TRISTAR

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

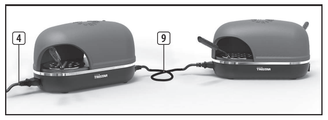
CS | Návod na použití

SK | Návod na použitie

RU | Руководство по эксплуатации

PZ-9161
PZ-9162

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



WWW.TRISTAR.EU

Tristar Europe B.V. | Jules Verneweg 87
5015 BH Tilburg | The Netherlands

EN Instruction manual

SAFETY

- By ignoring the safety instructions the manufacturer cannot be held responsible for the damage.
- 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 device 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.

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 cooled off before getting into contact with water. Otherwise the terracotta dome may burst!
- Clean the dome and base only with a damp cloth.
- 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. Handmade terracotta dome
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. Connection cord

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 a 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!
- The connection cord can be used to connect multiple units to each other.
- On the front side of the main unit you can plug in the power cord.
- On the back side of the main unit you can plug in a connection cord.
- NOTE: the maximum amount of units connected to one another is 4.

NOTES ON USE

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)

Preparation time:
- Italian crust (thin): 5-7 minutes
- American crust (thick): > 7 minutes

USE

(!)

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

✓ 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.
✓ Connect any additional units if desired.
✓ 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.

End of operation

- Unplug the power cord from the wall outlet. The power control lamp turns off.
- Allow the appliance to cool down completely!
- Disconnect any additional units.

(!) 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

Basis 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.
- 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 wanneer de stekker zich in het stopcontact bevindt.
- 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 begrijpen 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:
  - Personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
  - Door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen.
  - Bed&Breakfast-type omgevingen.
  - Boerderijen.

Reiniging en onderhoud

- Verwijder voor reiniging de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld.
- 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 pizzaspatel 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.
- De terracotta koepel neemt mogelijk geen water op. U kunt deze aan de lucht laten drogen.
- Gebruik het apparaat pas opnieuw wanneer de koepel volledig droog is.

BESCHRIJVING VAN ONDERDELEN

1. Handgemaakte terracotta koepel
2. Verwarmingselement
3. Grillplaat met antiaanbaklaag
4. Stekker
5. Voedingslampje
6. Basis
7. Deegsnijder
8. Roestvrijstalen pizzaspatels
9. Aansluitsnoer

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

- Haal het apparaat en de accessoires uit de doos. Verwijder de stickers, de beschermfolie of het plastic van het apparaat.
- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond en houd minimaal 30 cm vrije ruimte rondom het apparaat. Zorg ervoor dat het apparaat rechtop wordt geplaatst.
- 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.
- Met het aansluitsnoer kunt u meerdere apparaten aan elkaar koppelen.
- U kunt het netsnoer aansluiten aan de voorkant van het apparaat.
- Aan de achterkant van het apparaat kunt u een aansluitsnoer aansluiten.
- OPMERKING: er kunnen maximaal 4 apparaten op elkaar worden aangesloten.

OPMERKINGEN OVER HET GEBRUIK

Het deeg moet niet te dik zijn, omdat het rijzende 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
- Omgevingsomstandigheden (bijv. temperatuur, tocht)

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.

✓ Plaats de grillplaat zo op de beugels dat de uitsparing zich op de verwarmingselementen bevindt.
✓ Plaats de terracotta koepel op de basis.
✓ Sluit eventueel een extra apparaat aan.
✓ 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 pizzaspatel bedek het deeg met ingrediënten naar keuze.
3. Steek de pizzaspatel 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 gebruind is en de ingrediënten gaar zijn.
5. Als u nog een pizzastuk wilt bereiden, herhaalt uw stap 2 tot en met 4.

Na gebruik

- Haal de stekker uit het stopcontact. Het voedingslampje gaat uit.
- Laat het apparaat volledig afkoelen.
- Ontkoppel eventuele extra apparaten.

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

RECEPT

Basisrecept pizzadeeg

200 g bloem
100 ml lauwwarm water
½ pakje gedroogde gist
½ eetlepel olijfolie
Een snufje zout
Een schepje 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 lauwwarme water. Gebruik een handmixer met deeghaken 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 pizzaspatel. 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 pizzaspatel. 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.

Support

U kunt alle beschikbare informatie en reserveonderdelen vinden op www.tristar.eu!

FR Manuel d'instructions

SÉCURITÉ

- Si vous ignorez les consignes de sécurité, le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages.
- 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.
- Ne laissez jamais le dispositif sans surveillance s'il est connecté à l'alimentation.
- 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.

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.
- 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

1. Dôme en terre cuite fait à la main
2. Élément de chauffage
3. Plaque de gril antiadhésive
4. Prise de courant
5. Témoin lumineux d'alimentation
6. Base
7. Coupe-pâte
8. Palettes à pizza en acier inoxydable
9. Cordon d'interconnexion

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 stable plate et assurez un dégagement tout autour d'au moins 30 cm. Assurez-vous que l'appareil est monté 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 !
• Le cordon d'interconnexion permet de connecter plusieurs unités entre elles.
• Branchez le cordon d'alimentation à l'avant de l'unité principale.
• Branchez le cordon d'interconnexion à l'arrière de l'unité principale.
• NB : 4 unités maximum peuvent être connectées les unes aux autres.

REMARQUES SUR L'UTILISATION
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)
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.
✓ 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.
✓ Connectez au besoin une ou plusieurs autres unités.
✓ Branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale. Le témoin lumineux d'alimentation s'allume.
✓ Préchauffez l'appareil pendant environ 30 minutes.
1. Découpez la pâte préparée à l'aide du coupe-pâte.
2. Déposez la pâte coupée sur la palette à pizza et recouvrez-la avec les ingrédients de votre choix.
3. Introduisez la palette à pizza avec la pâte dans l'ouverture du dôme en terre cuite et placez-la sur la plaque du gril.
4. Enlevez la pizza une fois que la pâte est légèrement dorée et que la garniture est bien cuite.
5. Si vous souhaitez préparer une nouvelle pizza, répétez les points 2 à 4.

Fin de l'opération
• Débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale. Le témoin lumineux d'alimentation s'éteint.
• Laissez l'appareil refroidir complètement !
• Déconnectez les autres unités, le cas échéant.

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

RECETTE
Recette de pâte à pizza de base
200 g de farine
100 ml d'eau tiède
⅔ 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 pliée 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 recyclant 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.
• 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 bleiben, während es an einer Stromquelle angeschlossen 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.

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.
• Die Terrakottakuppel darf kein Wasser aufnehmen. Sie kann an der Luft trocknen.
• Benutzen Sie das Gerät erst wieder, wenn die Kuppel vollständig trocken ist.

TEILEBESCHREIBUNG
1. Handgefertigte Terrakottakuppel
2. Heizelement
3. Grillplatte mit Antihaftbeschichtung
4. Netzstecker
5. Kontrollleuchte
6. Sockel
7. Teigschneider
8. Edelstahl-Pizzaschaufel
9. Verbindungskabel

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 Oberfläche und halten Sie einen Mindestabstand von 30 cm um das Gerät ein. Achten Sie darauf, dass das Gerät in aufrechter Position aufgestellt wird.
• 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!
• Mit dem Verbindungskabel lassen sich mehrere Geräte miteinander verbinden.
• Auf der Vorderseite der Haupteinheit kann das Netzkabel angeschlossen werden.
• Auf der Rückseite der Haupteinheit kann ein Verbindungskabel angeschlossen werden.
• HINWEIS: Es können maximal 4 Einheiten miteinander verbunden werden.

