protecteur ou le plastique de l'appareil.
- Placez l'appareil sur une surface plane et stable, et libérez un espace d'au moins 30 cm autour de lui. Veillez à ce que l'appareil soit placé en position verticale.
- Vérifiez que le contenu est complet.
- En cas de livraison incomplète ou de dommages, ne pas faire fonctionner l'appareil. Retournez-le aussitôt à votre distributeur.
- Avant d'insérer la fiche d'alimentation dans la prise, vérifiez que la tension principale correspond à celle de l'appareil. Vous trouverez les informations nécessaires sur la plaque signalétique.
- Ne branchez la fiche secteur que sur une prise de courant résistante aux chocs correctement installée.
- NE branchez PAS la fiche principale dans la prise murale avant que l'appareil ne soit complètement assemblé ! Si vous branchez la fiche secteur, l'appareil commence immédiatement à chauffer !

REMARQUES SUR L'UTILISATION

Le Pizza Festa Gourmet combine 3 fonctions en 1. Vous pouvez l'utiliser comme appareil à raclette, comme grill et pour préparer de délicieuses pizzas.

La pâte ne doit pas être trop épaisse, car elle peut entrer en contact avec l'élément chauffant.

Le temps de cuisson dépend des facteurs suivants :

- Type de pâte
 - Garnitures de pâte
- Le nombre de pizzas cuites en même temps
- Conditions ambiantes (p. ex. température, courant d'air)
- Le dôme en terre cuite retient bien la chaleur. Cette fonction de « maintien au chaud » garde votre pizza à bonne température.
- Temps de préparation :
 - Croûte italienne (fine) : 5-7 minutes
 - Croûte américaine (épaisse) : 7 minutes

UTILISATION



Le dôme en terre cuite de l'appareil devient très chaud ! Ne touchez pas le dôme pendant le fonctionnement.

Utilisation du four à pizza

- Placez la plaque du gril sur les supports de manière à ce que la découpe se trouve sur les barres chauffantes.
- Posez le dôme en terre cuite sur la base.
- Branchez le cordon d'alimentation dans la prise murale. Le témoin de contrôle d'alimentation est allumé.
- Préchauffez l'appareil pendant environ 30 minutes.
- Découpez la pâte préparée à l'aide du coupe-pâte.
- Déposez la pâte coupée sur la palette à pizza et couvrez la pâte des ingrédients de votre choix.
- Introduisez la palette à pizza avec la pâte dans l'ouverture du dôme en terre cuite et placez-la sur la plaque du gril.
- Enlevez la pizza une fois que la pâte est légèrement dorée et que la garniture est bien cuite.
- Si vous souhaitez préparer une nouvelle pizza, répétez le point 2-4.

Utilisation de la surface de cuisson

- Vous pouvez utiliser la surface de cuisson comme plaque d'appareil à raclette (avec les coupelles fournies) ou comme grill.
- Préchauffez l'appareil pendant environ 30 minutes.
- Graissez la plaque du grill et les coupelles avec un peu d'huile.
- N'utilisez rien de métallique pour ne pas endommager le revêtement antiadhésif.
- Si vous posez vos aliments sur le grill, retournez-les régulièrement.
- Les petits morceaux de viande et/ou de poisson cuisent plus vite que les gros morceaux.
- Pendant la cuisson, les morceaux d'aliments restants doivent être retirés immédiatement pour éviter qu'ils ne collent à la plaque du grill.
- Ne placez jamais d'aliments congelés sur la plaque du grill, car le choc thermique pourrait l'endommager.

Fin de l'opération

- Débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale. Le témoin de contrôle d'alimentation s'éteint.
- Laissez l'appareil refroidir complètement !



Risques de brûlure : Ne touchez pas le dôme avant qu'il soit entièrement refroidi !

RECETTE

Recette de pâte à pizza de base

- 200 g de farine
- 100 ml d'eau tiède
- ½ sachet de levure de boulanger
- ½ cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de sucre
- 1. Tamisez la farine et mélangez avec le sel dans un bol. Mélangez la levure et le sucre dans l'eau tiède jusqu'à dissolution complète. Incorporez dans la farine à l'aide du crochet à pâte d'un fouet électrique à main. Ajoutez l'huile d'olive et pétrissez pour obtenir une pâte lisse.
- 2. à l'aide de vos mains, pétrissez vigoureusement la pâte sur une surface de travail enfarinée, puis façonnez-la en boule. Mettez la pâte dans un bol, puis couvrez et laissez lever dans un endroit chaud et à l'abri des courants d'air pendant 45 minutes.
- 3. Pétrissez de nouveau la pâte sur la surface farinée et étalez-la.
- 4. Découpez la pâte avec le coupe-pâte et placez-la sur la palette à pizza. Répartissez ensuite la sauce tomate et la garniture de votre choix sur la pâte.

RECETTE

Recette de pâte feuilletée de base

- 270 g de farine
- 25 g de beurre (fondu)
- 1 pincée de sel
- 1 jaune d'œuf
- 125 ml d'eau (froide)
- 250 g de beurre (froid)
- 1. Tamisez 250 g de farine dans un bol et ajoutez le beurre fondu. Pétrissez ensuite le beurre et un peu de farine dans vos mains pour produire des miettes. Ajoutez le sel et le jaune d'œuf, puis progressivement 125 ml d'eau froide. Mélangez tout à la main pour obtenir une pâte lisse. Enveloppez dans du film alimentaire et réservez dans un endroit frais pendant 30 minutes.
- 2. Coupez le beurre froid en petits dés et saupoudrez du reste de farine. Pétrissez bien le beurre et la farine et disposez entre 2 couches de film alimentaire. Abaissez le beurre sur un carré d'environ 19 cm. Placez-le au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes pour refroidir.
- 3. Abaissez la pâte sur une petite quantité de farine jusqu'à obtenir un rectangle d'environ 20 x 40 cm. Placez le beurre froid sur une moitié de la pâte et repliez l'autre moitié de la pâte. Pressez fermement les bords de la pâte. Abaissez le paquet de pâte en un rectangle allongé. En partant du bas et du haut, repliez environ un tiers de la pâte feuilletée vers le milieu. Étalez à nouveau ce paquet de pâte à trois couches. Une fois de plus, repliez la pâte feuilletée roulée du haut et du bas d'un tiers et réservez la pâte plée au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes.
- 4. étalez à nouveau la pâte feuilletée sur une petite quantité de farine et repliez-la sur un tiers du bas et du haut vers le milieu. Réservez dans un endroit frais pendant 30 minutes.
- C'est en étalant et en repliant la pâte feuilletée et en la refroidissant que les fines couches de pâte se créent.
- 5. Étalez à nouveau la pâte feuilletée. Découpez un morceau de deux fois la taille de la palette de pizza. Recouvrez de la garniture de votre choix et repliez en deux.

ENVIRONNEMENT



Cet appareil ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers à la fin de sa durée de vie, il doit être remis à un centre de recyclage pour les appareils électriques et électroniques. Ce symbole sur l'appareil, le manuel d'utilisation et l'emballage attire votre attention sur un point important. Les matériaux utilisés dans cet appareil sont recyclables. En recavant vos appareils, vous contribuez de manière significative à la protection de notre environnement. Renseignez-vous auprès des autorités locales pour connaître les centres de collecte des déchets.

Support

Vous retrouvez toutes les informations et pièces de rechange sur www.tristar.eu !

DE Bedienungsanleitung

SICHERHEIT

- Beim Ignorieren der Sicherheitshinweise kann der Hersteller nicht für Schäden haftbar gemacht werden.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Bewegen Sie das Gerät niemals durch Ziehen am Kabel, und stellen Sie sicher, dass sich das Kabel nicht verwickeln kann.

- Das Gerät muss auf einer ebenen, stabilen Fläche platziert werden.
- Das Gerät darf nicht unbeaufsichtigt sein, wenn es eingesteckt ist.
- Dieses Gerät darf nur für den Haushaltsgebrauch und nur für den Zweck benutzt werden, für den es hergestellt wurde.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren verwendet werden. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern diese Personen beaufsichtigt oder über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Halten Sie das Gerät und sein Anschlusskabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind älter als 8 und werden beaufsichtigt.
- Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.

- Verwenden Sie für dieses Gerät nur den passenden Stecker.
- Dieses Gerät darf nur mit einer geerdeten Steckdose (für Klasse I Geräte) verbunden werden.
- Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- ACHTUNG**: Hat die Oberfläche einen Riss, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- Halten Sie das Gerät und sein Anschlusskabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.



- Die Oberfläche kann während des Betriebs heiß werden.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
 - In Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen.
 - Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen.
 - In Frühstückspensionen.
 - In Gutshäusern.



Das universelle Recycling-Symbol. -Logo oder -Zeichen ist ein international anerkanntes Symbol zur Kennzeichnung von recycelbaren Materialien. Das Recycling-Symbol ist gemeinfrei und kein Markenzeichen.



Elektro-Altgeräte sollten nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Bitte recyceln Sie diese nur in den dafür vorgesehenen Einrichtungen. Erkundigen Sie sich bei Ihrer örtlichen Behörde oder Ihrem örtlichen Händler nach Recyclingmöglichkeiten.



Getrennte Sammlung/ Prüfen Sie die lokalen Richtlinien in Ihrer Gemeinde.



Das Produkt und die Verpackungsmaterialien sind recycelbar und unterliegen der erweiterten Herstellerverantwortung. Entsorgen Sie es separat und folgen Sie den auf der Verpackung abgebildeten Symbolen für eine bessere Abfallbehandlung. Das Triman-Logo ist nur in Frankreich gültig.



Dieses Symbol wird zur Kennzeichnung von Materialien verwendet, die dazu bestimmt sind, in der Europäischen Union mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, wie in der Verordnung (EU) Nr. 1935/2004 definiert.



Der Grüne Punkt ist das eingetragene Markenzeichen der „Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH“ und ist weltweit als Marke geschützt. Das Logo darf nur von Kunden der DSD GmbH, welche über einen gültigen Markennutzungsvertrag verfügen, oder von beauftragten Entsorgungsunternehmen innerhalb der Bundesrepublik Deutschland genutzt werden. Dies gilt auch für die Darstellung des Logos durch Dritte in einem Wörterbuch, einer Enzyklopädie oder einer elektronischen Datenbank, welche ein Nachschlagewerk enthält.



Dieses Produkt erfüllt die Konformitätsanforderungen der geltenden europäischen Verordnungen oder Richtlinien.



Das Eurasische Konformitätszeichen (EAC) ist ein Zertifizierungszeichen zur Kennzeichnung von Produkten, die allen technischen Vorschriften der Eurasischen Zollunion entsprechen.

Reinigung und Instandhaltung

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Tauchen Sie das Elektrogerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie niemals scharfe oder scheuernde Reiniger, Topfreiniger oder Stahlwolle für andere Teile des Geräts. Reinigen Sie sie stattdessen mit einem feuchten Tuch.
- Reinigen Sie die Pizzaschaufel und die Grillplatte nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser.



