

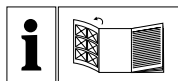


PIZZA OVEN SPO 910 A1

SE
PIZZAUGN
Bruksanvisning

DE AT CH
PIZZAOFEN
Bedienungsanleitung

IAN 388914_2107



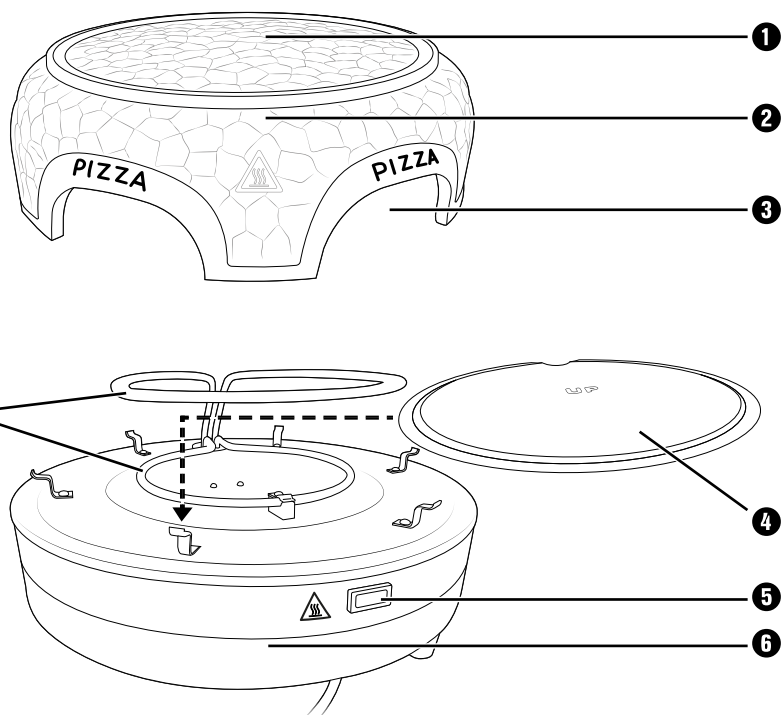
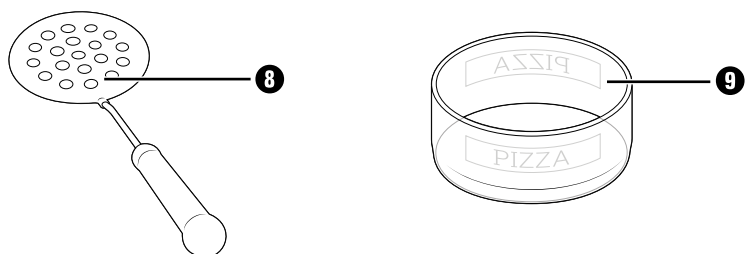
SE

Vik ut bildsidan och ha den till hands när du läser igenom anvisningarna och gör dig bekant med apparatens / maskinens funktioner.

DE AT CH

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

SE	Bruksanvisning	Sidan	1
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	19

A**B**

Innehållsförteckning

Inledning	2
Föreskriven användning	2
Leveransens innehåll och transportinspektion	2
Uppackning	3
Kassera förpackningen	3
Beskrivning	3
Tekniska data	4
Säkerhetsanvisningar	4
Före första användningen	6
Uppställning och montering	7
Användning och drift	8
Förbereda minipizzor	8
Grädda minipizzor	8
Rengöring och skötsel	10
Förvaring	11
Åtgärda fel	11
Kassering	12
Garanti från Kompernass Handels GmbH	12
Service	14
Importör	14
Recept	14
Salamipizza med vetebotten	14
Vegetarisk fullkornspizza med dinkelbotten	16

Inledning



Ett stort grattis till din nyinköpta produkt.

Du har valt en produkt av hög kvalitet. Bruksanvisningen ingår i leveransen som en del av produkten. Den innehåller viktig information om säkerhet, användning och återvinning. Läs nogga igenom alla användar- och säkerhetsanvisningar innan du börjar använda produkten. Använd endast produkten enligt beskrivningarna och i de syften som anges här. Lämna över all dokumentation tillsammans med produkten om du överlåter den till någon annan person.

Föreskriven användning

Den här produkten får bara användas för att grädda minipizzor inomhus. All annan eller utökad form av användning strider mot föreskrifterna. Produkten ska inte användas yrkesmässigt eller industriellt.

Det finns inga som helst möjligheter att begära ersättning för skador som är ett resultat av att produkten har använts på ett sätt som strider mot föreskrifterna, felaktigt utförda reparationer, otillåtna ändringar på produkten eller för att reservdelar som inte är godkända använts. Allt ansvar vilar på användaren.

Leveransens innehåll och transportinspektion

Produkten levereras med följande delar som standard:

- Pizzaugn (basenhet, bakplåt och terrakottakupol)
- 6 pizzaspadar
- Degform
- Bruksanvisning

OBSERVERA

- Kontrollera att leveransen är komplett och inte har några synliga skador.
- Terrakottakupolen tillverkas för hand av naturligt material. Därför kan det finnas små ojämnheter på produkten, vilket emellertid inte försämrar dess kvalitet. Terrakottakupolens stabilitet påverkas inte alls!
- Om någonting saknas eller om leveransen skadats på grund av bristfällig förpackning eller i transporten ska du vända dig till vår Service Hotline (se kapitel Service).

Uppackning

WARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

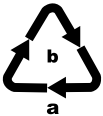
► Förpackningsmaterial är inga leksaker. Kvävningsrisk!

- 1) Ta upp alla delar av produkten och bruksanvisningen ur förpackningen.
- 2) Ta bort allt förpackningsmaterial, ev. skyddsfolie och klistermärken från produkten.

Kassera förpackningen



Förpackningsmaterialet har valts med tanke på miljön och de tekniska förutsättningarna för avfallshantering och kan därför återvinnas. Kassera förpackningsmaterial som inte behövs längre enligt gällande lokala bestämmelser.



Tänk på miljön när du kasserar förpackningen. Observera märkningen på de olika förpackningsmaterialen så att de kan källsorteras och ev. kasseras separat. Förpackningsmaterialen är märkta med förkortningar (a) och siffror (b) som har följande betydelse: 1–7: plast, 20–22: papper och kartong, 80–98: komposit.

OBSERVERA

► Spara helst originalförpackningen under garantitiden så att du kan använda den för att packa in produkten ordentligt om du skulle behöva skicka in den för att utnyttja garantin.

