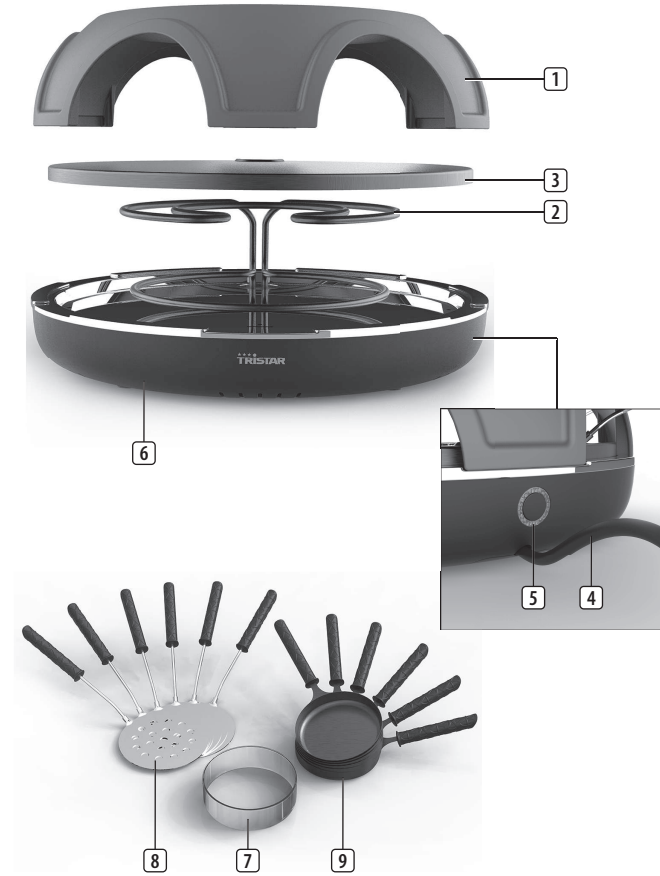


- EN | Instruction manual
- NL | Gebruiksaanwijzing
- FR | Mode d'emploi
- DE | Bedienungsanleitung
- ES | Manual de usuario
- PT | Manual de utilizador
- IT | Manuele utente
- SV | Bruksanvisning
- PL | Instrukcja obsługi
- CS | Návod na použití
- SK | Návod na použitie
- RU | Руководство по эксплуатации



PZ-9160

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



EN Instruction manual

SAFETY

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

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

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



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



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



Separate collection / Check your local municipal guidelines.



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



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



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



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



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

**IN NEED OF ACCESSORIES? VISIT
WWW.TRISTAR.EU/ACCESSORIES**

FOR ACCESSORIES AND SPARE PARTS TO EXTEND YOUR ITEM!

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

Cleaning and maintenance

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



Terracotta dome and base

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

PARTS DESCRIPTION

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

BEFORE THE FIRST USE

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

NOTES ON USE

- The Pizza Festa Gourmet combines 3 functions in 1. As a result, this device can be used as a raclette, griddle and for baking the most delicious pizzas.
- The dough may not be too thick, as the rising dough can come into contact with the heating element.
- The baking time depends on the following factors:
- Type of dough
 - Dough toppings
 - The number of pizzas baked at the same time
 - Ambient conditions (e.g. temperature, draught)
- The terracotta dome holds the heat well. This "keep warm function" keeps your pizza at the right temperature.
- Preparation time:
- Italian crust (thin): 5-7 minutes
 - American crust (thick): > 7 minutes

USE



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

Using the pizza oven

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

1. Cut the prepared dough with the dough cutter.
2. Place the cut dough on the pizza paddle and cover the dough with ingredients of your choice.
3. Insert the pizza paddle with the dough in the opening of the terracotta dome and place it on the grill plate.
4. Remove the pizza once the dough is slightly brown and the topping is well done.

If you wish to prepare another piece, repeat point 2-4.

Using the baking surface

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



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

RECIPE

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

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

RECIPE

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

ENVIRONMENT



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

Support

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

NL Gebruiksaanwijzing

VEILIGHEID

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

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

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



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



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



Gescheiden inzameling / Controleer uw gemeentelijke richtlijnen.



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



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



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



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



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

Reiniging en onderhoud

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



Terracotta koepel en basis

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

BESCHRIJVING VAN ONDERDELEN

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

VOÓR HET EERSTE GEBRUIK

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

OPMERKINGEN OVER HET GEBRUIK

De Pizza Festa Gourmet combineert 3 functies in 1. Het apparaat kan daardoor worden gebruikt als raclette, bakplaat of voor het bakken van heerlijke pizza's. Het deeg moet niet te dik zijn, omdat het 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)
- De terracotta koepel houdt de warmte goed vast. Deze 'warmhoudfunctie' houdt de pizza op de juiste temperatuur.
- Bereidingstijd:
- Italiaanse kort (dun): 5-7 minuten
 - Amerikaanse korst (dik): > 7 minuten

GEBRUIK



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

De pizzaoven gebruiken

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

Het bakoppervlak gebruiken

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



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

RECEPT

Basisrecept pizzadeeg

- 200 g bloem
 - 100 ml lauwwarm water
 - ½ pakje gedroogde gist
 - ½ eetlepel olijfolie
 - Een snufje zout
 - Een scheepje suiker
1. Zeef de bloem en meng deze in een kom met het zout. Laat de gist en het suiker al roerend oplossen in het lauwarme water. Gebruik een handmixer met 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 bestrooid oppervlak en rol het uit.
 4. Snijd het deeg met de deegsnijder en leg het op de pizzaspattel. Bestrijk het deeg met tomatensaus en voeg ingrediënten naar keuze toe.