- Terrakottakuppel und Sockel**
- Die Terrakottakuppel muss vollständig abgekühlt sein, bevor Sie mit Wasser in Kontakt kommt. Andernfalls kann die Terrakottakuppel springen!
- Reinigen Sie die Kuppel und den Sockel nur mit einem feuchten Tuch.
- Wischen Sie die Backfläche und die Raclette-Pfännchen nur mit einem leicht angefeuchteten Lappen oder Papiertuch ab und achten Sie darauf, dass weder Feuchtigkeit, Öl noch Fett zurückbleibt.
- Die Terracottakuppel darf kein Wasser aufnehmen. Sie kann an der Luft trocknen.
- Benutzen Sie das Gerät erst wieder, wenn die Kuppel vollständig trocken ist.

TEILEBESCHREIBUNG

- Terrakottakuppel mit Antihaftbeschichtung
- Heizelement
- Grillplatte mit Antihaftbeschichtung
- Netzstecker
- Kontrollleuchte
- Sockel
- Teigschneider
- Edelstahl-Pizzaschaufel
- Raclette-Pfännchen

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Nehmen Sie das Gerät und das Zubehör aus der Verpackung. Entfernen Sie die Aufkleber, die Schutzfolie oder das Plastik vom Gerät.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile Fläche und sorgen Sie für mindestens 30 cm Freiraum um das Gerät herum. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät in aufrechter Position steht.
- Überprüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, falls die Lieferung unvollständig oder beschädigt ist. Geben Sie es unverzüglich dem Händler zurück.
- Kontrollieren Sie vor dem Anschließen des Netzsteckers, ob die vorhandene Netzspannung mit der des Gerätes übereinstimmt. Die erforderlichen Angaben finden Sie auf dem Typenschild.
- Schließen Sie den Netzstecker nur an einer ordnungsgemäß installierten Schutzkontaktsteckdose an.
- Schließen Sie den Netzstecker NICHT an, bevor das Gerät vollständig zusammengesetzt ist. Wenn der Netzstecker angeschlossen ist, beginnt sich das Gerät sofort aufzuheizen!

NUTZUNGSHINWEISE

Der Pizza Festa Gourmet vereint 3 Funktionen in 1. Damit kann dieses Gerät als Raclette, Grillplatte und Backblech für die leckersten Pizzas benutzt werden.

Der Teig darf nicht zu dick sein, weil er aufgeht und dann mit den Heizelementen in Kontakt kommen kann.

Die Backzeit ist von folgenden Faktoren abhängig:

- Teigart
- Teigbelag
- Anzahl der gleichzeitig gebackenen Pizzas
- Umgebungsbedingungen (z. B. Temperatur, Zugluft)
- Die Terrakottakuppel hält die Hitze gut gefreht. Diese „Warmhaltefunktion“ hält Ihre Pizza auf der richtigen Temperatur. Vorbereitungszeit:
 - Italienische Kruste (dünn): 5-7 Minuten
 - Amerikanische Kruste (dick): > 7 Minuten

BENUTZUNG



Die Terrakottakuppel des Geräts wird sehr heiß! Berühren Sie sie nicht während des Betriebs.

Benutzung als Pizzaofen

- Legen Sie die Grillplatte so auf die Halterungen, dass sich die Ausssparung auf den Heizeiben befindet.
- Setzen Sie die Terrakottakuppel auf den Sockel.
- Schließen Sie das Netzkabel an einer Steckdose an. Die Kontrollleuchte geht an.
- Heizen Sie das Gerät ca. 30 Minuten lang vor.

- Schneiden Sie den vorbereiteten Teig mit dem Teigschneider.
- Legen Sie das Teigstück auf die Pizzaschaufel und belegen Sie den Teig mit den gewünschten Zutaten.
- Führen Sie die Pizzaschaufel mit dem Teig in die Öffnung in der Terrakottakuppel ein und setzen Sie sie auf der Grillplatte ab.
- Nehmen Sie die Pizza heraus, sobald der Teig leicht gebräunt und der Belag durchgegart ist.
- Um ein weiteres Stück Pizza zuzubereiten, wiederholen Sie die Punkte 2-4.

Benutzung als Backfläche

- Sie können die Backfläche wie ein Raclette (mit den mitgelieferten Pfännchen) oder Grillplatte benutzen.
- Heizen Sie das Gerät ca. 30 Minuten vor.
- Fetten Sie die Grillplatte und die Pfännchen mit etwas Öl ein.
- Benutzen Sie nichts Metallisches, wie die Antihaftbeschichtung nicht zu beschädigen.
- Achten Sie darauf, die Speisen auf dem Grill regelmäßig zu wenden.
- Kleine Fleisch- und/oder Fischstücke garen schneller als große Stücke.
- Während der Zubereitung sollten zurückbleibende Lebensmittelreste sofort entfernt werden, damit sie nicht auf der Platte haften bleiben.
- Legen Sie keinesfalls geflorene Lebensmittel auf die Grillplatte, weil der Temperaturschock die Platte beschädigen könnte.

Betriebsende

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Die Kontrollleuchte geht aus.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen!



Verletzungsgefahr: Berühren Sie die Kuppel erst, wenn sie vollständig abgekühlt ist!

REZEPT

Grundrezept für Pizzateig

- 200 g Mehl
- 100 ml lauwarmes Wasser
- ½ Päckchen Trockenhefe
- ½ Esslöffel Olivenöl
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Salz
- 1. Sieben Sie das Mehl und mischen Sie es mit dem Salz in einer Schüssel. Rühren Sie Hefe und Zucker in das lauwarme Wasser, bis beides aufgelöst ist. Bearbeiten Sie den Teig mit einem elektrischen Handmixer und dem Knethaken. Geben Sie Olivenöl hinzu und verkneten Sie alles zu einem glatten Teig.
- 2. Kneten Sie den Teig mit den Händen auf einer bemehlten Unterlage gut durch und formen Sie ihn anschließend zu einer Kugel. Legen Sie den Teig in eine Schüssel und stellen Sie ihn dann abgedeckt für 45 Minuten an einen warmen, trocknen Ort, um ihn gehen zu lassen.
- 3. Kneten Sie den Teig erneut auf einer bemehlten Unterlage durch und rollen Sie ihn dann aus.
- 4. Schneiden Sie den Teig mit dem Teigschneider zu und legen Sie ihn auf die Pizzaschaufel. Geben Sie ein Tomatensauce auf den Teig und belegen Sie ihn wie gewünscht.

REZEPT

Grundrezept für Blätterteig

- 270 g Mehl
- 25 g Butter (geschmolzen)
- 1 Prise Salz
- 1 Eigelb
- 125 ml Wasser (kalt)
- 250 g Butter (kalt)
- 1. Sieben Sie 250 g Mehl in eine Schüssel und geben Sie die geschmolzen Butter dazu. Verkneten Sie die Butter mit etwas Mehl, um Krümel herzustellen. Geben Sie das Salz und das Eigelb und dann schrittweise 125 ml kaltes Wasser hinzu. Vermischen Sie alles mit den Händen zu einem glatten Teig. Wickeln Sie den Teig in Frischhaltefolie und stellen Sie ihn für 30 Minuten an einen kühlen Ort.
- 2. Schneiden Sie die kalte Butter in kleine Würfel und bestäuben Sie sie mit dem restlichen Mehl. Kneten Sie die Butter und das Mehl gut durch und geben Sie die Mehlbuter zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie. Rollen Sie die Mehlbuter zu einem Quadrat von ca. 19 cm aus und stellen Sie dieses dann für mindestens 30 Minuten zum Abkühlen in den Kühlschrank.
- 3. Débranchez le cordon Mehteig auf etwas Mehl zu einem Rechteck von ca. 20x40 cm aus, geben Sie dann die kalte Butter auf eine Hälfte des Teigs und falten Sie diese über die andere Hälfte des Teigs. Drücken Sie die Teigänder fest nach unten. Rollen Sie das Teigpaket zu einem länglichen Rechteck aus. Klappen Sie etwa ein Drittel des Blätterteigs von unten und

von oben bis zur Mitte um. Rollen Sie dieses dreilagige Teigpaket erneut aus. Klappen Sie den ausgerollten Blätterteig erneut von oben und unten zu einem Drittel um und legen Sie das gefaltete Teigpaket für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank.

4. Rollen Sie den Blätterteig auf etwas Mehl ein weiteres Mal aus und klappen Sie ein Drittel des Blätterteigs von unten und von oben bis zur Mitte um. Stellen Sie ihn für 30 Minuten an einen kühlen Ort.

Durch das Ausrollen und Falten sowie das Abkühlen des Blätterteigs entstehen die feinen, blättrigen Schichten.

5. Rollen Sie den Blätterteig erneut aus. Schneiden Sie ein Stück zu, dass zweimal so groß wie die Pizzaschaufel ist. Belegen Sie es wie gewünscht und falten Sie es zur Hälfte.

UMWELT



Dieses Gerät darf am Ende seiner Lebenszeit nicht im Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einer Sammelstelle für das Recyceln von elektrischen und elektronischen Haushaltsgeräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Gerät, in der Bedienungsanleitung und auf der Verpackung macht Sie auf dieses wichtige Thema aufmerksam. Die in diesem Gerät verwendeten Materialien können recycelt werden. Durch das Recyceln gebrauchter Haushaltsgeräte leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz. Fragen Sie Ihre örtliche Behörde nach Informationen über eine Sammelstelle.

Support

Sämtliche verfügbaren Informationen und Ersatzteile finden Sie unter www.tristar.eu!

ES Manual de instrucciones

SEGURIDAD

- Si ignora las instrucciones de seguridad, eximirá al fabricante de toda responsabilidad por posibles daños.
- Si el cable de alimentación está dañado, corresponde al fabricante, al representante o a una persona de cualificación similar su reemplazo para evitar peligros.
- Nunca mueva el aparato tirando del cable y asegúrese de que no se pueda enredar con el cable.
- El aparato debe colocarse sobre una superficie estable y nivelada.
- El usuario no debe dejar el aparato sin supervisión mientras esté conectado a la red eléctrica.
- Este aparato se debe utilizar únicamente para el uso doméstico y sólo para las funciones para las que se ha diseñado.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños menores de 8 años. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que no tengan experiencia ni conocimientos, si son supervisados o instruidos en el uso del aparato de forma segura y entienden los riesgos implicados. Los niños no pueden jugar con el aparato. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años. Los niños no podrán realizar la limpieza ni el mantenimiento reservado al usuario a menos que tengan más de 8 años y cuenten con supervisión.
- Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni el aparato en el agua o cualquier otro líquido.
- Utilice únicamente el alimentador apropiado con este dispositivo.
- Este aparato debe enchufarse a una toma de pared conectada a tierra (para aparatos de clase I).
- El aparato no está diseñado para usarse mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando funcione el aparato.



- La superficie puede calentarse durante el uso.
- Este aparato se ha diseñado para el uso en el hogar y en aplicaciones similares, tales como:
 - Zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
 - Clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo

- Questo apparecchio è concepito per uso domestico e applicazioni simili come:
 - Aree cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti lavorativi.
 - Per i clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale.
 - Ambienti di tipo Bed and breakfast.
 - Fattorie.



Il simbolo, il logo o l'icona del riciclaggio universale è un emblema riconosciuto a livello internazionale utilizzato per designare i materiali riciclabili. Il simbolo del riciclaggio è di dominio pubblico e non è un marchio.



I rifiuti elettrici non vanno smaltiti insieme ai rifiuti domestici. Provvedere al riciclo dove esistono strutture. Effettuare la verifica presso l'autorità locale o il negozio in loco per ottenere consigli sul riciclaggio.



