



PIZZA-MAKER **NAPOLI**

DIE BEDIENUNGSANLEITUNG BITTE AUFBEWAHREN!

Viel Freude mit Ihrem neuen Pizza-Maker von KÜCHENPROFI. Dieses Gerät ist ein Qualitätsprodukt und entspricht den anerkannten Regeln der Technik und dem Gerätesicherheitsgesetz.

Wichtige Hinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie gut auf. Beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse insbesondere die Sicherheitshinweise, um Unfälle und Störungen zu vermeiden. Durch falsche Verwendung, Benutzung oder unzureichende Reinigung und Pflege kann die Sicherheit beeinträchtigt werden und es können Gefahren für den Benutzer entstehen. Für Schäden, die auf unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind, kann KÜCHENPROFI keine Haftung übernehmen.

Sicherheitshinweise

1. Sollte dieses Gerät an andere Personen weitergegeben werden, stellen Sie sicher, dass diese Bedienungsanleitung mit ausgehändigt wird.
2. Bei unsachgemäßem Gebrauch oder falscher Handhabung kann keine Haftung für eventuell auftretende Schäden übernommen werden.
Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht ungeschützt im Freien.
3. Prüfen Sie zuerst, ob die Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
4. Fassen Sie weder das Gerät noch den Netzstecker mit nassen oder feuchten Händen an.
5. Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an. Benutzen Sie keine Mehrfachsteckdose, mit der bereits andere Geräte betrieben werden. Zuleitung und Stecker müssen trocken sein.

6. Betreiben Sie das Gerät nur unter Aufsicht und benutzen Sie es ausschließlich für den vorgesehenen Zweck zum Backen von Pizza, Flammkuchen und ähnlichem Gebäck auf dem Pizzastein. Der Pizzastein darf nur in dem Pizza-Maker eingesetzt werden.
7. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, außer sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. Halten Sie das Gerät sowie die Anschlussleitung außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
8. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
9. Betreiben Sie dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem.
10. **Achtung:** Betreiben Sie das Gerät nur auf nicht brennbaren, ebenen und stabilen sowie ausreichend hitzebeständigen Oberflächen und nicht in der Nähe von Wasserquellen, heißen Herdplatten, Gasflammen oder anderen Wärmequellen sowie außer Reichweite von Kindern.
11. Achten Sie auf ausreichend freien Raum über und neben dem Gerät.
12. Halten Sie ausreichenden Abstand zu brennbaren Materialien wie Servietten, Tischtüchern, etc. Achten Sie darauf, dass sich keine Fremdkörper unterhalb des Pizzasteins oder an den Heizspiralen befinden.

13. Achten Sie darauf, dass das Gerät auf allen vier Füßen plan aufsteht, der Pizzastein bündig im Gehäuse aufliegt und die Griffe des Steins nach unten geklappt sind.
14. Vermeiden Sie, dass das Kabel gequetscht oder geknickt wird, Kontakt zu warmen oder heißen Oberflächen und Flüssigkeiten hat oder sich an scharfen Kanten scheuert.
15. Lassen Sie die Anschlussleitung nicht herunterhängen und stellen Sie das Gerät so auf, dass niemand über das Kabel fallen kann.

16. **Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!**

Bei der Inbetriebnahme entstehen hohe Temperaturen. Beim Öffnen des Deckels kann heißer Dampf entweichen. Auch nach dem Ausschalten besteht Restwärme. Verwenden Sie bei Bedarf Hitzeschutzhandschuhe oder Topflappen.



17. Um das Gerät zu verschieben, ziehen Sie nicht am Kabel, sondern heben das Gerät an und stellen es dann an den gewünschten Platz. Transportieren Sie das Gerät nicht, solange es noch heiß ist. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen das Gerät abkühlen.
18. Reinigen Sie nach dem Gebrauch alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt gekommen sind, gründlich wie unter Punkt „Reinigung und Pflege“ beschrieben.
19. Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker, ebenso:
 - wenn sich das Gerät nicht unter Ihrer unmittelbaren Aufsicht befindet
 - bei Störungen während des Betriebes
 - bei jeder Reinigung
 Ziehen Sie hierfür nur am Netzstecker selbst!
20. Tauchen Sie das Gerät, den Pizzastein, das Kabel oder den Netzstecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie es nicht in der Spülmaschine.

21. Benutzen Sie das Gerät niemals, wenn Sie Beschädigungen feststellen, Wasser in das Gehäuse eingedrungen oder es heruntergefallen ist.
22. Überprüfen Sie das Netzkabel vor jedem Gebrauch auf Beschädigungen. Sollte das Kabel beschädigt sein, muss es unverzüglich ersetzt werden. Dies darf ausschließlich durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte und autorisierte Fachleute durchgeführt werden.
23. Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu öffnen oder zu reparieren. Lassen Sie es im Falle von Störungen nur von qualifizierten Fachleuten reparieren! Wenden Sie sich im Repraturfall an den autorisierten Fachhandel.
24. Verwenden Sie nur Original-Zubehör.

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Lesen Sie zuerst die Gebrauchsanweisung und die Sicherheitshinweise durch.
- Entfernen Sie zunächst sämtliche Verpackungsmaterialien.
- Wischen Sie das Gehäuse mit einem weichen, ggf. leicht angefeuchteten Tuch ab. Trocknen Sie es anschließend vollständig ab.
- Bürsten Sie den Stein trocken ab. Alternativ können Sie ihn mit einem leicht feuchten Tuch abwischen und danach gut abtrocknen.
- Legen Sie den Pizzastein bündig in das Unterteil des Gerätes.
- Heizen Sie das Gerät leer, mit geöffnetem Deckel, ca. 10 Minuten auf der höchsten Temperatureinstellung auf. Der vermutlich dabei auftretende leichte Qualm und Geruch sind völlig harmlos. Es handelt sich um Schutzöle, die während der Produktion aufgetragen werden. Achten Sie während dieser Zeit auf eine gute Durchlüftung Ihres Raumes!

Inbetriebnahme

- Legen Sie den Pizza-Stein immer in das kalte Gerät und lassen ihn zusammen mit dem Gerät vorheizen. **Achtung:** Vermeiden Sie extreme Temperaturschocks, da diese zu Spannungsrisen und damit zu Beschädigungen am Stein führen können.
- Benutzen Sie eine abwaschbare, hitzebeständige Unterlage, um empfindliche Oberflächen zu schützen.
- Legen Sie den Pizza-Stein in das Unterteil des Gerätes und vergewissern Sie sich, dass dieser bündig in der Halterung aufliegt und die Griffe nach unten geklappt sind.
- Schließen Sie den Deckel, stecken den Netzstecker in eine geeignete Steckdose und drehen die Temperaturregler für Ober- und Unterhitze auf die höchste Stufe. Die Kontrollleuchten leuchten auf.
- **Achtung:** Achten Sie darauf, dass das Netzkabel keinen Kontakt zu heißen Flächen am Gehäuse hat.
- Lassen Sie das Gerät ca. 10 Minuten vorheizen. Reduzieren Sie anschließend die Unterhitze auf Stufe 2-3 und die Oberhitze auf Stufe 3-4.
- Legen Sie den belegten Pizzateig mit Hilfe eines Pizzaschiebers auf den heißen Stein. Achten Sie darauf, dass weder der Teig noch der Belag die obere Heizspirale oder den Deckel berührt. Berücksichtigen Sie dabei, dass der Pizzateig beim Backen aufgehen oder Blasen werfen kann.
- **Achtung:** Verwenden Sie den Pizzastein nicht zum Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln. Legen Sie keine tiefgekühlten Speisen auf den heißen Stein. Lassen Sie Tiefkühlpizzen vor dem Backen auftauen.
- Überwachen Sie den Gargrad und regulieren Sie bei Bedarf die Temperatur. Grundsätzlich kann die Temperatureinstellung der Unterhitze niedriger sein als die der Oberhitze, da der Stein die Hitze speichert. Probieren Sie verschiedene Temperatureinstellungen aus, bis Sie das für Sie optimale Ergebnis erzielen.

- Nach ca. 4-5 Minuten, abhängig von der eingestellten Temperatur, dem gewünschten Bräunungsgrad, der Konsistenz und Dicke des Pizzateiges sowie der Menge an Pizzabelag, ist die Pizza fertig. Lassen Sie die Pizza, wenn gewünscht noch etwas weiterbacken. Erhöhen Sie bei Bedarf die Temperatureinstellung der Ober- bzw. Unterhitze.
- Sobald die Pizza fertig ist, öffnen Sie den Deckel vorsichtig, da heißer Dampf entweichen kann, und nehmen Sie die Pizza mit Hilfe des Pizzaschiebers heraus. Verwenden Sie dabei bei Bedarf Hitzeschutzhandschuhe oder Topflappen.
- **Hinweis:** Schneiden Sie nicht auf dem Pizzastein. Lassen Sie keine Utensilien auf dem heißen Stein liegen.
- Nach dem Gebrauch stellen Sie beide Temperaturregler immer auf die Position 0, ziehen Sie immer den Netzstecker und lassen das Gerät vollständig abkühlen.

Tipps und Tricks

- Rollen Sie den Teig so aus, so dass dieser nicht über den Rand des Pizzasteins hinausragt.
- Schneiden Sie den Pizzateig in kleinere Stücke, da dies die Handhabung erleichtert und Sie so mehrere Mini-Pizzen gleichzeitig backen können.
- Bestäuben Sie den Pizzaschieber sehr großzügig mit Mehl, um ein Ankleben des Pizzabodens zu verhindern.
- Zum Warmhalten von Pizza stellen Sie die Temperatur auf eine niedrige Stufe ein.

