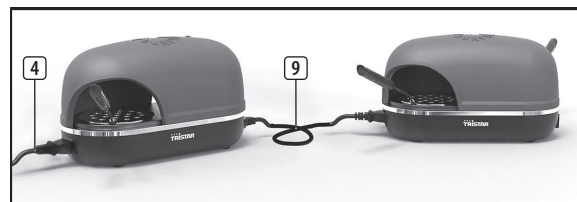


- EN | Instruktsaanual
- NL | Gebruiksaanwijzing
- FR | Mode d'emploi
- DE | Bedienungsanleitung
- ES | Manual de usuario
- PT | Manual de utilizador
- IT | Manuele utente
- SV | Bruksanvisning
- PL | Instrukcja obsługi
- CS | Návod na použití
- SK | Návod na použitie
- RU | Руководство по эксплуатации



PZ-9161  
PZ-9162

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



## EN Instruction manual

### SAFETY

- By ignoring the safety instructions the manufacturer cannot be held responsible for the damage.
- Never move the appliance by pulling the cord and make sure the cord cannot become entangled.
- The appliance must be placed on a stable, level surface.
- The user must not leave the device unattended while it is connected to the supply.
- This appliance is only to be used for household purposes and only for the purpose it is made for.
- This appliance shall not be used by children aged less than 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless older than 8 and supervised.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
- Only use the appropriate connector for this device.

- The appliance is to be connected to a socket-outlet having an earthed contact (for class I appliances).
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of an electric shock.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

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

### Cleaning and maintenance

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

### Terracotta dome and base

- The terracotta dome needs to completely cooled off before getting into contact with water. Otherwise the terracotta dome may burst!
- Clean the dome and base only with a damp cloth.
- The terracotta dome may not soak up water. It can dry in the air.
- Only use the appliance again once the dome is completely dry.

**PARTS DESCRIPTION**  
 1. Handmade terracotta dome  
 2. Heating element  
 3. Non-stick coated grill plate  
 4. Power plug  
 5. Power indicator light  
 6. Base  
 7. Dough cutter  
 8. Stainless steel pizza paddles  
 9. Connection cord

### BEFORE THE FIRST USE

- Take the appliance and accessories out the box. Remove the stickers, protective foil or plastic from the device.
- Place the appliance on a flat stable surface and hold at least 30 cm. free space around it. Make sure the unit is placed in an upright position.
- Check the contents for completeness.
- In case of incomplete delivery or damage, do not operate the appliance. Return it to your dealer immediately.

- Before inserting the power plug into the outlet, check that the main voltage to be used matches that of the appliance. You can find the required information on the nameplate.
- Connect the mains plug to a properly installed shockproof socket only.
- Do NOT plug the main plug into the wall outlet before the device is fully assembled! When inserting the main plug, the appliance immediately starts to heat up!
- The connection cord can be used to connect multiple units to each other.
- On the front side of the main unit you can plug in the power cord.
- On the back of side of the main unit you can plug in a connection cord.
- NOTE: the maximum amount of units connected to one another is 4.

### NOTES ON USE

- The dough may not be too thick, as the rising dough can come into contact with the heating element.
- The baking time depends on the following factors:
  - Type of dough
  - Dough toppings
  - The number of pizzas baked at the same time
  - Ambient conditions (e.g. temperature, draught)
- Preparation time:
  - Italian crust (thin): 5-7 minutes
  - American crust (thick): > 7 minutes

### USE

- The terracotta dome of the appliance gets very hot! Do not touch the dome during operation.
  - ✓ Place the grill plate onto the brackets in such a way that the cutout is on the heating rods.
  - ✓ Place the terracotta dome on the base.
  - ✓ Connect any additional units if desired.
  - ✓ Plug the power cord into the wall outlet. The power control lamp is on.
  - ✓ Preheat the appliance for approx. 30 minutes.
- 1. Cut the prepared dough with the dough cutter.
- 2. Place the cut dough on the pizza paddle and cover the dough with ingredients of your choice.
- 3. Insert the pizza paddle with the dough in the opening of the terracotta dome and place it on the grill plate.
- 4. Remove the pizza once the dough is slightly brown and the topping is well done.
- 5. If you wish to prepare another piece, repeat point 2-4.
- End of operation**
  - Unplug the power cord from the wall outlet. The power control lamp turns off.
  - Allow the appliance to cool down completely!
  - Disconnect any additional units.