Beskrivning

Bild A:

- 1 Varmhållningsyta
- 2 Terrakottakupol
- 3 Öppning
- 4 Bakplåt
- 5 Kontrollampa (röd, lyser när produkten är påkopplad)
- 6 Basenhet
- 7 Värmeelement (upptill och nertill)

Bild B:

- 8 Pizzaspade
- 9 Degform

Tekniska data

Nätspänning	220–240 V ~ (växelström), 50–60 Hz
Effektförbrukning	910 W
	Alla delar av den här produkten som kommer i kontakt med livsmedel är godkända för livsmedel.

Säkerhetsanvisningar

FARA! RISK FÖR ELCHOCK!

- ▶ Kontrollera om produkten har några yttre, synliga skador innan du använder den. Om produkten är skadad eller har fallit i golvet får den inte tas i bruk.
- ▶ Utsätt inte produkten för regn och använd den aldrig i fuktig eller våt omgivning. Akta så att strömkabeln inte blir våt eller fuktig när du använder produkten.
- ▶ Produkten måste anslutas till ett eluttag med skyddsledare.
- ▶ Akta så att strömkabeln inte kommer i kontakt med heta ställen på produkten. Använd aldrig produkten i närheten av öppna lågor, värmeplattor eller en varm ugn.
- ▶ Kabeln måste kontrolleras regelbundet för att se om det finns tecken på skador. Om kabeln är skadad får produkten inte användas.
- ▶ Om strömanslutningskabeln skadas på den här produkten måste den bytas ut av tillverkaren, tillverkarens kundtjänst eller någon annan person med liknande kvalifikationer för att undvika olyckor.
- ▶ Produkten får inte utsättas för fukt i form av t ex regn eller väta.



Doppa aldrig ned produkten i vatten eller andra vätskor! Det finns risk för livsfarliga elchocker om kvarvarande vätska hamnar på spänningsförande delar.

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Den här produkten får användas av barn som är minst 8 år och av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om de hålls under uppsikt eller har instruerats i hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.
- ▶ Barn får inte leka med produkten.
- ▶ Barn får inte rengöra eller serva produkten, såvida de inte är över 8 år och hålls under uppsikt.
- ▶ Barn under 8 år ska hållas på avstånd från produkten och anslutningskabeln.
- ▶ Låt produkten bli helt kall innan den rengörs! Risk för brännskador!
- ▶ Ställ produkten så nära ett eluttag som möjligt. Se till så att det går snabbt att dra ut kontakten i nödsituationer och att ingen kan snava över kabeln.
- ▶ Kontrollera att produkten står stadigt.
- ▶ Använd endast pizzaugnen när terrakottakupolen sitter på.



Var försiktig! Het yta!

- ▶ Produkten och dess tillbehör blir mycket varma när de används. Flytta inte på produkten och ta bara i pizzaspadarnas handtag.

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- ▶ Använd inte någon extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem för att styra produkten.
- ▶ Lämna aldrig produkten utan uppsikt när den används.
- ▶ Försäkra dig om att produkten, kabeln och kontakten inte kommer i kontakt med värmekällor som spisplattor eller öppna lågor.
- ▶ Använd inte grillkol eller liknande till den här produkten!

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- Lägg aldrig dukar och liknande på pizzaugnen när den används. Det kan börja brinna!
- Hantera terrakottakupolen varsamt. Den kan spricka!
- Använd endast produkten tillsammans med medföljande originaltillbehör.

Före första användningen

- 1) Rengör alla delar enligt beskrivningen i kapitel Rengöring och skötsel för att avlägsna eventuella rester från tillverkningsprocessen. Försäkra dig om att alla delar är helt torra innan du använder produkten.

VARNING! BRANDRISK!

- Ställ aldrig produkten under överskåp eller bredvid gardiner, skåpväggar eller andra föremål som kan börja brinna.
- Ställ endast produkten på ytor som tål värme.

- 2) Ställ produkten på plats så som beskrivs i kapitel Uppställning och montering.
- 3) Sätt kontakten i eluttaget. Den röda kontrollampan  tänds för att visa att produkten är påkopplad. Värmeelementen  hettas upp.
- 4) Låt produkten värmas upp i ca 10 minuter.

OBSERVERA

- Första gången produkten värms upp kan det ryka och lukta lite av rester från tillverkningsprocessen. Det är fullständigt normalt och helt ofarligt. Sörj för god ventilation, t ex genom att öppna ett fönster.

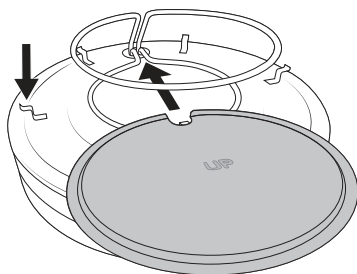
- 5) Dra ut kontakten ur eluttaget.
- 6) Låt sedan produkten svalna i 30 minuter innan du monterar isär eller rengör den.
- 7) Rengör produkten en gång till så som beskrivs i kapitel Rengöring och skötsel när den värmts upp för första gången.

Uppställning och montering

⚠ **VARNING! BRANDRISK!**

- Ställ aldrig produkten under överskåp eller bredvid gardiner, skåpväggar eller andra föremål som kan börja brinna.
- Ställ produkten på ytor som tål värme.

- 1) Ställ basenheten **6** på en plan yta. Den måste tåla både värme och stänkan- de vätska och den måste vara torr. Ställ inte produkten direkt mot en vägg eller ett skåp.



- 2) Sätt sedan bakplåten **4** på basenheten **6**: Vänd på bakplåten **4** så att sidan med markeringen "UP" vänds uppåt. Skjut in bakplåten **4** mellan de båda värmeelementen **7**. Det halvrunda urtaget på bakplåten **4** ska ligga kring det övre värmeelementet **7**. Placera sedan bakplåten **4** på de sex hållarna. Hållarna fixerar bakplåten **4** så att den inte kan glida iväg när produkten används.
- 3) Sätt försiktigt terrakottakupolen **2** på basenheten **6**. De två värmeelementen **7** och bakplåten **4** befinner sig nu inuti själva ugnsutrymmet. Tänk på att placera terrakottakupolen **2** så att ingen öppning **3** spärras av det uppåtriktade värmeelementet **7**. Annars går det inte att sticka in någon pizzaspade **8** i den öppningen **3**.

Användning och drift

Du kan grädda sex minipizzor samtidigt i pizzaugnen. Därför finns det också sex öppningar ❸ i terrakottakupolen ❷. Med de medföljande pizzaspadarna ❸ för du minipizzorna genom öppningarna ❸ och över till bakplåten ❹. När minipizzorna är färdiggräddade använder du pizzaspadarna ❸ för att ta av dem från bakplåten ❹.