Reinigung und Pflege

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung **immer** den Netzstecker und lassen das Gerät sowie den Pizzastein abkühlen.
- Bürsten Sie den Pizza-Stein nur trocken ab. Eingebranntes und hartnäckige Rückstände lassen sich vorsichtig mit einem Glaskeramikreiniger entfernen. Alternativ können Sie den Stein nochmals auf höchster Temperatureinstellung erhitzen, bis etwaige Rückstände verbrannt sind und mühelos abgebürstet werden können.
- Lassen Sie den Stein nie in Wasser einweichen und reinigen Sie ihn nicht in der Spülmaschine.
- Wischen Sie das Gehäuse nur mit einem weichen, ggf. leicht angefeuchteten Tuch ab. Trocknen Sie es anschließend vollständig ab.
- Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Reinigen Sie es nicht in der Spülmaschine.
- Verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände, Benzin, Lösungsmittel, Scheuerbürsten oder scheuernde Reinigungsmittel zum Reinigen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät und alle Komponenten vollständig trocken sind, bevor Sie es erneut verwenden oder wegräumen.

REZEPTE

GRUNDREZEPT PIZZATEIG

250 g Mehl
½ TL Salz
15 g Hefe
⅓ L Wasser
¼ TL Zucker
5 EL Olivenöl

Mehl in eine Schüssel geben und mit dem Salz vermischen. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Die frische Hefe unter Rühren im lauwarmen Wasser auflösen. Den Zucker kurz in die Hefelösung rühren und diese Mischung für ca. 5 Minuten an einen warmen Ort stellen, bis sich kleine Blasen bilden. Nun die Hefelösung in die Vertiefung im Mehl gießen und unterkneten. Sollte der Pizzateig zu trocken sein, ggf. noch etwas Wasser hinzugeben. Nach und nach das Olivenöl unter den Teig kneten, bis es vollkommen aufgenommen wurde. Den Hefeteig so lange kneten, bis er sich leicht vom Schüsselrand löst. Den Pizzateig herausnehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch ca. 5-10 Minuten kneten, bis er geschmeidig ist. Zu einer Kugel formen, in eine Schüssel legen und zugedeckt ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Danach noch einmal auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten und gleichmäßig ausrollen.

Jetzt können Sie den Teig nach Geschmack belegen.

PIZZASAUCE

500 ml passierte Tomaten
 1 Zwiebel
 2 Knoblauchzehen
 5 EL Tomatenmark
 1 EL Olivenöl
 1 TL Zucker
 1 EL Oregano, getrocknet
 1 Handvoll Basilikumblätter, fein gehackt
 Salz und Pfeffer

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Das Olivenöl in einem Topf auf mittlerer Hitze erhitzen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel glasig andünsten. Das Tomatenmark hinzugeben und mit anbraten lassen. Den Zucker darüber streuen und kurz karamellisieren lassen. Die passierten Tomaten und die Kräuter hinzugeben, sorgfältig verrühren und für 10-15 Minuten köcheln lassen. Anschließend mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Technische Daten 17 0300 14 00

220 - 240 V | 50/60 Hz | 1200 Watt

Nur für den Hausgebrauch!
Nicht in Flüssigkeiten eintauchen!



Entsorgung/Recycling



Dieses Produkt darf laut Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab.

Gewährleistung

Für dieses Gerät übernehmen wir eine Garantie von 2 Jahren ab Kaufdatum. Ausgeschlossen von der Garantie sind Schäden, die auf normalen Verschleiß, zweckfremde Verwendung, unsachgemäße Behandlung, falsche Bedienung, mangelnde Pflege und Reinigung, mutwillige Zerstörung, Transport oder Unfall sowie Fremdeingriffe von nicht berechtigten Personen zurückzuführen sind. Wenden Sie sich im Garantiefall an Ihren Händler.

Die Garantie kann nur gewährt werden, wenn der Kassenbon/die Rechnung dem Gerät beigelegt ist.

Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler. Verbindlich bleibt allein der deutsche Text.



PIZZA MAKER **NAPOLI**

KEEP THIS USER'S GUIDE!



Enjoy your new KÜCHENPROFI pizza maker.

This appliance is a high-quality product and complies with the recognized rules of technology and the Equipment Safety Law.

Important information

Read these operating instructions carefully prior to operating the appliance for the first time and store them in a safe place. Pay particular attention, in your own interest, to the safety information in order to avoid accidents and malfunctions. Improper use, application or insufficient cleaning and care can impair safety and result in danger for the user. KÜCHENPROFI cannot accept any responsibility for injuries or damage attributed to improper use.

Safety instructions

1. If this device is given to other persons, ensure that these operating instructions are also handed over.
2. We accept no responsibility for any damages that occur due to improper use or incorrect handling. **This device is only intended for household use. Do not use the appliance unprotected outside.**
3. Check whether the type of current and the mains voltage comply with the information on the rating label.
4. Do not touch either the appliance or the power plug with wet or damp hands.
5. Connect the device to a properly installed power socket only. Do not use any multiple socket that is already being used to run other appliances. The plug and cord must be dry.
6. Operate the appliance under supervision only and use it exclusively for the intended purpose for baking pizza, tarte flambée and similar pastries on the pizza stone. The pizza stone may only be used in the Pizza Maker.
7. This appliance may 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. Cleaning and user maintenance shall not be made by children, unless they are older than 8 years and supervised. Keep the appliance and its cord out of the reach of children less than 8 years.
8. Children shall not play with the device.
9. Do not at all operate this unit with an external timer or a separate remote control system.
10. **Caution:** Only operate the appliance on non-flammable, flat, stable and sufficiently heat resistant surfaces and not near water sources, hot cooktops, gas flames or other sources of heat and out of the reach of children.
11. Ensure sufficient free space above and near the appliance to avoid overheating.
12. Keep a safe distance from flammable materials such as napkins, tablecloths, etc. Make sure that there are no foreign objects underneath the pizza stone or the heating element.
13. Make sure that the appliance stands level on all four feet, that the pizza stone lies flush in the housing and that the handles of the stone are folded downwards.

14. Avoid smashing or kinking the power cord or having contact to hot surfaces or liquids and abrasion on sharp edges.
15. Do not allow the power cord to dangle and place the device in a way that no one can fall over the cord.

16. **Risk of burns!**

Using the device results in high temperatures. Hot vapour may escape when opening the lid. Even after use, there is residual heat. If necessary, use oven gloves or pot holders.



17. Do not pull on the cable in order to move the appliance, but lift it and then set it down on the desired place. Do not carry or move the appliance as long as it is in operation and as long as it is hot. Pull the plug from the socket and allow the appliance to cool down completely.
18. After use, clean all parts which have come into contact with food as described under chapter "Cleaning and care".
19. Pull out the power plug after each use and in case of:
 - The appliance not being under your direct supervision
 - Malfunctions during operation
 - Cleaning

Do not pull on the power cord, but on the plug itself!

20. Never submerge the device, the pizza stone, the cord or the plug in water or other liquids. Do not clean in the dishwasher.
21. Never use the device if you discover damage, if water has entered the housing, or if the device has fallen.
22. Check the power cord before every use for damage. If the power cord is damaged, it must immediately be replaced. This may only be arranged by the manufacturer, his customer service or a similarly qualified and authorized specialist.

23. Never attempt to open or repair the appliance yourself. In the event of a malfunction, have the appliance repaired by qualified experts only! Contact your authorized dealer whenever the appliance is in need of repairs.
24. Use original accessories only.

Before the first use

- Start by carefully reading the instructions for use and the safety instructions.
- First, remove all packaging materials.
- Wipe the housing with a soft cloth, slightly damp, if necessary. Afterwards dry off thoroughly.
- Clean the stone with a dry brush. As an alternative, you can wipe it with a slightly moistened cloth and thoroughly dry it afterwards.
- Place the pizza stone flush in the lower part of the device.
- Heat the empty device, with the lid open, for approx. 10 minutes at the highest temperature setting. The slight smoke and odour that will probably be produced is completely harmless. This is protective oil, which was applied during production. Ensure good ventilation of the room during this period!

Use

- Always place the pizza stone in the cold device and allow it to preheat together with the device. **Caution:** Avoid extreme temperature shocks, as these can cause stress cracks and thus damage the stone.
- Use a washable, heat resistant base to protect sensitive surfaces.
- Ensure sufficient free space above and near the appliance.
- Place the pizza stone in the lower part of the device and make sure that it lies flush in the holder and that the handles are folded downwards.
- Close the lid, insert the plug into a suitable socket and turn the temperature regulation knobs for top and bottom heat on the highest level. The indicator lights will switch on.
- **Attention:** Ensure that the power cord does not touch any hot surfaces of the housing.
- Let the device preheat for around 10 minutes. Then reduce the bottom heat to level 2-3 and the top heat to level 3-4.
- Place the prepared pizza on the hot stone with a pizza paddle. Make sure that neither the pizza pastry nor the ingredients on top touch the upper heating element or the lid. Take into account that the pizza dough will rise or form bubbles.
- **Caution:** Do not use the pizza stone to thaw frozen food. Do not place frozen food on the hot stone. Allow frozen pizza to thaw before baking.
- Monitor the cooking level and adjust the temperature if necessary. Basically, the temperature setting of the bottom heat can be lower than that of the top heat, as the stone retains the heat. Try different temperature settings until you get the best result for you.

- After 4-5 minutes, depending on the set temperature, the desired browning, the consistency and the thickness of the pizza dough as well as the quantity of ingredients put on top, the pizza is finished. To check the browning lift up the lid carefully, as hot vapour may escape. Eventually leave the pizza to bake a little more. Increase the temperature of the top and/or bottom heat, if necessary.
- As soon as the pizza is ready, open the lid carefully as hot vapour may escape, and remove the pizza with the pizza paddle. If necessary, use oven gloves or pot holders.
- **Note:** Do not cut on the pizza stone. Do not leave any utensils that can melt or deform on the hot stone.
- After use, always adjust both temperature knobs to position 0, always pull the plug and allow the appliance to cool down completely.