RECEPT

Basisrecept bladerdeeg

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

MILIEU



Dit apparaat mag aan het einde van de levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponeerd, maar moet bij een speciaal inzamelpunt voor hergebruik van elektrische en elektronische apparaten worden aangeboden. Het symbool op het apparaat, in de gebruiksaanwijzing en op de verpakking attendeert u hierop. De in het apparaat gebruikte materialen kunnen worden gerecycled. Met het recycelen 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.

- 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



Colectación individual / Revise sus directrices municipales locales.



El producto y los materiales de embalaje son reciclables y están sujetos a una garantía extendida del fabricante. Elimínelos por separado y respetando los símbolos mostrados en el embalaje, para facilitar la gestión de residuos. El logo de Triman solo es válido en Francia.



Este símbolo se usa para marcar materiales que estarán en contacto con alimentos en la Unión Europea, como se define en el reglamento (CE) n.º 1935/2004.



The Green Dot es la marca registrada de Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH y está protegida como marca comercial en todo el mundo. El logotipo solo puede usarse por clientes de DSD GmbH con un contrato válido para uso de la marca comercial, o por empresas participantes de gestión de residuos en la República Federal de Alemania. Esto también se aplica para la reproducción del logo por terceros en un diccionario, enciclopedia o base electrónica de datos que incluya un manual de referencia.



El producto cumple los requisitos de conformidad de las regulaciones o directivas europeas aplicables.



La marca de conformidad euroasiática (EAC, por sus siglas en inglés) es una marca de certificación para indicar los productos que cumplen con todas las normas técnicas de la Unión Aduanera Euroasiática.

Limpeza 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.
- Limpie la parte exterior de la superficie para cocinar y las sartenes de raclette únicamente con papel de cocina o con un paño ligeramente humedecido y asegúrese de no dejar humedad, grasa o aceite.
- 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 con superficie de cocción antiadherente
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. Sartenes de raclette

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 en una superficie plana y estable y dejar al menos 30 cm de espacio libre alrededor. Asegurarse de que la unidad esté derecha.
- 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!

NOTAS ACERCA DEL USO

La Pizza Festa Gourmet combina 3 funciones en 1. Este aparato se puede usar como raclette, plancha y para cocinar las pizzas más deliciosas.

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)

La cúpula de terracota conserva bien el calor. Esta "función de conservación del calor" mantiene la pizza a la temperatura adecuada. 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.

- Uso del horno para pizzas**
- ✓ 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.

- ✓ 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.

- Uso de la superficie para cocinar**
- Puede utilizar la superficie para cocinar como raclette (con las sartenes suministradas) o como plancha.
 - Precaliente el aparato durante 30 minutos aproximadamente.
 - Utilice un poco de aceite para engrasar la plancha y las sartenes.
 - No utilice nada metálico para evitar dañar las capas antiadherentes.
 - Cuando ponga comida sobre la plancha, asegúrese de girarla de vez en cuando.
 - Los trozos de carne y pescado pequeños se cocinan más rápido que los grandes.
 - Mientras esté cocinando, retire inmediatamente los trocitos de alimentos que queden sueltos para evitar que se peguen a la plancha.
 - No coloque alimentos congelados sobre la plancha: el choque térmico podría dañarla.

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.



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
½ paquete de levadura seca
1 pellizco de sal
1 cucharada de aceite de oliva
1. Tamice la harina y mézclela con la sal en un recipiente. Disuelva la levadura y el azúcar en agua tibia removiéndola. 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 (fria)
250 g de mantequilla (fria)
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. Envolvávala con film transparente y déjela en un lugar fresco durante 30 minutos.
 2. Corte la mantequilla fría en cubos pequeños y espolvoree 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 mézcala 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 los ingredientes en 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 plieguelo desde la parte arriba y la de abajo hacia el centro. Guárdela en un lugar fresco durante 30 minutos.
 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 plieguela.

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 você ignorar as instruções de segurança.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, o seu representante de assistência técnica ou alguém com qualificações semelhantes para evitar perigos.
- 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 respetivo 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.



O símbolo, logótipo ou ícone universal de reciclagem é um símbolo internacionalmente reconhecido que é usado para designar materiais recicláveis. O símbolo de reciclagem é do domínio público e não é uma marca comercial.



Os resíduos de produtos elétricos não devem ser eliminados juntamente com os resíduos domésticos. Recicle-os nos centros competentes existentes. Para aconselhamento sobre reciclagem, consulte as autoridades locais ou o revendedor local.



Recolha separada/Consulte as diretrizes da sua autarquia local.