Förbereda minipizzor

- 1) Förbered pizzadegen och fyllningen. Skär ingredienserna i små bitar (1-2 cm).
- 2) Smörj pizzaspadarna ❸ med lite fett så lossnar de färdiga minipizzorna lättare från metallen.
- 3) Kavla ut pizzadegen tills den är 2-4 mm tjock och ta ut pizzabottnarna med degformen ❹. Pizzabottnarna passar då perfekt på pizzaspadarna ❸.
- 4) Lägg pizzabottnarna på pizzaspadarna ❸. Tryck upp den deg som hamnat lite utanför för att forma en kant. Den här lilla kanten gör att ingredienserna ligger kvar och inte faller av pizzabottnarna så lätt.

VARNING! BRANDRISK!

- Lägg bara ingredienserna på pizzabottnarna! Lägg inget kött eller några andra livsmedel direkt på pizzaspadarna ❸. Det kan spruta ut fett. Det kan börja brinna om fett hamnar på värmeelementen ❶!

- 5) Lägg den fyllning du vill ha på pizzabottnarna. Lägg inte på ett alltför tjockt lager fyllning på pizzaspadarna ❸. Då går det inte längre att stoppa in minipizzorna i öppningarna ❸ på terrakottakupolen ❷.

Grädda minipizzor

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Produkten och dess tillbehör blir mycket varma när de används. Flytta inte på produkten och ta bara i pizzaspadarnas ❸ handtag.

OBSERVERA

- Grädda inga stora pizzor och inte heller några andra ingredienser direkt på bakplåten ❹. Lägg alltid minipizzorna endast på de smorda pizzaspadarna ❸. Sätt sedan pizzaspadarna ❸ med pizzorna på bakplåten ❹. Bakplåten ❹ ska inte smörjas.

Förbered produkten så som beskrivs i kapitel Uppställning och montering.

- 1) Förbered minipizzorna.
- 2) Sätt kontakten i eluttaget. Den röda kontrollampan **5** tänds för att visa att produkten är påkopplad. Värmeelementen **7** hettas upp.
- 3) Låt produkten värmas upp i ca 10 minuter.
- 4) För in pizzaspadarna **8** genom öppningarna **3** i terrakottakupolen **2** och placera dem på bakplåten **4**. Akta så att ingredienserna inte kommer i kontakt med det övre värmeelementet **7**.

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Pizzaspadarna **8** blir mycket varma! Ta därför bara i plasthandtagen!

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- Akta så att ingredienserna i fyllningen inte faller ned på bakplåten **4**. Rester och spill bränns fast i ugnsutrymmet!

- 5) Grädda minipizzorna i ca 7-12 minuter. Gräddningstiden kan variera beroende på hur tjock degen är och hur mycket fyllning som lagts på.
- 6) Fatta tag i handtagen och dra försiktigt ut pizzaspadarna **8** så snart minipizzorna är färdiga och har fått den gräddningsgrad man vill ha.

OBSERVERA

- Lägg minipizzorna på varmhållningsytan **1**. Lägg bara dit färdiggräddade minipizzor och ingenting annat.
 - Kom ihåg att minipizzorna samtidigt eftergräddas. De kan bli torra om de får ligga kvar alltför länge på varmhållningsytan **1**.
- 7) Lägg de tomma pizzaspadarna **8** på ett stabilt och värmetåligt underlag efter att de använts. Pizzaspadarna **8** kan användas igen när de kallnat lite. Smörj dem i så fall med lite mer fett om det verkar behövas.
 - 8) Dra ut kontakten ur uttaget när du inte ska använda produkten längre. Den röda kontrollampan **5** slocknar.
 - 9) Låt sedan produkten svalna i 30 minuter innan du monterar isär och rengör den.

Rengöring och skötsel

FARA! RISK FÖR ELCHOCKER!

- Dra alltid ut kontakten ur eluttaget innan du rengör produkten! Annars finns risk för elchocker!



- Doppa aldrig ned produkten i vatten eller andra vätskor!

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Låt alltid produkten bli kall innan du rengör den. Annars finns risk för brännskador!

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- Använd inte slipande medel eller starka rengöringsmedel. Då kan produktens yta bli helt förstörd!
- Försök inte kyla ned den varma terrakottakupolen **2** med någonting kallt, då kan den spricka! Låt den svalna i rumstemperatur.
- Värm inte upp terrakottakupolen **2** igen förrän den är fullständigt genomtorr. Materialet kan spricka om det är fuktigt!
- Diska aldrig terrakottakupolen **2** eller basenheten **6** i diskmaskinen!

OBSERVERA

- Terrakottakupolen **2** är gjord av naturmaterial. Använd inga kemiska medel för att rengöra den. Efter en tids användning uppstår en viss patina. Den här missfärgningen är helt normal och påverkar inte funktionen. Det innebär inte heller att den är ohygienisk.
- Bakplåten **4** kan också missfärgas då den ligger tätt mot värmeelementen **7**. Lägg ev. bakplåten **4** i vatten med lite diskmedel för att lösa upp fläckarna.
- Torka försiktigt av terrakottakupolen **2** med varmt vatten och en disktrasa. Du kan också använda en mjuk borste. Lägg inte terrakottakupolen **2** i diskvattnet, eftersom materialet suger upp vätska. Låt den lufttorka tills den blivit riktigt torr. Kontrollera att terrakottakupolen **2** är helt genomtorr innan den värms upp igen.
- Torka av basenheten **6** inkl. de fullkomligt avsvalnade värmeelementen **7** med en fuktig trasa. Ta några droppar mildt diskmedel på trasan om det behövs och eftertorka sedan av med bara rent vatten. Torka alla delar ordentligt.

- Rengör bakplåten ④, pizzaspadarna ⑧ och degformen ⑨ i varmt vatten med diskmedel. Lös upp fastbrända rester i vatten om det behövs. Torka av alla delar noga efteråt.

OBSERVERA



Vi rekommenderar handdisk, eftersom det är mer skonsamt. Pizzaspadarna ⑧, bakplåten ④ och degformen ⑨ kan emellertid också diskas i maskin. Lägg dem i så fall helst i den övre korgen i diskmaskinen och se till så att de inte kläms fast.

Förvaring

- Förvara den kalla, rengjorda produkten och tillbehören på ett dammfritt och torrt ställe. Förvara inte terrakottakupolen ② i en sluten behållare, utan sätt den på en plats med god ventilation.

Åtgärda fel

Fel	Orsak	Lösning
Produkten fungerar inte.	Kontakten är inte kopplad till ett eluttag.	Sätt kontakten i ett eluttag.
	Eluttaget är defekt.	Prova med ett annat eluttag.
	Produkten är defekt.	Kontakta kundtjänst.
	Överhettningsskyddet har aktiverats.	Dra ut kontakten och vänta tills produkten svalnat. Om produkten inte fungerar när den svalnat ska du vända dig till vår kundtjänst.

