



KÖZY °400
Kullanım Kılavuzu

Homend
Serving life



Hamurundan Ktır Kenarına: Her Lokmada Lezzet!



*Kullanım kılavuzunda, her şeyi elimizden
geldiğince açık yazmaya çalıştık. Umarız, bir
defa okumanız yeterli olacaktır. Yarın öbür gün
aklınıza bir şey takılır diye, bu kılavuzu rahatlıkla
bulabileceğiniz bir yerde tutmanızı öneririz.*

KÖZY °400

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

+ İlk kullanım öncesinde, cihazı herhangi bir gıda maddesi bulunmadan, boş halde çalıştırarak, pişirme plakaları üzerinde kalmış olabilecek kalıntıların yanmasını sağlayınız.

DİKKAT: Yanma tehlikesinden kaçınmak için, pide pişirirken dikkatli davranınız.

1- Cihazı dikkatle ambalajından çıkartınız ve tüm ambalaj malzemelerini uzaklaştırınız.

2- Tüm yüzeyleri hafif nemli ve yumuşak bir bezle siliniz. Cihazı asla suya daldırmayınız.

3- İlk kullanım öncesinde, birkaç dakika boyunca cihazı boş halde çalıştırarak, pişirme plakaları üzerinde kalmış olabilecek kalıntıların yanmasını sağlayınız.

DİKKAT YANGIN VE YANMA TEHLİKESİ

- Cihazı, perde ve benzer herhangi bir nesneye temas etmeyecek, duvara ve köşelere dayanmayacak şekilde konumlandırınız.
- Cihaz çalışırken veya soğumadan önce cihaza hiç kimsenin dokunmamasını sağlayınız.

4- Cihazın fişini prizden çekiniz ve kapağı açınız.

5- Cihazın soğumasını bekleyiniz.

6- Bütünyle soğuduktan sonra, pişirme plakalarını nemli bir bezle siliniz.

Cihazı ilk kez ısıttığınızda hafif bir koku oluşabilir ve zararsızdır. Bu sırada, cihazın kullanıldığı yerde yeterli havalandırma temin ediniz.

NOT: İlk kullanım öncesinde bir miktar koku oluşabilecek olup bu durum normaldir ve bir veya iki kullanım sonrasında ortadan kalkacaktır.

Cihaz, iki farklı konumda kullanılabilir:

- **Kapalı konum:** Gıdanın üst ve alt kısımları aynı anda pişirilir.
- **Açık konum:** Daha geniş bir pişirme yüzeyi elde edilir, ancak gıdanın yalnızca alt kısmı pişirilir. Bu nedenle, belli bir süre sonra gıdanın plaka üzerinde ters çevrilmesi gerekebilecektir. Cihazı açık konumda kullanmak için de aşağıdaki 1 ve 2'nci işlem adımlarını uygulayınız.

Piştirme İşlemine Hazırlık

1 - Piştirme plakalarına herhangi bir gıda yerleştirmeden önce, cihazı daima kapalı konumda ısıtınız.

2- Cihazın kapağını kapatınız ve fişini uygun bir prize takınız. Cihazın güç ışığı yanacak ve cihaz prize takılı olduğu sürece yanmaya devam edecektir. Piştirme sıcaklığına ulaşıldığında ise yeşil renkli gösterge ışığı yanacaktır.

3- Bu şekilde ön ısıtma işlemi tamamlandığında, cihazın kapağını kaldırınız ve pişirilecek gıdayı piştirme plakasına yerleştiriniz.

DİKKAT: Piştirme plakaları çok sıcak olabilmektedir. Gıdayı kontrol etmek veya piştirme plakasından almak için, iki yanda bulunan kulpları kullanarak dikkatlice açınız.

4- Cihazın kapağını kapatınız. Yeşil gösterge ışığı ara ara yanıp sönecektir.

SPREY TİPİ PÜSKÜRTMELİ YAĞ KULLANMAYINIZ.