Os materiais do produto e da embalagem são recicláveis e estão sujeitos à responsabilidade alargada do fabricante. Elimine-os em separado, seguindo os símbolos ilustrados na embalagem, para um tratamento de resíduos mais correto. O logótipo Triman apenas é válido em França.



Este símbolo é usado para marcar materiais que se destinam a entrar em contacto com alimentos na União Europeia, conforme definido no regulamento (CE) n.º 1935/2004.



The Green Dot é uma marca comercial registada da Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH e é uma marca comercial protegida em todo o mundo. O logótipo só poderá ser usado pelos clientes da DSD GmbH que detenhm um contrato de marca comercial válido ou por empresas envolvidas na gestão de resíduos, no território da República Federal da Alemanha. Isto também se aplica à reprodução do logótipo por terceiros num dicionário, enciclopédia ou base de dados eletrónica que contenha um manual de referência.



Este produto cumpre os requisitos de conformidade dos regulamentos ou diretivas europeias aplicáveis.



La marca de conformidad de la Eurásia (EAC) es una marca de certificación para indicar productos que están en conformidad con todos los regulamentos técnicos de la Unión Aduaneira da Eurásia.

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 pizza 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 ser lavada com água. Caso contrário, a cúpula de terracota pode rebentar!
- Limpe a cúpula e a base apenas com um pano húmido.
- Limpe o exterior da superfície de cozedura e os tabuleiros de raclette apenas com papel de cozinha ou um pano ligeiramente humedecido, garantindo que remove toda a humidade, óleo ou gordura.
- 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 com superfície de cozedura antiaderente
2. Elemento de aquecimento
3. Placa de grelhar revestida antiaderente
4. Ficha
5. Luz indicadora de alimentação
6. Base
7. Cortador de massa de pizza
8. Pás de piza em aço inoxidável
9. Frigideiras de raclette

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 numa superfície plana e estável e assegure que o menos 30 cm de espaço em volta do mesmo. Certifique-se de que a unidade está 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!

NOTAS SOBRE A UTILIZAÇÃO

O Pizza Festa Gourmet combina 3 funções numa só. Assim, este aparelho pode ser utilizado como raclette, grelha metálica e para confeccionar as pizzas mais deliciosas.

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 pizzas cozinhadas ao mesmo tempo
 - Condições ambientais (por exemplo, temperatura, tiragem de ar)
- A cúpula de terracota retém bem o calor. Esta "função de retenção de calor" mantém a pizza à temperatura certa.
- 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.

Utilização do forno de pizza

- ✓ Coloque a placa de grelhar nos suportes de modo a que reenfrância fique sobre as resistências elétricas.
- ✓ Coloque a cúpula de terracota na base.
- ✓ 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 pizza.
- 2. Coloque a massa cortada na pá de pizza 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.

Se quiser preparar outra pizza, repita os passos 2 a 4.

Utilização da superfície de cozedura

- Pode utilizar a superfície de cozedura como raclette (com os tabuleiros fornecidos) ou como grelha metálica.
- Pré-aqueça o aparelho durante cerca de 30 minutos.
- Coloque alguma gordura na grelha e utilize as caçarolas com óleo.
- Não utilize qualquer utensílio de metal para evitar danificar a película antiaderente.
- Quando coloca os alimentos na grelha, esteja atento e vires-os de vez em quando.
- Pedacos pequenos de carne e/ou peixe cozinham mais depressa do que pedacos grandes.
- Enquanto prepara os alimentos, quaisquer pedaços deixados para trás devem ser removidos imediatamente caso fiquem presos na placa quente.
- Nunca coloque alimentos congelados na placa quente. O choque de calor pode danificar a placa.
- Retire o cabo de alimentação da tomada de parede. A luz indicadora de alimentação apaga-se.
- Deixe o aparelho arrefecer completamente!



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

RECETA

Receta 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 tjeira, 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 batadeira 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 tjeira, 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 pizza e coloque-a na pá de piza. Em seguida, espalhe molho de tomate sobre a massa e cubra-a com ingredientes à sua escolha.

RECETA

Receta 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 tjeira, coe 250 g de farinha e adicione a manteiga derretida. Amasse 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 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.
 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.

Volte a estender a massa folhada. Corte um pedaço duas vezes maior que a pá de pizza. 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

Encontre 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.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un addetto all'assistenza o da personale con qualifiche analoghe per evitare rischi.
- 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.
- L'utente non deve lasciare l'apparecchio incustodito mentre è collegato alla rete elettrica.
- 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 superfci accessibili può essere alta quando l'apparecchio è in funzione.
- La superficie può riscaldarsi molto durante l'uso.



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

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

- Questo apparecchio è concepito per uso domestico e apparecchi 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.

Simbolo di riciclaggio

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

Simbolo di rifiuti domestici

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

Racolta differenziata dei rifiuti / Controlla le linee guida del tuo commune

Simbolo di imballaggio riciclabile

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

Simbolo di marcatura

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

Simbolo di marchio registrato

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

Simbolo di conformità

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

Simbolo di conformità

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

Pulizia e manutenzione

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

Base e cupola in terracotta

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

DESCRIZIONE DELLE PARTI

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

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

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

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

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

USO

!