NUTZUNGSHINWEISE
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)
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.
✓ Legen Sie die Grillplatte so auf die Halterungen, dass sich die Aussparung auf den Heizstäben befindet.
✓ Setzen Sie die Terrakottakuppel auf den Sockel.
✓ Schließen Sie bei Bedarf weitere Geräte an.
✓ Schließen Sie das Netzkabel an einer Steckdose an. Die Kontrollleuchte geht an.
✓ Heizen Sie das Gerät ca. 30 Minuten lang vor.
1. Schneiden Sie den vorbereiteten Teig mit dem Teigschneider.
2. Legen Sie das Teigstück auf die Pizzaschaufel und belegen Sie den Teig mit den gewünschten Zutaten.
3. Führen Sie die Pizzaschaufel mit dem Teig in die Öffnung in der Terrakottakuppel ein und setzen Sie sie auf der Grillplatte ab.
4. Nehmen Sie die Pizza heraus, sobald der Teig leicht gebräunt und der Belag durchgegart ist.
5. Um ein weiteres Stück Pizza zuzubereiten, wiederholen Sie die Punkte 2-4.

Betriebsende
• Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Die Kontrollleuchte geht aus.
• Lasen Sie das Gerät vollständig abkühlen!
• Trennen alle übrigen Geräte ab.

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, trocken 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 nun 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 Mehlbutter zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie. Rollen Sie die Mehlbutter zu einem Quadrat von ca. 19 cm aus und stellen Sie dieses dann für mindestens 30 Minuten zum Abkühlen in den Kühlschrank.
3. Rollen Sie den Mehlteig 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 Teigränder 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.
• 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 dispositivo sin supervisión mientras esté conectado a la alimentación.
• 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, sin 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 residencial.
  – Entornos de tipo casa de huéspedes.
  – Granjas.

Limpieza y mantenimiento
• Antes de limpiar, desenchufe el aparato y espere a que el aparato se enfríe.
• Nunca sumerja el dispositivo eléctrico en agua ni en ningún otro líquido.
• Nunca utilice productos de limpieza abrasivos o fuertes, estropajos o lana metálica en otras piezas del dispositivo. En su lugar, utilice un paño húmedo para limpiar.
• Aclare la pala para pizza y la plancha con agua tibia después de cada uso.

Base y cúpula de terracota
• La cúpula de terracota debe estar totalmente fría antes de entrar en contacto con el agua. De lo contrario, la cúpula de terracota podría romperse.
• Limpie la base y la cúpula únicamente con un paño húmedo.
• La cúpula de terracota no debe absorber agua. Puede dejarla secar al aire.
• Utilice el electrodoméstico únicamente si la cúpula está totalmente seca.

DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS
1. Cúpula de terracota hecha a mano
2. Elemento calefactor
3. Plancha con revestimiento antiadherente
4. Enchufe eléctrico
5. Piloto de encendido
6. Base
7. Cortador de masa
8. Palas para pizza de acero inoxidable
9. Cable de conexión

ANTES DEL PRIMER USO
• Saque el aparato y los accesorios de la caja. Quite los adhesivos, la lámina protectora o el plástico del dispositivo.
• Coloque el aparato sobre una superficie plana estable y mantenga un mínimo de 30 cm de espacio libre alrededor del mismo. Asegúrese de que la unidad esté en posición vertical.
• Compruebe que dispone de todos los componentes.
• Si no ha recibido todos los elementos o detecta algún daño, no ponga en marcha el electrodoméstico. Devuélvalo inmediatamente al distribuidor.
• Antes de introducir el enchufe eléctrico en la toma, compruebe que la tensión de red se corresponde con la del aparato. Encontrará la información necesaria en la placa.
• Conecte el enchufe eléctrico solo en tomas a prueba de descargas eléctricas correctamente instaladas.
• NO inserte el enchufe eléctrico en la toma de pared hasta que el electrodoméstico no esté totalmente montado. ¡El aparato comenzará a calentarse en cuanto lo conecte!
• El cable de conexión se puede usar para conectar varias unidades entre sí.
• En la parte frontal de la unidad principal puede conectar el cable de alimentación.
• En la parte trasera de la unidad principal puede conectar el cable de conexión.
• NOTA: Es posible conectar hasta un máximo de 4 unidades entre sí.

NOTAS ACERCA DEL USO
La masa no debe ser demasiado gruesa ya que, al aumentar su tamaño, podría entrar en contacto con el elemento calefactor.
El tiempo de cocción dependerá de los siguientes factores:
• Tipo de masa
• Ingredientes añadidos sobre la masa
• Número de pizzas cocinadas al mismo tiempo
• Condiciones ambientales (por ejemplo, temperatura y corrientes de aire)
Tiempo de preparación:
• Corteza italiana (fina): entre 5 y 7 minutos
• Corteza americana (gruesa): más de 7 minutos

USO

¡La cúpula de terracota del electrodoméstico alcanza temperaturas muy elevadas! No toque la cúpula mientras esté en funcionamiento.
✓ Coloque la plancha en los soportes de modo que la abertura quede sobre las barras de calentamiento.
✓ Coloque la cúpula de terracota sobre la base.
✓ Conecte otras unidades si lo desea.
✓ Enchufe el cable de alimentación a la toma de pared. La luz de control de potencia se enciende.
✓ Precaliente el aparato durante 30 minutos aproximadamente.
1. Corte la masa preparada con el cortador de masa.
2. Coloque la masa cortada sobre la pala para pizza y cúbrala con los ingredientes que desee.
3. Introduzca la pala para pizza con la masa por la abertura de la cúpula de terracota y colóquela en la plancha.
4. Cuando la masa esté ligeramente tostada y los ingredientes se hayan cocinado, saque la pizza.
5. Si desea preparar otra unidad, repita los pasos del 2 al 4.

Fin de funcionamiento
• Desenchufe el cable de alimentación de la toma de pared. La luz de control de potencia se apagará.
• Deje que el aparato se enfríe completamente.
• Desconecte las unidades adicionales.

Riesgo de quemadura: No toque la cúpula hasta que se haya enfriado por completo.

RECETA
Receta de masa de pizza básica
200 g de harina
100 ml de agua tibia
⅔ paquete de levadura seca
½ cucharada de aceite de oliva
1 pellizco de sal
1 pellizco de azúcar
1. Tamice la harina y mézclela con la sal en un recipiente. Disuelva la levadura y el azúcar en agua tibia removiéndolas. Utilice el gancho para amasar de una batidora eléctrica para mezclarlas con la harina. Añada el aceite de oliva y amase todo junto hasta conseguir una masa suave.
2. Amase con fuerza la masa con las manos sobre una superficie de trabajo enharinada y, a continuación, forme una bola. Coloque la masa en un recipiente, cúbrala y deje que suba durante 45 minutos en un lugar cálido donde no haya corrientes de aire.
3. Amase de nuevo la masa sobre la superficie enharinada y estírela con el rodillo.
4. Corte la masa con el cortador de masa y colóquela encima de la pala para pizza. A continuación, extienda salsa de tomate sobre la masa y cúbrala con los ingredientes que desee.

