

Willkommen

Bienvenue

Benvenuti

Sie sind anspruchsvoll und kaufen Qualität – Qualität von LANDI. Wir haben für Sie ein haltbares und bei richtiger Anwendung absolut sicheres Produkt gebaut. Effektives und weitgehend gefahrloses Arbeiten ist aber nur möglich, wenn Sie diese Bedienungsanleitung und die darin enthaltenen Sicherheitshinweise aufmerksam lesen und danach handeln. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen auf. Bei Weitergabe an Dritte muss die Bedienungsanleitung unbedingt mitgegeben werden. Wir wollen, dass Sie sich auch in Zukunft für Geräte und Produkte von LANDI entscheiden werden.

Vous êtes exigeant et achetez des produits de qualité – la qualité signée LANDI. Nous avons conçu pour vous un produit durable et absolument sûr, à condition d'être correctement utilisé. Toutefois, il n'est possible de travailler efficacement et pratiquement sans danger que si vous lisez ce mode d'emploi et les instructions de sécurité qu'il contient et les respectez. Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter ultérieurement. En cas de cession à des tiers, il faudra obligatoirement leur remettre en même temps les instructions d'utilisation. Nous voulons que votre choix continue de se porter à l'avenir sur les appareils et produits LANDI.

Siete molto esigenti ed acquistate solo prodotti di qualità: la qualità offerta dalla LANDI. Abbiamo costruito per voi un prodotto duraturo e assolutamente sicuro, se usato correttamente. Per poter lavorare con efficienza e la massima sicurezza è però indispensabile che leggiate e rispettiate queste istruzioni per l'uso, in particolare le istruzioni per la sicurezza in esse contenute. Conservate queste istruzioni per l'uso per poterle consultare anche in seguito. Se l'apparecchio viene ceduto a terzi, è necessario consegnare unitamente anche le istruzioni per l'uso. Ci auguriamo che anche in futuro darete la vostra preferenza agli apparecchi e ai prodotti della LANDI.

Inbetriebnahme

Mise en service

Messa in funzione

! Vor Inbetriebnahme Sicherheitshinweise lesen und Gerät/Zubehör reinigen (siehe Reinigung).
Avant mise en service, lire les consignes de sécurité et nettoyer l'appareil//les accessoires (voir nettoyage).
Leggere le istruzioni per la sicurezza e pulire il dispositivo/accessori prima di messa in funzione (vedi Pulizia).
! Vor Erstgebrauch Sicherheitshinweise lesen.
Avant la première utilisation lire les consignes de sécurité.
! Prima del primo impiego leggere le istruzioni per la sicurezza.

1



Gerät vollständig auspacken und Verpackungsmaterial entfernen

Déballer l'appareil complètement et retirer le matériel d'emballage

Disimballare completamente l'apparecchio e rimuovere il materiale d'imballaggio

2



Gerät reinigen: siehe Kapitel «Reinigung»
Nettoyer l'appareil: voir au chapitre «Nettoyage»
Pulire l'apparecchio: vedi capitolo «Pulizia»

3



Gerät zusammensetzen

Assembler l'appareil

Assemblare l'apparecchio

4



10 min.

Aufheizen, abkühlen lassen

Faire chauffer, laisser refroidir

Riscaldare, lasciare raffreddare

!

Herstellrückstände werden verbrannt. Rauch-/Geruchsentwicklung möglich – lüften!
Les résidus de fabrication sont carbonisés. Odeurs/fumée est possible – ouvrez une fenêtre!
Gli scarti si bruciano. Odori/fumo è possibile – aprire una finestra!

Geräteübersicht

Description de l'appareil

Descrizione dell'apparecchio

Gebrauchen

Utilisation

Uso

1



Teigform

Moule à pâte

Stampino per la pasta

10 min.

Gerätebasis stabil hinstellen

Placer la base de l'appareil en position stable

Posizionare la base apparecchio in maniera stabile

Oberfläche muss hitze- und spritzbeständig sein.

!

● Alternativ zum Rezept kann

Fertig-Pizzateig verwendet werden

Au lieu de la recette, vous pouvez utiliser

la pâte à pizza toute prête.

Durante l'uso, tenere sempre

una finestra aperta.

In alternativa alla ricetta indicata, è possi-

bile utilizzare pasta per pizza già pronta

!

● Während der Benutzung immer

ein Fenster offen lassen.