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

Uso del forno per pizza

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

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

Uso della superficie di cottura

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

!

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

RICETTA Ricotta base per l'impasto della pizza

200 g di farina
100 ml di acqua tiepida
½ bustina di lievito secco
½ cucchiaino da tavola di olio d'oliva
1 pizzico di sale
1 pizzico di zucchero
1. Setacciare la farina e mescolarla con il sale in una ciotola. Miscelare il lievito e lo zucchero nell'acqua tiepida fino a quando si è disciolto. Aggiungere la farina e amalgamare con il gancio per impasto di uno sbattitore a immersione. Amalgamare 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 palette 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 palette 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 dell'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.
- Om tillsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.

- Flytta aldrig apparaten genom att dra den i sladden och se till att sladden inte kan trassla in sig.
- Apparaten måste placeras på en stabil, jämn yta.
- Användaren får inte lämna apparaten obevakad när den är ansluten till elnätet.
- Denna apparat får endast användas för hushållsändamål och endast för det syfte den är konstruerad för.
- Apparaten ska inte användas av barn som är yngre än 8 år. Apparaten kan användas av barn från och med 8 års ålder och av personer med ett fysiskt, sensoriskt eller mentalt handikapp eller brist på erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstår de risker som kan uppkomma. Barn får inte leka med apparaten. Håll apparaten och nätkabeln utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn såvida de inte är äldre än 8 år och övervakas.
- För att undvika elektriska stötår 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 stötår.
 - 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.

Separat insamling

- 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.

Separat insamling / Kontrollera dina lokala kommunala riktlinjer.

Separat insamling / Kontrollera dina lokala kommunala riktlinjer.

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

Separat insamling / Kontrollera dina lokala kommunala riktlinjer.

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

Separat insamling / Kontrollera dina lokala kommunala riktlinjer.

Separat insamling / Kontrollera dina lokala kommunala riktlinjer.

Separat insamling / Kontrollera dina lokala kommunala riktlinjer.

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

Separat insamling / Kontrollera dina lokala kommunala riktlinjer.

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

Separat insamling / Kontrollera dina lokala kommunala riktlinjer.

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

Separat insamling / Kontrollera dina lokala kommunala riktlinjer.

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

Separat insamling / Kontrollera dina lokala kommunala riktlinjer.

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

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 sköjbad efter varje användning.

! Terrakottakupol och bas

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

BESKRIVNING AV DELAR

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

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

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

VARNINGAR VID ANVÄNDNING

- Pizza Festa Gourmet kombinerar tre funktioner i en. Den kan användas som en raclette, som en grillpanna och för att grädda de godaste pizzorna. Degen ska inte vara för tjock, eftersom den när den jäser kan komma i kontakt med värmeelementet. Tillagningstiden beror på följande faktorer:
 - Typ av deg
 - Pizzatopping
 - Antalet pizzor som tillagas samtidigt
 - Omgivningsförhållanden (Lex, temperatur, drag)
 - Terracottadomen håller värmen bra. Den här varmhållningsfunktionen håller rätt temperatur på pizzan.
 - Tillagningstid:
 - Italiensk botten (tunn): 5–7 minuter
 - Amerikansk botten (tjock): > 7 minuter

ANVÄNDNING

!

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

Använda pizzaugnen

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

 - Skär upp den förberedda degen med degskåraeren.
 - Placera degen på pizzapaddeln och täck den med dina valda ingredienser.
 - För in pizzapaddeln med degen i öppningen på terracottadomen och placera den på grillplattan.
 - Ta ut pizzan när degen är gyllenbrun och toppingen är färdig.
 - Upprepa steg 2–4 för att göra en till.

Använda bakytan

- Du kan använda bakytan som en raclette (med de medföljande plåtarna) eller grillpanna.
- Värm upp apparaten i cirka 30 minuter.
- Smörj grillpannan och plåtarna med lite olja.
- Använd ingenting i metall för att undvika skada på nonstick-ytan.
- Vänd maten regelbundet när du lagt den på grillpannan.
- Små bitar av kött och/eller fisk tillagas snabbare än större bitar.
- Under tillagning ska små bitar av mat som lämnats kvar tas bort omedelbart för att de inte ska fastna på plattan.
- Lägg aldrig frusna livsmedel på grillplattan eftersom värmechocken kan skada plattan.
- Efter användning
 - Drä ut maten från frysen från vägguttaget. Strömlampan släcks.
 - Låt apparaten svalna helt!

!

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

RECEPT Grundrecept för pizzadeg

200 g mjöl
100 ml ljummet vatten
1/2 paket torkad jäst
1/2 matsked olivolja
1 nypa salt
1 nypa socker
1. Slås mjölet och blanda det med salt i en bunke. Rör ner jästen och sockret i det luma 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 en mjölad yta 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.
4. 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 kylskåp och kyl i minst 30 minuter.
4. Skar upp den förbereda degen med degskåraeren och placera den på pizzapaddeln. Bred på tomatås och täck med det du är sugen på.