Om det inte går att åtgärda felet med hjälp av ovanstående tips eller om det uppstår andra typer av fel ska du kontakta vår kundservice.

Kassering



Symbolen med en överkorsad soptunna på hjul betyder att den här produkten omfattas av direktiv 2012/19/EU. Direktivet föreskriver att den här produkten inte får slängas bland de vanliga hushållssoporna när den ska kasseras, utan måste lämnas in till speciella insamlingsställen, återvinningsanläggningar eller återvinningsföretag. Det kostar dig ingenting att lämna in produkten. Tänk på miljön och kassera produkten på rätt sätt.



Fråga din kommun eller stadsförvaltning om möjligheterna att lämna den uttjänta produkten till återvinning.

Garanti från Kompernass Handels GmbH

Kära kund

För den här produkten lämnar vi 3 års garanti från och med inköpsdatum. Om det skulle vara något fel på produkten finns en lagstadgad reklamationsrätt från återförsäljaren. Dina lagstadgade rättigheter begränsas inte av den garanti som beskrivs i följande avsnitt.

Garantivillkor

Garantitiden börjar från och med inköpsdatumet. Ta väl vara på kassakvittot. Kassakvittot är ditt köpbevis.

Om ett material- eller fabrikationsfel uppstår på produkten inom tre år från inköpsdatumet reparerar vi, byter ut den gratis, eller ersätter köpesumman beroende på vad vi anser lämpligast. En förutsättning för att utnyttja garantin är att den defekta produkten och köpbeviset (kassakvittot) uppvisas inom den treåriga garantitiden tillsammans med en kort beskrivning av felet och när det uppstod.

Om felet täcks av vår garanti kommer du att få tillbaka en reparerad eller en ny produkt. Garantitiden börjar inte om från början för en reparerad eller ny produkt.

Garantitid och lagstadgad ersättningsrätt

Garantitiden förlängs inte för att man utnyttjat garantin. Det gäller även för utbytta och reparerade delar. Eventuella skador och brister som existerar redan vid köpet måste rapporteras så snart produkten packats upp. När garantitiden är slut måste man själv betala för eventuella reparationer.

Garantins omfattning

Produkten har tillverkats med omsorg enligt stränga kvalitetskriterier och testats nogga före leveransen.

Garantin gäller bara för material- eller fabrikationsfel. Garantin täcker inte delar av produkten som utsätts för normalt slitage och därför betraktas som förslitningsdelar och inte heller skador på ömtåliga delar som t ex knappar, batterier eller delar av glas.

Garantin upphör att gälla om produkten skadas eller används och servas på fel sätt. Alla anvisningar i bruksanvisningen måste följas exakt för att produkten ska kunna användas på rätt sätt. Produkten får aldrig användas i andra syften eller hanteras på ett sätt som man avråder från eller varnar för i bruksanvisningen.

Produkten är endast avsedd för privat bruk och ska inte användas yrkesmässigt. Garantin gäller inte vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial.

Behandling av garantiärenden

För att snabbt kunna behandla ditt ärende ber vi dig följa nedanstående anvisningar:

- Ha alltid kassakvittot och artikelnumret (IAN) 388914_2107 i beredskap vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret finns på typskylten på produkten, en gravyr på produkten, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller på klistermärket på produktens bak- eller undersida.
- Vid funktionsfel eller andra defekter ber vi dig att först kontakta den serviceavdelning som anges nedan **på telefon** eller **med e-post**.
- En produkt som klassas som defekt kan tillsammans med köpbeviset (kassakvittot) och en beskrivning av felet samt när det uppstod skickas in portofritt till den angivna serviceadressen.



Denna och många andra handböcker, produktfilmer och installationsmjukvaror kan laddas ned på www.lidl-service.com.

Med den här QR-koden kommer du direkt till Lidl's servicesida (www.lidl-service.com) där du kan öppna bruksanvisningen genom att skriva in artikelnumret (IAN) 388914_2107.

Service

SE Service Sverige
Tel.: 0770 930739
E-Mail: kompernass@lidl.se

FI Service Suomi
Tel.: 09 4245 3024
E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 388914_2107

Importör

Observera att följande adress inte är någon serviceadress. Kontakta först det serviceställe som anges.

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

Recept

I recepten förekommer två typer av pizzabottnar.

Fyllningen kan varieras i det oändliga. Lägg det du gillar på dina pizzor. Men kom ihåg att gräddningstiden varierar beroende på vad och hur mycket som läggs på.

Salamipizza med vetebotten

Ingredienser (till ca 8-12 minipizzor)

Till degen:

- 250 g vetemjöl
- 150 ml ljummet vatten
- 7 g färsk jäst eller 1/2 kuvert (3-4 g) torrjäst
- 10 ml olivolja
- 1/2 tsk socker
- 1/2 tsk salt

Till tomatsåsen:

- 100 g passerade tomater
- 1 vitlöksklyfta
- 1/2 tsk torkad oregano
- 1 nypa salt och peppar efter smak

Till fyllningen:

- 100 g salami i skivor
- 150 g riven ost (t ex gouda eller gratängost)

Tillagning:

- 1) Lös upp jäst och socker i 3 msk ljummet vatten.
- 2) Blanda mjölet med saltet, oljan och vätskeblandningen med jäst och socker i en skål.
- 3) Tillsätt resten av vattnet och arbeta in det i degen.
- 4) Knåda degen tills den blir blank på ytan.
- 5) Täck över degen med en ren handduk och låt den vila i 1 timme på ett varmt ställe.
- 6) Förbered såsen och de övriga ingredienserna: skär vitlöken i små bitar eller pressa den genom en vitlökspress. Blanda de passerade tomaterna med vitlök och oregano och salta och peppra. Skär salamiskivorna i små bitar.
- 7) Lägg degen på ett mjölat bakkbord när den jäst färdigt. Du kan dela den i två delar och knåda varje halva för sig.
- 8) Kavla ut degen tills den är 2-4 mm tjock och ta ut pizzabottenarna med degformen ⑨. Lägg pizzabottenarna på de lätt insmorda pizzaspadarna ⑧. Tryck upp den deg som hamnat lite utanför för att forma en kant. Den här lilla kanten gör att ingredienserna ligger kvar och inte faller av pizzabottenarna så lätt.
- 9) Stryk tomatsås över pizzabottenarna och lägg på salami och ost.
- 10) För in pizzaspadarna ⑧ genom öppningarna ③ till bakplåten ④. Grädda pizzorna i ca 7-12 minuter. Gräddningstiden kan variera beroende på hur tjock degen är och hur mycket fyllning som lagts på.

TIPS: Ett snabbare alternativ är att köpa färdig pizzadeg. Lägg sedan på tomatsås och andra ingredienser.