Il prodotto e i materiali di imballaggio sono riciclabili, a condizione che la responsabilità del produttore sia estesa. Smaltirli separatamente, seguendo i simboli di imballaggio illustrati, per un ottimale trattamento dei rifiuti. Il logo Triman è valido solo in Francia.



Questo simbolo è utilizzato per marcare i materiali destinati al contatto con gli alimenti nell'Unione Europea come stabilito dal Regolamento (CE) N° 1935/2004.



The Green Dot è un marchio registrato di Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH ed è protetto come marchio in tutto il mondo. Il logo può essere utilizzato unicamente dai clienti di DSD GmbH titolari di un valido contratto di utilizzo del marchio o da società di gestione dei rifiuti impegnate all'interno della Repubblica Federale di Germania. Quanto sopra si applica anche alla riproduzione del logo da parte di terzi in un dizionario, un'enciclopedia o una banca dati elettronica contenente un manuale di riferimento.



Questo prodotto è conforme alle prescrizioni applicabili contenute nelle normative o direttive europee.



Il Marchio di Conformità Eurasiatca (EAC) è un marchio di certificazione per i prodotti conformi a tutti i regolamenti tecnici dell'Unione Doganale Eurasiatca.

Pulizia e manutenzione

- Prima della pulizia, scollegare l'apparecchio ed attendere che l'apparecchio si raffreddi.
- Non immergere mai l'apparecchio elettrico in acqua o altri liquidi.
- Non usare mai detersivi duri e abrasivi, pagliette o lana d'acciaio, su altre parti dell'apparecchio. Utilizzare invece un panno umido per la pulizia.
- Pulire le palette per pizza e la piastra immergendole in acqua calda dopo ogni utilizzo.



Base e cupola in terracotta

- La cupola in terracotta deve raffreddarsi completamente prima di entrare in contatto con l'acqua. In caso contrario, la cupola in terracotta potrebbe rompersi!
- Pulire la cupola e la base solo con un panno umido.
- Pulire l'esterno della superficie di cottura e le padelline da raclette solo con un panno leggermente inumidito o un tovagliolo di carta ed accertarsi di eliminare umidità, olio o grasso.
- La cupola in terracotta non deve poter assorbire acqua. Può essere asciugata all'aria.
- Utilizzare nuovamente l'apparecchio solo quando la cupola è completamente asciutta.

DESCRIZIONE DELLE PARTI

- Cupola in terracotta con superficie di cottura antiaderente
- Elemento riscaldante
- Piastra grill antiaderente
- Spina di alimentazione
- Spia di alimentazione
- Base
- Taglia impasto
- Palette per pizza in acciaio inossidabile
- Padelline da raclette

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Estrarre apparecchio e accessori dall'imballaggio. Rimuovere adesivi, pellicola protettiva o plastica dall'apparecchio.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e stabile e lasciare almeno 30 cm di spazio libero attorno a esso. Assicurarsi che l'unità sia in posizione verticale.
- Controllare la completezza del contenuto.
- In caso di fornitura incompleta o danneggiata, non mettere in funzione l'apparecchio. Restituire immediatamente l'apparecchio al rivenditore.
- Prima di inserire la spina di alimentazione nella presa di corrente, verificare che la tensione di rete corrisponda a quella dell'apparecchio. Le informazioni necessarie sono riportate sulla targhetta dell'apparecchio.
- Collegare la spina di alimentazione solo ad una presa di sicurezza correttamente installata.
- NON inserire la spina di alimentazione nella presa a muro prima di aver completato il montaggio dell'apparecchio! Quando si inserisce la spina di alimentazione, l'apparecchio si riscalda immediatamente!

NOTE PER L'USO
Il Pizza Festa Gourmet combina 3 funzioni in 1. Infatti, questo apparecchio può essere utilizzato come raclette, piastra e per cuocere deliziose pizze.
L'impasto non deve essere troppo spesso, perché lievitando potrebbe venire a contatto con la resistenza.
Il tempo di cottura dipende dai fattori seguenti:

- Tipo di impasto

- Condimenti sull'impasto
 - Il numero di pizze cotte contemporaneamente
 - Condizioni ambientali (ad es. temperatura, correnti d'aria)
- La cupola in terracotta trattiene bene il calore. Questa "funzione di mantenimento in caldo" mantiene la pizza alla giusta temperatura.
Tempo di preparazione:
 - Pizza italiana (sottile): 5-7 minuti
 - Pizza americana (spessa): >7 minuti

USO



La cupola in terracotta dell'apparecchio diventa molto calda! Non toccare la cupola durante il funzionamento.

Uso del forno per pizza

- Posizionare la piastra sui supporti in modo che il foro ritagliato si trovi sulle barre di riscaldamento.
- Collocare la cupola in terracotta sulla base.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa elettrica. La spia di controllo dell'alimentazione si accende.
- Preriscaldare l'apparecchio per circa 30 minuti
- Tagliare l'impasto con il taglia impasto.
- Posizionare una porzione di impasto tagliato sulla paletta per pizza e condire con ingredienti a scelta.
- Inserire la paletta per pizza con la pasta nell'apertura della cupola in terracotta e poggiarla sulla piastra.
- Sforare la pizza quando ha preso colore e il condimento è ben cotto.
- Se si desidera preparare un'altra pizza, ripetere i punti 2-4.

Uso della superficie di cottura

- La superficie di cottura può essere usata come raclette (con le padelline in dotazione) o come piastra.
- Preriscaldare l'apparecchio per circa 30 minuti.
- Oliare la piastra e le padelline con una piccola quantità di olio.
- Non usare utensili di metallo, per evitare di danneggiare la superficie antiaderente.
- Girare regolarmente gli alimenti da cuocere sulla piastra.
- I piccoli pezzi di carne e/o di pesce cuociono più velocemente dei pezzi grandi.
- Durante la cottura, rimuovere immediatamente i residue di cibo, per evitare che si attacchi alla piastra.
- Non mettere mai alimenti congelati sulla piastra: lo shock termico potrebbe danneggiarla.
- Girare regolarmente gli alimenti da cuocere sulla piastra.
- I piccoli pezzi di carne e/o di pesce cuociono più velocemente dei pezzi grandi.
- Durante la cottura, rimuovere immediatamente i residue di cibo, per evitare che si attacchi alla piastra.
- Non mettere mai alimenti congelati sulla piastra: lo shock termico potrebbe danneggiarla.

Dopo l'uso

- Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa elettrica. La spia di controllo dell'alimentazione si spegne.
- Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.



Pericolo di ustioni: Non toccare la cupola finché non si è completamente raffreddata!

RICETTA

Ricetta base per l'impasto della pizza

200 g di farina
100 ml di acqua tiepida
½ bustina di lievito secco
½ cucchiaino da tavola di olio d'oliva
1 pizzico di sale
1 pizzico di zucchero
1. Setacciare la farina e mescolarla con il sale in una ciotola. Miscelare il lievito e lo zucchero nell'acqua tiepida fino a quando si è disciolto. Aggiungere la farina e amalgamare con il gancio per impasto di uno sbattitore a immersione. Aggiungere l'olio d'oliva e impastare il composto per ottenere un impasto omogeneo.
2. Impastare vigorosamente con le mani l'impasto su un piano di lavoro infarinato e formare una palla. Mettere l'impasto in una ciotola, coprire e lasciare lievitare in un luogo caldo e senza correnti d'aria per 45 minuti.
3. Lavorare nuovamente la pasta su una superficie infarinata e stenderla.
4. Tagliare l'impasto con il taglia impasto e posizionarlo sulla paletta per pizza. Quindi stendere la salsa di pomodoro e condire a piacere.

RICETTA

Base ricetta per la pasta sfoglia

270 g di farina
25 g di burro (fuso)
1 pizzico di sale
1 tuorlo d'uovo
125 ml acqua (fredda)
250 g burro (freddo)
1. Setacciare 250 g di farina in una terrina, aggiungere il burro fuso. Impastare il burro con la farina con le mani fino a sbriciolare l'impasto. Aggiungere il sale e il tuorlo d'uovo, poi gradualmente 125 ml di acqua fredda. Amalgamare il composto con le mani fino ad ottenere un impasto omogeneo. Avvolgere nella pellicola trasparente e lasciare riposare per 30 minuti in un luogo fresco.
2. Tagliare il burro freddo a dadini e spolverare con la farina rimanente. Impastare bene il burro e la farina e avvolgerlo tra 2 strati di pellicola trasparente. Formare un panetto di circa 19 cm. Lasciarlo riposare in frigorifero per almeno 30 minuti per raffreddarlo.
3. Stendere la pasta di farina su una piccola quantità di farina formando un rettangolo di circa 20 x 40 cm. Mettere il burro freddo su una metà della pasta e ripiegare l'altra metà della pasta. Premere con decisione i bordi della pasta. Stendere il panetto di pasta in un rettangolo allungato. Ripiegare al centro i due terzi esterni del lato lungo del rettangolo di pasta sfoglia. Stendere nuovamente questo panetto di pasta a tre strati. Ancora una volta, al centro i due terzi esterni del lato lungo del rettangolo di pasta sfoglia e mettere il panetto di pasta ripiegata in frigorifero per almeno 30 minuti.
4. Stendere ancora una volta la pasta sfoglia su una piccola quantità di farina e ripiegare al centro i due terzi esterni del lato lungo del rettangolo di pasta sfoglia. Lasciare riposare per 30 minuti in un luogo fresco.
Stendendo e piegando (detto anche "sfogliatura") e raffreddando la pasta sfoglia, si creano i sottili strati di sfoglia.
5. Stendere di nuovo la pasta sfoglia. Tagliare un pezzo grande il doppio della paletta per pizza. Farcire a piacere e ripiegare a metà.

AMBIENTE



Questo apparecchio non deve essere posto tra i rifiuti domestici alla fine del suo ciclo di vita, ma deve essere smaltito in un centro di riciclaggio per dispositivi elettrici ed elettronici domestici. Questo simbolo avverte che il manuale di istruzioni e la confezione sottolineano tale importante questione. I materiali usati in questo apparecchio possono essere riciclati. Riciclando gli apparecchi domestici è possibile contribuire alla protezione dell'ambiente. Contattare le autorità locali per informazioni in merito ai punti di raccolta.

Assistenza

Tutte le informazioni e le parti di ricambio sono disponibili sul sito www.tristar.eu/!

SV Instruktionshandbok

SÄKERHET

- Om dessa säkerhetsanvisningar ignoreras kan inget ansvar utkrävas av tillverkaren för eventuella skador som uppkommer.
- Om nåt sladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.

- Flytta aldrig apparaten genom att dra den i sladden och se till att sladden inte kan trassla in sig.
- Apparaten måste placeras på en stabil, jämn yta.
- Användaren får inte lämna apparaten obevakad när den är ansluten till elnätet.
- Denna apparat får endast användas för hushållsändamål och endast för det syfte den är konstruerad för.
- Apparaten ska inte användas av barn som är yngre än 8 år. Apparaten kan användas av barn från och med 8 års ålder och av personer med ett fysiskt, sensoriskt eller mentalt handikapp eller brist på erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstår de risker som kan uppkomma. Barn får inte leka med apparaten. Håll apparaten och nätkabeln utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn såvida de inte är äldre än 8 år och övervakas.
- För att undvika elektriska stötar ska du aldrig sänka ned sladden, kontakten eller apparaten i vatten eller någon annan vätska.
- Använd endast lämplig kontakt för den här enheten.
- Apparaten ska anslutas till ett vägguttag med jordad kontakt (för Klass I-apparater).
- Apparaten är inte avsedd att manövreras med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- VARNING:** Om ytan är sprucken, stäng av apparaten för att undvika risken för elektriska stötar.
- Håll apparaten och nätkabeln utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år.
- Temperaturen på åtkomliga ytor kan vara hög när apparaten är i drift.