RECETA
Receta básica de hojaldre
270 g de harina
25 g de mantequilla (derretida)
1 pellizco de sal
1 yema de huevo
125 ml de agua (fría)
250 g de mantequilla (fría)
1. Tamice 250 g de harina dentro de un recipiente y añada la mantequilla derretida. Amase con las manos la mantequilla y un poco de harina hasta conseguir migas. Añada la sal y la yema del huevo y vierta poco a poco los 125 ml de agua fría. Mezcle todos los ingredientes con las manos hasta conseguir una masa suave. Envuélvala con film transparente y déjela en un lugar fresco durante 30 minutos.
2. Corte la mantequilla fría en cubos pequeños y espolvoréele por encima el resto de harina. Amase bien la mantequilla con la harina y colóquela entre 2 capas de film transparente. Estire la mantequilla con el rodillo hasta formar un cuadrado de unos 19 cm y métala en la nevera durante 30 minutos como mínimo para que se enfríe.
3. Estire la masa de la harina con el rodillo sobre una pequeña cantidad de harina hasta formar un rectángulo de 20 x 40 cm aproximadamente. Coloque la mantequilla fría sobre la mitad de la masa y pliegue la otra mitad de la masa. Presione con firmeza los bordes de la masa. Estire el paquete de masa hasta formar un rectángulo alargado. Coja la parte de arriba y la parte de abajo y pliegue aproximadamente un tercio del hojaldre hacia el centro. Vuelva a estirar con el rodillo este paquete de masa de tres capas. De nuevo, pliegue el hojaldre estirado desde la parte de arriba y la de abajo un tercio y coloque el paquete de masa plegado en la nevera durante 30 minutos al menos.
4. Estire de nuevo con el rodillo el hojaldre encima de una pequeña cantidad de harina y pliéguelo desde la parte arriba y la de abajo hacia el centro. Guárdela en un lugar fresco durante 30 minutos.
Al extender y plegar la masa (o "girarla") y enfriarla, se crean las finas hojas de masa.
5. Vuelva a extender la masa de hojaldre. Corte un trozo el doble de grande que la pala para pizza. Cúbrala con los ingredientes que desee y pliéguela.

MEDIO AMBIENTE

Este aparato no debe desecharse con la basura doméstica al final de su vida útil, sino que se debe entregar en un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Este símbolo en el aparato, manual de instrucciones y embalaje quiere atraer su atención sobre esta importante cuestión. Los materiales utilizados en este aparato se pueden reciclar. Mediante el reciclaje de electrodomésticos, usted contribuye a fomentar la protección del medioambiente. Solicite más información sobre los puntos de recogida a las autoridades locales.

Soporte
Puede encontrar toda la información y recambios en www.tristar.eu!

PT Manual de Instruções

SEGURANÇA
• O fabricante não pode ser responsabilizado por quaisquer danos se ignorar as instruções de segurança.
• Nunca desloque o aparelho puxando pelo cabo e certifique-se de que este nunca fica preso.
• O aparelho deve ser colocado numa superfície plana e estável.
• O utilizador não deve abandonar o aparelho enquanto este estiver ligado à alimentação.
• Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica e para os fins para os quais foi concebido.
• Este aparelho não deve ser utilizado por crianças com idades compreendidas entre menos de 8 anos. Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, assim como com falta de experiência e conhecimentos, caso sejam supervisionadas ou instruídas sobre como utilizar o aparelho de modo seguro e compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. Mantenha o aparelho e respetivo cabo fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos. A limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.
• Para se proteger contra choques elétricos, não mergulhe o cabo, a ficha nem o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
• Utilize apenas o conector apropriado para este dispositivo.
• O aparelho deverá ser ligado a uma saída de tomada com contacto de terra (para aparelhos de classe I).
• O aparelho não se destina a ser operado através de um sistema de temporizador externo ou de controlo remoto à parte.
• AVISO: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
• Mantenha o aparelho e respectivo cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
• A temperatura das superfícies acessíveis poderá ser elevada quando o aparelho está em funcionamento.
• A superfície pode aquecer durante a utilização.
• Este aparelho destina-se a ser usado em aplicações domésticas e semelhantes tais como:
  – Zonas de cozinha profissional em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
  – Por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial.
  – Ambientes de dormida e pequeno almoço.
  – Quintas.

Limpeza e manutenção
• Antes de limpar, desligue o aparelho da tomada e aguarde até arrefecer.
• Nunca mergulhe o dispositivo elétrico em água ou qualquer outro líquido.
• Nunca use produtos de limpeza agressivos e abrasivos, esfregões de metal ou palha de aço noutras peças do dispositivo. Utilize, em vez disso, um pano húmido para limpar os referidos elementos.
• Depois de utilizar a pá de piza e a placa de grelhar, passe-as por água morna e enxague bem.

Cúpula de terracota e base
• A cúpula de terracota precisa de arrefecer completamente antes de entrar em contacto com água. Caso contrário, a cúpula de terracota pode rebentar!

TRISTAR

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

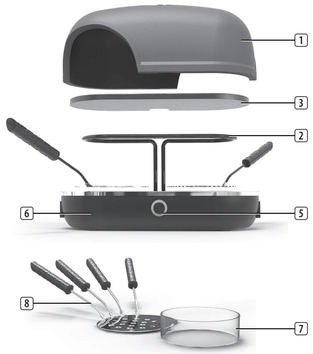
CS | Návod na použití

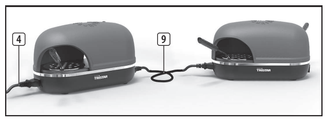
SK | Návod na použitie

RU | Руководство по эксплуатации

PZ-9161
PZ-9162

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





WWW.TRISTAR.EU

Tristar Europe B.V. | Jules Verneweg 87
5015 BH Tilburg | The Netherlands

- Limpe a cúpula e a base apenas com um pano húmido.
- A cúpula de terracota pode não absorver água. Ela pode secar ao ar livre.
- Só volte a utilizar o aparelho quando a cúpula estiver completamente seca.

DESCRIÇÃO DAS PEÇAS
1. Cúpula de terracota artesanal
2. Elemento de aquecimento
3. Placa de grelhar revestida antiaderente
4. Ficha
5. Luz indicadora de alimentação
6. Base
7. Cortador de massa de piza
8. Pás de piza em aço inoxidável
9. Cabo de ligação

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO
- Retire o aparelho e os acessórios da caixa. Retire os autocolantes, a película ou plástico de proteção do aparelho.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e estável e deixe, no mínimo, 30 cm de espaço livre à volta do mesmo. Certifique-se de que a unidade é colocada na vertical.
- Confirme que recebeu todo o equipamento necessário.
- Em caso de entrega incompleta ou danos, não utilize o aparelho. Devolva-o imediatamente ao revendedor.
- Antes de introduzir a ficha na tomada, confirme que a tensão de rede elétrica corresponde à indicada no aparelho. Esta informação encontra-se na placa de identificação do aparelho.
- Ligue a ficha a uma tomada antichoque devidamente instalada.
- NÃO ligue a ficha a uma tomada de parede antes que o aparelho esteja totalmente montado! Ao introduzir a ficha, o aparelho começa imediatamente a aquecer!
- O cabo de ligação pode ser utilizado para ligar várias unidades entre si.
- Pode ligar o cabo de alimentação à frente da unidade principal.
- Pode ligar um cabo de ligação à traseira da unidade principal.
- NOTA: a quantidade máxima de unidades ligadas entre si é 4.