RECEPT Grundrecept för smördeg

270 g mjöl
25 g smör (smält)
1 nypa salt
1 äggula
125 ml vatten (kallt)
250 g smör (kallt)
1. Slås 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 kylskåp 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. Kavla ut degpaketet till en

avliäng rektangel. Börja från nederkanten och vik över ungefär en tredjedel av smördegen mot mitten. Gör samma sak från överkanten. Kavla ut degen i tre lager igen. Ännu en gång vikar du ner smördegen, nu från överkanten och en tredjedel mot mitten och sedan samma sak från nederkanten. Lägg den vikta smördegen i kylan i minst 30 minuter.
4. Kavla ut smördegen på lite mjöl igen och vik över en tredjedel från nederkanten mot mitten och gör sedan samma sak från överkanten. Lägg undan på en sval plats i 30 minuter.
Genom att kavla ut och vika samt kyla ner smördegen skapas de tunna bitarna i varje lager.

5. Kavla ut smördegen igen. Skär ut en bit som är dubbelt så stor som pizzapaddeln. Täck den med det du önskar och vik den på mitten.

OMGIVNING

Separat insamling / Kontrollera dina lokala kommunala riktlinjer.

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 ett skydda vår miljö. Fråga de lokala myndigheterna var det finns insamlingsställen.

Separat insamling / Kontrollera dina lokala kommunala riktlinjer.

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

PL Instrukcje użytkowania

BEZPIECZEŃSTWO

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

Separat insamling / Kontrollera dina lokala kommunala riktlinjer.

- 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.

Separat insamling / Kontrollera dina lokala kommunala riktlinjer.

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

Separat insamling / Kontrollera dina lokala kommunala riktlinjer.

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

Separat insamling / Kontrollera dina lokala kommunala riktlinjer.

Oddzielna utylizacja / Sprawdź przepisy lokalne.

Separat insamling / Kontrollera dina lokala kommunala riktlinjer.

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

Separat insamling / Kontrollera dina lokala kommunala riktlinjer.

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

Separat insamling / Kontrollera dina lokala kommunala riktlinjer.

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

Separat insamling / Kontrollera dina lokala kommunala riktlinjer.

EN | Instruction manual

NL | Gebruiksaanwijzing

FR | Mode d'emploi

DE | Bedienungsanleitung

ES | Manual de usuario

PT | Manual de utilizador

IT | Manuale utente

SV | Bruksanvisning

PL | Instrukcja obsługi

CS | Návod na použití

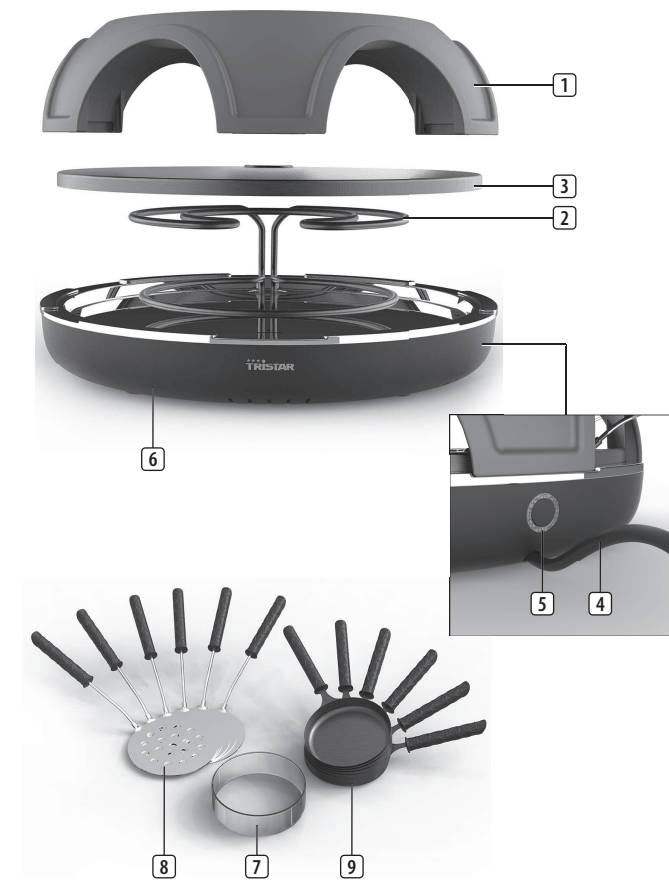
SK | Návod na použitie

RU | Руководство по эксплуатации



PZ-9160

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



UŻYTKOWANIE

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

Używanie wypiekacza do pizzy

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

Używanie powierzchni do pieczenia

- Powierzchni do pieczenia możesz używać jako raclette (przy użyciu dotychczasowych patelenek) lub jako blachy do pieczenia.
- Wstępnie nagrzewaj urządzenie przez ok. 30 minut.
- Blachę do pieczenia i patelnię nasmaruj niewielką ilością oleju.
- Nie używaj żadnych metalowych przyborów, aby nie uszkodzić nieprzywierającej powłoki.
- Po położeniu produktu na blasze należy go regularnie sprawdzać i od czasu do czasu odwracać.
- Małe kawalki mięsa i ryb pieką się szybciej niż duże.
- W trakcie pieczenia od razu usuwaj wszystkie resztki jedzenia, aby nie przywarły do płyty.
- Nigdy nie kładź na płytę grilla zamrożonego jedzenia. Szok termiczny może uszkodzić płytę.