- Ytan kan bli varm vid användning.
- Denna apparat är avsedd för hushållsbruk och liknande användningsområden, såsom:
 - Personalkök i butiker, på kontor och i andra arbetsmiljöer.
 - Av gäster på hotell, motell och andra liknande boendemiljöer.
 - “Bed and breakfast” och liknande boendemiljöer.
 - Bondgårdar.



Den universella återvinningssymbolen, logotypen eller ikonen är en internationellt erkänd symbol som används för att beteckna återvinningsbara material. Återvinningssymbolen används offentligt och är inte ett varumärke.



Elektriska avfallsprodukter får inte slängas med hushållsavfallet. Återvinn där det finns anläggningar för det ändamålet. Kontakta din lokala myndighet eller butik för att få råd om återvinning.



Separat insamling / Kontrollera dina lokala kommunala riktlinjer.



Produkten och förpackningsmaterialet är återvinningsbart och är kopplat till ett utkätt tillverkaransvar. Kassera den separat och följ de illustrerade förpackningssymbolerna för bättre avfallshantering. Triman-logotypen är endast giltig i Frankrike.



Denna symbol används för att markera material som säkert kan användas i kontakt med livsmedel inom Europeiska unionen enligt definitionen i förordning (EG) nr 1935/2004.



Den gröna punkten är ett registrerat varumärke som tillhör Der Grüne Punkt - Duales System Deutschland GmbH och är skyddat som varumärke över hela världen. Logotypen får endast användas av kunder hos DSD GmbH som har ett giltigt avtal om användning av varumärket eller av antitade avfallshanteringsföretag i Förbundsrepubliken Tyskland. Detta gäller även om tredje part återger logotypen i en ordbok, en uppslagsbok eller en elektronisk databas som innehåller en referensmanual.



Denna produkt uppfyller kraven på överensstämmelse i tillämpliga europeiska förordningar eller direktiv.



Det eurasiska överensstämmelsemärket (EAC) är ett certifieringsmärke för att ange produkter som överensstämmer med alla tekniska föreskrifter i Eurasiska unionen.

Rengöring och underhåll

- Innan rengöring, dra ur kontakten och vänta tills apparaten har svalnat.
- Sänk aldrig ner den elektriska apparaten i vatten eller annan vätska.
- Använd aldrig starka och slipande rengöringsmedel, skursvamp eller stålull på andra delar av apparaten. Använd istället en fuktad trasa.
- Rengör pizzapaddeln och grillplattan i ett varmt sköljbad efter varje användning.



Terrakottakupol och bas

- Terrakottakupolen måste svalna helt innan den kommer i kontakt med vatten. Annas kan den spricka!
- Rengör kupolen och basen med en fuktigt trasa enbart.
- Torka rent utsidan av bakyta och raclettepannorna med en lätt fuktad trasa eller hushållspapper och se till att ingen fukt, olja eller fett lämnas kvar.
- Terrakottakupolen får inte suga upp vatten. Den kan lufttorka.
- Kupolen får inte användas igen förrän den har torkat helt.

BESKRIVNING AV DELAR

- Terrakottakupol med nonstick-bakyta
- Värmeelement
- Grillplatta med nonstick-beläggning
- Strömkontakt
- Indikatorlampa för ström
- Bas
- Degskårare
- Pizzapaddlar i rostfritt stål
- Raclettepannor

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

- Ta ut apparaten och tillbehören ur lådan. Avlägsna klistermärken, skyddsfolie och plast från apparaten.
- Placera apparaten på en platt och stabil yta. Lämna minst 30 cm fritt utrymme omkring den. Se till att enheten placeras upprätt.
- Kontrollera att alla delar finns med i förpackningen.
- Om någon del saknas eller är skadad ska du inte använda apparaten. Lämna omedelbart tillbaka den till återförsäljaren.
- Kontrollera att spänningen i elnätet matchar apparatens spänning innan du sätter i kontakten. Du hittar nödvändig information på märkskylten.
- Anslut alltid kontakten till ett korrekt installerat och stötsäkert uttag.
- Anslut ALDRIG kontakten till ett vägguttag innan den är fullständigt monterad! Apparaten börjar värmas upp direkt när du sätter i kontakten.

VARNINGAR VID ANVÄNDNING

Pizza Festa Gourmet kombinerar tre funktioner i en. Den kan användas som en raclette, som en grillpanna och för att grädda de godaste pizzorna. Degen ska inte vara för tjock, eftersom den när den jäser kan komma i kontakt med värmeelementet. Tillagningstiden beror på följande faktorer:

- Typ av deg
- Pizzatopping
- Antalet pizzor som tillagas samtidigt
- Omgivningsförhållanden (Ex. temperatur, drag)
- Terracottadomen håller värmen bra. Den här varmhållningsfunktionen håller rätt temperatur på pizzan.
- Tillagningstid:
- Italiensk botten (tunn): 5–7 minuter
- Amerikansk botten (tjock): > 7 minuter

ANVÄNDNING



Terracottadomen blir väldigt varm! Rör inte vid domen under användning.

Använda pizzaugnen

- Placera grillplattan på hållarna på ett sådant sätt att utskrämingen är över värmestängerna.
- Placera terrakottadomen på basen.
- Anslut strömkabeln till vägguttaget. Strömlampan tänds.
- Värm upp apparaten i cirka 30 minuter.

- Skär upp den förberedda degen med degskåraren.
 - Placera degen på pizzapaddeln och täck den med dina valda ingredienser.
 - För in pizzapaddeln med degen i öppningen på terracottadomen och placera den på grillplattan.
 - Ta ut pizzan när degen är gyllenbrun och toppingen är färdig.
 - Upprepa steg 2–4 för att göra en till.
- Använda bakytan**
- Du kan använda bakytan som en raclette (med de medföljande plåtarna) eller grillpanna.
 - Värm upp apparaten i cirka 30 minuter.
 - Smörj grillpannan och plåtarna med lite olja.
 - Använd ingenting i metall för att undvika skada på nonstick-ytan.
 - Vänd maten regelbundet när du lagt den på grillpannan.
 - Små bitar av kött och/eller fisk tillagas snabbare än större bitar.
 - Under tillagningen ska små bitar av mat som lämnats kvar tas bort omedelbart för att de inte ska fastna på plattan.
 - Lägg aldrig frusna livsmedel på grillplattan eftersom värmechocken kan skada plattan.

Efter användning

- Låt apparaten svalna helt!



Risk för brännskador: Rör inte vid domen förrän den har svalnat helt!

RECEPT

Grundrecept för pizzadeg

100 g mjöl
200 ml ljummet vatten
½ paket torkad jäst
½ matsked olivolja
1 nypa salt
1 nypa socker
1. Slå mjölet och blanda det med salt i en bunke. Rör ner jästen och sockret i det ljumna vattnet tills det har löst upp sig. Arbeta in mjölet med degkroken på elvispen. Tillsätt olivolja och knåda degen tills den är slät.
2. Använd händerna för att knåda degen ordentligt på en mjölad yta och forma den till en boll. Lägg degen i en bunke och täck över den. Låt den jäsa på en varm, dragfri plats i 45 minuter.
3. Knåda degen på den mjölada ytan igen och kavla ut den.
4. Skär upp den förberedda degen med degskåraren och placera den på pizzapaddeln. Bred på tomatås och täck med det du är sugen på.

RECEPT

Grundrecept för smördeg

270 g mjöl
25 g smör (smält)
1 nypa salt
1 äggula
125 ml vatten (kallt)
250 g smör (kallt)
1. Slå 250 g mjöl i en bunke och tillsätt det smälta smöret. Nyp ihop smulet och lite av mjölet med fingrarna för att skapa smulor. Tillsätt salt och äggula och sedan gradvis 125 ml kallt vatten. Blanda allt med händerna tills degen är slät. Svep in i plastfolie och lägg undan på en sval plats i 30 minuter.
2. Skär det kalla smöret i små kuber och strö över resterande del mjöl. Knåda smöret och mjölet väl och lägg det mellan två bitar av plastfolie. Kavla ut smöret till en fyrkant på cirka 19 cm. Lägg den i kylskåpet och kyl i minst 30 minuter.
3. Kavla ut degen på lite mjöl tills den är en rektangel på cirka 20 x 40 cm. Lägg det kalla smöret på ena halvan av degen och vik över den andra delen. Tryck ner kanterna på degen ordentligt. Kvala ut degpaketet till en

avläng rektangel. Börja från nederkanten och vik över ungefär en tredjedel av smördegen mot mitten. Gör samma sak från överkanten. Kavla ut degen i tre lager igen. Ännu en gång vikar du ner smördegen, nu från överkanten och en tredjedel mot mitten och sedan samma sak från nederkanten. Lägg den vika smördegen i kylan i minst 30 minuter.
4. Kavla ut smördegen på lite mjöl igen och vik över en tredjedel från nederkanten mot mitten och gör sedan samma sak från överkanten. Lägg undan på en sval plats i 30 minuter.
Genom att kavla ut och vika samt kyla ner smördegen skapas de tunna bitarna i varje lager.
5. Kavla ut smördegen igen. Skär ut en bit som är dubbelt så stor som pizzapaddeln. Täck den med det du önskar och vik den på mitten.

OMGIVNING



Denna apparat ska ej slängas bland vanligt hushållsavfall när sluttat fungera. Den ska slängas vid en återvinningsstation för elektriskt och elektroniskt hushållsavfall. Denna symbol på apparaten, bruksanvisningen och förpackningen gör dig uppmärksam på detta. Materialen som används i denna apparat kan återvinnas. Genom att återvinna hushållsavfall gör du en viktig insats för ett skydda vår miljö. Fråga de lokala myndigheterna var det finns samlingsställen.

Support
Du hittar all tillgänglig information och reservdelar på www.tristar.eu!

PL Instrukcje użytkowania

BEZPIECZEŃSTWO

- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia w przypadku nieprzestrzegania instrukcji bezpieczeństwa.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilania, aby uniknąć zagrożenia, musi on być wymieniony przez producenta, jego agenta serwisowego lub osoby o podobnych kwalifikacjach.
- Nie wolno przesuwać urządzenia, ciągnąć za przewód ani dopuszczać do zaplątania kabla.
- Urządzenie należy umieścić na stabilnej i wypoziomowanej powierzchni.
- Urządzenia nie należy pozostawiać bez nadzoru, kiedy jest podłączone do zasilania.
- Urządzenie przeznaczone jest tylko do eksploatacji w gospodarstwie domowym, w sposób zgodny z jego przeznaczeniem.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie mogą używać tego urządzenia. Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, pod warunkiem, że są nadzorowane lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego używania urządzenia, a także rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Urządzenie oraz dołączony do niego kabel należy przechowywać poza zasięgiem dzieci, które nie ukończyły 8 lat. Czyszczenia i konserwacji nie powinny wykonywać dzieci chybza, że ukończyły 8 lat i znajdują się pod nadzorem osoby dorosłej.
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie należy zanurzać przewodu, wtyczki ani urządzenia w wodzie bądź w innej cieczy.
- Urządzenie powinno być wyposażone we właściwą wtyczkę.
- Urządzenie musi być podłączone do gniazdka elektrycznego z uziemieniem (dla urządzeń klasy I).
- Urządzenie nie powinno być używane w połączeniu z zewnętrznym wyłącznikiem czasowym lub osobnym urządzeniem sterującym.
- OSTRZEŻENIE:** Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć urządzenie, aby zapobiec ewentualnemu porażeniu prądem.
- Urządzenie oraz dołączony do niego kabel należy przechowywać poza zasięgiem dzieci, które nie ukończyły 8 lat.
- Podczas pracy urządzenia temperatura jego dostępnych powierzchni może być wysoka.