Tips and tricks

- Roll out the dough accurately so that it does not exceed the edge of the pizza stone.
- Cut the pizza dough into smaller pieces as this facilitates the use. Moreover you can bake several different mini pizzas at the same time.
- Dust the pizza paddle very generously with flour to prevent the pizza dough from sticking.
- For keeping warm pizza, adjust the temperature to a low level.

Cleaning and care

- Always pull out the power cord before cleaning and allow the appliance as well as the pizza stone to cool down.
- Brush the pizza stone dry only. Burnt-on and stubborn residues can be removed carefully with a glass ceramic scraper. Alternatively, you can heat up the stone at the highest temperature setting until any residue is burned off and can be brushed off effortlessly.
- Never soak the stone in water and do not clean it in the dishwasher!
- Wipe the housing with a soft cloth, slightly damp, if necessary. Afterwards dry off thoroughly.
- Do not submerge the device in water or other liquids. Do not clean in the dishwasher.
- Do not use any sharp or pointed objects, gasoline, solvent, scrubbing brushes, or abrasive cleaning agents for cleaning.
- Make sure that the appliance and all parts are completely dry before using it again or storing it.

RECIPES

BASIC RECIPE FOR PIZZA

- 250 g flour
- ½ teaspoon salt
- 15 g fresh yeast
- ⅓ L water
- ¼ teaspoon sugar
- 5 tablespoons olive oil

Put the flour in a bowl and mix with the salt. Press a well in the center. Dissolve the yeast in the lukewarm water while stirring. Stir the sugar briefly into the yeast solution and place this mixture in a warm place for about 5 minutes until small bubbles form. Now pour the yeast solution into the well in the flour and knead it in. If the pizza dough is too dry, add a little more water if necessary. Gradually knead the olive oil into the dough until it is completely absorbed. Knead the yeast dough until it peels away easily from the side of the bowl. Remove the pizza dough and knead on a floured work surface for about 5-10 minutes more, until smooth. Form into a ball, place in a bowl and let rise, covered, in a warm place for about 1 hour until doubled in volume. Then knead again briefly on a floured work surface and roll out evenly.

Now you can put toppings on the dough according to taste.

PIZZA SAUCE

500 ml strained tomatoes
 1 onion
 2 cloves of garlic
 5 tablespoons tomato paste
 1 tablespoon olive oil
 1 tsp. sugar
 1 tablespoon oregano, dried
 1 handful basil leaves, finely chopped
 salt and pepper

Peel and very finely chop the onion and garlic. Heat the olive oil in a saucepan over medium heat and sauté the diced onion and garlic until translucent. Add the tomato paste and sauté. Sprinkle the sugar over the top and let it caramelize briefly. Add the strained tomatoes and herbs, mix thoroughly and simmer for 10-15 minutes. Then season with salt and freshly ground pepper.

Technical data 17 0300 14 00

220 - 240 V | 50/60 Hz | 1200 Watt

Only intended for household use!
Do not immerse in liquids!



Disposal/Recycling



According to the Electric and Electronic Equipment Act this product may not be disposed of in normal household garbage at the end of its useful life. For this reason, take it to a free communal collection point (e.g. recycling depot) for the recycling of electric and electronic devices.

Warranty

We cover this device with a warranty of 2 years from the purchase date. Damages due to normal wear, unauthorized use, improper treatment, incorrect use, lack of care and cleaning, willful destruction, transport or accident, and repair by unauthorized persons are excluded from this warranty. Contact your dealer in case of warranty claim.

The warranty can only be honored if the device is accompanied by the sales slip/receipt.

Translation are made in good faith. We do not assume any liability for translation errors. Solely the German text is binding.

The logo consists of a stylized diamond shape formed by two overlapping lines, one blue on top and one red on the bottom.
KÜCHENPROFI



PIZZA MAKER NAPOLI

CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI !



Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouveau pizza maker de KÜCHENPROFI.

Cet appareil est un produit de qualité conforme aux règles reconnues de la technique et à la législation sur la sécurité des appareils.

Informations importantes

Avant la première utilisation de cet appareil, lire attentivement cette notice. Veuillez la conserver soigneusement. Dans votre propre intérêt, respectez bien les consignes de sécurité afin d'éviter tout risque d'accident et de dommage. Une mauvaise utilisation ou un nettoyage et entretien insuffisants peuvent porter atteinte à la sécurité de l'appareil et engendrer des dangers considérables pour l'utilisateur. KÜCHENPROFI ne peut pas se porter garant pour des dommages dus à une utilisation inappropriée.

Consignes de sécurité

1. En cas de cession de l'appareil, assurez-vous que ce mode d'emploi est remis avec l'appareil.
2. Aucune responsabilité ne peut être endossée pour les dommages éventuels résultant d'une mauvaise manipulation de l'appareil ou d'une utilisation non conforme à sa destination. **Cet appareil est uniquement destiné à l'usage domestique. Ne l'utilisez pas en plein air sans protection.**
3. Vérifiez en premier lieu si le type d'alimentation électrique et le voltage sont conformes aux indications mentionnées sur la plaque de l'appareil.
4. Ne touchez jamais l'appareil ou la prise de secteur en ayant les mains mouillées ou humides.
5. Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant de protection correctement posée. N'utilisez jamais de prise multiple servant à alimenter d'autres appareils. Le câble d'alimentation et les prises mâles doivent être secs.
6. Utilisez l'appareil exclusivement sous surveillance et utilisez-le uniquement aux fins prévues pour cuire de la pizza, de la tarte flambée et de la pâtisserie similaire sur la pierre à pizza. La pierre à pizza ne doit être utilisée que dans le pizza maker.
7. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et/ou de connaissances à condition d'être sous surveillance ou d'avoir reçu une formation pour l'utilisation sûre de l'appareil et d'avoir compris les risques inhérents. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne peuvent être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont supervisés. Tenez l'appareil et le cordon électrique hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
8. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.
9. Ne mettez jamais l'appareil en marche avec un contrôle automatique périphérique ou un système de télé-conduite indépendant.
10. **Attention :** Utilisez l'appareil sur des surfaces ininflammables, plates et stables et suffisamment résistantes à la chaleur et pas à proximité de sources d'eau, plaques de cuisinières, de flammes de gaz ou d'autres sources de chaleur ainsi que de la portée des enfants.
11. Veillez à ce qu'il y ait assez d'espace en dessus et à côté de l'appareil pour éviter les surchauffes.
12. Gardez une distance de sécurité aux matériaux inflammables tels que des serviettes, des nappes, etc. Assurez-vous qu'aucun corps étranger ne se trouve au-dessous de la pierre à pizza ou aux éléments chauffants.
13. Assurez-vous que l'appareil repose à plat sur ses quatre pieds, que la pierre à pizza est posée dans le boîtier de manière plane et que les poignées de la pierre sont pliées vers le bas.

14. Veillez à ce que le câble ne soit ni écrasé, ni tordu et qu'il ne soit pas en contact avec des arêtes vives ou avec des surfaces ou liquides brûlantes.
15. Ne laissez pas pendre le cordon et placez l'appareil de sorte que personne ne risque de trébucher sur le câble.

16. Risque de blessures ou brûlures !

Les températures dégagées lors du fonctionnement sont très élevées. De la vapeur chaude peut s'échapper à l'ouverture du couvercle. Aussi après l'utilisation il y a de la chaleur résiduelle. Utilisez le cas échéant des gants de protection thermiques ou des maniques.



17. Ne tirez pas sur le câble pour déplacer l'appareil mais le soulevez-le et le déposez-le à l'endroit souhaité. Ne transportez pas l'appareil tant que celui-ci est chaud. Retirez la fiche d'alimentation de la prise et laissez l'appareil refroidir.
18. Après l'usage, nettoyez minutieusement toutes les pièces qui ont été en contact avec des aliments conformément aux indications du paragraphe „Nettoyage et entretien“.
19. Débranchez l'appareil après chaque utilisation ainsi que dans les cas suivants :
 - Lorsque l'appareil ne se trouve pas sous votre surveillance directe
 - Pannes pendant l'utilisation
 - À chaque nettoyage

Pour ce faire, tirez uniquement sur la fiche même !
20. Ne plongez jamais l'appareil, la pierre à pizza, le câble ou la fiche dans de l'eau ou un liquide quelconque. Ne le lavez pas dans le lave-vaisselle.
21. N'utilisez jamais l'appareil si vous constatez un dommage quelconque, si de l'eau s'est infiltrée dans le boîtier ou après une chute de l'appareil.

22. Avant chaque utilisation, vérifiez que le cordon électrique ne présente aucun dommage. Dès le câble est endommagé, il doit être remplacé immédiatement. Celui-ci ne peut être remplacé que seulement par le fabricant, son service après-vente ou un spécialiste qualifié et agréé.
23. N'essayez jamais d'ouvrir vous-même l'appareil ou de le réparer. Si l'appareil est en panne, confiez-le uniquement à des professionnels qualifiés pour la réparation ! Adressez-vous à un revendeur agréé si une réparation s'avère nécessaire.
24. N'utilisez que des accessoires d'origine.

Avant la première mise en service

- Lisez d'abord attentivement le mode d'emploi et les consignes de sécurité.
- En premier lieu enlevez toutes les parties de l'emballage.
- Essuyez le boîtier avec un chiffon doux, légèrement humecté si besoin. Puis séchez complètement.
- Brossez la pierre à sec. Vous pouvez également l'essuyer avec un chiffon légèrement humide et bien la sécher ensuite.
- Placez la pierre à pizza dans la partie inférieure de manière plane.
- Chauffez l'appareil à vide, avec le couvercle ouvert, pendant 10 minutes environ sur le niveau de température le plus élevé. Les légères émanations et odeurs qui devraient se produire sont absolument inoffensives. Elles proviennent des huiles de protection appliquées au cours de la fabrication. Veiller à bien aérer la pièce pendant cette opération !