NOTAS SOBRE A UTILIZAÇÃO
A massa não deve ser muito grossa, uma vez que na fase de levedura a massa pode entrar em contacto com o elemento de aquecimento.
O tempo de cozedura depende dos seguintes fatores:
- Tipo de massa
- Ingredientes a adicionar à massa
- O número de pizas cozinhadas ao mesmo tempo
- Condições ambientais (por exemplo, temperatura, tiragem de ar)

Tempo de preparação:
- Crosta italiana (fina): 5-7 minutos
- Crosta americana (grossa): > 7 minutos

UTILIZAÇÃO

A cúpula de terracota do aparelho aquece muito! Não toque na cúpula enquanto estiver a utilizar o aparelho.
- ✓ Coloque a placa de grelhar nos suportes de modo a que a reentrância fique sobre as resistências elétricas.
- ✓ Coloque a cúpula de terracota na base.
- ✓ Ligue todas as unidades adicionais que desejar.
- ✓ Ligue o cabo de alimentação à tomada de parede. A luz indicadora de alimentação acende.
- ✓ Pré-aqueça o aparelho durante cerca de 30 minutos

1. Corte a massa preparada com o cortador de massa de piza.
2. Coloque a massa cortada na pá de piza e cubra a massa com ingredientes à sua escolha.
3. Introduza a pá de pizza com a massa na abertura da cúpula de terracota e coloque-a sobre a placa de grelhar.
4. Retire a piza quando a massa estiver ligeiramente acastanhada e a cobertura estiver bem cozida.
5. Se quiser preparar outra piza, repita os passos 2 a 4.

Fim da operação
- Retire o cabo de alimentação da tomada de parede. A luz indicadora de alimentação apaga-se.
- Deixe o aparelho arrefecer completamente!
- Desligue todas as unidades adicionais.

Risco de queimaduras: não toque na cúpula enquanto não tiver arrefecido completamente!

RECEITA
Receita básica para massa de piza
200 g de farinha
100 ml de água morna
½ pacote de fermento seco
½ colher de sopa de azeite
1 pitada de sal
1 pitada de açúcar
1. Numa tijela, coe a farinha e misture com sal. Junte o fermento e o açúcar a água morna até dissolverem. Bata a farinha com o gancho de amassar de uma batedeira elétrica portátil. Adicione o azeite e amasse tudo em conjunto para criar uma massa suave.
2. Passe farinha na bancada e amasse vigorosamente a massa com as mãos até formar uma bola. Coloque a massa numa tijela, cubra-a e deixe-a descansar num local quente e sem correntes de ar durante 45 minutos.
3. Volte a amassar a massa na bancada com farinha e estenda-a.
4. Corte a massa com o cortador de massa de piza e coloque-a na pá de piza. Em seguida, espalhe molho de tomate sobre a massa e cubra-a com ingredientes à sua escolha.

RECEITA
Receita básica para massa folhada
270 g de farinha
25 g de manteiga (derretida)
1 pitada de sal
1 gema de ovo
125 ml de água (fria)
250 g de manteiga (fria)
1. Numa tijela, coe 250 g de farinha e adicione a manteiga derretida. Amassa a manteiga e alguma farinha com as mãos para criar migalhas. Junte sal, a gema de ovo e vá adicionando gradualmente 125 ml de água fria. Misture tudo com as mãos até criar uma massa suave. Embrulhe em película aderente e coloque num local frio durante 30 minutos.
2. Corte a manteiga fria em cubos pequenos e polvilhe o resto da farinha sobre a manteiga. Amassa bem a manteiga e a farinha e coloque-as entre 2 camadas de película aderente. Estenda a manteiga até formar um quadrado de 19 cm e coloque-a no frigorífico durante pelo menos 30 minutos.
3. Polvilhe a bancada com um pouco de farinha e estenda a massa com farinha até formar um retângulo com cerca de 20 x 40 cm. Coloque a manteiga fria numa metade da massa e depois dobre a outra metade da massa. Pressione as extremidade da massa com força. Estenda a massa até formar um retângulo alongado. Pegando pela parte de baixo e pela parte de cima, dobre cerca de um terço da massa folhada até ao centro. Volte a estender esta massa de três camadas. Dobre novamente a massa folhada estendida cerca de um terço, pegando pela parte de baixo e pela parte de cima, e coloque-a no frigorífico durante pelo menos 30 minutos.
4. Polvilha a bancada com um pouco de farinha e volte a estender a massa e a dobrá-la cerca de um terço até ao centro, pegando pela parte de baixo e pela parte de cima. Guarde num local fresco durante 30 minutos.
Ao estender, dobrar e arrefecer a massa folhada, criam-se camadas finas de massa.
5. Volte a estender a massa folhada. Corte um pedaço duas vezes maior que a pá de piza. Cubra com ingredientes à sua escolha e dobre metade.

AMBIENTE

Este aparelho não deve ser depositado no lixo doméstico no fim da sua vida útil, mas deve ser entregue num ponto central de reciclagem de aparelhos domésticos elétricos e eletrónicos. Este símbolo indicado no aparelho, no manual de instruções e na embalagem chama a sua atenção para a importância desta questão. Os materiais utilizados neste aparelho podem ser reciclados. Ao reciclar aparelhos domésticos usados, está a contribuir de forma significativa para a proteção do nosso ambiente. Solicite às autoridades locais informações relativas aos pontos de recolha.

Assistência
Encontra todas as informações e peças de substituição disponíveis em www.tristar.eu!

IT Istruzioni per l'uso

SICUREZZA
- Il produttore non è responsabile di eventuali danni e lesioni conseguenti la mancata osservanza delle istruzioni di sicurezza.
- Non spostare mai l'apparecchio tirandolo per il cavo e controllare che il cavo non possa rimanere impigliato.
- Collocare l'apparecchio su una superficie stabile e piana.
- Non lasciare mai l'apparecchio senza sorveglianza quando è collegato all'alimentazione.
- Questo apparecchio è destinato a un uso esclusivamente domestico e deve essere utilizzato soltanto per gli scopi previsti.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini di età inferiore agli 8 anni. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure senza la necessaria pratica ed esperienza sotto la supervisione di un adulto o dopo aver ricevuto adeguate istruzioni sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e aver compreso i possibili rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Mantenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni. I bambini non devono eseguire interventi di manutenzione e pulizia almeno che non abbiano più di 8 anni e non siano controllati.
- Per proteggersi dalle scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o l'apparecchio nell'acqua né in qualsiasi altro liquido.
- Per questo dispositivo utilizzare esclusivamente il connettore appropriato.
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa di rete dotata di messa a terra (per elettrodomestici di classe I).
- L'apparecchio non è progettato per essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di telecomando separato.
- AVVERTENZA: Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare possibili scosse elettriche.
- Mantenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere alta quando l'apparecchio è in funzione.
- La superficie può riscaldarsi molto durante l'uso.
- 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.