Koniec pracy

- Odłącz kabel zasilający od gniazda elektrycznego. Kontrolka zasilania zgasnie.
- Poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie!



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

PRZEPIS

Podstawowy przepis na ciasto do pizzy

- 200 g mąki
 - 100 ml letniej wody
 - ½ paczki suszonych drożdży
 - ½ łyżki oliwy z oliwek
 - 1 szczypta soli
 - 1 szczypta cukru
- 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 uzyskasz gładką konsystencję.
 - Łącznie energicznie zagnieć ciasto na posypanej mąką stolnicy, następnie uformuj je w kulę. Włóż ciasto do miski, zakryj miskę i pozostaw ciasto do wyrosnięcia na 45 minut w ciepłym, wolnym od przeciągów miejscu.
 - Jeszcze raz zagnieć ciasto na posypanej mąką stolnicy i je rozwałkuj.
 - Rozetnij przygotowane ciasto za pomocą przyrządu do ciecicia ciasta i umieść na łopatkę 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)
- Przesiej 250 g mąki do miski, dodaj stopione masło. Zagnieć masło z częścią mąki w dłoniach, aby zrobić okrutki. Dodaj sól i żółtko, następnie stopniowo dolewaj 125 ml zimnej wody. Wymieszaj wszystko rękami, aż uzyskasz gładką konsystencję ciasta. Zwinąć w folię spożywczą i odłóż na 30 minut w chłodne miejsce.
 - 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 schłódź je w lodówce przez co najmniej 30 minut.
 - Rozwałkuj ciasto ręcznie na stolnicy posypanej niewielką ilością mąki na prostokąt ok. 20 x 40 cm. Połóż schłodzone masło na jednej połowie ciasta i przykryj je drugą połową. Mocno dociśnij krawędzie ciasta. Rozwałkuj całość w wydłużony prostokąt. Od dołu i góry, złóż ok. jednej trzeciej ciasta francuskiego do środka. Ponownie rozwałkuj trzywarstwowe ciasto. Jeszcze raz złóż rozwałkowane ciasto francuskie od góry i dołu do jednej trzeciej i włóż złożone ciasto do lodówki na co najmniej 30 minut.
 - 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 rozwałkiowania, składania i chłodzenia powstaje ciasto francuskie z cienkimi warstwami.*
- Ponownie rozwałkuj ciasto francuskie. Odetnij kawalek dwukrotnie większy niż łopatkę do pizzy. Nałóż wybrane składniki i złóż na pół.

ŚRODOWISKO



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

Wsparcie

Wszystkie informacje i czeski zamienne można znaleźć stronie www.tristar.eu.

CS Návod k použití

BEZPEČNOST

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

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

- Abyste se ochránili před elektrickým výbojem, neponořujte napájecí kabel, zástrčku či spotřebič do vody či jiné tekutiny.
- Pro tento spotřebič používejte pouze vhodný konektor.
- Tento spotřebič má být připojen k zásuvce, která je uzemněná (pro spotřebiče třídy I).
- Přístroj by neměl být ovládnán prostřednictvím externího časovače nebo odděleným dálkovým ovládním.
- VÁROVÁNÍ: 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:

- kuchyňský personál u obchodů, kancelářích a na jiných pracovištích.
- Klienty v hotelích, motelech a jiných ubytovacích zařízeních.
- V penzionech.
- Na statcích a farmách.



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



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



Separovaný sběr / Ověřte si pokyny místních orgánů.



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



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



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



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



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

Čištění a údržba

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



Terakotová kopule a základna

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

POPIS SOUČÁSTÍ

- Terakotová kopule s nepřilnavou pečicí plochou
- Topné těleso
- Nepřilnavá grilovací deska
- Napájecí zástrčka
- Kontrolka napájení
- Základna
- Kráječ těsta
- Lopatka na pizzu z nerezové oceli
- Pánvičky na raclette

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

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

POZNÁMKY K POUŽITÍ

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

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

- Druh těsta
 - Přísady na pizzu
 - Počet současně pečených pizz
 - Okolní podmínky (např. teplota, proudění vzduchu)
- Terakotová kopule dobře zachřívá teplo. Funkce "udržování teploty" uchová vaši pizzu ve správné teplotě.
- 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.

Používání pece na pizzu

- ✓ Umístěte varnou desku na držák tak, aby byl výřez na topných tyčích.
 - ✓ Na základnu umístěte terakotovou kopuli.
 - ✓ Zapojte napájecí kabel do zásuvky. Kontrolka napájení se rozsvítí.
 - ✓ Předehřívajte přístroj přibližně 30 minut.
- Kráječ těsta nakrájíte připravené těsto.
 - Umístěte nakrájené těsto na lopatku a obložte je přísadami podle vlastní chuti.
 - Vložte lopatku s těstem do otvoru v terakotové kopuli a položte ji na varnou desku.
 - Vyjměte pizzu, jakmile je těsto mírně hnědé a přísady hotové.
 - Pro přípravu dalších kusů opakujte body 2–4.