Mise en service

- Placez toujours la pierre à pizza dans l'appareil froid et faites-la préchauffer en même temps que l'appareil. **Attention** : évitez les chocs thermiques extrêmes, car ils peuvent provoquer des fissures de tension et donc endommager la pierre.
- Utilisez un support lavable et résistant à la chaleur pour protéger des surfaces sensibles.
- Placez la pierre à pizza dans la partie inférieure et assurez-vous qu'elle est posée de manière plane dans le support et que les poignées sont pliées vers le bas.
- Fermez le couvercle, branchez la fiche secteur dans une prise électrique et tournez les régulateurs de température pour la chaleur de voûte et de sole sur le niveau le plus élevé. Les voyants de contrôle s'allument.
- **Attention** : Assurez-vous que le câble secteur ne touche pas des surfaces chaudes au boîtier.
- Laissez l'appareil préchauffer pendant environ 10 minutes. Réduisez ensuite la chaleur de sole au niveau 2-3 et la chaleur de voûte au niveau 3-4.
- Posez la pâte à pizza garnie sur la pierre chaude à l'aide d'une pelle à pizza. Veillez à ce que ni la pâte ni la garniture ne touchent la spirale chauffante supérieure ou le couvercle. Tenez en compte que la pâte à pizza peut gonfler ou faire des bulles pendant la cuisson.
- **Attention** : n'utilisez pas la pierre à pizza pour décongeler des aliments congelés. Ne déposez pas d'aliments surgelés sur la pierre chaude. Laissez décongeler les pizzas surgelées avant de les cuire.
- Surveillez le degré de cuisson et réglez la température si nécessaire. En principe, le réglage de température de la chaleur de sole peut être plus bas que celui de la chaleur de voûte, car la pierre accumule la

chaleur. Essayez différents réglages de température jusqu'à ce que vous obteniez le résultat optimal pour vous.

- Après 4-5 minutes, dépendant de la température choisie et le degré de cuisson préféré, de la consistance et l'épaisseur de la pâte à pizza ainsi que la quantité de garniture, la pizza est prête. Laissez la pizza cuire encore un peu si vous le souhaitez. Si nécessaire, augmentez le réglage de la température de la chaleur de voûte et de sole.
- Dès que la pizza est prête, ouvrez le couvercle avec précaution, car la vapeur chaude peut s'échapper, et retirez la pizza avec la pelle à pizza. Utilisez si nécessaire des gants de protection thermiques ou des maniques.
- **Remarque:** Ne coupez pas sur la pierre à pizza. Ne laissez pas d'ustensiles sur la pierre à pizza chaude.
- Après l'utilisation tournez les deux régulateurs de température toujours sur la position 0, débranchez toujours la fiche de la prise et laissez refroidir l'appareil complètement.

Conseils et astuces

- Étalez la pâte de sorte qu'aucune pâte ne dépasse du bord de la pierre à pizza.
- Coupez la pâte à pizza en petits morceaux, car cela facilite la manipulation et permet de cuire plusieurs mini-pizzas en même temps.
- Saupoudrez très généreusement la pelle à pizza de farine afin d'éviter que le fond de la pizza ne colle.
- Pour garder au chaud de la pizza, réglez la température à un niveau bas.

Nettoyage et entretien

- Avant tout nettoyage débranchez toujours la fiche de la prise et laissez refroidir l'appareil ainsi que la pierre à pizza.
- Brossez la pierre à pizza uniquement à sec. Les résidus brûlés et tenaces peuvent être éliminés avec précaution à l'aide d'un racloir pour vitrocéramique. Vous pouvez également faire chauffer la pierre dans l'appareil à très haute température jusqu'à ce que les éventuels résidus soient brûlés et puissent être brossés sans effort.
- Ne laissez jamais la pierre tremper dans l'eau et ne la nettoyez pas dans le lave-vaisselle !
- Nettoyez le boîtier uniquement à l'aide d'un chiffon doux, légèrement humecté si besoin. Puis séchez complètement.
- Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau ou un liquide quelconque. Ne le lavez pas dans le lave-vaisselle.
- N'utilisez pas d'objets tranchants ou pointus, de l'essence, solvants, brosses à récurer ou produits à récurer pour le nettoyage.
- Assurez-vous que l'appareil et toutes les parties sont complètement secs avant de le réutiliser ou de le ranger.

RECETTES

RECETTE DE BASE PÂTE À PIZZA

250 g de farine
 ½ c.à.c de sel
 15 g de levure fraîche
 ⅓ l d'eau
 ¼ c.à.c de sucre
 5 c.à.s d'huile d'olive

Verser la farine dans un bol et ajouter le sel. Former un puits. Dissoudre la levure dans de l'eau tiède en remuant. Ajouter le sucre à la levure dissoute et laisser reposer pendant environ 5 minutes dans un endroit chaud jusqu'à l'apparition de petites bulles. Verser la levure dissoute dans le puits de farine et pétrir. Si la pâte est trop sèche, ajouter éventuellement un peu d'eau. Ajouter l'huile d'olive au fur et à mesure en pétrissant la pâte jusqu'à son entière absorption. Pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache légèrement de la paroi du bol.

Sortir la pâte du bol et la pétrir pendant 5 à 10 minutes environ, sur un plan de travail fariné, pour l'assouplir. Rassembler la pâte en boule, la mettre dans un bol, couvrir et laisser lever 1 heure dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume. Ensuite, pétrir rapidement la pâte sur un plan de travail fariné et l'étaler uniformément.

Vous pouvez maintenant la garnir à votre goût.

SAUCE POUR PIZZA

500 ml de tomates passées
 1 oignon
 2 gousses d'ail
 5 cs de concentré de tomates
 1 cs d'huile d'olive
 1 cc de sucre
 1 cs d'origan séché
 1 poignée de feuilles de basilic, finement hachées
 sel et poivre

Epluchez l'oignon et l'ail et hachez-les très finement. Chauffer l'huile d'olive dans une casserole à feu moyen et faire revenir les dés d'oignon et d'ail jusqu'à ce qu'ils deviennent transparents. Ajouter le concentré de tomates et le faire revenir. Saupoudrer le sucre et laisser caraméliser brièvement. Ajouter les tomates passées et les herbes, mélanger soigneusement et laisser mijoter pendant 10 à 15 minutes. Assaisonnez ensuite avec du sel et du poivre fraîchement moulu.

Données techniques 17 0300 14 00

220 - 240 V | 50/60 Hz | 1200 Watt

**Uniquement pour usage domestique !
 Ne pas plonger dans un liquide !**



Mise au rebut/recyclage



Conformément à la législation sur les équipements électriques et électroniques, ce produit ne doit pas être mis au rebut en le jetant dans les ordures ménagères. Il doit au contraire être rapporté dans un centre de collecte (gratuite) communal dédié au recyclage des appareils électriques et électroniques. La mairie de votre localité ou de votre ville vous informera sur les possibilités qui sont mises à votre disposition.

Garantie

Pour cet appareil nous offrons une garantie de 2 ans à partir de la date d'achat. Exclus de la garantie sont des dommages dus à une usure normale, une utilisation non conforme à la finalité, un traitement incorrect, une mauvaise utilisation, un manque de soin et d'entretien, une destruction volontaire, au transport ou un accident, ou aux interventions de personnes non habilitées. En cas de garantie contactez votre détaillant.

La garantie n'est assurée que si le bon de caisse/la facture de l'appareil est joint à l'appareil.

Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction. Seule, la version allemande fait foi.

KÜCHENPROFI



PIZZA MAKER **NAPOLI**

CONSERVARE LE ISTRUZIONI!

Vi auguriamo molto piacere con sua nuovo pizza maker di KÜCHENPROFI. Questo apparecchio è un prodotto di qualità ed è conforme alle regole riconosciute della tecnica nonché ai requisiti posti dalla legge in materia di sicurezza degli apparecchi.

Informazioni importanti

Prima del primo utilizzo di questo apparecchio leggere attentamente le istruzioni per l'uso e in seguito conservarle accuratamente. Nel proprio interesse, osservare in particolare le avvertenze di sicurezza, al fine di prevenire infortuni e anomalie funzionali. Un impiego errato, ma anche l'insufficiente pulizia oppure una cura e manutenzione inappropriata, potrebbero pregiudicare la sicurezza. In caso di uso non conforme KÜCHENPROFI non si assume alcuna responsabilità per i danni ai beni e alle persone che ne derivino.

Indicazioni di sicurezza

1. Nel caso in cui questo apparecchio venga ceduto ad altre persone, è necessario accertarsi che vengano fornite anche le presenti istruzioni per l'uso.
2. Non si risponde di eventuali danni insorgenti in caso d'uso inadeguato o manipolazione errata. **Questo apparecchio è adatto soltanto per l'uso domestico. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto senza protezione.**
3. Controllare dapprima se il tipo di corrente e la tensione di rete corrispondono ai dati riportati sulla targhetta del tipo.
4. Non afferrare l'apparecchio o la spina di rete con mani umide o bagnate.
5. Collegare l'apparecchio solamente a una presa con messa a terra correttamente installata. Non usare prese multiple a cui siano già collegati

altri apparecchi. Il cavo di alimentazione e la spina devono essere asciutti.