Üst kalite yapışmaz piştirme plakalarını korumak için, sadece plastik, naylon veya ahşap mutfak aletleriyle müdahale ediniz. Önerilen temizlik işlemlerini titizlikle uygulayınız. Bir süre sonra pişirdiğiniz gıdalar plakalara yapışmaya başlarsa, plakaları tekrar yağlayarak kullanıma hazır hale getiriniz.

PİZZA MAKİNESİZ HANGİ PARÇALARDAN OLUŞUYOR?



Mozarella Pizza Tarifi

Pizza Hamuru için;

- 500 gr un, 200 gr su
- 20 gr zeytinyağı
- 5 gr şeker
- 10 gr tuz
- 8 gr yaş maya

Sos için;

- 1 yemek kaşığı salça
- 1 çay bardağı su
- Toz kırmızı biber
- Kekik
- Sarımsaklı çeşni

Üzeri için;

- Mozzarella peyniri

Hazırlanışı;

Boş bir kaba un ekleyin ve ortasını havuz şeklinde açın. Yaş mayayı, unun içinde açtığınız boşluğa dökün. Karışımın üstüne zeytinyağı ve ılık suyu ekleyip yoğurma işlemine başlayın. Hamur yumuşak bir kıvama geldiğinde, üstünü streç ile kapatın ve 10 dakika dinlendirin. Hamur mayalanırken, üstü için sos hazırlamaya başlayabiliriz. Sos için, tüm malzemeleri bir kabın içine alın ve karıştırın. Mayalanan hamuru oklava yardımıyla açın ve hazırladığınız sosu hamurun üstünde gezdirin. Pizza makinesini 4. kademede çalıştırın ve yeşil ışık yandığında hamuru makineye yerleştirip 3 dakika pişirin. 3. dakikada üzeri için dilimlediğiniz mozzarella peynirini ekleyip 2 dakika daha pişirin. 5 dakikada pizzanız hazır! Afiyet Olsun!

Lahmacun Tarifi

Hamur için;

- 500 gr un
- 200 gr su
- 10 gr tuz
- 5 gr maya

Harcı için;

- 1 demet maydanoz
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- ½ çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı toz kırmızı biber
- Kırmızı biber
- Yeşil biber
- Soğan
- 200 gr kıyma

Yapılışı;

Bir mutfak robotunun içinde iç harcı için baharatlar, salça, sıvı yağ ve kıyma hariç tüm malzemeleri alın ve karıştırın. Maydanozları en son ilave edin. Hazırladığınız harcı büyükçe bir kaba alın. Baharatları, salçayı ve sıvı yağı ekleyip iyice karıştırın. Son olarak kıymayı ekleyerek güzelce yoğurun. Lahmacunun lezzetli olması için harcınızın cıvık bir kıvamda olması gerekir. Yeteri kadar cıvık bir kıvamda değilse, biraz su ekleyebilirsiniz. Harcınız dinlenirken, hamurunuzu yapmaya başlayın. Öncelikle suyu bir kaba dökün, üzerine tuz ve şekeri ilave ederek güzelce karıştırın ve azar azar un ekleyin. Orta sertlikte bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Hamuru bir silindir haline getirip eşit parçalara bölün ve eşit büyüklükte ayırdığınız bezelerin üzerini hafif nemli bir mutfak beziyle örtün. En az 1 saat dinlenmeye bıraktıktan sonra mutfak tezgahının üzerine biraz un serpererek bezelerinizi teker teker açmaya başlayın. Hamurunuzu mümkün olduğu kadar ince açın. Açtığınız hamurun üzerine lahmacun harcını kenarlarına da gelecek şekilde güzelce yayın. Pizza makinesini 4. kademedede çalıştırın ve yeşil ışık yandığında hamuru makineye yerleştirip 5 dakika pişirin. Ardından çıkarıp sıcak sıcak servis edebilirsiniz. Afiyet olsun!