- Powierzchnia podczas użytkowania może się rozgrzewać.
- To urządzenie zaprojektowano do użycia w domu oraz w celu podobnych zastosowań w miejscach takich jak:
 - Pomieszczenia kuchenne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy.
 - Przez klientów w hotelach, motelach i innych ośrodkach tego typu.
 - Ośrodki oferujące noclegi ze śniadaniem.
 - Gospodarstwa rolne.



Uniwersalny symbol, logo lub ikona recyklingu to uznawany na całym świecie symbol stosowany do oznaczania materiałów nadających się do recyklingu. Symbol recyklingu jest dostępny w domenie publicznej i nie jest znakiem towarowym.



Zużytych produktów elektrycznych nie należy wyrzucać razem z odpadami domowymi. Oddawaj odpady do recyklingu w odpowiednich zakładach utylizacji odpadów. Aby uzyskać informacje dotyczące recyklingu, skontaktuj się z lokalnym urzędem lub overkanten.



Oddzielna utylizacja / Sprawdź przepisy lokalne.



Produkt i materiały opakowaniowe nadają się do recyklingu, pod warunkiem rozszerzenia odpowiedzialności producenta. Wyrzućaj je oddzielnie, stosując się do przedstawionych symboli na opakowaniu, aby lepiej przetwarzać odpady. Logo Triman obowiązuje tylko we Francji.



Ten symbol jest używany do oznaczania materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w Unii Europejskiej zgodnie z definicją w rozporządzeniu (WE) nr 1935/2004.



Zielony Punkt jest zastrzeżonym znakiem towarowym firmy Der Grüne Punkt - Duales System Deutschland GmbH i jest chroniony jako znak towarowy na całym świecie. Logo może być używane wyłącznie przez klientów DSD GmbH posiadających ważną umowę o korzystaniu ze znaku towarowego lub przez zaangażowane firmy zajmujące się gospodarką odpadami na terenie Republiki Federalnej Niemiec. Dotyczy to również reprodukcji logo przez osoby trzecie w słowniku, encyklopedii lub elektronicznej bazie danych zawierającej podręcznik.



Ten produkt spełnia wymagania zgodności z odpowiednimi europejskimi przepisami lub dyrektywami.



Euroazjatycki znak zgodności (EAC) to znak certyfikacyjny wskazujący produkty, które spełniają wymagania techniczne Euroazjatyckiej Unii Celnej.

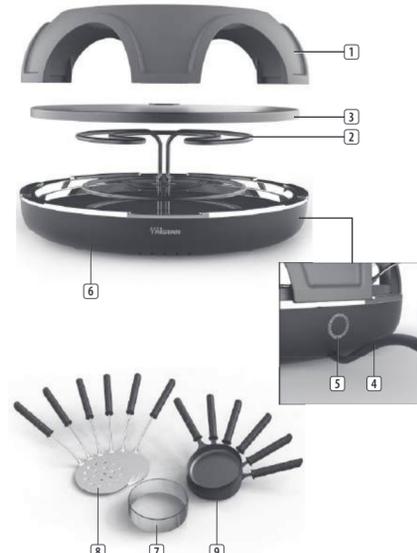
Czyszczenie i konserwacja

- Pr



PZ-9160

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILEBESCHREIBUNG / DESCRIPTION DE LAS PIEZAS / DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / OPIS CZĘŚCI / POPIS SOUČÁSTÍ / POPIS SOUČASTÍ / ПИСКАРИЕ ЗАПЧАСТИ



UŻYTKOWANIE



Kopuła z terakoty urządzenia bardzo się nagrzewa! Nie dotykaj kopuły, gdy urządzenie jest włączone.

Używanie wypiekacza do pizzy

- ✓ Umieść płytę grilla na wspornikach w taki sposób, aby wycięcie było na bolcach grzejnych.
- ✓ Umieść kopułę z terakoty na podstawie.
- ✓ Podłącz kabel zasilający do gniazda elektrycznego. Zapala się kontrolka zasilania.
- ✓ Wstępnie nagrzewaj urządzenie przez ok. 30 minut.
- 1. Rozetnij przygotowane ciasto za pomocą przyrządu do ciecicia ciasta.
- 2. Umieść ciasto na lopatce do pizzy, nakryj je wybranymi składnikami.
- 3. Włóż łopatkę do pizzy z ciastem do otworu w kopule z terakoty i umieść ją na płycie grillowej.
- 4. Gdy ciasto będzie lekko brązowe, a obłożenie dobrze upieczone, wyjmij pizzę.
- 5. Aby przygotować kolejny kawalek, powtórz kroki 2-4.

Używanie powierzchni do pieczenia

- Powierzchni do pieczenia możesz używać jako raclette (przy użyciu dołączonych patelenek) lub jako blachy do pieczenia.
- Wstępnie nagrzewaj urządzenie przez ok. 30 minut.
- Blache do pieczenia i patelniek nasmaruj niewielką ilością oleju.
- Nie używaj żadnych metalowych przyborów, aby nie uszkodzić nieprzywierającej powłoki.
- Płytkę położoną prostopadle na blasze należy go regularnie sprawdzać i od czasu do czasu odwracać.
- Małe kawalki mięsa i ryb pieką się szybciej niż duże.
- W trakcie pieczenia od razu usuwaj wszystkie resztki jedzenia, aby nie przywarły do płyty.
- Nigdy nie kładź na płytę grilla zamrożonego jedzenia. Szok termiczny może uszkodzić płytę.
- Koniec pracy**
- Odłącz kabel zasilający od gniazda elektrycznego. Kontrolka zasilania zgśnie.
- Poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie!



Ryzyko oparzeń: Nie dotykaj kopuły, dopóki urządzenie całkowicie nie ostygnie!

PRZEPIS Podstawowy przepis na ciasto do pizzy

- 200 g mąki
- 100 ml letniej wody
- ½ paczki suszonych drożdży
- ½ łyżki oliwy z oliwek
- 1 szczypta soli
- 1 szczypta cukru
- 1. Przesiej mękę do miski, dosyp sól i zmieszaj je razem. Rozmieszaj drożdże z cukrem w letniej wodzie, aż się całkowicie rozpuszcza. Wymieszaj ciasto z drożdżami za pomocą ręcznego miksera elektrycznego z założonym hakiem do ciasta. Dodaj oliwę z oliwek i zagnieć ciasto, aż uzyskasz gładką konsystencję.
- 2. ręcznie energicznie zagnieć ciasto na posypanej mąką stolnicy, następnie uformuj je w kulę. Włóż ciasto do miski, zakryj miskę i pozostaw ciasto do wyrośnięcia na 45 minut w ciepłym, wolnym od przeciągów miejscu.
- 3. Jeszcze raz zagnieć ciasto na posypanej mąką stolnicy i je rozwałkuj.
- 4. Rozetnij przygotowane ciasto za pomocą przyrządu do ciecicia ciasta i umieść je na lopatce do pizzy. Posmaruj ciasto sosem pomidorowym i nałóż wybrane składniki.

PRZEPIS Podstawowy przepis na ciasto francuskie

- 270 g mąki
- 25 g masła (stopionego)
- 1 szczypta soli
- 1 żółtko jajka
- 125 ml wody (zimnej)
- 250 g masła (zimnego)
- 1. Przesiej 250 g mąki do miski, dodaj stopione masło. Zagnieć masło z częścią mąki w dłoniach, aby zrobić okruchy. Dodaj sól i żółtko, następnie stopniowo dolewaj 125 ml zimnej wody. Wymieszaj wszystko rękami, aż uzyskasz gładką konsystencję ciasta. Zawir w folię spożywczą i odłóż na 30 minut w chłodne miejsce.
- 2. Potnij zimne masło na małe kostki, posyp je pozostającą mąką. Dokładnie zagnieć masło z mąką i włóż je między 2 warstwy folii spożywczej. Rozwałkuj masło na kwadrat o boku około 19 cm i schłódź je w lodówce przez co najmniej 30 minut.
- 3. Rozwałkuj ciasto mączne na stolnicy posypanej niewielką ilością mąki na prostokąt ok. 20 x 40 cm. Połóż schłodzone masło na jednej połowie ciasta i przykryj je drugą połową. Mocno dociśnij krawędzie ciasta. Rozwałkuj całość w wydłużony prostokąt. Od dołu i góry, złóż ok. jednej trzeciej ciasta francuskiego do środka. Ponownie rozwałkuj trzywarstwowe ciasto. Jeszcze raz złóż rozwałkowane ciasto francuskie od góry i dołu do jednej trzeciej i włóż złożone ciasto do lodówki na co najmniej 30 minut.
- 4. Ponownie rozwałkuj ciasto francuskie na stolnicy posypanej niewielką ilością mąki i złóż ok. jednej trzeciej ciasta od góry i od dołu do środka. Odłóż na 30 minut w chłodne miejsce.
- Dzieli takim samym rozwałkowaniem, składania i chłodzenia powstaje ciasto francuskie z cienkimi warstwami.*
- 5. Ponownie rozwałkuj ciasto francuskie. Odetnij kawalek dwukrotnie większy niż łopatkę do pizzy. Nałóż wybrane składniki i złóż na pół.

ŚRODOWISKO



Po zakończeniu eksploatacji urządzenia nie należy wyrzucać go wraz z odpadami domowymi. Urządzenie to powinno zostać zutilizowane w centralnym punkcie recyklingu domowych urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Ten symbol znajdujący się na urządzeniu, w instrukcjach użytkowania i na opakowaniu oznacza ważne kwestie, na które należy zwrócić uwagę. Materiały, z których wytworzono to urządzenie, nadają się do przetworzenia. Recykling użytych urządzeń gospodarstwa domowego jest znaczącym wkładem użytkownika w ochronę środowiska. Należy skontaktować się z władzami lokalnymi, aby uzyskać informacje dotyczące punktów zbiórki odpadów. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz cząsteł stałych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

Wsparcie
Wszelkie informacje i cząści zamienne można znaleźć stronie www.tristar.eu.

CS Návod k použití

BEZPEČNOST

- Při ignorování bezpečnostních pokynů nemůže být výrobce odpovědný za případná poškození.

- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo možným rizikům.
- Nikdy spotřebič nepřeházejte tažením za přívodní šňůru a ujistěte se, že se kabel nemůže zamotat.
- Spotřebič musí být umístěn na stabilním a rovném povrchu.
- Uživatel nesmí nechat spotřebič bez dozoru, pokud je připojen k napájení.
- Tento spotřebič lze použít pouze v domácnosti za účelem, pro který byl vyroben.
- Tento spotřebič nesmí používat děti mladších 8 let. Tento spotřebič mohou osoby starší 8 let a lidé se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a znalostí používat, pouze pokud jsou pod dohledem nebo dostali instrukce týkající se bezpečného použití přístroje a rozumí možným rizikům. Děti si nesmí hrát se spotřebičem. Udržujte spotřebič a kabel mimo dosahu dětí mladších 8 let. Čištění a údržbu nemohou vykonávat děti, které jsou mladší 8 let a bez dozoru.

- Abyste se ochránili před elektrickým výbojem, neponořujte napájecí kabel, zástrčku či spotřebič do vody či jiné tekutiny.
- Pro tento spotřebič používejte pouze vhodný konektor.
- Tento spotřebič má být připojen k zásuvce, která je uzeměná (pro spotřebiče třídy I).
- Přístroj by neměl být ovládná prostřednictvím externího časovače nebo oddělným dálkovým ovládním.
- **VAROVÁNÍ:** Pokud je povrch poškrábaný, vypněte zařízení, abyste zabránili případnému elektrickému šoku!
- Udržujte spotřebič a kabel mimo dosahu dětí mladších 8 let.
- Teplota povrchů, ke kterým je přístup, může být při provozu spotřebiče vysoká.



- Povrch může být během používání horký.
- Tento spotřebič je určený k použití v domácnosti a k podobnému používání, jako například:

- kuchyňky personálu v obchodech, kancelářích a na jiných pracovištích.
- Klienty v hotelích, motelech a jiných ubytovacích zařízeních.
- V penzionech.
- Na státech a farmách.



Univerzální symbol recyklace, logo nebo ikona je mezinárodně uznávaný symbol používaný k označení recyklovatelných materiálů. Symbol recyklace je veřejně dostupný a není ochrannou známkou.



Elektroodpad by se neměl likvidovat společně s domovním odpadem. Máte-li k tomu možnost, řiďte prosím obchod. Informace o recyklaci získáte na místním úřadě nebo v místním odpadě.



Separovaný sběr / Ověřte si pokyny místních orgánů.



V rámci rozšířené zodpovědnosti výrobce lze produkt i obalové materiály recyklovat. V zájmu efektivnějšího nakládání s odpadem je likvidujte zvlášť podle symbolů na balení. Logo Triman platí pouze ve Francii.



Tento symbol slouží v Evropské unii k označení materiálů určených pro kontakt s potravinami, jak definuje nařízení ES č. 1935/2004.



Zelená tečka je registrovaná ochranná známka Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH a je celosvětově chráněna jako ochranná známka. Logo mohou používat pouze zákazníci společnosti DSD GmbH, kteří mají platnou smlouvu o používání ochranné známky, nebo společnosti zabývající se nakládáním s odpady na území Spolkové republiky Německo. Platí to i pro reprodukci loga třetími stranami ve slovnících, encyklopediích nebo elektronických databázích obsahujících referenční příručku.



Tento výrobek splňuje požadavky na shodu s platnými evropskými předpisy nebo směrniciemi.



Euroasijská značka shody (EAC) je certifikační značka označující výrobky, které splňují všechny technické předpisy Euroasijské celní unie.

Čištění a údržba

- Před čištěním spotřebič vypněte ze zásuvky a počkejte, až vychladne.
- Zařízení nikdy neponořujte do vody ani jiné kapaliny.
- Nikdy nepoužívejte silné ani abrazivní čisticí prostředky, škrabku ani drátěnku na jiné části spotřebiče. Namísto toho používejte k čištění vlhkou utěrku.
- Po každém použití omyjte lopatku na pizzu a plotýnku teplou vodou.



- **Terakotová kopule a základna**
- Než se terakotová kopule dostane do styku s vodou, musí zcela vychladnout. V opačném případě může prasknout!
- Kopuľi a základnu čistíte pouze vlhkým hadříkem.
- Vnější povrch pečicí plochy a pánvičky na raclette otřete pouze lehce navlhčeným hadříkem nebo papírovou utěrkou a zajistěte, aby na nich nezůstala žádná vlhkost, olej nebo tuk.
- Terakotová kopule nesmí nasáknout vodou. Je možné ji nechat na vzduchu vyschnout.
- Přístroj znovu používejte, až bude kopule zcela suchá.

POPIS SOUČÁSTÍ

- 1. Terakotová kopule s nepřilnavou pečicí plochou
- 2. Topné těleso
- 3. Nepřilnavá grilovací deska
- 4. Napájecí zástrčka
- 5. Kontrolka napájení
- 6. Základna
- 7. Kráječ tésta
- 8. Lopatky na pizzu z nerezové oceli
- 9. Pánvičky na raclette

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Spotřebič a příslušenství vyjměte z krabice. Ze spotřebiče odstraňte nálepky, ochrannou fólii nebo plast.
- Spotřebič postavte na rovný stabilní povrch a ponechte kolem něj alespoň 30 cm volného prostoru. Ujistěte se, že je jednotka umístěna ve vzpřímené poloze.
- Zkontrolujte, zda je obsah kompletní.
- V případě nekompletního nebo poškozeného obsahu přístroj nespouštějte. Okamžitě jej vraťte prodejci.
- Před vložením napájecí zástrčky do zásuvky zkontrolujte, zda napětí sítě odpovídá přístroji. Požadované informace se nacházejí na štítku spotřebiče.
- Napájecí kabel zapojte výhradně do řádně instalované zásuvky s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- NEZAPOJUJTE napájecí kabel do zásuvky předtím, než je zařízení zcela sestavené. Při zapojení napájecí zástrčky se přístroj okamžitě začne nahřívat!

POZNÁMKY K POUŽITÍ

Pizza Festa Gourmet nabízí 3 funkce v 1 zařízení. Toto zařízení lze používat jako raclette, grilovací desku a pec pro pečení nejlahodnější pizzy.

Těsto nesmí být příliš silné, protože by se kynoucí těsto mohlo dostat do kontaktu s topným tělesem.

Doba pečení závisí na následujících faktorech:

- Druh tésta
 - Přísady na pizzu
 - Počet současně pečených pizz
 - Okolní podmínky (např. teplota, proudění vzduchu)
- Terakotová kopule dobře zadržuje teplo. Funkce "udržování teploty" uchová vaši pizzu ve správné teplotě.
- Doba přípravy:
- Italská kůrka (tenká) 5–7 minut
 - Americká kůrka (tlustá): > 7 minut



Terakotová kopule u spotřebiče bývá velice horká! Během provozu se jí nedotýkejte!

Používání pece na pizzu

- ✓ Umístěte varnou desku na držák tak, aby byl výřez na topných tyčích.
- ✓ Na základnu umístěte terakotovou kopuli.
- ✓ Zapojte napájecí kabel do zásuvky. Kontrolka napájení se rozsvítí.
- ✓ Předehřejte přístroj přibližně 30 minut.

1. Kráječ tésta nakrájíjte připravené těsto.
2. Umístěte nakrájené těsto na lopatku a obložte je přísadami podle vlastní chuti.
3. Vložte lopatku s těstem do otvoru v terakotové kopuli a položte ji na varnou desku.
4. Vyjměte pizzu, jakmile je těsto mírně hnědé a přísady hotové.
5. Pro přípravu dalších kusů opakujte body 2–4.

Používání pečicí plochy

- Pečicí plochu můžete používat jako raclette (s dodanými pánvičkami) nebo grilovací desku.
- Nechejte zařízení předehřívat po dobu přibližně 30 minut.
- Grilovací desku a pánvičky pořete malým množstvím oleje.
- Nepoužívejte žádné kovové předměty, abyste nepoškrábali nepřilnavý povrch.
- Po vložení pokrmu na grilovací desku jej nezapomeňte pravidelně otačat.
- Malé kousky masa a/nebo ryb budou připraveny rychleji než velké kusy.
- Během přípravy je třeba ihned odstranit jakékoli zbytky jídla, aby nedošlo k jejich přichycení na desku.
- Na grilovací desku nikdy nedávávejte zmrazené potraviny, protože tepelný šok by mohl desku poškodit.

Ukončení provozu

- Odpojte napájecí kabel ze zásuvky. Kontrolka napájení zhasne.
- Nechte spotřebič zcela vychladnout!



Nebezpečí popálení: Nedotýkejte se kopule, dokud zcela nevychladne!

RECEPT

- Základní recept na těsto na pizzu**
- 200 g mouky
 - 100 ml vlažné vody
 - ½ sáčku sušeného droždí
 - ½ polévkové lžice olivového oleje
 - 1 špetka soli
 - 1 špetka cukru
 - 1. Prosejte mouku a poté ji v míse smíchejte se solí. Do vlažné vody přimíchejte droždí a cukr, dokud se zcela nerozpustí. Zapracujte do mouky pomocí ručního míxeru s hnětacími metlami. Přidejte olivový olej a vše promíchejte, abyste vytvořili hladké těsto.
 - 2. rukama důkladně hnětíte těsto na pracovní ploše poprášené moukou a poté jej vytvarujete do bočánku. Vložte těsto do mísy, přikryjte ji a nechte těsto kynout 45 minut na teplém místě bez proudění vzduchu.
 - 3. Prohřejte znovu těsto na povrchu poprášeném moukou a uváležte jej.
 - 4. Kráječem tésta nakrájíte připravené těsto a umístíte je na lopatku na pizzu. Naneste na ně rajčatovou omáčku a obložte podle chuti.

RECEPT

- Základní recept na pečivo z listového těsta**
- 270 g mouky
 - 25 g másla (rozpuštěného)
 - 1 špetka soli
 - 1 vaječný žloutek
 - 125 ml vody (studené)
 - 250 g másla (studeného)

1. Prosejte 250 g mouky do mísy a přidejte rozpuštěné maslo. Prohřejte rukama maslo s trochou mouky a vytvořte drobné kousky. Přidejte sůl a žloutek a poté postupně 125 ml studené vody. Smíchejte vše rukama v hladké těsto. Zabalte do potravinářské fólie a uložte 30 minut na chladném místě.
2. Nakrájíte studené maslo na malé kostky a posypete je zbývající moukou. Prohřejte důkladně maslo a mouku a umístíte je mezi 2 vrstvy potravinové fólie. Rozválejte maslo do čtverce o délce strany přibližně 19 cm. Vložte je do lednice a nechejte chladnout nejméně 30 minut.
3. Na pomoučené desce těsto rozválejte do obdélníku o rozměrech přibližně 20 x 40 cm. Studené maslo položte na jednu půlku těsta a překryjte je druhou půlkou. Pevně stlačte okraje těsta. Rozválejte těsto do protáhleho obdélníku. Ze spodní a horní části přeložte přibližně třetinu listového těsta do středu. Znovu toto třivrstvé těsto rozválejte. Horní a spodní třetinu těsta přeložte do středu a vložte takto zpracované těsto do lednice nejméně na 30 minut.
4. Na pomoučené desce rozválejte listové těsto ještě jednou a horní a spodní třetinu těsta přeložte do středu. Uložte 30 minut na chladném místě.
5. *Skládáním, rozvalováním a také ochlazováním listového těsta se vytvoří jemné a tenké vrstvy.*
6. Lopatky na pizzu z nerezové oceli
7. Znovu listové těsto rozválejte. Odříznete kus dvakrát větší, než je lopatka na pizzu. Ozdobte podle chuti a přeložte na polovinu.