6. Far funzionare l'apparecchio soltanto sotto sorveglianza e usarlo esclusivamente per lo scopo previsto, per cuocere pizza, tarte flambée e pasticcini simili sulla pietra per pizza. La pietra per pizza può essere usata solo nello pizza maker.
7. Questo apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone che presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che difettano delle necessarie esperienze e/o conoscenze, solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se a conoscenza dei rischi correlati. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini se non hanno più di 8 anni e sono supervisionati. Tenere l'apparecchio come anche la conduttura di allacciamento lontano dai bambini minori di 8 anni d'età.
8. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
9. Non utilizzare questo apparecchio con un timer esterno di accensione o un sistema separato di telecomando.
10. **Attenzione:** L'apparecchio deve essere collocato solamente su superfici non infiammabili, piane, robuste e sufficientemente resistente al calore, e va tenuto lontano da fonti di acqua, piastre elettriche bollenti, come pure da fiamme di gas o altre fonti di calore come anche fuori dalla portata dei bambini.
11. Sopra e intorno l'apparecchio deve trovarsi sufficiente spazio per evitare il surriscaldamento.
12. Mantenere un'adeguata distanza di sicurezza dai materiali infiammabili, quali tovaglioli, tovaglie, ecc. Controllare che sotto la pietra per pizza oppure alle spirali di riscaldamento non siano presenti corpi estranei.

13. Accertarsi che l'apparecchio sia appoggiato in piano e su tutti i quattro piedini, che la pietra per pizza sia collocato a livello nell'alloggiamento e che le maniglie della pietra per pizza siano ribaltati verso il basso.
14. Evitare che il cavo venga schiacciato, piegato o che vada a toccare superfici o liquidi calde o roventi o che venga a contatto con bordi affilati.
15. Non lasciare penzolare il cavo e posizionare l'apparecchio in modo che nessuno inciampi nel cavo.
16. **Pericolo di lesione o ustioni!**
Durante il funzionamento dell'apparecchio si formano alte temperature. Quando si apre il coperchio, potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. Anche dopo l'uso rimane di calore residuo. Usare guanti appropriati resistenti al calore o presine se necessario.
17. Per spostare l'apparecchio, non tirare il cavo, bensì sollevare l'apparecchio e collocarlo nella posizione desiderata. Non trasportare l'apparecchio quando è ancora caldo. Staccare la spina di rete e lasciar raffreddare l'apparecchio.
18. Dopo l'uso lavare accuratamente tutte le parti che sono venute a contatto con gli alimenti come illustrato nel punto "Pulizia e cura".
19. Staccare la spina di rete dopo ogni utilizzo, nonché:
 - quando l'apparecchio non è sotto la vostra diretta sorveglianza
 - in caso di anomalie durante l'esercizio
 - pulizia ciascuna

Per staccare la spina dalla presa afferrare soltanto la spina!
20. Non immergere mai l'apparecchio, la pietra per pizza, il cavo o la spina in acqua o altri liquidi. Non lavarlo in lavastoviglie.



21. Non utilizzare mai l'apparecchio nel caso in cui si rilevi la presenza di danni, qualora sia penetrata dell'acqua all'interno dell'alloggiamento o dopo una caduta dell'apparecchio stesso.
22. Prima di ogni utilizzo controllare che il cavo di alimentazione non sia danneggiato. Nel caso in cui sia danneggiato, deve essere sostituito immediatamente. Questo può essere sostituito solo dal produttore, dal servizio clienti oppure un esperto similmente qualificato e autorizzato.
23. Non tentare di aprire o di riparare autonomamente l'apparecchio. In caso di guasti farlo riparare soltanto da tecnici qualificati! Per le riparazioni rivolgersi ai centri autorizzati.
24. Utilizzare solamente gli accessori originali.

Prima della prima messa in funzione

- Leggere dapprima con cura le istruzioni per l'uso e le indicazioni di sicurezza.
- Rimuovere in primo luogo tutti i materiali di imballaggio.
- Pulire l'alloggiamento servendosi di un panno morbido, eventualmente leggermente inumidito umido. Quindi asciugarlo con cura.
- Spazzolare la pietra a secco. In alternativa, si può pulire con un panno leggermente umido e poi asciugare bene.
- Posizionare la pietra per pizza a filo nella parte inferiore dell'apparecchio.
- Riscaldare l'apparecchio vuoto, con il coperchio aperto, per ca. 10 minuti sul livello di temperatura il più elevato. L'odore e il lieve fumo che si originano probabilmente in questo modo sono assolutamente innocui. Si tratta semplicemente di oli di protezione applicati durante la produzione. Si consiglia di garantire una buona aerazione del locale durante questo intervallo di tempo!

Messa in funzione

- Mettere sempre la pietra per pizza nell'apparecchio freddo e lasciarla preriscaldare insieme all'apparecchio. **Attenzione:** Evitare gli shock termici estremi, poiché questi possono causare crepe da stress e quindi danneggiare la pietra.
- Utilizzare una base lavabile e resistente al calore per proteggere superfici sensibili.
- Posizionare la pietra per pizza nella base dell'apparecchio e assicurarsi che sia a filo nel supporto e che le maniglie siano ripiegate.
- Chiudere il coperchio, inserire la spina di rete in una presa elettrica idonea e impostare i regolatori di temperatura per calore superiore e inferiore sul livello il più elevato. Le spie di controllo s'illuminano.
- **Attenzione:** Assicurarsi che il cavo di alimentazione non ha alcun contatto con superfici calde sul corpo.
- Lasciare preriscaldare l'apparecchio per circa 10 minuti. Poi ridurre il calore inferiore al livello 2-3 e il calore superiore al livello 3-4.
- Mettere la pizza preparata sulla pietra calda usando una paletta per pizza. Assicurarsi che né l'impasto né la guarnizione tocchi la bobina di riscaldamento superiore o il coperchio. Considerare che il fondo della pizza potrebbe lievitare o fare delle bolle durante la cottura.
- **Attenzione:** non usare la pietra per pizza per scongelare il cibo congelato. Non mettere il cibo congelato sulla pietra calda. Lasciare scongelare le pizze congelate prima di cuocerle.
- Controllare il livello di cottura e regolare la temperatura se necessario. Per principio, l'impostazione della temperatura del calore inferiore può essere inferiore a quella del calore superiore perché la pietra trattiene il calore. Prova diverse impostazioni di temperatura finché a ottenere il miglior risultato per lei.

- Dopo circa 4-5 minuti, dipendente della temperatura impostata e il grado di doratura desiderato, la consistenza e lo spessore dell'impasto della pizza, come anche la quantità della guarnizione, la pizza è pronta. Lasciar cuocere la pizza un po' più a lungo, se lo desidera. Se necessario, aumentare l'impostazione della temperatura del calore superiore o inferiore.
- Non appena la pizza è pronta, aprire il coperchio con attenzione, poiché il vapore caldo può fuoriuscire, e togliere la pizza con l'aiuto della paletta per pizza. Usare guanti appropriati resistenti al calore oppure presine se necessario.
- **Avvertenza:** Non tagliare sulla pietra per pizza. Non lasciare appoggiato sulla pietra per pizza calda nessun utensile.
- Dopo l'uso sempre impostare i regolatori di temperatura sul livello 0, staccare la spina dalla presa di rete e lasciare l'apparecchio raffreddare completamente.

Consigli e trucchi

- Stendere la pasta in modo che nessuna parte della pasta sporga dal bordo della pietra per pizza.
- Tagliare l'impasto della pizza in pezzi più piccoli, perché così è più facile da maneggiare e cuocere più mini pizze allo stesso tempo.
- Spolverare la paletta da pizza molto generosamente con la farina per evitare che la base della pizza si attacchi.
- Per mantenere la pizza calda, impostare la temperatura su un livello basso.

Pulizia e manutenzione

- Prima di ogni pulizia, staccare **sempre** la spina di rete e lasciar raffreddare l'apparecchio come anche la pietra per pizza.
- Spazzolare la pietra per pizza solo a secco. I residui bruciati e ostinati possono essere rimossi accuratamente con un raschietto per vetroceramica. In alternativa, si può riscaldare la pietra a una temperatura molto alta fino a quando ogni residuo è bruciato e può essere spazzolato via facilmente.
- Non immergere mai la pietra in acqua e non pulirla in lavastoviglie!
- Pulire l'alloggiamento solamente con un panno morbido, se necessario leggermente inumidito. Quindi asciugare completamente.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o in altri liquidi. Non lavare l'apparecchio in lavastoviglie.
- Non utilizzare oggetti acuminati o affilati, benzina, solventi, spazzole o detergenti aggressivi ai fini della pulizia.
- Assicurarsi che l'apparecchio e tutti i componenti siano completamente asciutti prima di riutilizzarlo o di conservarlo.

RICETTE

RICETTA BASE DELL'IMPASTO PER PIZZA

250 g di farina
½ cucchiaino di sale
15 g di lievito fresco
⅓ l d'acqua
¼ cucchiaino di zucchero
5 cucchiaini di olio d'oliva

Mettere la farina in una ciotola e mescolare con il sale. Fare un pozzo al centro. Sciogliere il lievito nell'acqua tiepida mescolando. Mescolare brevemente lo zucchero nella soluzione di lievito e mettere questa miscela in un luogo caldo per circa 5 minuti fino alla formazione di piccole bolle. Ora versare la soluzione di lievito nel pozzo della farina e impastare. Se l'impasto della pizza è troppo secco, aggiungere un po' più di acqua se necessario. Impastare gradualmente l'olio d'oliva nell'impasto fino al suo completo assorbimento. Lavorare l'impasto di lievito fino a quando si stacca facilmente dal lato della ciotola. Togliere l'impasto della pizza e impastare su una superficie di lavoro infarinata per circa 5-10 minuti ancora, fino a quando non è liscio. Formare una palla, metterla in una ciotola e lasciarla coperta in un luogo caldo per circa 1 ora fino al raddoppio del volume. Poi impastare di nuovo brevemente su una superficie di lavoro infarinata e stendere uniformemente.