Vegetarisk fullkornspizza med dinkelbotten

Ingredienser (till ca 8-12 minipizzor)

Till degen:

- 150 g dinkelmjöl
- 50 g fullkornsmjöl av dinkel
- 150 ml ljummet vatten
- 7 g färsk jäst eller 1/2 kuvert (3-4 g) torrjäst
- 1 tsk honung
- 1 msk olivolja
- 1/2 tsk salt

Till tomatsåsen:

- 100 g passerade tomater
- 1/2 tsk torkad oregano
- 1 nypa salt och peppar efter smak

Till fyllningen:

- 100 g majs (på burk)
- 100 g röd paprika
- 1 medelstor lök
- 150 g riven ost (t ex gouda eller gratängost)

Tillagning:

- 1) Blanda fullkornsdinkel och dinkelmjöl i en skål. Ta bort 100 g från mjölblandningen.
- 2) Häll 100 g mjölblandning i en annan skål och tillsätt ljummet vatten, torrjäst och honung. Knåda ihop till en raskdeg.
- 3) Lägg raskdegen i en skål och täck den med en ren handduk eller plastfolie. Låt vila i ca 30 minuter.
- 4) Tillsätt de övriga ingredienserna i raskdegen. Blanda ihop allt och knåda tills degen får en blank yta.
- 5) Lägg degen i en skål och täck den med en ren handduk eller plastfolie igen. Låt den här degen jäsa en gång till i 3-4 timmar.

OBSERVERA

- Du kan också låta degen kalljäsa i kylskåpet över natten. Lägg den i en skål, täck den med en ren handduk eller plastfolie och låt den kalljäsa i 18-24 timmar. Degen jäser bättre, men det tar längre tid än i rumstemperatur. Tänk på att degbunken måste vara tillräckligt stor.

- 6) Förbered såsen och de övriga ingredienserna: blanda de passerade tomaterna med vitlök och oregano och salta och peppra. Skär paprikan i små tärningar, halvera löken och skär den i korta strimlor.
- 7) Lägg degen på ett mjölat bakbord när den jäst färdigt. Du kan dela den i två delar och knåda varje halva för sig.
- 8) Kavla ut degen tills den är 2-4 mm tjock och ta ut pizzabottnarna med degformen 9. Strö lite mjöl över degen om den är klabbig och platta ev. till den med mjölade fingrar och handflatan.
- 9) Lägg pizzabottnarna på de lätt insmorda pizzaspadarna 8. Tryck upp den deg som hamnat lite utanför för att forma en kant. Den här lilla kanten gör att ingredienserna ligger kvar och inte faller av pizzabottnarna så lätt.
- 10) Stryk tomatsås över pizzabottnarna och lägg på majs, paprika och lökstrimlor. Toppa med riven ost.
- 11) För in pizzaspadarna 8 genom öppningarna 3 till bakplåten 4. Grädda pizzorna i ca 7-12 minuter. Gräddningstiden kan variera beroende på hur tjock degen är och hur mycket fyllning som lagts på.

TIPS: Skölj och skär upp lite ruccolasallad och strö den över de färdiggräddade pizzorna. Då får minipizzan en fräsch och lite pepprig smak!

Inhaltsverzeichnis

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

Einleitung



Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Backen von Mini-Pizza im Innenbereich. Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Das Gerät ist nicht zur Verwendung in gewerblichen oder industriellen Bereichen vorgesehen.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommenen Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Betreiber.

Lieferumfang und Transportinspektion

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Pizzaofen (Basisgerät, Backblech und Terrakotta-Kuppel)
- 6 Pizaheber
- Teigausstecher
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

- Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- Die Terrakotta-Kuppel ist handgefertigt und besteht aus natürlichen Materialien. Darum können kleine Unebenheiten im Produkt sein, welche die Qualität des Produktes jedoch nicht mindern. Die Stabilität der Terrakotta-Kuppel wird dadurch nicht beeinträchtigt!
- Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel „Service“).

Auspacken

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

- 1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- 2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial sowie eventuelle Schutzfolien und Aufkleber vom Gerät.

Entsorgung der Verpackung



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.

HINWEIS

- Heben Sie, wenn möglich, die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

- ❶ Warmhaltefläche
- ❷ Terrakotta-Kuppel
- ❸ Öffnung
- ❹ Backblech
- ❺ Kontrollleuchte (rot, leuchtet bei Betrieb)
- ❻ Basisgerät
- ❼ Heizelemente (oben und unten)

Abbildung B:

- ❽ Pizzaheber
- ❾ Teigausstecher

Technische Daten

Netzspannung	220-240 V ~ (Wechselstrom), 50-60 Hz
Leistungsaufnahme	910 W
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Sicherheitshinweise

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere, sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.
- ▶ Setzen Sie das Gerät nicht dem Regen aus und benutzen Sie es auch niemals in feuchter oder nasser Umgebung. Achten Sie darauf, dass die Netzleitung während des Betriebs niemals nass oder feucht wird.
- ▶ Das Gerät muss an eine Steckdose mit Schutzleiter angeschlossen werden.
- ▶ Schützen Sie die Netzleitung vor Berührungen mit heißen Geräteteilen. Benutzen Sie das Gerät niemals in der Nähe einer offenen Flamme, einer Heizplatte oder eines beheizten Ofens.
- ▶ Das Netzkabel muss regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Falls das Netzkabel beschädigt ist, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Das Gerät darf nicht mit Feuchtigkeit, wie Regen oder Nässe, in Berührung kommen.

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn im Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- ▶ Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- ▶ Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie es reinigen! Verbrennungsgefahr!
- ▶ Stellen Sie das Gerät möglichst in der Nähe einer Steckdose auf. Sorgen Sie dafür, dass der Netzstecker bei Gefahr schnell erreichbar ist und die Netzleitung nicht zur Stolperfalle werden kann.
- ▶ Sorgen Sie für einen sicheren Stand des Gerätes.
- ▶ Betreiben Sie den Pizzaofen immer nur mit der aufgesetzten Terrakotta-Kuppel.



Vorsicht! Heiße Oberfläche!

- ▶ Das Gerät und das verwendete Zubehör werden während des Betriebs sehr heiß. Stellen Sie das Gerät nicht um und berühren Sie nur die Griffe der Pizzaheber.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem, um das Gerät zu betreiben.
- ▶ Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker nicht mit heißen Quellen, wie Kochplatten oder offenen Flammen, in Berührung kommen.
- ▶ Benutzen Sie keine Kohle oder ähnliche Brennstoffe, um das Gerät zu betreiben!
- ▶ Decken Sie den Pizzaofen während des Betriebs niemals mit Tüchern oder Gegenständen zu. Diese können Feuer fangen!
- ▶ Gehen Sie vorsichtig mit der Terrakotta-Kuppel um. Sie kann zerbrechen!
- ▶ Betreiben Sie das Gerät ausschließlich mit dem mitgelieferten Originalzubehör.