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 detergenti 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.
- 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
1. Cupola in terracotta fatta a mano
2. Elemento riscaldante
3. Piastra grill antiaderente
4. Spina di alimentazione
5. Spia di alimentazione
6. Base
7. Taglia impasto
8. Palette per pizza in acciaio inossidabile
9. Cavo di connessione

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO
- Estrarre apparecchio e accessori dall'imballaggio. Rimuovere adesivi, pellicola protettiva o plastica dall'apparecchio.
- Collocare l'apparecchio su una superficie piana e stabile e assicurare un minimo di 30 cm di spazio libero intorno. 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!
- Il cavo di connessione può essere utilizzato per collegare più unità tra loro.
- Il cavo di alimentazione va collegato sul lato anteriore dell'unità principale.
- Il cavo di connessione va collegato sul lato posteriore dell'unità principale.
- NOTA: è possibile collegare tra loro un massimo di 4 unità.

NOTE PER L'USO
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)

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.
- ✓ Posizionare la piastra sui supporti in modo che il foro si trovi sulle barre di riscaldamento.
- ✓ Collocare la cupola in terracotta sulla base.
- ✓ Collegare eventuali unità aggiuntive.
- ✓ Inserire la spina di alimentazione nella presa elettrica. La spia di controllo dell'alimentazione si accende.
- ✓ Preriscaldare l'apparecchio per circa 30 minuti

1. Tagliare l'impasto con il taglia impasto.
2. Posizionare una porzione di impasto tagliato sulla paletta per pizza e condire con ingredienti a scelta.
3. Inserire la paletta per pizza con la pasta nell'apertura della cupola in terracotta e poggiarla sulla piastra.
4. Sfornare la pizza quando è leggermente dorata e il condimento è ben cotto.
5. Se si desidera preparare un'altra pizza, ripetere i punti 2-4.

Dopo l'uso
- Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa elettrica. La spia di controllo dell'alimentazione si spegne.
- Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio!
- Scollegare eventuali unità aggiuntive.

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 cucchiaio da tavola di olio d'oliva
1 pizzico di sale
1 pizzico di succhero
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 sull'apparecchio, 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.
- 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.
- Använd aldrig apparaten obevakad när den är ansluten till vägguttaget.
- 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.

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
- Terrakottadomen måste svalna helt innan den kommer i kontakt med vatten. Annas kan den spricka!
- Rengör kupolen och basen med en fuktig trasa enbart.
- Terrakottakupolen får inte suga upp vatten. Den kan lufttorka.
- Kupolen får inte användas igen förrän den har torkat helt.

BESKRIVNING AV DELAR
1. Handgjord terrakottakupol
2. Värmeelement
3. Grillplatta med nonstick-beläggning
4. Strömkontakt
5. Indikatorlampa för ström
6. Bas
7. Degskärare
8. Pizzapaddlar i rostfritt stål
9. Anslutningskabel

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 och lämna minst 30 cm fritt utrymme runt omkring. Se till att enheten är placerad i en upprätt position.
- 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.
- Anslutningskabeln kan användas för att ansluta flera enheter till varandra.
- Du kopplar in strömkabeln på framsidan av huvudenheten.
- På baksidan av huvudenheten kopplar du in en anslutningskabel.
- OBS! Det maximala antalet enheter som kan anslutas till varandra är 4.

VARNINGAR VID ANVÄNDNING
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 (t.ex. temperatur, drag)

Tillagningstid:
- Italiensk botten (tunn): 5–7 minuter
- Amerikansk botten (tjock): > 7 minuter

ANVÄNDNING

Terracottadomen blir väldigt varm! Rör inte vid domen under användning.
- ✓ Placera grillplattan på hållarna på ett sådant sätt att utskärningen är över värmestängerna.
- ✓ Ställ terrakottakupolen på basen.
- ✓ Anslut eventuellt ytterligare enheter.
- ✓ Anslut strömkabeln till vägguttaget. Strömlampan tänds.
- ✓ Värm upp apparaten i cirka 30 minuter.

1. Skär upp den iordningjorda degen med degskäraren.
2. Lägg den skurna degen på pizzapaddeln och täck den med önskade ingredienser.
3. För in pizzapaddeln med degen i öppningen på terrakottakupolen och ställ den på grillplattan.
4. Ta ut pizzan när degen är gyllenbrun och toppingen är färdig.
5. Upprepa steg 2–4 om du vill göra en till.

Efter användning
- Dra ut strömkabeln ur vägguttaget. Strömlampan släcks.
- Låt apparaten svalna helt!
- Om ytterligare enheter är anslutna kopplar du från dem.

Risk för brännskador: Vidrör inte kupolen förrän den har svalnat helt!

RECEPT
Grundrecept för pizzadeg
200 g mjöl
100 ml ljummet vatten
½ paket torkad jäst
½ matsked olivolja
1 nypa salt
1 nypa socker
1. Sila 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 mjölade ytan igen och kavla ut den.
4. Skär upp den förberedda degen med degskäraren och placera den på pizzapaddeln. Bred på tomatsås 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. Sila 250 g mjöl i en bunke och tillsätt det smälta smöret. Nyp ihop smöret 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 avlång 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 viker du ner smördegen, nu från överkanten och en tredjedel mot mitten och sedan samma sak från nederkanten. Lägg den vikta smördegen i kylen 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 kvala ut och vika samt kyla ner smördegen skapas de tunna bladen 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 den slutat 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 hushållsapparater gör du en viktig insats för att skydda vår miljö. Fråga de lokala myndigheterna var det finns insamlingsställen.

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.
- Nie wolno przesuwać urządzenia, ciągnąć za przewód ani dopuszczać do zaplątania kabla.
- Urządzenie należy umieścić na stabilnej i wypoziomowanej powierzchni.
- Nigdy nie należy zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- 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 chyba, 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.

Czyszczenie i konserwacja

- Przed czyszczeniem wyjąć wtyczkę z gniazda i odczekać, aż urządzenie wystygnie.
- Nie należy nigdy zanurzać urządzenia elektrycznego w wodzie ani żadnym innym płynie.
- Nie wolno używać silnie działających i mających właściwości ścierne środków czyszczących, gąbek do szorowania oraz druciaków podczas usuwania zabrudzeń z pozostałych części urządzenia. Do czyszczenia należy używać wilgotnej ściereczki.
- Łopatkę do pizzy i płytę grillową myj w ciepłej wodzie po każdym użyciu.

Kopuła z terakoty i podstawa

- Kopuła z terakoty musi całkowicie ostygnąć, zanim zetknie się z wodą. W przeciwnym razie kopuła z terakoty może pęknąć!
- Kopułę i podstawę należy myć wyłącznie wilgotną szmatką.
- Kopuły z terakoty nie można namaczać w wodzie. Można ją suszyć na powietrzu.
- Urządzenia można używać ponownie dopiero, gdy kopuła całkowicie wyschnie.