### !

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

### RECIPE

- Basis recipe pizza dough**  
 200 g flour  
 100 ml lukewarm water  
 ½ packet of dried yeast  
 ½ tablespoon of olive oil  
 1 pinch of salt  
 1 pinch of sugar
1. Sieve the flour and then mix with the salt in a bowl. Stir the yeast and sugar into the lukewarm water until dissolved. Work into the flour using the dough hook on a hand-held electric whisk. Add the olive oil and knead together to create a smooth dough.
  2. using your hands, vigorously knead the dough on a floured work surface, and then shape it into a ball. Put the dough into a bowl and then cover and leave to rise in a warm, draught-free place for 45 minutes.
  3. Knead the dough on the floured surface again and roll it out.
  4. Cut the dough with the dough cutter and place it on the pizza paddle. Then spread the dough with tomato sauce and cover as desired.

### RECIPE

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

### ENVIRONMENT

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

### Support

You can find all available information and spare parts at [www.tristar.eu/](http://www.tristar.eu/)

## NL Gebruiksaanwijzing

- **VEILIGHEID**
- Als u de veiligheidsinstructies negeert, kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gehouden voor de mogelijke schade.
- Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken en zorg dat het snoer niet in de war kan raken.
- Het apparaat moet op een stabiele, vlakke ondergrond worden geplaatst.

- De gebruiker mag het apparaat niet onbeheerd achterlaten wanneer de stekker zich in het stopcontact bevindt.
- Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen jonger dan 8 jaar. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan de benodigde ervaring en kennis indien ze onder toezicht staan of instructies krijgen over hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt alsook de gevaren begrijpen die met het gebruik samenhangen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Laat reiniging en onderhoud niet door kinderen uitvoeren, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik uitsluitend de juiste connector voor dit apparaat.
- Het apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact (voor klasse I-apparaten).
- Het apparaat is niet bedoeld om bediend te worden met behulp van een externe timer of een afzonderlijk afstandbedieningssysteem.
- **WAARSCHUWING:** Indien het oppervlak is gebarsten, schakel dan het apparaat uit om elektrische schokken te voorkomen.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn wanneer het apparaat in gebruik is.

- Het oppervlak wordt heet tijdens gebruik.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en soortgelijk gebruik, zoals:
  - Personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
  - Door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen.
  - Bed&Breakfast-type omgevingen.
  - Boerderijen.

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

- **Terracotta koepel en basis**
- De terracotta koepel moet volledig afgekoeld zijn voordat deze in contact komt met water. Anders kan de terracotta koepel barsten.
- Maak de koepel en de basis uitsluitend schoon met een vochtige doek.
- De terracotta koepel neemt mogelijk geen water op. U kunt deze aan de lucht laten drogen.
- Gebruik het apparaat pas opnieuw wanneer de koepel volledig droog is.

- **Terracotta koepel en basis**
- De terracotta koepel moet volledig afgekoeld zijn voordat deze in contact komt met water. Anders kan de terracotta koepel barsten.
- Maak de koepel en de basis uitsluitend schoon met een vochtige doek.
- De terracotta koepel neemt mogelijk geen water op. U kunt deze aan de lucht laten drogen.
- Gebruik het apparaat pas opnieuw wanneer de koepel volledig droog is.

### BESCHRIJVING VAN ONDERDELEN

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

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

- Met het aansluitsnoer kunt u meerdere apparaten aan elkaar koppelen.
- U kunt het netsnoer aansluiten aan de voorkant van het apparaat.
- Aan de achterkant van het apparaat kunt u een aansluitsnoer aansluiten.
- **OPMERKING:** er kunnen maximaal 4 apparaten op elkaar worden aangesloten.

### OPMERKINGEN OVER HET GEBRUIK

- Het deeg moet niet te dik zijn, omdat het rijzende deeg anders in contact kan komen met het verwarmingselement.
- De baktijd is afhankelijk van de volgende factoren:
  - Het type deeg
  - De pizzatoppings
  - Het aantal pizza's dat tegelijkertijd wordt gebakken
  - Omgevingsomstandigheden (bijv. temperatuur, tocht)
- Bereidingsijd:
  - Italiaanse kort (dun): 5-7 minuten
  - Amerikaanse korst (dik): > 7 minuten