Ora potete mettere gli ingredienti secondo il vostro gusto.

SALSA PER PIZZA

500 ml di pomodori passati
1 cipolla
2 spicchi d'aglio
5 cucchiaini di concentrato di pomodoro
1 cucchiaio di olio d'oliva
1 cucchiaino di zucchero
1 cucchiaio di origano secco
1 manciata di foglie di basilico, tritate finemente
Sale e pepe

Sbucciare e tritare molto finemente la cipolla e l'aglio. Scaldare l'olio d'oliva in una casseruola a fuoco medio e soffriggere la cipolla e l'aglio tagliati a dadini fino a quando sono traslucidi. Aggiungere il concentrato di pomodoro e soffriggere. Cospargere lo zucchero e lasciarlo caramellare brevemente. Aggiungere i pomodori passati e le erbe, mescolare con cura e cuocere a fuoco lento per 10-15 minuti. Poi condire con sale e pepe appena macinato.

Dati tecnici 17 0300 14 00

220 - 240 V | 50/60 Hz | 1200 Watt

**Solo per l'uso domestico!
Non immergere in liquidi!**



Smaltimento/riciclaggio



Secondo i regolamenti sugli apparecchi elettrici ed elettronici, al termine della sua vita di servizio questo apparecchio non deve essere smaltito tramite i normali rifiuti domestici. Pertanto conferirlo gratuitamente a un centro di raccolta municipale (ad es. ricicleria) per il riciclaggio degli apparecchi elettrici ed elettronici. Può trovare informazioni sulle possibilità di smaltimento presso il suo comune.

Garanzia

Per questo apparecchio è offerta una garanzia di 2 anni a partire dalla data d'acquisto. Sono esclusi dalla garanzia i danni causati dalla normale usura, dall'utilizzo non conforme o non corrispondente allo scopo previsto, da un'insufficiente manutenzione e pulizia, nonché da danni intenzionali, dal trasporto o da incidenti o da interventi da parte di persone non autorizzate. A questo proposito rivolgersi al rivenditore competente.

La garanzia può essere concessa soltanto se l'apparecchio è corredato dallo scontrino/la fattura.

Non rispondiamo di eventuali errori di traduzione. Fa fede soltanto il testo tedesco.

KÜCHENPROFI



PIZZA MAKER **NAPOLI**

¡CONSERVE EL MANUAL DE INSTRUCCIONES!

Le deseamos mucho placer con su nuevo pizza maker de KÜCHENPROFI. Este aparato es un producto de calidad y cumple las reglas reconocidas de la técnica y la ley de seguridad de aparatos.

Indicaciones importantes

Antes de poner en marcha este aparato, lea detenidamente estas instrucciones de manejo y guárdelas en un lugar seguro. Por su propio interés, observe especialmente las indicaciones de seguridad para evitar accidentes y averías. En caso de un uso indebido o un manejo erróneo, KÜCHENPROFI no asume la responsabilidad por los daños que pudieran ocasionarse.

Indicaciones de seguridad

1. En caso de pasar este aparato a otras personas, asegúrese de que se entreguen también las instrucciones de manejo.
2. En caso de un uso indebido o un manejo erróneo, no asumimos la responsabilidad por los daños que pudieran ocasionarse. **Este aparato está diseñado exclusivamente para el uso doméstico. No utilice el aparato al aire libre sin protección.**
3. En primer lugar, compruebe si el tipo de corriente y la tensión de red coinciden con las indicaciones de la placa de características.
4. No toque ni el aparato ni el enchufe de red con las manos húmedas o mojadas.
5. Conecte el aparato solo a una caja de enchufe con contacto de tierra correctamente instalada. No utilice ninguna caja de enchufe múltiple que ya esté ocupada por otros aparatos. El cable de alimentación y el enchufe deben ser secos.

6. Opere el aparato solo bajo supervisión y utilícelo exclusivamente para el fin previsto, es decir, para hacer pizza, tartas flambeadas y otros pasteles similares en la piedra para pizza. La piedra para pizza se puede utilizar exclusivamente en el Pizza Maker.
7. Este aparato se puede usar por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidad física, sensorial o mental restringida o con falta de experiencia y/o de conocimientos, si son supervisadas o han recibido instrucciones de cómo usar el aparato de manera segura. Tienen que ser conscientes de los posibles peligros. No está permitido que los niños lleven a cabo la limpieza o el mantenimiento a no ser que tengan más de 8 años y estén supervisados. Mantenga el aparato y el cable de conexión fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
8. Los niños no pueden jugar con el aparato.
9. Nunca ponga en funcionamiento el aparato a través de un temporizador externo o un sistema de control remoto por separado.
10. **Atención:** Utilice el aparato solo sobre superficies no inflamables, planas y estables, así como suficientemente resistentes al calor, nunca cerca de fuentes de agua, placas de cocina calientes, llamas de gas u otras fuentes de calor, así como fuera del alcance de los niños.
11. Asegúrese de que haya suficiente espacio libre junto y por encima del aparato para evitar un calentamiento excesivo.
12. Mantenga una distancia suficiente de materiales inflamables como servilletas, manteles, etc. Asegúrese de que no haya ningún cuerpo extraño debajo de la piedra para pizza o en la resistencia calefactora.
13. Asegúrese de que el aparato esté colocado de forma plana sobre las cuatro patas, que la piedra para pizza esté colocada de manera enrasada en la carcasa y las asas de la piedra estén plegadas hacia abajo.

14. Evite que el cable aplaste o se doble, que esté en contacto con superficies o líquidos calientes o que roce en cantos agudos.
15. Evite que el cable de conexión cuelgue y posicione el aparato de modo que nadie pueda caer sobre el cable.

16. ¡Peligro de lesiones y quemaduras!

Durante el funcionamiento se generan altas temperaturas. Al abrir la tapa, puede salir vapor caliente. Después del uso permanece calor residual. Utilice guantes de protección contra el calor o agarradores de cocina si es necesario.



17. Para desplazar el aparato no tire del cable; eleve el aparato y, después, póngalo en el lugar deseado. No transporte el aparato mientras esté caliente. Retire el enchufe de red y deje que el aparato se enfríe.
18. Después del uso, limpie a fondo todas las piezas que hayan entrado en contacto con los alimentos, como se describe en el punto "Limpieza y cuidado".
19. Retire el enchufe después de cada uso y también:
 - si el aparato no se encuentra bajo su supervisión directa
 - en caso de fallos durante el funcionamiento
 - antes cada limpieza
 ¡Para ello, tire solo del propio enchufe!
20. Jamás sumerja el aparato, la piedra para pizza, el cable o el enchufe de red en agua u otros líquidos. No lo lave en el lavavajillas.
21. No utilice nunca el aparato si detecta deterioros, si ha penetrado agua en la carcasa o si se ha caído el aparato.
22. Verifique que no haya daños en el cable de alimentación antes de cada uso. Si el cable está dañado, debe reemplazarse inmediatamente. Esto solo puede ser realizado por el fabricante, su servicio postventa o un especialista calificado y autorizado.

23. No intente abrir ni reparar nunca el aparato usted mismo. ¡En caso de fallos, encargue la reparación a expertos cualificados! En caso de reparación, contacte con la tienda especializada autorizada.

24. Use solamente accesorios originales.

Antes de la primera puesta en marcha

- En primer lugar, lea detalladamente estas instrucciones de uso, así como las indicaciones de seguridad.
- Retire todos los materiales de embalaje.
- Limpie la carcasa con un paño suave, ligeramente húmedo en el caso dado. A continuación, séquela con cuidado.
- Limpie la piedra con un cepillo seco. También puede pasar un paño ligeramente húmedo y secar la piedra bien después.
- Coloque la piedra para pizza en la parte inferior del aparato de manera enrasada.
- Caliente el aparato vacío, con la tapa abierta, durante aprox. 10 minutos en el nivel de temperatura lo más elevado. El ligero humo y el olor que puedan producirse son totalmente inocuos. Se trata de aceites protectores que se queman durante la producción. Durante este tiempo, asegúrese de que la habitación esté bien ventilada!

Puesta en marcha

- Coloque siempre la piedra para pizza en el aparato frío y deje que se precaliente junto con el aparato. **Precaución:** Evite los choques de temperatura extremos, ya que pueden provocar grietas por tensión y, por tanto, dañar la piedra.
- Utilice una base lavable y resistente al calor para proteger superficies sensibles.
- Coloque la piedra para pizza en la parte inferior del aparato y asegúrese de que esté colocada de manera enrasada en el soporte, y que las asas de la piedra estén plegadas hacia abajo.
- Cierre la tapa, inserte el enchufe en una toma de corriente adecuada y gire los controles de temperatura para el calor superior e inferior a la posición más alta. Las luces indicadoras se encienden.
- **Precaución:** Asegúrese de que el cable de alimentación no entre en contacto con ninguna superficie caliente de la carcasa.
- Deje que el aparato se precaliente durante unos 10 minutos. A continuación, reduzca el calor inferior al nivel 2-3 y el superior al nivel 3-4.
- Coloque la pizza preparada sobre la piedra caliente utilizando una paleta de pizza. Asegúrese de que ni la masa ni la guarnición tocan la resistencia calefactora superior ni la tapa. Tenga en cuenta que la masa de pizza puede subir o burbujear durante la cocción.
- **Precaución:** No utilice la piedra para pizza para descongelar alimentos congelados. No coloque alimentos congelados sobre la piedra caliente. Deje que las pizzas congeladas se descongelen antes de hornearlas.