OPIS CZĘŚCI

1. Ręcznie wykonana kopuła z terakoty
2. Grzałka
3. Płyta grilla z powłoką nieprzywierającą
4. Wtyczka zasilania
5. Kontrolka zasilania
6. Podstawa
7. Przyrząd do cięcia ciasta
8. Łopatki ze stali nierdzewnej do pizzy
9. Przewód połączeniowy

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Wyjmij urządzenie i akcesoria z pudełka. Usuń z urządzenia naklejki, folię ochronną lub elementy plastikowe.
- Urządzenie należy umieszczać na płaskiej i stabilnej powierzchni, zostawiając co najmniej 30 cm wolnego miejsca wokół. Dopilnować, aby element znajdował się w pozycji stojącej.
- Sprawdź, czy zestaw zawiera wszystkie elementy.
- Jeśli dostarczony zestaw jest niekompletny lub uszkodzony, nie używaj urządzenia. Niezwłocznie zwróć produkt sprzedawcy.
- Przed włożeniem wtyczki do gniazdka sprawdź, czy napięcie sieci jest zgodne z napięciem urządzenia. Odpowiednie informacje znajdują się na tabliczce znamionowej.
- Wtyczkę należy podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka z uziemieniem.
- NIE wkładaj wtyczki do gniazdka, dopóki nie zmontujesz całkowicie urządzenia! Po włożeniu wtyczki do gniazdka urządzenie od razu zaczyna się nagrzewać!
- Przewód połączeniowy służy do szeregowego łączenia urządzeń.
- Przewód zasilający można podłączyć od przodu głównego urządzenia.
- Przewód połączeniowy można podłączyć z boku głównego urządzenia.
- UWAGA: można połączyć ze sobą szeregowo maksymalnie 4 urządzeń.

UWAGI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

Ciasto nie może być zbyt grube, ponieważ rosnące ciasto może się zetknąć z elementem grzejnym.
Czas pieczenia zależy od następujących czynników:
- Typ ciasta
- Obłożenie ciasta
- Liczba pizz pieczonych jednocześnie
- Warunki otoczenia (np. temperatura, przeciąg)

Czas przygotowania:
- Włoskie ciasto (cienkie): 5-7 minut
- Amerykańskie ciasto (grube): > 7 minut

UŻYTKOWANIE

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

✓ Umieść płytę grilla na wspornikach w taki sposób, aby wycięcie było na prętach grzejnych.
✓ Umieść kopułę z terakoty na podstawie.
✓ Jeśli trzeba, podłącz dodatkowe urządzenia.
✓ Podłącz przewód zasilający do gniazda elektrycznego. Zapala się kontrolka zasilania.
✓ Wstępnie nagrzewaj urządzenie przez ok. 30 minut.

1. Rozetnij przygotowane ciasto za pomocą przyrządu do cięcia ciasta.
2. Umieść ciasto na łopatce 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 kawałek, powtórz kroki 2-4.

Koniec pracy

- Odłącz przewód zasilający od gniazda elektrycznego. Kontrolka zasilania zgaśnie.
- Poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie!
- Odłącz dodatkowe urządzenia, jeśli są podłączone.

Ryzyko oparzeń: Nie dotykaj kopuły, dopóki 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 mąkę do miski, dosyp sól i zmieszaj je razem. Rozmieszaj drożdże z cukrem w letniej wodzie, aż się całkowicie rozpuszczą. Wymieszaj ciasto z drożdżami za pomocą ręcznego miksera elektrycznego z założonym hakiem do ciasta. Dodaj oliwę z oliwek i zagnieć ciasto, aż uzyska 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 cięcia ciasta i umieść je na łopatce 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. Zawiń w folię spożywczą i odłóż na 30 minut w chłodne miejsce.
2. Potnij zimne masło na małe kostki, posyp je pozostałą mąką. Dokładnie zagnieć masło z mąką i włóż je między 2 warstwy folii spożywczej. Rozwałkuj masło na kwadrat o boku około 19 cm i schłodź 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 docisnij 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.
Dzięki takim seriom rozwałkowywania, składania i chłodzenia powstaje ciasto francuskie z cieniutkich warstw.
5. Ponownie rozwałkuj ciasto francuskie. Odetnij kawałek dwukrotnie większy niż łopatka 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 zutylizowane 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 zużytych urządzeń gospodarstwa domowego jest znaczącym wkładem użytkownika w ochronę środowiska. Należy skontaktować się z władzami lokalnymi, aby uzyskać informacje dotyczące punktów zbiórki odpadów.

Wsparcie

Wszelkie informacje i części zamienne można znaleźć stronie www.tristar.eu.

CS Návod k použití

BEZPEČNOST

- Při ignorování bezpečnostních pokynů nemůže být výrobce odpovědný za případná poškození.
- Nikdy spotřebič nepřenášejte tažením za přívodní šňůru a ujistěte se, že se kabel nemůže zamotat.
- Spotřebič musí být umístěn na stabilním a rovném povrchu.
- Nikdy nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru.
- 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 uzemněná (pro spotřebiče třídy I).
- Přístroj by neměl být ovládán prostřednictvím externího časovače nebo odděleným dálkovým ovládáním.
- 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 statcích a farmách.

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 dostane do styku s vodou, musí terakotová kopule zcela vychladnout. V opačném případě může prasknout!
- Kopuli a základnu čistěte pouze vlhkým hadříkem.
- Terakotová kopule nesmí nasáknout vodou. Je možné ji nechat na vzduchu vyschnout.
- Přístroj znovu používejte, až bude kopule zcela suchá.

POPIS SOUČÁSTÍ

1. Ručně vyrobená terakotová kopule
2. Topné těleso
3. Nepřilnavá plotýnka
4. Napájecí zástrčka
5. Kontrolka napájení
6. Základna
7. Kráječ těsta
8. Lopatky na pizzu z nerezové oceli
9. Připojovací kabel

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Spotřebič a příslušenství vyjměte z krabice. Ze spotřebiče odstraňte nálepky, ochrannou fólii nebo plast.
- Spotřebič umístěte na rovný stabilní povrch a kolem něj ponechejte nejméně 30 cm volného prostoru. Zkontrolujte, zda je jednotka 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!
- Připojovací kabel lze použít k vzájemnému propojení několika jednotek.
- Na přední straně hlavní jednotky můžete zapojit napájecí kabel.
- Na zadní straně hlavní jednotky můžete zapojit připojovací kabel.
- POZNÁMKA: Maximální počet vzájemně propojených jednotek je 4.

POZNÁMKY K POUŽITÍ

Těsto nesmí být příliš silné, protože by se kynoucí těsto mohlo dostat do kontaktu s topným tělesem.
Doba pečení závisí na následujících faktorech:
- Druh těsta
- Přísady na pizzu
- Počet současně pečených pizz
- Okolní podmínky (např. teplota, proudění vzduchu)

Doba přípravy:
- Italská kůrka (tenká) 5–7 minut
- Americká kůrka (tlustá): > 7 minut

POUŽITÍ

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

✓ Umístěte varnou desku na držáky tak, aby byl výřez na topných tyčích.
✓ Na základnu umístěte terakotovou kopuli.
✓ Pokud si přejete připojit další jednotky, udělejte tak nyní.
✓ Zapojte napájecí kabel do zásuvky. Kontrolka napájení se rozsvítí.
✓ Předehřívejte přístroj přibližně 30 minut.