### GEBRUIK

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

### Na gebruik

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

### !

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

### RECEPT

- Basisrecept pizzadeeg**  
 200 g bloem  
 100 ml lauwwarm water  
 ½ pakje gedroogde gist  
 ½ eetlepel olijfolie  
 Een snufje zout
1. Zeef de bloem en meng deze in een kom met het zout. Laat de gist en het suiker al roerend oplossen in het lauwwarme water. Gebruik een handmixer met deeghaken terwijl u het water aan de bloem toevoegt. Voeg de olijfolie toe en kneed het geheel tot een glad deeg.
  2. Leg het deeg op een met bloem bestrooid oppervlak. Kneed het deeg stevig met uw handen en maak er een bal van. Doe het deeg in een kom, dek de kom af en laat het deeg 45 minuten op een warme, tochtvrije plek rijzen.
  3. Kneed het deeg opnieuw op het met bloem bestrooide oppervlak en rol het uit.
  4. Snijd het deeg met de deegsnijder en leg het op de pizzaspattel. Bestrijk het deeg met tomatensaus en voeg ingrediënten naar keuze toe.

### RECEPT

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

### MILIEU

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

### Support

U kunt alle beschikbare informatie en reserveonderdelen vinden op [www.tristar.eu/](http://www.tristar.eu/)

## FR Manuel d'instructions

### SÉCURITÉ

- Si vous ignorez les consignes de sécurité, le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le cordon et veillez à ce que celui-ci ne s'enroule pas.
- L'appareil doit être posé sur une surface stable et nivelée.

- Ne laissez jamais le dispositif sans surveillance s'il est connecté à l'alimentation.
- Cet appareil est uniquement destiné à des utilisations domestiques et seulement dans le but pour lequel il est fabriqué.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et des personnes présentant un handicap physique, sensoriel ou mental voire ne disposant pas des connaissances et de l'expérience nécessaires en cas de surveillance ou d'instructions sur l'usage de cet appareil en toute sécurité et de compréhension des risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être confiés à des enfants sauf s'ils ont 8 ans ou plus et sont sous surveillance.
- Afin de vous éviter un choc électrique, n'immergez pas le cordon, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou autre liquide.
- Utilisez uniquement le connecteur approprié pour cet appareil
- Branchez l'appareil sur une prise électrique munie d'une connexion à la terre (pour les appareils de catégorie I).
- L'appareil n'est pas destiné à fonctionner avec un dispositif de programmation externe ou un système de télécommande indépendant.
- **AVERTISSEMENT :** Si la surface est fissurée, arrêtez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.
- Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- La température des surfaces accessibles peut devenir élevée quand l'appareil est en fonction.

- La surface est susceptible de devenir chaude pendant l'utilisation.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et aux applications similaires, notamment :
  - Coin cuisine des commerces, bureaux et autres environnements de travail.
  - Hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel.
  - Environnements de type chambre d'hôtes.
  - Fermes.

### Nettoyage et entretien

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

### !

- **Dôme en terre cuite et base**
- Le dôme en terre cuite doit avoir complètement refroidi avant d'entrer en contact avec de l'eau. Il risque autrement de se fissurer !
- Nettoyez le dôme et la base à l'aide d'un chiffon humide uniquement.
- Le dôme en terre cuite ne doit pas absorber d'eau. Il peut sécher à l'air.
- Ne réutilisez l'appareil qu'une fois que le dôme est complètement sec.

### DESCRIPTION DES PIÈCES

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

### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Sortez l'appareil et les accessoires hors de la boîte. Retirez les autocollants, le film protecteur ou le plastique de l'appareil.
- Placez l'appareil sur une surface stable plate et assurez un dégagement tout autour d'au moins 30 cm. Assurez-vous que l'appareil est monté en position verticale.
- Vérifiez que le contenu est complet.
- En cas de livraison incomplète ou de dommages, ne pas faire fonctionner l'appareil. Retournez-le aussitôt à votre distributeur.
- Avant d'insérer la fiche d'alimentation dans la prise, vérifiez que la tension principale correspond à celle de l'appareil. Vous trouverez les informations nécessaires sur la plaque signalétique.
- Ne branchez la fiche secteur que sur une prise de courant résistante aux chocs correctement installée.