PROSTŘEDÍ

Tento spotřebič by neměl být po ukončení životnosti vyhazován do domovního odpadu, ale musí být dovezen na centrální sběrné místo k recyklaci elektroniky a domácích elektrických spotřebičů. Symbol na spotřebiči, navedený k obsluze a obal vás na tento důležitý problém upozorňuje. Materiály použité v tomto spotřebiči jsou recyklovatelné. Recyklaci použitých domácích spotřebičů významně přispěje k ochraně životního prostředí. Na informace ztahuující se ke sběrnému místu se zeptejte na místním obecním úřadě.

Podpora

Všechny dostupné informace a náhradní díly naleznete na adrese www.tristar.eu!

SK Používateľská príručka

BEZPEČNOST

- V prípade ignorovania týchto bezpečnostných pokynov sa výrobca vzdáva akejkolvek zodpovednosti za vzniknutú škodu.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný technik alebo podobne kvalifikované osoby, aby sa zamedzilo nebezpečenstvu.
- Zariadenie nikdy nepremiestňujte za kábel a dbajte na to, aby sa kábel nestočil.
- Spotřebič je treba umiestniť na stabilnú, rovnú plochu.
- Používateľ nesmie nechať spotřebič bez dozoru, keď je pripojený k napájaniu.
- Tento spotřebič sa smie používať iba na špecifikované účely v domácom prostredí.
- Tento spotřebič nesmiej používať deti mladších ako 8 rokov. Tento spotřebič smiej deti staršie ako 8 rokov a osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzoričné alebo duševné schopnosti, alebo osoby bez patrícných skúseností a/alebo znalostí používať, iba pokiaľ na nich dozerá osoba zodpovedná za ich bezpečnosť alebo ak ich táto osoba vopred poučí o bezpečnej obsluhu spotřebiča a príslušných rizikách. Deti sa nesmú hrať so spotřebičom. Spotřebič a napájací kábel uchovávejte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, ktoré sú mladšie ako 8 rokov a bez dozoru.
- Napájací kábel, zástrčky ani spotřebič neponárajte do vody ani do žiadnej inej kvapaliny, aby sa predišlo úrazu elektrickým prúdom.
- Pre tento spotřebič používajte len vhodnú zástrčku.
- Spotřebič musí byť zapojený do uzemnenej elektrickej zásuvky (pre spotřebiče triedy I).
- Zariadenie nie je určené na ovládanie pomocou externého časovača alebo samostatného systému na diaľkové ovládanie.
- **VAROVANIE:** V prípade, že je povrch prasknutý, spotřebič vypnite, aby sa predišlo riziku úrazu elektrickým prúdom!
- Spotřebič a napájací kábel uchovávejte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Počas prevádzky spotřebiča môžu byť teploty prístupných povrchov vysoké.



Povrch môže byť pri používaní horúci.

- Toto zariadenie je určené iba na používanie v domácnosti a na podobné účely a smie sa používať, napríklad:

- V kuchynských kútoch vyhradených pre personál v obchodoch, kanceláriách a v iných profesionálnych priestoroch.
- Smú ho používať klienti hotelov, motolov a iných priestorov, ktoré majú ubytovacia charakter.
- V turistických ubytovniach.
- Na farmách.



Symbol univerzálnej recyklácie, logo alebo ikona je medzinárodné uznávaným symbolom, ktorý sa používa na označenie recyklovateľných materiálov. Symbol recyklácie spadá do verejnej oblasti a nie je ochrannou známkou.



Odpad z elektrických výrobkov sa nesmie likvidovať spolu s odpadom z domácnosti. Recyklujte, prosím, v príslušných zariadeniach. Informácie o recyklácii sú dostupné na miestnom úrade alebo v miestnej predajni.



Separovaný zber / Overtse si pokyny vydané miestnou samosprávou.



Výrobok a obalové materiály sú recyklovateľné pod podmienkou rozšírenej zodpovednosti výrobcu. V záujme lepšieho spracovania odpadu ho zlikvidujte oddelene podľa znázornených symbolov na obale. Logo Triman platí len vo Francúzsku.



Tento symbol sa používa na označenie materiálov určených na styk s potravinami v Európskej únii, ako je definované v nariadení (ES) č. 1935/2004.



The Green Dot je registrovanou obchodnou značkou Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH a ako obchodná značka je celosvetovo chránená. Toto logo smú používať výlučne zákazníci spoločnosti DSD GmbH, ktorí majú platnú zmluvu o používaní ochranné známky, alebo spoločnosti zaoberajúce zaoberajú sa odpadovým hospodárstvom v rámci Spolkovej republiky Nemecko. To platí aj pre reprodukciu loga tretími stranami v slovníku, encyklopédii alebo elektronickej databáze, ktoré obsahujú referenčnú príručku.



Tento výrobok spĺňa požiadavky zhody podľa platných európskych predpisov alebo smerníc.



Euroazijská značka zhody (EAC) je značka certifikácie používaná na označenie výrobkov, ktoré spĺňajú všetky technické predpisy Euroazijskej colnej únie.

Čistenie a údržba

- ✓ Припоjte napájací kábel do nástенной zásuvky. Indikátor ovláдания napájania sa rozsvieti.
- ✓ Spotřebič nechaјte ohriať približne 30 minút.
- 1. Kráјасом cesta nakráјajte pripravené cesto.
- 2. Nakráјané cesto poloјíte na lopatku na pizzu a na cesto naneste prísady podľa vlastného výberu.
- 3. Zasuňte lopatku na pizzu s cestom do otvoru terakotovej kupoly a posuňte ju na grilovaciu dosku.
- 4. Pizzu vytiahните вtedy, keď bude cesto mierne hnedé a prísady na jeho vrchu budú riadne pripravené.
- 5. Ak chcete pripravovať ďalší kus, zopakujte kroky 2 – 4.

Používanie plochy na pečenie

- Plochu na pečenie možno použiť na raketovanie (s priloženými panvicami) alebo na varenie na plati.
- Spotřebič nechaјte ohriať približne 30 minút.
- Grilovaciu platiu a panvice potrite trochu oleja.
- Nepoužívaјte žiadne kovové náradie, aby sa predišlo poškodeniu nelepivého povrchu.
- Keď dávate pokrм na grilovaciu platiu, dbajte na to, aby ste ho pravidelne otáčali.
 - Malé kúsky mäsa a/alebo rýb sa pripravia rýchlejšie než veľké.
 - Aby sa zvyšky jedál neprilepli na platiu, počas varenia ich treba okamžite odstrániť.
- Na grilovaciu platiu nikdy nepokladajte mrazené potraviny. Tepelný šok by ju mohol poškodiť.

Koniec používania

- Odpoјte napájací kábel z nástенной zásuvky. Indikátor ovláдания napájania sa vypne.
- Spotřebič nechaјte úplne vychladnúť!



! Riziko popálenia: Nedotýkajte sa kupoly, ktorá nie je úplne vychladnutá!

РЕСЕРТ

Закладný рецепт на cesto на pizzu

- 200 g múky
- 100 ml vlažnej vody
- 1/2 vrecúška sušeného drożdžia
- 1/2 lyžice olivového oleja
- 1 štipka soli
- 1 štipka cukru
- 1. Пресејте мúку a potom ju в nádobе zmiešajte so soфou. Rozmiešajte droždzie a cukor vo vlažnej vode, aby sa úplne rozpustili. Vmiešajte zmes do múky pomocou ručného háка na cesto a elektrického mixéra. Pridajte olivový olej a miesením vypracujte hladké cesto.
- 2. Rukami dôkladne mieste cesto на povrchu posypanom мúkou a potom z cesta vytvarujte guľu. Vložte cesto do nádoby, zakryte ho a nechaјte ho 45 minút kysnúť на teplom mieste bez prívanu
- 3. Znova mieste cesto на povrchu posypanom мúkou a potom ho rozvalkajte.
- 4. Kráјасом cesta nakráјajte cesto a poloјíte ho на lopatku на pizzu. Potom naneste на cesto paradajkovú omáčku a ďalšie prísady.

РЕСЕРТ

Закладný рецепт на listkové cesto

- 270 g múky
- 25 g masla (roztopенého)
- 1 štipka soli
- 1 vaječný žltok
- 125 ml vody (studenéj)
- 250 g masla (studeného)
- 1. Пресејте 250 g múky do nádoby a pridajte roztopené maslo. Z masla a múky vypracujte rukami mrvениčku. Pridajte soľ a vaječný žltok a potom postupne pridajte 125 ml studenej vody. Rukami vypracujte hladké cesto. Cesto zabalte do potravinovej fólie a uložte ho на 30 minút на studené miesto.
- 2. Nakráјajte studené maslo на malé kocky a posypte ich zvýšnou мúkou. Riadne spracujte maslo a мúку a vložte hmotu medzi 2 vrstvy potravinovej fólie. Rozvalkajte maslo do tvaru štvorca (približne 19 cm) a vložte ho do chladničky vychladiť najmenej на 30 minút.
- 3. Rozvalkajte cesto на малом množstve múky do tvaru obdĺžnika s rozmermi 20 × 40 cm. На polovicu cesta uložte studené maslo a preložte ho druhou polovicou. Riadne sťačte okraje cesta. Rozvalkajte kapsy z cesta do tvaru predžizeného obdĺžnika. Z dolnej aj hornej časti preložte približne jednu tretinu listkového cesta smerom do stredu. Takto vytvorené trojvrstvové cesto znova rozvalkajte. Preložte rozvalkané cesto на tretinu podľa vyššie uvedeného postupu a preloženú kapsu z cesta vložte do chladničky najmenej на 30 minút.
- 4. Znova rozvalkajte listkové cesto на малом množstve múky a z hornej aj dolnej časti ho znova preložte на tretinu. Cesto uložte на 30 minút на studené miesto.
- Valќanim, prekladanim a chladenim sa vytvoria jednotlivé listové vrstvy.*
- 5. Znova rozvalkajte cesto. Odrežte kus, ktorý je dvakrát väčší než lopatka на pizzu. Naneste požadované prísady a cesto preložte на polovicu.

ŽIVOTNÉ PROSTREDIE



! Tento spotřebič nesmie byť на konci životnosti likvidovaný spolu s komunálnym odpadom, ale musí sa zlikvidovať v recyklačnom stredisku určenom pre elektrické a elektronické spotřebiče. Tento symbol на spotřebiči, v návode на obsluhu a на obale upozorňuje на túto dôležitú skutočnosť. Materiály použité v tomto spotřebiči je možné recyklovať. Recykлaciou použitých domácich spotřebičov výraznou mierou prispievate k ochrane životného prostredia. Informácie o zberných miestach vám poskytnú miestne úrady.

Podpora

Všetky dostupné informácie a náhradné diely náјдете на www.tristar.eu!

RU

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Производитель не несет ответственности за ущерб в случае несоблюдения правил техники безопасности.
- Во избежание опасных ситуаций для замены поврежденного кабеля питания рекомендуется обратиться к производителю, его сервисному агенту или другим достаточно квалифицированным специалистам.
- Не перемещайте устройство за кабель питания, а также следите за тем, чтобы кабель не перекручивался.
- Установите устройство на устойчивой ровной поверхности.
- Запрещается оставлять включенное в сеть устройство без присмотра.
- Данное устройство предназначено только для использования в бытовых условиях и только по назначению.