1. Kráječem těsta nakrájejte 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.

Ukončení provozu

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

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 lžíce 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 mixéru s hnětacími metlami. Přidejte olivový olej a vše prohněťte, abyste vytvořili hladké těsto.
2. rukama důkladně hněťte těsto na pracovní ploše poprášené moukou a poté jej vytvarujte do bochánku. Vložte těsto do mísy, přikryjte ji a nechte těsto kynout 45 minut na teplém místě bez proudění vzduchu.
3. Prohněťte znovu těsto na povrchu poprášeném moukou a uválejte jej.
4. Kráječem těsta nakrájejte připravené těsto a umístěte 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 máslo. Prohněťte rukama máslo 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. Nakrájejte studené máslo na malé kostky a posypte je zbývající moukou. Prohněťte důkladně máslo a mouku a umístěte je mezi 2 vrstvy potravinové fólie. Rozválejte máslo 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 máslo položte na jednu půlku těsta a překryjte je druhou půlkou. Pevně stlačte okraje těsta. Rozválejte těsto do protáhlého obdélníku. Ze spodní a horní části přeložte přibližně třetinu listového těsta do středu. Znovu toto třívrstvé 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.
Skládáním, rozvalováním a také ochlazováním listového těsta se vytvoří jemné a tenké vrstvy.
5. Znovu listové těsto rozválejte. Odřízněte 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, návod k obsluze a obal vás na tento důležitý problém upozorňuje. Materiály použité v tomto spotřebiči jsou recyklovatelné. Recyklací použitých domácích spotřebičů významně přispějete k ochraně životního prostředí. Na informace vztahující 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

BEZPEČNOSŤ

- V prípade ignorovania týchto bezpečnostných pokynov sa výrobca vzdáva akejkoľvek zodpovednosti za vzniknutú škodu.
- Zariadenie nikdy nepremiestňujte za kábel a dbajte na to, aby sa kábel nestočil.
- Spotrebič je treba umiestniť na stabilnú, rovnú plochu.
- Nikdy nenechávajte spotrebič zapnutý bez dozoru.
- Tento spotrebič sa smie používať iba na špecifikované účely v domácom prostredí.
- Tento spotrebič nesmejú používať deti mladších ako 8 rokov. Tento spotrebič smejú deti staršie ako 8 rokov a osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo duševné schopnosti, alebo osoby bez patričných skúseností a/alebo znalostí používať, iba pokiaľ na nich dozerá osoba zodpovedná za ich bezpečnosť alebo ak ich táto osoba vopred poučí o bezpečnej obsluhe spotrebiča a príslušných rizikách. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Spotrebič a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, ktoré sú mladšie ako 8 rokov a bez dozoru.
- Napájací kábel, zástrčku ani spotrebič neponárajte do vody ani do žiadnej inej kvapaliny, aby sa predišlo úrazu elektrickým prúdom.
- Pre tento spotrebič používajte len vhodnú zástrčku.
- Spotrebič musí byť zapojený do uzemnenej elektrickej zásuvky (pre spotrebiče triedy I).
- Zariadenie nie je určené na ovládanie pomocou externého časovača alebo samostatného systému na diaľkové ovládanie.
- VAROVANIE: V prípade, že je povrch prasknutý, spotrebič vypnite, aby sa predišlo riziku úrazu elektrickým prúdom!
- Spotrebič a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Počas prevádzky spotrebiča 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, motelov a iných priestorov, ktoré majú ubytovací charakter.
  - V turistických ubytovniach.
  - Na farmách.

Čistenie a údržba

- Pred čistením odpojte spotrebič od elektrickej siete a počkajte, kým vychladne.
- Elektrické zariadenie nikdy neponárajte do vody alebo iných kvapalín.
- Nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, drsnú hubku alebo drôtenku na ostatné časti prístroja. Namiesto toho použite vlhkú handričku.
- Lopatku na pizzu a grilovaciu platňu umývajte pod teplou tečúcou vodou po každom použití.

Terakotová kupola a podstavec

- Terakotová kupola musí pred kontaktom s vodou úplne vychladnúť. V opačnom prípade môže terakotová kupola prasknúť!
- Kupolu a podstavec čistite iba vlhkou utierkou.
- Terakotová kupola sa nesmie namáčať do vody. Nechajte ju vyschnúť na vzduchu.
- Spotrebič používajte znova až po úplnom vyschnutí kupoly.

OPIS SÚČASTÍ

1. Ručne vyrobená terakotová kupola
2. Ohrevné teleso
3. Grilovacia platňa s nelepivou povrchovou úpravou
4. Napájacia zástrčka
5. Indikátor napájania
6. Podstavec
7. Krájač cesta
8. Lopatky na pizzu z nehrdzavejúcej ocele
9. Spojovací kábel

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Spotrebič a príslušenstvo vyberte z krabice. Zo spotrebiča odstráňte nálepky, ochrannú fóliu alebo plastové vrecko.
- Spotrebič umiestnite na rovný stabilný povrch a zabezpečte najmenej 30 cm voľného priestoru okolo spotrebiča. Skontrolujte, či je jednotka postavená vo vzpriamenej polohe.
- Skontrolujte úplnosť obsahu dodávky.
- V prípade neúplnej dodávky alebo poškodenia spotrebič nepoužívajte. Bezodkladne ho vráťte predajcovi.
- Pred pripojením napájacej zástrčky do zásuvky skontrolujte, či sa používané napájacie napätie zhoduje s napájacím napätím spotrebiča. Požadované informácie nájdete na typovom štítku.
- Zástrčku pripájajte výlučne do správne nainštalovanej a izolovanej zásuvky.
- NEPRIPÁJAJTE zástrčku do zásuvky pred dokončením montáže zariadenia! Po pripojení zástrčky do zásuvky sa spotrebič začne okamžite ohrievať!
- Spojovací kábel možno použiť na prepojenie viacerých zariadení.
- Na prednej strane hlavnej jednotky môžete pripojiť napájací kábel.
- Na zadnej strane hlavnej jednotky môžete pripojiť napájací kábel.
- POZNÁMKA: maximálne množstvo jednotiek prepojených medzi sebou je 4.

POZNÁMKY K POUŽÍVANIU

Cesto nesmie byť príliš hrubé, pretože by mohlo dôjsť ku kontaktu kysnúceho cesta s ohrevným telesom.
Čas pečenia závisí od nasledujúcich faktorov:
- Typ cesta
- Prísady na obloženie cesta
- Počet súbežne pečených pízz
- Podmienky okolia (napríklad teplota, prúdenie vzduchu)

Čas prípravy:
- Taliansky typ (chrumkavá, tenká): 5 – 7 minút
- Americký typ (chrumkavá, hrubá): > 7 minút

POUŽÍVANIE

Terakotová kupola spotrebiča je veľmi horúca! Počas prevádzky sa nedotýkajte kupoly.