Vor dem ersten Gebrauch

- 1) Reinigen Sie die Teile wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben, um mögliche Rückstände aus der Produktion zu entfernen. Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig getrocknet sind bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

WARNUNG! BRANDGEFAHR!

- ▶ Stellen Sie das Gerät niemals unter Hängeschränke oder neben Gardinen, Schrankwände oder andere entzündliche Gegenstände.
 - ▶ Stellen Sie das Gerät nur auf eine hitzebeständige Unterlage.
- 2) Stellen Sie das Gerät auf, wie im Kapitel „Aufstellen und Zusammensetzen“ beschrieben.
 - 3) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose. Die Kontrollleuchte  leuchtet rot und signalisiert, dass das Gerät in Betrieb ist. Die Heizelemente  beginnen sich zu erhitzen.
 - 4) Lassen Sie das Gerät 10 Minuten aufheizen.

HINWEIS

- Beim erstmaligen Aufheizen des Gerätes kann es durch fertigungsbedingte Rückstände zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und völlig ungefährlich. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie z. B. ein Fenster.

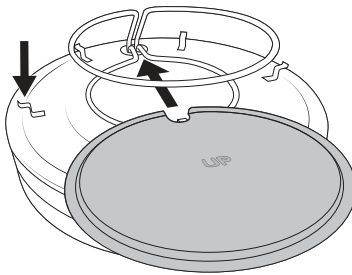
- 5) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- 6) Lassen Sie dann das Gerät 30 Minuten abkühlen bevor Sie es abbauen oder reinigen.
- 7) Reinigen Sie das Gerät nach dem erstmaligen Erhitzen erneut, wie in Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.

Aufstellen und Zusammensetzen

⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

- Stellen Sie das Gerät niemals unter Hängeschränke oder neben Gardinen, Schrankwände oder andere entzündliche Gegenstände.
- Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige Unterlage.

- 1) Stellen Sie das Basisgerät **6** auf eine ebene Fläche. Diese muss hitzebeständig und spritzbeständig sowie trocken sein. Achten Sie dabei darauf, dass Sie das Gerät nicht direkt an eine Wand oder einen Schrank stellen.



- 2) Platzieren Sie nun das Backblech **4** auf dem Basisgerät **6**: Drehen Sie das Backblech **4** so herum, dass sich das eingeprägte „UP“ lesbar auf der Oberseite befindet. Schieben Sie dann das Backblech **4** zwischen den beiden Heizelementen **7** hindurch. Die halbrunde Aussparung am Backblech **4** umschließt das aufsteigende Heizelement **7**. Legen Sie das Backblech **4** dann

auf die sechs dafür vorgesehenen Halter. Die Halter fixieren das Backblech **4**, so dass es während des Betriebs nicht verrutscht.

- 3) Setzen Sie die Terrakotta-Kuppel **2** vorsichtig auf das Basisgerät **6**. Die zwei Heizelemente **7** und das Backblech **4** befinden sich dann im Backraum des Pizzaofens. Beachten Sie, dass Sie die Terrakotta-Kuppel **2** so aufsetzen, dass keine Öffnung **3** durch das aufsteigende Heizelement **7** versperrt wird. Ansonsten passt kein Pizzaheber **8** durch diese Öffnung **3**.

Bedienung und Betrieb

Im Backraum können Sie bis zu sechs Mini-Pizzen gleichzeitig backen. In der Terrakotta-Kuppel **2** befinden sich dafür sechs Öffnungen **3**. Mit den mitgelieferten Pizzahebern **8** schieben Sie die Mini-Pizzen auf das Backblech **4** durch die Öffnungen **3** hindurch. Wenn die Mini-Pizzen fertig gebacken sind, dann ziehen Sie diese mit Hilfe der Pizzaheber **8** wieder von dem Backblech **4** herunter.

Mini-Pizzen vorbereiten

- 1) Bereiten Sie den Pizzateig und den Belag vor. Schneiden Sie die Lebensmittel in kleine Stücke (1-2 cm).
- 2) Fetten Sie die Pizzaheber **8** leicht ein, dann lösen sich die fertig gebackenen Mini-Pizzen leichter von dem Metall.
- 3) Rollen Sie den Pizzateig 2-4 mm dick aus und stechen Sie mit dem Teigausstecher **9** die Teigstücke aus. Diese Teigstücke sind die Pizzaböden der Mini-Pizzen und passen auf die Pizzaheber **8**.
- 4) Legen Sie die Pizzaböden auf die Pizzaheber **8**. Formen Sie den Rand der Mini-Pizza, indem Sie den leicht überstehenden Teig etwas nach oben drücken. So entsteht ein kleiner, erhöhter Rand und die Zutaten können nicht so leicht vom Pizzaboden rutschen.

WARNUNG! BRANDGEFAHR!

- Legen Sie die Zutaten immer nur auf den Pizzaboden! Legen Sie kein Fleisch oder andere Lebensmittel direkt auf die Pizzaheber **8**. Austreten des Fett kann spritzen. Wenn Fett auf die Heizelemente **7** gelangt, können diese Feuer fangen!

- 5) Belegen Sie die Pizzaböden nach Wunsch. Achten Sie darauf, dass die Pizzaheber **8** nicht zu hoch belegt werden. Die Mini-Pizzen passen dann nicht mehr durch die Öffnungen **3** in der Terrakotta-Kuppel **2**.

Mini-Pizzen backen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Das Gerät und das verwendete Zubehör werden während des Betriebs sehr heiß. Stellen Sie das Gerät nicht um und berühren Sie nur die Griffe der Pizzaheber **8**.

HINWEIS

- Backen Sie weder große Pizzen noch andere Zutaten direkt auf dem Backblech **4**. Legen Sie die Mini-Pizzen immer nur auf die zuvor eingefetteten Pizzaheber **8**. Die belegten Pizzaheber **8** legen Sie dann auf dem Backblech **4** ab. Fetten Sie das Backblech **4** nicht ein.

Bereiten Sie das Gerät so vor, wie in dem Kapitel „Aufstellen und Zusammensetzen“ beschrieben.

- 1) Bereiten Sie die Mini-Pizzen vor.
- 2) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose. Die Kontrollleuchte **5** leuchtet rot und signalisiert, dass das Gerät in Betrieb ist. Die Heizelemente **7** beginnen sich zu erhitzen.
- 3) Lassen Sie das Gerät 10 Minuten vorheizen.
- 4) Schieben Sie die Pizzaheber **8** durch die Öffnungen **3** in der Terrakotta-Kuppel **2** und legen diese auf dem Backblech **4** ab. Achten Sie dabei darauf, dass die Zutaten nicht das obere Heizelement **7** berühren.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Die Pizzaheber **8** werden sehr heiß! Fassen Sie diese daher nur an den Kunststoffgriffen an!