- Controle el nivel de cocción y ajuste la temperatura si es necesario. En principio, el ajuste de la temperatura del calor inferior puede ser más bajo que el del calor superior porque la piedra retiene el calor. Pruebe diferentes ajustes de temperatura hasta que obtenga el mejor resultado para usted.
- Después de aprox. 4-5 minutos, en función de la temperatura ajustada y del grado de tostado deseado, la consistencia y el espesor de la masa de pizza, como también la cantidad de los ingredientes sobre la pizza, estará preparada la pizza. Deje que la pizza se hornee un poco más, si lo desea. Si es necesario, aumente el ajuste de temperatura del calor superior o inferior.
- En cuanto la pizza esté lista, abra la tapa con cuidado, ya que puede salir vapor caliente, y saca la pizza con la paleta de pizza. Utilice guantes de protección contra el calor o agarradores de cocina si es necesario.
- **Nota:** No corte directamente en la piedra para pizza. No deje ningún utensilio sobre la piedra para pizza caliente.
- Después del uso, siempre ajuste los controles de temperatura a la posición 0, retire el enchufe de red y deje que se el aparato enfríe completamente.

Consejos y trucos

- Extienda la masa de manera que no sobresalga del borde de la piedra para pizza.
- Corta la masa de pizza en trozos más pequeños, ya que así es más fácil manejarla y hornear más mini pizzas al mismo tiempo.
- Espolvoree generosamente con harina la paleta de pizza para evitar que se pegue la base de la pizza.
- Para mantener caliente la pizza, ajuste la temperatura a un nivel bajo.

Limpieza y cuidados

- Antes de cada limpieza, retire **siempre** el enchufe de red y deje enfriar el aparato como también la piedra para pizza.
- Cepille la piedra para pizza sólo en seco. Los residuos quemados y persistentes pueden eliminarse cuidadosamente con una rasqueta de vitrocerámica. También se puede calentar la piedra a una temperatura muy alta hasta que los residuos se quemen y se puedan cepillar fácilmente.
- No deje a remojar la piedra para pizza en agua y ni la lave en el lavavajillas.
- Limpie la carcasa con un paño suave, en caso necesario, ligeramente humedecido. Luego séquelo completamente.
- No sumerja el aparato en agua o en otros líquidos. No lo lave en el lavavajillas.
- Para la limpieza, no utilice objetos afilados o agudos, gasolina, disolventes, escobillas para fregar ni detergentes abrasivos.
- Asegúrese de que el aparato y todos los componentes estén completamente secos antes de reutilizarlo o guardarlo.

RECETAS

RECETA BÁSICA DE MASA DE PIZZA

250 g de harina
 ½ cucharadita de sal
 15 g de levadura fresca
 ⅓ l de agua
 ¼ cucharadita de azúcar
 5 cucharadas de aceite de oliva

Poner la harina en un bol y mezclarla con la sal. Hacer un pozo en el centro. Disolver la levadura en el agua tibia sin dejar de remover. Remover brevemente el azúcar en la solución de levadura y colocar esta mezcla en un lugar cálido durante unos 5 minutos hasta que se formen pequeñas burbujas. Ahora, verter la solución de levadura en el pozo de la harina y amasarla. Si la masa de la pizza está demasiado seca, añadir un poco más de agua si es necesario. Amasar poco a poco el aceite de oliva en la masa hasta que se absorba por completo. Amasar la masa de levadura hasta que se desprenda fácilmente del lado del bol. Sacar la masa de la pizza y amasar en una superficie de trabajo enharinada durante unos 5-10 minutos más, hasta que esté suave. Formar una bola, colocarla en un bol y dejarla tapada en un lugar cálido durante aproximadamente 1 hora hasta que doble su volumen. A continuación, volver a amasar brevemente sobre una superficie de trabajo enharinada y extender la masa de manera uniforme.

Ahora se puede poner los ingredientes según el gusto.

SALSA PARA PIZZA

500 ml de tomates triturados
 1 cebolla
 2 dientes de ajo
 5 cucharadas de concentrado de tomate
 1 cucharada de aceite de oliva
 1 cucharadita de azúcar
 1 cucharada de orégano seco
 1 puñado de hojas de albahaca, finamente picadas
 Sal y pimienta

Pelar y picar muy finamente la cebolla y el ajo. Calentar el aceite de oliva en una cacerola a fuego medio y rehogar la cebolla y el ajo picados hasta que estén transparentes. Añadir el concentrado de tomate y rehogar. Espolvorear el azúcar por encima y dejar que se caramelicé brevemente. Añadir los tomates triturados y las hierbas, remover con cuidado y cocer a fuego lento durante 10-15 minutos. A continuación, sazonar con sal y pimienta recién molido.

Datos técnicos 17 0300 14 00

220 - 240 V | 50/60 Hz | 1200 Watt

¡Solo para uso doméstico!
¡No sumergir en líquidos!



Eliminación/reciclaje



Según la ley sobre dispositivos eléctricos y electrónicos, este producto no debe eliminarse a través de la basura doméstica convencional al final de su vida útil. Por este motivo, entregue el aparato en un punto de recogida comunal (p. ej., punto limpio) para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

Garantía

Concedemos una garantía de 2 años a partir de la fecha de compra por este aparato. Están excluidos de la garantía los daños derivados de un desgaste normal, uso indebido, tratamiento inadecuado, manejo erróneo, falta de cuidado y de limpieza, destrucción intencionada, transporte o accidente, así como manipulaciones externas por personas no autorizadas.

En caso de garantía, diríjase a su proveedor. Solo se puede otorgar la garantía con el tique de compra o la factura del aparato.

No nos hacemos responsables de errores de traducción. Sigue siendo vinculante exclusivamente el texto en alemán.



PIZZA MAKER **NAPOLI**

BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING GOED!

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe pizza maker van KÜCHENPROFI. Dit apparaat is een kwaliteitsproduct en voldoet aan alle wettelijke technische veiligheidseisen.

Belangrijke instructies

Lees vóór ingebruikname van dit apparaat deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar deze vervolgens goed. Neem in uw eigen belang met name de veiligheidsinstructies in acht om ongevallen en storingen te voorkomen. Door een verkeerd gebruik of door onvoldoende reiniging en onderhoud kan de veiligheid nadelig beïnvloed worden en kunnen er gevaarlijke situaties voor de gebruiker ontstaan. Voor schades ontstaan als gevolg van ondeskundig gebruik kan KÜCHENPROFI niet aansprakelijk worden gesteld.

Veiligheidsinstructies

1. Voeg deze gebruiksaanwijzing toe indien dit apparaat aan andere personen wordt doorgegeven.
2. Bij onoordeelkundig gebruik of foutieve bediening wordt geen aansprakelijkheid voor eventueel optredende schade aanvaard. **Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het apparaat niet buiten zonder bescherming.**
3. Controleer eerst de netspanning en stroomsoort overeen komen met de gegevens op het typeplaatje.
4. Raak het toestel of de netstekker nooit met natte of vochtige handen aan.
5. Sluit het apparaat uitsluitend aan op een juist geïnstalleerde veiligheidswandcontactdoos. Gebruik geen verlengsnoer of stopcontact waarop al andere apparaten zijn aangesloten. Voedingskabel en stekker moeten droog zijn.
6. Gebruik het apparaat enkel onder toezicht en uitsluitend voor het beoogde doel, namelijk het bakken van pizza, tarte flambée en dergelijk gebak op de pizzasteen. De pizzasteen mag alleen in de pizza maker worden gebruikt.
7. Dit apparaat kan door kinderen worden gebruikt die 8 jaar of ouder zijn of door personen die over gebrekkige fysieke, sensorische of geestelijke vaardigheden of gebrek aan ervaring en/of kennis beschikken, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen aangaande het veilige gebruik van dit apparaat en de hiervuit resulterende gevaren begrepen hebben. Het apparaat mag niet door kinderen worden gereinigd of onderhouden, behalve als deze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan. Houd het apparaat alsmede de aansluitkabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
8. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
9. Dit apparaat in geen geval via een externe tijdschakelklok of afstandsbediening aansluiten.
10. **Attentie:** Gebruik het apparaat uitsluitend op niet brandbare, egale, stabiele en hittebestendige oppervlakken en niet in de buurt van waterbronnen, hete kookplaten, gasvlammen of andere warmtebronnen, alsmede buiten bereik van kinderen.
11. Let op voldoende vrije ruimte naast en boven het apparaat om oververhitting te voorkomen.
12. Houd brandbare materialen zoals servetten, tafelkleden, enz. op een veilige afstand. Let erop dat er zich geen ongewenste voorwerpen onder de pizzasteen of op de verwarmingsspiralen bevinden.
13. Let erop dat het apparaat op alle vier voetjes vlak staat, dat de pizzasteen vlak in de behuizing rust en dat de handgrepen van de steen naar beneden zijn geklapt.

14. Let op dat de kabel niet klem komt te zitten, geen knik vertoont, contact met warme of hete oppervlakken of vloeistoffen heeft of langs scherpe randen schuurt.
15. Laat de aansluitkabel niet omlaag hangen en plaats het apparaat zodanig dat niemand over de kabel kan vallen.

16. **Gevaar voor verwonding en verbranding!**

Bij de inbedrijfstelling ontstaan hoge temperaturen. Bij het openen kan hete stoom ontsnappen. Zelfs na gebruik blijft er restwarmte. Gebruik indien nodig hittebestendige ovenhandschoenen of pannenlappen.