✓ Umiestnite grilovaciu platňu na konzoly tak, aby sa výrez nachádzal na ohrevných tyčiach.
✓ Terakotovú kupolu položte na podstavec.
✓ Pripojte prípadné akékoľvek ďalšie zariadenia.
✓ Pripojte napájací kábel do nástennej zásuvky. Indikátor ovládania napájania sa rozsvieti.
✓ Spotrebič nechajte ohriať približne 30 minút.

1. Krájačom cesta nakrájajte pripravené cesto.
2. Nakrájané cesto položte na lopatku na pizzu a na cesto naneste prísady podľa vlastného výberu.
3. Zasuňte lopatku na pizzu s cestom do otvoru terakotovej kupoly a položte ju na grilovaciu dosku.
4. Pizzu vytiahnite vtedy, keď bude cesto mierne hnedé a prísady na jeho vrchu budú riadne pripravené.
5. Ak chcete pripravovať ďalší kus, zopakujte kroky 2 – 4.

Koniec používania

- Odpojte napájací kábel z nástennej zásuvky. Indikátor ovládania napájania sa vypne.
- Spotrebič nechajte úplne vychladnúť!
- Odpojte akékoľvek ďalšie zariadenia.

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

RECEPT

Základný recept na cesto na pizzu

200 g múky
100 ml vlažnej vody
1/2 vrecúška sušeného droždia
1/2 lyžice olivového oleja
1 štipka soli
1 štipka cukru

1. Preosejte múku a potom ju v nádobe zmiešajte so soľou. Rozmiešajte droždie a cukor vo vlažnej vode, aby sa úplne rozpustili. Vmiešajte zmes do múky pomocou ručného háka na cesto a elektrického mixéra. Pridajte olivový olej a miesením vypracujte hladké cesto.
2. Rukami dôkladne mieste cesto na povrchu posypanom múkou a potom z cesta vytvarujte guľu. Vložte cesto do nádoby, zakryte ho a nechajte ho 45 minút kysnúť na teplom mieste bez prievanu.
3. Znova mieste cesto na povrchu posypanom múkou a potom ho rozvaľkajte.
4. Krájačom cesta nakrájajte cesto a položte ho na lopatku na pizzu. Potom naneste na cesto paradajkovú omáčku a ďalšie prísady.

RECEPT

Základný recept na lístkové cesto

270 g múky
25 g masla (roztopeného)
1 štipka soli
1 vaječný žĺtok
125 ml vody (studenej)
250 g masla (studeného)

1. Preosejte 250 g múky do nádoby a pridajte roztopené maslo. Z masla a múky vypracujte rukami mrveničku. Pridajte soľ a vaječný žĺtok a potom postupne pridajte 125 ml studenej vody. Rukami vypracujte hladké cesto. Cesto zabaľte do potravinovej fólie a uložte ho na 30 minút na studené miesto.
2. Nakrájajte studené maslo na malé kocky a posypte ich zvyšnou múkou. Riadne spracujte maslo a múku a vložte hmotu medzi 2 vrstvy potravinovej fólie. Rozvaľkajte maslo do tvaru štvorca (približne 19 cm) a vložte ho do chladničky vychladiť najmenej na 30 minút.
3. Rozvaľkajte cesto na malom množstve múky do tvaru obdĺžnika s rozmermi 20 × 40 cm. Na polovicu cesta uložte studené maslo a preložte ho druhou polovicou. Riadne stlačte okraje cesta. Rozvaľkajte kapsu z cesta do tvaru predĺženého obdĺžnika. Z dolnej aj hornej časti preložte približne jednu tretinu lístkového cesta smerom do stredu. Takto vytvorené trojvrstvové cesto znova rozvaľkajte. Preložte rozvaľkané cesto na tretiny podľa vyššie uvedeného postupu a preloženú kapsu z cesta vložte do chladničky najmenej na 30 minút.
4. Znova rozvaľkajte lístkové cesto na malom množstve múky a z hornej aj dolnej časti ho znova preložte na tretiny. Cesto uložte na 30 minút na studené miesto.
Vaľkaním, prekladaním a chladením sa vytvoria jednotlivé listové vrstvy.
5. Znova rozvaľkajte cesto. Odrežte kus, ktorý je dvakrát väčší než lopatka na pizzu. Naneste požadované prísady a cesto preložte na polovicu.

ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

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

Podpora

Všetky dostupné informácie a náhradné diely nájdete na www.tristar.eu!

RU

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Производитель не несет ответственности за ущерб в случае несоблюдения правил техники безопасности.
- Не перемещайте устройство за кабель питания, а также следите за тем, чтобы кабель не перекручивался.
- Установите устройство на устойчивой ровной поверхности.
- Не оставляйте подключенное к источнику питания устройство без присмотра.
- Данное устройство предназначено только для использования в бытовых условиях и только по назначению.

TRISTAR

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

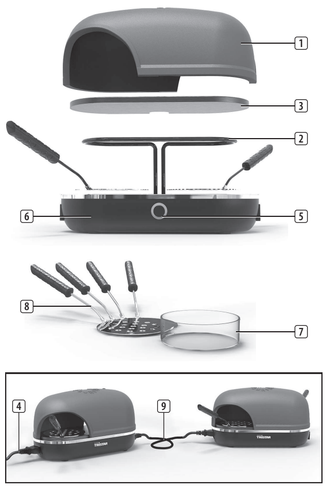
CS | Návod na použití

SK | Návod na použitie

RU | Руководство по эксплуатации

PZ-9161
PZ-9162

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



WWW.TRISTAR.EU

Tristar Europe B.V. | Jules Verneweg 87
5015 BH Tilburg | The Netherlands

- 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, мотели и другие условия проживания для использования постояльцами.
  - Условия типа B&B.
  - Фермерские дома.

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

- Керамическая крышка должна полностью остыть перед соприкосновением с водой. В противном случае она может треснуть.
- Протрите керамическую крышку и основание влажной тканью.
- Керамическая крышка не впитывает влагу. Она высохнет на воздухе.
- Используйте устройство снова только после полного высыхания крышки.

ОПИСАНИЕ КОМПОНЕНТОВ
1. Выполненная вручную керамическая крышка.
2. Нагревательный элемент.
3. Пластина для гриля с антипригарным покрытием.
4. Штекер.
5. Световой индикатор питания.
6. Основание.
7. Нож для теста.
8. Лопатки для пиццы из нержавеющей стали.
9. Соединительный шнур.

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 незамедлительно.
- 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!
- Соединительный шнур позволяет подключить несколько блоков друг к другу.
- Сетевой шнур подключается к передней стороне основного блока.
- Шнур соединения подключается к задней стороне блока.
- Примечание. Подключить друг к другу можно не более 4 блоков.

ПРИМЕЧАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ
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).

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.
- ✓ Поместите пластину для гриля на подставки таким образом, чтобы нагревательные штыри вошли в пазы пластины.
- ✓ Установите керамическую крышку на основание.
- ✓ При необходимости подключите дополнительные блоки.
- ✓ Вставьте штекер в розетку. Загорится световой индикатор питания.
- ✓ Предварительно нагрейте устройство примерно в течение 30 минут.

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

После использования
- Выньте штекер из розетки. Световой индикатор питания погаснет.
- Дождитесь полного остывания устройства.
- Отключите дополнительные блоки.

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 в 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!