Používání pečicí plochy

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

Ukončení provozu

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



Nebezpečí popálení: Nedotýkejte se kopule, dokud zcela nevychladne!

RECEPT

Základní recept na těsto na pizzu

- 200 g mouky
 - 100 ml vlažné vody
 - ½ sáčku sušeného droždí
 - ½ polévkové lžice olivového oleje
 - 1 špetka soli
 - 1 špetka cukru
- 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 míxera s hnětačím metlami. Přidejte olivový olej a vše prohněťte, abyste vytvořili hladké těsto.
 - rukama důkladně hněťte těsto na pracovní ploše poprášené moukou a poté jej vytvarujte do bocháňku. Vložte těsto do mísy, přikryjte ji a nechte těsto kynout 45 minut na teplém místě bez proudění vzduchu.
 - Prohněťte znovu těsto na povrchu poprášeném moukou a uváležte jej.
 - Kráječ těsta nakrájíte 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)

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

PROSTŘEDÍ



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

Podpora

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

SK Používateľská príručka

BEZPEČNOST

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



- Povrch môže byť pri používaní horúci.
- Toto zariadenie je určené iba na používanie v domácnosti a na podobné účely a smie sa používať, napríklad:

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



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



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



Separovaný zber / Overtse si pokyny vydané miestnou samosprávou.



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



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



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



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



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

Čistenie a údržba

- Pred čistením odpojte spotřebič od elektrickej siete a počkajte, kým vychladne.
- Elektrické zariadenie nikdy neponárajte do vody

- ✓ Припoje napájací kábel do nástенnej zásuvky. Indikátor ovláдания napájania sa rozsvieti.
- ✓ Spotřebič nechalje ohriať približne 30 minút.
- 1. Krájačom cesta nakrájajte pripravené cesto.
- 2. Nakrájané cesto položte na lopatku na pizzu а на cesto naneste prísady podľa vlastného výberu.
- 3. Zasuňte lopatku на pizzu с cestom do otvoru terakotovej kupoly а poloďte ju на гриловаци доску.
- 4. Pizzu vytiahните вtedy, keď bude cesto mierne hnedé а прísady на jeho vrchu budú riadne pripravené.
- 5. Ak chcete pripravovať ďalší kus, zopakujte kroky 2 – 4.

Používanie plochy на pečenie

- Plochu на pečenie možno použiť на rakletovanie (s priloženými panvicami) alebo на varenie на plati.и
- Spotřebič nechalje ohriať približne 30 minút.
- Grilovacu platiňu а panvice potрите trochou oleja.
- Nepoužívajte žiadne kovové náradie, aby sa predišlo pošкодению nelepivého povrchu.
- Keď dávate pokrм на гриловаци platiňu, dbajte на to, aby ste ho pravidelne očišali.
- Malé kúsky mäsa а/alebo rýb sa pripravia rýchlejšie než veľké.
- Aby sa zvyšky jedál neprilepili на platiňu, počas varenia ich treba okamžite odstrániť.
- Na гриловаци platiňu nikdy nepokladajte mrazené potraviny. Tepelný šok by ju mohol pošкодiť.

Koniec používania

- Odpojte napájací kábel з nástенnej zásuvky. Indikátor ovláдания napájania sa vypne.
- Spotřebič nechalje úplne vychladnúť!



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

РЕСЕРТ

Зákladný рецепт на cesto на pizzu

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

1 štipka soli

1. Пресејте мúку а потом ju в náбobe зmiešajte со софou. Rozmiešajte droždие а cukor во vlažnej vode, aby sa úplne rozpustili. Vmiešajte zmes до múky pomocou ručného háка на cesto а elektrického mixéra. Pridajte olivový olej а miesením vypracujte hladké cesto.
2. Rukami dôkladne mieste cesto на povrchu posypanom múkou а потом з cesta vytvárajте гулу. Vložte cesto до náбoбы, zakryте ho а nechalje ho 45 minút kysnúť на теплом месте без привану.
3. Znova mieste cesto на povrchu posypanom múkou а потом ho rozvalkajte.
4. Krájačom cesta nakrájajte cesto а poloďte ho на lopatku на pizzu. Potom naneste на cesto paradajkovú omáčku а ďalšie prísady.