17. Til het apparaat op om het te verplaatsen en zet het op de gewenste plek neer, trek niet aan de stroomkabel. Verplaats het apparaat niet zolang het nog heet is. Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
18. Reinig na het gebruik grondig alle onderdelen die met levensmiddelen in contact zijn gekomen, zoals beschreven onder punt "Reiniging en onderhoud".
19. Verwijder na elk gebruik de stekker uit het stopcontact; dit geldt ook in geval van
 - Als het apparaat zich niet onder direct toezicht bevindt
 - Storingen tijdens het gebruik
 - Elke vorm van reiniging
 Trek hiervoor alleen aan de stekker en niet aan het snoer!
20. Dompel het apparaat, de pizzasteen, de kabel of de netstekker nooit in water of andere vloeistoffen. Reinig het toestel niet in de vaatwasmachine.
21. Gebruik het apparaat nooit wanneer u beschadigingen vaststelt, water in de behuizing is binnengedrongen of wanneer het toestel is gevallen.

22. Controleer de stroomkabel vóór elk gebruik op beschadigingen. Als de kabel is beschadigd moet deze onmiddellijk worden vervangen! Dit mag uitsluitend worden gedaan door de fabrikant, zijn klantenservice of een soortgelijk gekwalificeerde en geautoriseerde specialist.
23. Probeer het apparaat nooit zelf te openen of te repareren. Laat het apparaat in geval van een storing uitsluitend door gekwalificeerde vaklieden repareren! Neem voor een reparatie contact op met een geautoriseerde vakhandel.
24. Gebruik alleen de originele accessoires.

Vóór de eerste ingebruikname

- Lees eerst de gebruiksaanwijzing en de veiligheidsinstructies goed door.
- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Veeg de behuizing uitsluitend met een zachte doek - eventueel licht vochtig gemaakt - af. Droog het daarna zorgvuldig af.
- Borstel de steen droog. U kunt deze ook afnemen met een licht vochtige doek en de steen daarna goed afdrogen.
- Plaats de pizzasteen horizontaal in het onderste gedeelte van het apparaat.
- Verwarm het toestel leeg, met het deksel open, gedurende ca. 10 minuten op de hoogste temperatuurinstelling. De lichte rook en geur die daarbij kunnen ontstaan zijn ongevaarlijk. Dit zijn beschermende oliën, die tijdens de productie worden aangebracht. Ventileer tijdens het voorverwarmen de ruimte goed!

Ingebruikname

- Plaats de pizzasteen altijd in het koude toestel en laat deze samen met het toestel voorverwarmen. **Let op:** Vermijd extreme temperatuurschokken, want die kunnen spanningsscheuren veroorzaken en zo de steen beschadigen.
- Gebruik een afwasbare, hittebestendige ondergrond, om kwetsbare oppervlakken te beschermen.
- Plaats de pizzasteen in de bodem van het apparaat en zorg ervoor dat deze vlak in de houder ligt en dat de handgrepen naar beneden zijn geklapt.
- Sluit de deksel, steek de voedingsstekker in een hiervoor geschikt stopcontact en zet de temperatuurregelaars voor boven- en onderwarmte op de hoogste stand. De controle lampen gaan branden.
- **Let op:** Let erop dat de stroomkabel geen contact maakt met hete oppervlakken van de behuizing.
- Laat het apparaat ca. 10 minuten voorverwarmen. Verlaag vervolgens de onderwarmte tot niveau 2-3 en de bovenwarmte tot niveau 3-4.
- Leg het belegde pizzadeeg op de hete steen met de hulp van een pizzaschep. Zorg ervoor dat zowel het deeg, alsook de topping de bovenste verwarmingsspiraal of het deksel niet raakt. Houd er rekening mee dat het pizzadeeg tijdens het bakken kan rijzen of bubbelen.
- **Let op:** Gebruik de pizzasteen niet om bevroren voedsel te ontdooien. Leg geen bevroren voedsel op de hete steen. Laat diepvriespizza's ontdooien alvorens ze te bakken.
- Controleer het kookniveau en pas de temperatuur zo nodig aan. In principe kan de temperatuurinstelling van de onderste warmtebron lager zijn dan die van de bovenste, omdat de steen de warmte vasthoudt. Probeer verschillende temperatuurinstellingen tot u het voor u beste resultaat krijgt.

- Na ca. 4-5 minuten, afhankelijk van de ingestelde temperatuur en de gewenste bruiningsgraad, de consistentie en dikte van het pizzadeeg en de hoeveelheid pizzabeleg is de pizza klaar. Laat de pizza indien gewenst iets langer bakken. Verhoog zo nodig de temperatuurinstelling van de boven- of onderwarmte.
- **Opmerking:** Open, zodra de pizza klaar is, het deksel voorzichtig want er kan hete stoom ontsnappen, en haal de pizza eruit met de pizzaschep. Gebruik indien nodig hittebestendige ovenhandschoenen of pannelappen.
- Zet na gebruik altijd beide temperatuurregelaars op stand 0, trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.

Tips en Trucs

- Rol het deeg zo uit dat het niet over de rand van de pizzasteen uitsteekt.
- Snijd het pizzadeeg in kleinere stukken, want dan is het gemakkelijker te hanteren en kunnen er meer minipizza's tegelijk worden gebakken.
- Bestuif de pizzaschep zeer royaal met bloem om te voorkomen dat de pizzabodem blijft kleven.
- Zet om de pizza warm te houden de temperatuur op een lage stand.

Reiniging en onderhoud

- Trek voor elke reiniging altijd de netstekker uit het stopcontact en laat het toestel alsook de pizzasteen afkoelen.
- Borstel de pizzasteen alleen droog. Aangebrande en hardnekkige resten kunnen voorzichtig worden verwijderd met een kookplaat krabber. U kunt de steen ook op een zeer hoge temperatuur in het toestel verhitten totdat alle resten zijn weggebrand en deze moeiteloos kunnen worden afgeborsteld.
- Dompel de pizzasteen nooit onder in water en reinig deze niet in de vaatwasmachine!
- Veeg de behuizing uitsluitend met een - indien nodig licht bevochtigde - zachte doek af. Droog het daarna zorgvuldig af.
- Dompel het apparaat nooit in water of andere vloeistoffen. Reinig het niet in de vaatwasmachine.
- Gebruik geen scherpe of puntige voorwerpen, benzine, oplosmiddelen, schuurborstels of schurende reinigingsmiddelen voor de reiniging.
- Zorg ervoor dat het apparaat en alle componenten volledig droog zijn voordat u het apparaat opnieuw gebruikt of opbergt.

RECEPTEN

BASISRECEPT PIZZADEEG

250 g bloem
½ tl zout
15 g verse gist
⅓ l water
¼ tl suiker
5 el olijfolie

Doe de bloem in een kom en meng met het zout. Maak een kuultje in het midden. Los de gist al roerend op in het lauwe water. Roer de suiker kort door de gistoplossing en zet dit mengsel ongeveer 5 minuten op een warme plaats tot zich kleine belletjes vormen. Giet nu de gistoplossing in het kuultje in de bloem en kneed het erdoor. Als het pizzadeeg te droog is, voeg dan zo nodig een beetje meer water toe. Kneed geleidelijk de olijfolie door het deeg tot het volledig is opgenomen. Kneed het gistdeeg tot het gemakkelijk loskomt van de zijkant van de kom. Haal het pizzadeeg eruit en kneed het op een met bloem bestoven werkvlak nog ongeveer 5-10 minuten, tot een glad deeg. Vorm een bal, leg het in een kom en laat afgedekt op een warme plaats ongeveer 1 uur staan tot het in volume verdubbeld is. Kneed vervolgens nogmaals kort op een met bloem bestoven werkblad en rol het gelijkmatig uit.

Nu kunt u het deeg naar smaak beleggen.



PIZZASAU

500 ml gezeefde tomaten
1 ui
2 teentjes knoflook
5 el tomatenpuree
1 eetlepel olijfolie
1 theelepel suiker
1 eetlepel oregano, gedroogd
1 handvol basilicum blaadjes, fijngehakt
Zout en peper

Pel de ui en de knoflook en hak ze zeer fijn. Verhit de olijfolie in een pan op middelhoog vuur en fruit de fijn gesneden ui en knoflook tot ze glazig zijn. Voeg de tomatenpuree toe en laat even meebakken. Strooi de suiker erover en laat even karamelliseren. Voeg de gezeefde tomaten en de kruiden toe, roer voorzichtig door elkaar en laat 10-15 minuten sudderen. Breng vervolgens op smaak met zout en versgemalen peper.

Technische gegevens 17 0300 14 00

220 - 240 V | 50/60 Hz | 1200 Watt

**Uitsluitend bedoeld voor
huishoudelijk gebruik!
Niet in vloeistoffen dompelen!**



Afvalverwerking/recycling



Volgens de wet op elektrische en elektronische apparatuur mag dit product aan het einde van zijn levenscyclus niet samen met het gewone huisvuil als afval worden aangeboden. Geef het daarom kosteloos af bij een gemeentelijke inzamelplaats (bv. een milieudepot) voor het recyclen van elektrische en elektronische apparatuur. Informeer bij de plaatselijke gemeente naar de mogelijkheden tot recycling.

Garantie

Op dit apparaat verlenen wij een fabrieksgarantie van 2 jaar geldig vanaf de aankoopdatum. Uitgesloten van de garantie is schade te wijten aan normale slijtage, onoordeelkundig gebruik, foutieve bediening, gebrekkig onderhoud en/of reiniging, moedwillige vernieling, transport- of ongevalschade evenals reparaties of aanpassingen uitgevoerd door personen die hiertoe niet gerechtigd zijn. Neem in geval van aanspraak op garantie contact op met uw leverancier. Garantie kan alleen worden verleend wanneer de kassabon of aankoopnota van het apparaat kan worden overlegd.

Wij accepteren geen aansprakelijkheid voor vertaalfouten. De Duitstalige tekst blijft altijd bindend.

KÜCHENPROFI GmbH
Höhscheider Weg 29
42699 Solingen
www.kuechenprofi.de