● Toujours laisser une fenêtre ouverte

quand on utilise cet appareil.

Durante l'uso, tenere sempre

una finestra aperta.

!

● Pizzaböden, Tomatensoße und Beilagen servieren

Le voyant de contrôle rouge clignote,

préchauffage de l'appareil.

Si accende la spia rossa, preriscaldare l'apparecchio.

!

● Rote Kontrollanzeige leuchtet

auf, Gerät vorheizen

Servir les fonds de pizza, la sauce tomate et l'accompagnement.

Durante il funzionamento l'apparecchio diventa particolarmente caldo – non

toccare: pericolo di ustione. Non spostare l'apparecchio in funzione!

!

● Pizzaschaufl mit etwas Öl bestreichen

Appliquer une fine couche d'huile sur la pelle à pizza

Ungre di olio la pala per pizza

!

● Pizzaboden auflegen, mit Zutaten Belegen

Déposer les fonds de pizza et les garnir avec les ingrédients.

Sovrapporti la base per pizza e guarnire

con gli ingredienti preferiti

!

● Rezept | Recette | Ricetta 6

1. Mehl, Salz & Olivenöl mischen

Mélanger la farine, le sel & l'huile d'olive

Mescolare farina, sale e olio di oliva

!

● 2. Frische Hefe in lauwarmen Wasser auflösen

Dissoudre de la levure fraîche

dans de l'eau tiède.

Sciogliere il lievito di birra fresco

in acqua tiepida

!

● 3. Hefe zu den trockenen Zutaten geben

Ajouter la levure aux ingrédients secs.

Aggiungere il lievito agli ingredienti secchi

!

● oder Mehl, Salz, Trockenhefe, Olivenöl

ou et la farine, le sel, la levure sèche,

l'huile d'olive et l'eau tiède.

Mescolare farina, sale, lievito secco,

olio di oliva e acqua tiepida

!

● 4. Teig geschmeidig kneten

Pétrir la pâte pour lui donner de la souplesse

Impastare fino a ottenere una pasta morbida

!

● 5. Teig zugedeckt 45min gehen lassen

Couvrir la pâte et la laisser reposer 45 minutes.

Cover the dough and let it rise for 45 min.

!

● 6. Teig auf 3mm auswalzen, Pizzaböden mit Teigform ausstecken

Avec le rouleau à pâtisserie, réduire l'épaisseur de pâte jusqu'à

3 mm puis piquer les fonds de pizza avec moule à pâte.

Stendere la pasta con uno spessore di 3 mm e realizzare dei

cerchi con lo stampino

!

● 7. Kontrollanzeige schaltet sich aus

Le voyant de contrôle s'éteint.

La spia di controllo si spegne.

!

● 8. Gerät abkühlen lassen

Laisser refroidir l'appareil

Lasciar raffreddare l'apparecchio

!

● 9. Gerät ausstecken

Débrancher l'appareil

Scollegare l'apparecchio dalla rete

!

● 10. Gerät wird nicht heiß

Gerät eingesteckt/Eingeschaltet/Sicherung defekt?

L'appareil ne chauffe pas

L'apparecchio non si scalda

Allacciato/Inserito l'apparecchio/Fusibile guasto?

!

● Fehlermatrix

Récapitulatif des anomalies

Anomalie possibili

!

● Willkommen

Bienvenue

Benvenuti

!

● Gerät wird sehr heiß – nicht anfassen.

Verbrunnungsgefahr! Gerät während dem Betrieb nicht umstellen!

L'appareil en fonctionnement est brûlant – ne pas toucher, risque de

brûlure. Ne pas manipuler l'appareil en fonctionnement.

Durante il funzionamento l'apparecchio diventa particolarmente caldo – non

toccare: pericolo di ustione.

Non spostare l'apparecchio in funzione!

!

● Gerät wird nicht heiß

Gerät eingesteckt/Eingeschaltet/Sicherung defekt?

L'appareil ne chauffe pas

L'apparecchio non si scalda

Allacciato/Inserito l'apparecchio/Fusibile guasto?

!

● Gerät wird nicht heiß

Gerät eingesteckt/Eingeschaltet/Sicherung defekt?

L'appareil ne chauffe pas

L'apparecchio non si scalda

Allacciato/Inserito l'apparecchio/Fusibile guasto?

!

● Gerät wird nicht heiß

Gerät eingesteckt/Eingeschaltet/Sicherung defekt?

L