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Achten Sie darauf, dass keine Zutaten von den Mini-Pizzen auf das Backblech **4** fallen. Im Backraum verbleibende Zutatenreste brennen an!
- 5) Lassen Sie die Mini-Pizzen ca. 7-12 Minuten backen. Die Backzeit hängt von der Dicke des Teiges und der Menge der Zutaten ab und kann deshalb variieren.
 - 6) Ziehen Sie die Pizzaheber **8** an den Griffen vorsichtig aus dem Gerät, sobald die Zutaten gar sind und die Mini-Pizzen den gewünschten Bräunungsgrad erreicht haben.

HINWEIS

- Auf der Warmhaltefläche **1** können Sie Mini-Pizzen ablegen. Legen Sie dort nur fertig gebackene Mini-Pizzen ab und keine anderen Zutaten.
 - Beachten Sie, dass die Mini-Pizzen dabei weiter garen. Sie können trocken werden, wenn Sie zu lange auf der Warmhaltefläche **1** liegen.
- 7) Legen Sie einzelne Pizzaheber **8** nach der Verwendung auf einer stabilen und hitzebeständigen Unterlage ab. Nachdem die Pizzaheber **8** etwas abgekühlt sind, können sie erneut verwendet werden. Fetten Sie diese zuvor ggfs. erneut leicht ein.
 - 8) Wenn Sie das Gerät nicht weiter benötigen, dann ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Die rote Kontrollleuchte **5** erlischt.
 - 9) Lassen Sie das Gerät 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es abbauen und reinigen.

Reinigung und Pflege

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose! Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages!



- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Lassen Sie das Gerät immer erst abkühlen, bevor Sie es reinigen. Es besteht Verbrennungsgefahr!

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Verwenden Sie keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel. Diese können die Oberflächen irreparabel beschädigen!
- Setzen Sie die Terrakotta-Kuppel **2** zum Abkühlen keiner großen Kälte aus, das Material kann reißen! Lassen Sie es bei Zimmertemperatur abkühlen.
- Erhitzen Sie die Terrakotta-Kuppel **2** erst wieder, wenn sie vollständig durchgetrocknet ist. Das feuchte Material kann reißen!
- Reinigen Sie die Terrakotta-Kuppel **2** und das Basisgerät **6** niemals in der Spülmaschine!

HINWEIS

- Die Terrakotta-Kuppel **2** ist ein Produkt aus natürlichen Materialien. Verwenden Sie keine chemischen Reinigungsmittel, um sie zu säubern. Nach wiederholter Verwendung wird sich zunehmend eine Patina bilden. Diese Verfärbung des Materials ist normal und hat keine Beeinträchtigung der Funktion zur Folge. Auch für die Hygiene ist es unbedeutend.
- Eine bleibende Verfärbungen des Backblechs **4** kann ebenso auftreten, da es dicht an den Heizelementen **7** liegt. Lassen Sie das Backblech **4** zur Reinigung ggfs. in Wasser einweichen, dem Sie etwas Spülmittel hinzufügen.
- Reinigen Sie die Terrakotta-Kuppel **2** vorsichtig mit warmem Wasser und einem Spültuch. Sie können auch eine weiche Bürste dazu verwenden. Legen Sie die Terrakotta-Kuppel **2** nicht in Spülwasser ein, denn das Material saugt Wasser auf. Lassen Sie sie gut an der Luft trocknen. Sorgen Sie dafür, dass die Terrakotta-Kuppel **2** vollständig durchgetrocknet ist, bevor Sie sie erneut erhitzen.
- Wischen Sie das Basisgerät **6** inkl. der vollständig abgekühlten Heizelemente **7** mit einem feuchten Tuch ab. Geben Sie bei Bedarf ein mildes Spülmittel auf das Tuch und wischen Sie mit einem nur mit Wasser befeuchteten Tuch nach. Trocknen Sie alles gut ab.

- Reinigen Sie das Backblech **4**, die Pizzaheber **8** und den Teigausstecher **9** in warmem Spülwasser. Wenn die Teile stärker verschmutzt sind, können sie diese ggfs. etwas einweichen lassen. Trocknen Sie alle Teile nach der Reinigung gut ab.

HINWEIS



Für eine schonende Reinigung empfehlen wir mit der Hand zu spülen. Die Pizzaheber **8**, das Backblech **4** und der Teigausstecher **9** sind jedoch auch spülmaschinengeeignet. Legen Sie diese in das obere Fach der Spülmaschine und achten Sie darauf, dass keine Teile eingeklemmt werden.

Aufbewahrung

- Bewahren Sie das abgekühlte, gereinigte Gerät und Zubehör an einem staubfreien und trockenen Ort auf. Die Terrakotta-Kuppel **2** nicht verschlossen aufbewahren, sondern an einem Ort, an dem etwas Luft zirkuliert.

Fehlerbehebung

Fehler	Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker ist nicht mit dem Stromnetz verbunden.	Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
	Die Netzsteckdose ist defekt.	Benutzen Sie eine andere Netzsteckdose.
	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundenservice.
	Der Überhitzungsschutz wurde ausgelöst.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und warten Sie, bis sich das Gerät abgekühlt hat. Sollte das Gerät auch nach dem Abkühlen nicht funktionieren, wenden Sie sich an den Kundenservice.

Sollten sich die Störungen nicht mit oben stehenden Lösungen beheben lassen oder, wenn Sie andere Arten von Störungen feststellen, wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice.

Entsorgung



Das Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen. Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.



Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbonn gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbonn) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Serviceniederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 388914_2107 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 388914_2107 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz/ Mobilfunknetz)

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

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

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 388914_2107

Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist.
Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Rezepte

In den Rezeptbeispielen finden Sie zwei verschiedene Arten von Pizzaböden.

Die Beläge sind vielfältig veränderbar. Belegen Sie die Pizza ganz nach Ihrem Geschmack und Ihren Vorlieben. Beachten Sie jedoch dabei, dass die Backzeit je nach Belag und Menge variiert.