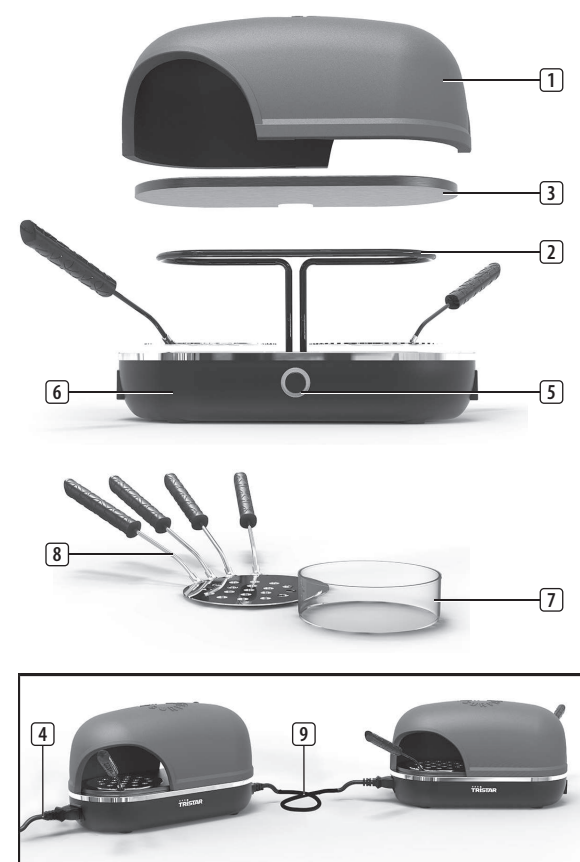






PZ-9161  
 PZ-9162

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



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

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

#### Очистка и обслуживание

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



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

#### ОПИСАНИЕ КОМПОНЕНТОВ

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

#### ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Извлеките устройство и принадлежности из упаковки. Удалите с устройства наклейки, защитную пленку или пластик.

- Установите устройство на горизонтальной устойчивой поверхности и обеспечьте зазор не менее 30 см вокруг него. Устройство должно находиться в вертикальном положении.
- Проверьте полноту комплектации.
- Если какие-либо детали отсутствуют или повреждены, не используйте устройство. Верните его торговому представителю незамедлительно.
- Перед тем как вставлять штекер в розетку, удостоверьтесь, что напряжение сети соответствует требованиям устройства. Вы можете найти необходимую информацию на паспортной табличке.
- Вставьте штекер в правильно установленную розетку с заземлением.
- Не вставляйте штекер, если устройство полностью не собрано! После подключения штекера устройство начинает нагреваться немедленно!
- Соединительный шнур позволяет подключить несколько блоков друг к другу.
- Сетевой шнур подключается к передней стороне основного блока.
- Шнур соединения подключается к задней стороне блока.
- Примечание. Подключить друг к другу можно не более 4 блоков.

#### ПРИМЕЧАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

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

#### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



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

- ✓ Поместите пластину для гриля на подставки таким образом, чтобы нагревательные штыри вошли в пазы пластины.
  - ✓ Установите керамическую крышку на основание.
  - ✓ При необходимости подключите дополнительные блоки.
  - ✓ Вставьте штекер в розетку. Загорится световой индикатор питания.
  - ✓ Предварительно нагрейте устройство примерно в течение 30 минут.
1. Нарежьте подготовленное тесто ножом для теста.
  2. Поместите вырезанное тесто на лопатку для пиццы и выложите на тесто желаемые ингредиенты.
  3. Вставьте лопатку для пиццы с тестом в отверстие в керамической крышке и положите на пластину для гриля.
  4. Вытащите пиццу из устройства, когда тесто приобретет светло-коричневый цвет и начинка полностью приготовится.
  5. Если вы хотите приготовить еще одну пиццу, повторите шаги 2–4.

#### После использования

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



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

#### РЕЦЕПТЫ

##### Базовый рецепт с использованием теста для пиццы

- 200 г муки
- 100 мл теплой воды
- ½ упаковки сухих дрожжей
- ½ столовой ложки оливкового масла
- 1 щепотка соли
- 1 щепотка сахара

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

#### РЕЦЕПТЫ

##### Базовый рецепт выпечки с использованием слоеного теста

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

#### ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ



По истечении срока службы не выкидывайте данное устройство с бытовыми отходами. Вместо этого его необходимо сдать в центральный пункт переработки электрических или электронных бытовых приборов. На этот важный момент указывает данный символ, используемый на устройстве, в руководстве по эксплуатации и на упаковке. Используемые в данном устройстве материалы подлежат вторичной переработке. Способствуя вторичной

переработке бытовых приборов, вы вносите огромный вклад в защиту окружающей среды. Информацию о ближайшем пункте сбора таких приборов можно узнать в органах местного самоуправления.

#### Поддержка

Вся доступная информация и сведения о запчастях приведены на веб-сайте [www.tristar.eu](http://www.tristar.eu)!