РЕСЕРТ

Зákladný рецепт на listkové cesto

270 g múky
25 g masla (roztopенého)
1 štipka soli
1 vaječný žltok
125 ml vody (studenej)
250 g masla (studенého)

1. Пресејте 250 g múky до náбoбы а pridajte roztopené maslo. Z masla а múky vypracujte rukami mrvениčku. Pridajte sof а vaječný žltok а потом postupne pridajte 125 ml studenej vody. Rukami vypracujte hladké cesto. Cesto zabalte до potravínovej fólie а uložte ho на 30 minút на studené miesto.
2. Nakrájajte studené maslo на malé kocky а posypte ich zvyšnou múkou. Riadne spracujte maslo а múку а vložte hmotu medzi 2 vrstvy potravínovej fólie. Rozvalkajte maslo до tvaru štvorca (približne 19 cm) а vložte ho до chladničky vychladiť najmenej на 30 minút.
3. Rozvalkajte cesto на малом množstve múky до tvaru obdĺžника с rozмерmi 20 × 40 cm. На polovicu cesta uložte studené maslo а preložte ho druhou polovicou. Riadne sťačте okraje cesta. Rozvalkajte kapsy з cesta до tvaru predĺženého obdĺžника. Z dolnej а/ hornej časti preložte približne jednu tretinu listkového cesta smerom до stredu. Takto vytvorené trojvrstvové cesto znova rozvalkajte. Preložte rozvalkané cesto на третину podľa vyššie uvedeného postupu а preloženú kapsu з cesta vložte до chladničky najmenej на 30 minút.
4. Znova rozvalkajte listkové cesto на малом množstve múky а з hornej а/ dolnej časti ho znova preložte на третину. Cesto uložte на 30 minút на studené miesto.
5. Znova rozvalkajte cesto. Odrežте kus, ktorý je dvakrát väčší než lopatka на pizzu. Naneste požadované prísady а cesto preložte на polovicu.

ŽIVOTNÉ PROSTREDIE



Tento spotřebič nesmie byť на konci životnosti likvidovaný spolu с komунálnым odpadom, ale musí sa zlikvidovať в recyklačном stredisku určenom pre elektrické а електронické spotřebiče. Tento symbol на spotřebiči, в návoде на obsluhu а на obale upozorňuje на túto dôležitú skutočnosť. Materiály použité в tomto spotřebiči je možné recyklovať. Recyklačiou použitých domácích spotřebičov výraznou mierou prispievate к охране životného prostredia. Informácie о zberných miestach vám poskytnú miestne úrady.

Podpora


Všetky dostupné informácie а náhradné diely nájdете на www.tristar.eu!

RU

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

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

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

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



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



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



Раздельный сбор мусора: ознакомьтесь с местными муниципальными правилами.



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



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



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



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



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

Очистка и обслуживание

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



Керамическая крышка и основание

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

ОПИСАНИЕ КОМПОНЕНТОВ

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

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Извлеките устройство и принадлежности из упаковки. Удалите с устройства наклейки, защитную пленку или пластик.
- Установите устройство на горизонтальной устойчивой поверхности и обеспечьте зазор не менее 30 см вокруг него. Устройство должно находиться в вертикальном положении.
- Проверьте полноту комплектации.
- Если какие-либо детали отсутствуют или повреждены, не используйте устройство. Верните его торговому представителю 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!

ПРИМЕЧАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Устройство Pizza Festa Gourmet сочетает в себе сразу три функции. Его можно использовать как раклетницу или гридль, а также для приготовления восхитительной пиццы.

- Не делайте тесто слишком толстым, так как при подъеме оно может соприкоснуться с нагревательным элементом. Время выпекания зависит от нескольких факторов:
 - вид теста;
 - вид начинки;
 - количество пицц, выпекаемых одновременно;
 - условия в помещении (например, температура, сквозняк).
- Керамическая крышка хорошо удерживает тепло. Благодаря этому температура пиццы долго поддерживается на оптимальном уровне. Время приготовления
 - Итальянский корж (тонкий): 5–7 минут
 - Американский корж (толстый): > 7 минут

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

!

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

Использование печи для пиццы

- ✓ Поместите пластину для гриля на подставку таким образом, чтобы нагревательные штыри вошли в пазы пластины.
 - ✓ Установите керамическую крышку на корпус.
 - ✓ Вставьте штекер в розетку. Загорится световой индикатор питания.
 - ✓ Предварительно нагрейте устройство примерно в течение 30 минут.
 - 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.
- Использование жарочной поверхности**
- Жарочную поверхность можно использовать как гридль или раклетницу (порционные сковородки входят в комплект).
 - Предварительно нагрейте устройство примерно в течение 30 минут.
 - Смажьте гридль и сковороды небольшим количеством масла.
 - Не используйте металлические принадлежности, так как они могут повредить антипригарное покрытие.
 - Регулярно переворачивайте разложенные на гридле продукты.
 - Маленькие куски мяса и рыбы готовятся быстрее, чем крупные.
 - Чтобы избежать пригорания кусочков пищи, не оставляйте их на жарочной поверхности после приготовления.
 - Не помещайте замороженные продукты на жарочную поверхность. Большая разница температур может привести к повреждению устройства.
- После использования**
- Выньте штекер из розетки. Световой индикатор питания погаснет.
 - Дождитесь полного остывания устройства.



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

РЕЦЕПТЫ

Базовый рецепт с использованием теста для пиццы

- 200 г муки
- 100 мл теплой воды
- ¼ упаковки сухих дрожжей
- ¼ 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.
- 5. Благодаря раскатыванию, складыванию и охлаждению формируются тонкие воздушные слои.
- 6. Лопатки для пиццы из нержавеющей стали.
- 7. 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!