Salamipizza mit Weizenmehl-Boden

Zutaten (für ca. 8-12 Mini-Pizzen)

Für den Teig:

- 250 g Weizenmehl
- 150 ml lauwarmes Wasser
- 7 g frische Hefe oder 1/2 Beutel Trockenhefe (3-4 g)
- 10 ml Olivenöl
- 1/2 TL Zucker
- 1/2 TL Salz

Für die Tomatensauce:

- 100 g passierte Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 TL getrockneter Oregano
- 1 Prise Salz und Pfeffer nach Geschmack

Für den Belag:

- 100 g Salamischeiben
- 150 g geriebenen Käse (z.B. Gouda oder Gratin-Käse)

Zubereitung:

- 1) Die Hefe und den Zucker in 3 EL lauwarmem Wasser auflösen.
- 2) Das Mehl mit dem Salz, dem Öl und der Hefe-Zucker-Lösung in einer Schüssel vermengen.
- 3) Das restliche Wasser nach und nach hinzufügen und in den Teig einarbeiten.
- 4) Kneten Sie den Teig so lange, bis eine glatte Oberfläche entsteht.
- 5) Den Teig mit einem sauberen Tuch zudecken und an einem warmen Ort 1 Stunde ruhen lassen.
- 6) Bereiten Sie die Sauce und die weiteren Zutaten vor: Knoblauch in kleine Stücke schneiden oder die Zehen durch eine Knoblauchpresse drücken. Die passierten Tomaten mit dem Knoblauch und dem Oregano mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Salamischeiben in kleine Stücke schneiden.
- 7) Legen Sie den Teig nach der Ruhezeit auf eine bemehlte Arbeitsfläche. Für die weitere Bearbeitung können Sie ihn in zwei Stücke teilen und diese jeweils einzeln bearbeiten.
- 8) Das Teigstück 2-4 mm dick ausrollen und mit dem Teigausstecher **9** die Pizzaböden ausstechen. Legen Sie die Pizzaböden auf die leicht eingefetteten Pizaheber **8**. Formen Sie den Rand der Mini-Pizza, indem Sie den leicht überstehenden Teig etwas nach oben drücken. So entsteht ein kleiner, erhöhter Rand und die Zutaten können nicht so leicht vom Pizzaboden rutschen.
- 9) Mit der Tomatensauce bestreichen, dann mit Salami und Käse belegen.
- 10) Schieben Sie die Pizaheber **8** durch die Öffnungen **3** auf das Backblech **4**. Lassen Sie die Pizzen ca. 7-12 Minuten backen. Die Backzeit hängt von der Dicke des Teiges und der Menge der Zutaten ab und kann deshalb variieren.

TIPP: Als schnelle Alternative können Sie auch fertig gekauften Pizzateig verwenden. Belegen Sie diesen nach Wunsch mit Tomatensauce und weiteren Zutaten.

Vegetarische Pizza mit Dinkel-Vollkorn-Boden

Zutaten (für ca. 8-12 Mini-Pizzen)

Für den Teig:

- 150 g Dinkelmehl
- 50 g Dinkelvollkornmehl
- 150 ml lauwarmes Wasser
- 7 g frische Hefe oder 1/2 Beutel Trockenbackhefe (3-4 g)
- 1 TL Honig
- 1 EL Olivenöl
- 1/2 TL Salz

Für die Tomatensauce:

- 100 g passierte Tomaten
- 1/2 TL getrockneter Oregano
- 1 Prise Salz und Pfeffer nach Geschmack

Für den Belag:

- 100 g Mais aus der Dose
- 100 g rote Paprika
- 1 mittelgroße Zwiebeln
- 150 g geriebener Käse (z.B. Gouda oder Gratin-Käse)

Zubereitung:

- 1) Dinkelvollkornmehl und Dinkelmehl in eine Schüssel füllen und vermischen. Entnehmen Sie der Mehlmischung wieder 100 g.
- 2) Füllen Sie die 100 g Mehlmischung in eine andere Schüssel und fügen das lauwarme Wasser, die Trockenhefe und den Honig hinzu. Alles gut zu einem Vorteig kneten.
- 3) Legen Sie den Vorteig in eine Schüssel, decken diese mit einem sauberen Tuch oder mit Frischhaltefolie ab. Lassen sie das Ganze 30 Minuten ruhen.
- 4) Fügen Sie zu dem Vorteig die restlichen Zutaten hinzu. Vermengen Sie alles miteinander und kneten dies durch bis ein Teig mit glatter Oberfläche entsteht.
- 5) Legen Sie den Teig in eine Schüssel, decken diese erneut mit einem sauberen Tuch oder mit Frischhaltefolie ab. Lassen Sie den Teig ein zweites Mal ruhen, diesmal für die Dauer von 3-4 Stunden.

HINWEIS

- ▶ Sie können den Hefeteig auch über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Legen Sie ihn in eine Schüssel, decken diese mit einem Tuch oder mit Frischhaltefolie ab und lassen ihn für eine Dauer von 18-24 Stunden ruhen. Der Teig wird weiter aufgehen, wenn auch etwas langsamer als bei Zimmertemperatur. Achten Sie darauf, dass in dem Gefäß noch Platz dafür ist.

- 6) Bereiten Sie die Sauce und die weiteren Zutaten vor: Die passierten Tomaten mit dem Knoblauch und dem Oregano mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Paprika in kleine Würfel schneiden, die Zwiebeln halbieren und in kurze Streifen schneiden.
- 7) Legen Sie den Teig nach der Ruhezeit auf eine bemehlte Arbeitsfläche. Für die weitere Bearbeitung können Sie ihn in zwei Stücke teilen und diese jeweils einzeln weiter bearbeiten.
- 8) Das Teigstück 2-4 mm dick ausrollen und mit dem Teigausstecher ❸ die Pizzaböden ausstechen. Streuen Sie etwas Mehl auf den Teig, sollte er kleben und drücken ihn ggfs. mit bemehlten Fingern und dem Handballen flach.
- 9) Legen Sie die Pizzaböden auf die leicht eingefetteten Pizaheber ❹. Formen Sie den Rand der Mini-Pizza, indem Sie den leicht überstehenden Teig etwas nach oben drücken. So entsteht ein kleiner, erhöhter Rand und die Zutaten können nicht so leicht vom Pizzaboden rutschen.
- 10) Mit der Tomatensauce bestreichen, mit Mais, Paprika und Zwiebelstreifen belegen. Abschließend Käse darauf streuen.
- 11) Schieben Sie die Pizaheber ❹ durch die Öffnungen ❺ auf das Backblech ❻. Lassen Sie die Pizzen ca. 7-12 Minuten backen. Die Backzeit hängt von der Dicke des Teiges und der Menge der Zutaten ab und kann deshalb variieren.

TIPP: Streuen Sie nach dem Backen etwas gewaschenen und klein geschnittenen Rukola-Salat auf die Pizza. Die Mini-Pizza bekommt dadurch einen frisch-würzigen Geschmack!

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Informationsstatus · Stand der Informationen:

11 / 2021 · Ident.-No.: SPO910A1-092021-2

IAN 388914_2107