- Данное устройство не предназначено для использования детьми в возрасте до 8 лет. Данное устройство может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями или не имеющими соответствующего опыта или знаний, только при условии, что за их действиями осуществляется контроль или они знакомы с техникой безопасной эксплуатации устройства, а также понимают связанные с этим риски. Не позволяйте детям играть с устройством. Храните устройство и его шнур электропитания в месте, недоступном для детей младше 8 лет. Очистка и обслуживание устройства может проводиться детьми только после достижения ими возраста 8 лет или под присмотром взрослых.
- Во избежание поражения электрическим током не погружайте шнур электропитания, штепсель или устройство в воду или любую другую жидкость.
- Используйте только разъем, подходящий для этого устройства.
- Это устройство предназначено для подключения к сетевой розетке, оснащенной заземленным контактом (для устройств класса I).
- Данное устройство не предназначено для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если на поверхности появились трещины, отключите устройство во избежание поражения электрическим током.
- Храните устройство и его шнур электропитания в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- Во время работы устройства открытые поверхности могут нагреваться до очень высоких температур.

- !** Во время использования поверхность может нагреваться.
- Это устройство предназначено для использования в бытовых условиях, а также в схожих областях применения, таких как:
 - Кухонные помещения для служащих магазинов, офисов и других рабочих условий.
 - Отели, moteли и другие условия проживания для использования постояльцами.
 - Условия типа В&В.
 - Фермерские дома.



Универсальный символ, логотип или значок вторичной переработки — это международно признанный символ, используемый для обозначения материалов, подлежащих вторичной переработке. Символ переработки является общественным достоянием и не является товарным знаком.



Отработанные электротехнические изделия нельзя утилизировать вместе с бытовыми отходами. При наличии соответствующих предприятий их следует отдавать на переработку. Для получения информации о переработке обратитесь в местные органы власти или к продавцу.



Раздельный сбор мусора: ознакомьтесь с местными муниципальными правилами.



Продукт и упаковочные материалы подлежат вторичной переработке при условии расширенной ответственности производителя. Для лучшей переработки отходов продукт следует утилизировать отдельно в соответствии с обозначениями на упаковке. Логотип Tripan действует только во Франции.



Этот символ используется для маркировки материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами в Европейском Союзе, как определено в постановлении (ЕС) № 1935/2004.



Зеленая точка является зарегистрированным товарным знаком Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH и защищена как товарный знак во всем мире. Этот логотип может использоваться только клиентами DSD GmbH, имеющим действующий договор на использование товарного знака, или причастными компаниями по обращению с отходами в Федеративной Республике Германии. Это правило также относится к воспроизведению логотипа третьими лицами в словаре, энциклопедии или электронной базе данных, содержащей справочное руководство.

CE

Этот продукт отвечает требованиям соответствия, которые предусмотрены применимыми европейскими нормами или директивами.



Евразийский знак соответствия (EAC) - сертификационный знак для обозначения продукции, соответствующей всем техническим регламентам Евразийского Таможенного союза.

Очистка и обслуживание

- Перед очисткой отключите устройство от сети и подождите, пока оно остынет.
- Запрещается погружать электрические устройства в воду или любую другую жидкость.
- Запрещается использовать абразивные средства, скребки или металлические мочалки на других деталях устройства. Вместо этого воспользуйтесь влажной тканью.
- Мойте лопатки для пиццы и пластину для гриля в теплой воде после каждого использования.



Керамическая крышка и основание

- Дайте керамической крышке полностью остыть перед соприкосновением с водой. В противном случае она может треснуть.
- Протрите керамическую крышку и основание влажной тканью.
- Очистите наружную поверхность прибора и порционные сковородки чуть влажной тканью или бумажным полотенцем так, чтобы на них не осталось влаги, масла и жира.
- Керамическая крышка не впитывает влагу. Она высохнет на воздухе.
- Используйте устройство снова только после полного высыхания крышки.

ОПИСАНИЕ КОМПОНЕНТОВ

- Керамическая крышка с жарочной поверхностью, оснащенной антипригарным покрытием.
- Нагревательный элемент.
- Пластина для гриля с антипригарным покрытием.
- Штепсельная вилка.
- Световой индикатор питания.
- Основание.
- Нож для теста.
- Лопатки для пиццы из нержавеющей стали.
- Порционные сковородки.

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Извлеките устройство и принадлежности из упаковки. Удалите с устройства наклейки, защитную пленку или пластик.
- Установите устройство на горизонтальной устойчивой поверхности и обеспечьте зазор не менее 30 см вокруг него. Устройство должно находиться в вертикальном положении.
- Проверьте полноту комплектации.
- Если какие-либо детали отсутствуют или повреждены, не используйте устройство. Верните его торговому представителю немедленно.
- Перед тем как вставлять штекер в розетку, удостоверьтесь, что напряжение сети соответствует требованиям устройства. Вы можете найти необходимую информацию на паспортной табличке.
- Вставьте штекер в правильно установленную розетку с заземлением.
- Не вставляйте штекер, если устройство полностью не собрано! После подключения штекера устройство начинает нагреваться немедленно!

ПРИМЕЧАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Устройство Pizza Festa Gourmet сочетает в себе сразу три функции. Его можно использовать как раклетницу или гридль, а также для приготовления восхитительной пиццы. Не делайте тесто слишком толстым, так как при подъеме оно может соприкоснуться с нагревательным элементом. Время выпекания зависит от нескольких факторов:

- вид теста;
- вид начинки;
- количество пицц, выпекаемых одновременно;
- условия в помещении (например, температура, сквозняк).

Керамическая крышка хорошо удерживает тепло. Благодаря этому температура пиццы долго поддерживается на оптимальном уровне.
Время приготовления

- Итальянский корж (тонкий): 5–7 минут
- Американский корж (толстый): > 7 минут

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



Керамическая крышка очень сильно нагревается! Не прикасайтесь к ней во время приготовления.

Использование печи для пиццы

- ✓ Поместите пластину для гриля на подставку таким образом, чтобы нагревательные штыри вошли в пазы пластины.
- ✓ Установите керамическую крышку на корпус.
- ✓ Вставьте штекер в розетку. Загорится световой индикатор питания.
- ✓ Предварительно нагрейте устройство примерно в течение 30 минут.

- Нарежьте подготовленное тесто ножом для теста.
- Поместите вырезанное тесто на лопатку для пиццы и выложите на тесто желаемые ингредиенты.
- Вставьте лопатку для пиццы с тестом в отверстие в керамической крышке и положите на пластину для гриля.
- Вытащите пиццу из устройства, когда тесто приобретет светло-коричневый цвет и начинка полностью приготовится.
- Если вы хотите приготовить еще одну пиццу, повторите шаги 2–4.

Использование жарочной поверхности

- Жарочную поверхность можно использовать как гридль или раклетницу (порционные сковородки входят в комплект).
- Предварительно нагрейте устройство примерно в течение 30 минут.
- Смажьте гридль и сковороды небольшим количеством масла.
- Не используйте металлические принадлежности, так как они могут повредить антипригарное покрытие.
- Регулярно переворачивайте разложенные на гридле продукты.
- Маленькие куски мяса и рыбы готовятся быстрее, чем крупные.
- Чтобы избежать пригорания кусочков пиши, не оставляйте их на жарочной поверхности после приготовления.
- Не помещайте замороженные продукты на жарочную поверхность. Большая разница температур может привести к повреждению устройства.

После использования

- Выньте штекер из розетки. Световой индикатор питания погаснет.
- Дождитесь полного остывания устройства.



! Опасность ожога: не прикасайтесь к керамической крышке, пока она полностью не остынет!

РЕЦЕПТЫ

Базовый рецепт с использованием теста для пиццы

- 200 г муки
- 100 мл теплой воды
- ½ упаковки сухих дрожжей
- ½ столовой ложки оливкового масла
- 1 щепотка соли
- 1 щепотка сахара
- 1. Просейте муку через сито и смешайте ее с солью в чаше. Высыпьте дрожжи и сахар в теплую воду и перемешайте до полного растворения. В эту воду постепенно добавьте муку, перемешивая смесь с помощью портативного электромиксера со специальной насадкой-крюком. Добавьте оливковое масло и замесите мягкое эластичное тесто.
- 2. С силой вымешайте тесто руками на присыпанной мукой рабочей поверхности, а затем сформируйте из теста шар. Поместите тесто в чашу, накройте его и оставьте подниматься в теплом помещении без сквозняка на 45 мин.
- 3. Еще раз вымешайте тесто на присыпанной мукой поверхности, а затем раскатайте его.
- 4. Отрежьте кусок теста ножом для теста и поместите на лопатку для пиццы. Выложите на тесто томатный соус и другие желаемые ингредиенты.

РЕЦЕПТЫ

Базовый рецепт выпечки с использованием слоеного теста

- 270 г муки
- 25 г растопленного сливочного масла
- 1 щепотка соли
- 1 яичный желток
- 125 мл холодной воды
- 250 г холодного сливочного масла
- 1. Просейте 250 г муки через сито в чашу, добавьте растопленное сливочное масло. Помните в руках муку и масло, чтобы сформировать крошки. Добавьте соль и яичный желток, а затем постепенно влейте 125 мл холодной воды. Замесите руками мягкое эластичное тесто. Заверните тесто в пищевую пленку и поместите в прохладное место на 30 минут.
- 2. Нарежьте холодное масло мелкими кубиками и присыпьте их оставшейся мукой. Хорошо вымешайте масло и муку и поместите их между двумя слоями пищевой пленки. Раскатайте масло на квадрат со стороной около 19 см и поместите его в холодильник для остывания минимум на 30 минут.
- 3. Раскатайте тесто в прямоугольник размером 20x40 см, присыпав рабочую поверхность небольшим количеством муки, поместите холодное сливочное масло на половину теста и накройте его второй половиной. Тщательно слепите края теста. Раскатайте конверт из теста в продолговатый прямоугольник. Заверните треть длины теста с каждой стороны в центр. Раскатайте этот трехслойный конверт снова. Снова сложите раскатанное слоеное тесто в три слоя и поместите сложенный конверт из теста в холодильник минимум на 30 минут.
- 4. Раскатайте слоеное тесто, присыпав рабочую поверхность небольшим количеством муки, заверните верхнюю треть пласта к середине и проделайте то же с нижней третью. Поместите в прохладное место на 30 минут. *Благодаря раскатыванию, складыванию и охлаждению формируются тонкие воздушные слои.*
- 5. Раскатайте слоеное тесто снова. Отрежьте кусок теста размером в два раза больше лопатки для пиццы. Выложите начинку и сложите тесто пополам.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ



! По истечении срока службы не выкидывайте данное устройство с бытовыми отходами. Вместо этого его необходимо сдать в центральный пункт переработки электрических или электронных бытовых приборов. На этот важный момент указывает данный символ, используемый на устройстве, в руководстве по эксплуатации и на упаковке. Используемые в данном устройстве материалы подлежат вторичной переработке. Способствуя вторичной переработке бытовых приборов, вы вносите огромный вклад в защиту окружающей среды. Информацию о ближайшем пункте сбора таких приборов можно узнать в органах местного самоуправления.

Поддержка

Вся доступная информация и сведения о запчастях приведены на веб-сайте www.tristar.eu!