Peynirli Pide Tarifi

Hamur için;

- 500 gr un
- 200 gr su
- 100 gr süt
- 50 gr tereyağı
- 10 gr tuz
- 5 gr şeker
- 98 gr kuru maya

Harcı için;

- 150 gr lor peyniri
- 150 gr beyaz peynir
- Yarım demet maydanoz
- 1 yumurta
- 30 gr tereyağı
- Kırmızı pul biber
- Karabiber

Yapılışı;

Bir kaseye yarım bardak ılık su ve şekerin tamamını ekleyip mayayı içinde eritin. Geniş bir kaba unu alın ve üzerine tuz, maya ve kalan ılık suyu azar azar ekleyip 10-15 dakika iyice yoğurun. Hamuru top haline getirip üzerini bir bezle örttükten sonra yarım saat dinlendirin. Dinlendirdiğiniz hamuru 6 parçaya bölün. Pidenin uzun kenarlarını hafif yukarıya doğru kaldırıp iki ucunu sıkıştırın ve 15 dakika daha dinlendirin. Bir kaseye ince ince kıydığınız maydanozları, peynir, karabiber ve yumurtayı ekleyip karıştırın. Ardından tavada tereyağını eritin.

Fırçayla pidelerin içini yağlayıp harcı eşit miktarda dağıtın. Üzerlerine kırmızı pul biber serpin. Pidelerin kenarlarına yumurta sarısı sürün. Pizza makinesini 4. kademedede çalıştırın ve yeşil ışık yandığında pideyi makineye yerleştirip 5 dakika pişirin. Afiyet olsun!

BAKIM VE TEMİZLİK

DİKKAT: Temizlik işlemleri öncesinde cihazın pişini prizden çekiniz ve cihazın bütünüyle soğumasını bekleyiniz. Cihazı asla suya veya başka sıvılara daldırmayınız.onarım işlemleri Homend tarafından yapılacak olup, kullanıcı tarafından gerçekleştirilebilecek herhangi bir işlem bulunmamaktadır. Servis işlemleri için yetkili teknik servise başvurunuz.

1- Pişirme plakalarını temiz ve yumuşak bir hamur fırçası veya bez parçası ile temizleyiniz.

2- Çelik bulaşık teli veya aşındırıcı bulaşık süngerleri kullanmayınız. İnatçı kalıntıları çıkarmak için plastik gereçler kullanınız. En iyi sonuçları elde etmek için, yalnızca kullanım talimatlarında yapışmaz pişirme yüzeyleri için uygun olduğu belirtilen temizlik maddeleri kullanınız.

3- Cihazın dış kısımlarını, aşındırıcı özellikte olmayan bir malzeme veya yumuşak, nemli bir bez kullanarak temizleyiniz ve ardından iyice kurulayınız.

CİHAZIN MUHAFAZASI

Cihazın fişini prizden çekiniz ve bütünüyle soğumasını bekleyiniz. Cihazı asla sıcak durumdayken veya fişi prize takılıyken kaldırarak muhafaza etmeye çalışmayınız. Elektrik kablosunu asla cihazın etrafına sıkıca sarmayınız. Elektrik kablosunun yıpranmaması ve kopmaması için, kablounun cihaza giriş yaptığı noktaya fazla kuvvet uygulamayınız. Cihazı suya veya başka bir sıvıya daldırmayınız.

KULLANIM ÖNERİLERİ

- 1- Üst ve alt paneldeki rezistanslar sayesinde 5 dakikada 1 büyük boy pizzayı kolayca pişirebilirsiniz.
- 2- Yanmaz yapışmaz plakalar yağ kullanımı gerekmeden yiyeceklerinizi hazırlamanızı sağlar.
- 3- Sıcaklık ayarı düğmesi multifonksiyonel bir kullanım sağlar. Pizzaya ek olarak, çeşitli sıcaklıklarda Lahmacun, Pide, Tandır, Ramazan Pidesi, Etli Ekmek, Lavaş, Gözleme pişirebilir, hatta kestane, mısır ve sebzeler közleyebilirsiniz.
- 4- Üst panelin üzerinde bulunan şeffaf pencere yiyeceklerinizi kontrollü bir şekilde pişirmenizi sağlar.

Model No	Közy °400
Güç	1500W
Gerilim	220-240V 50/60 Hz

İthalatçı / Üretici firma teknik özelliklerde haber vermeden değişiklik yapma hakkını saklı tutar.

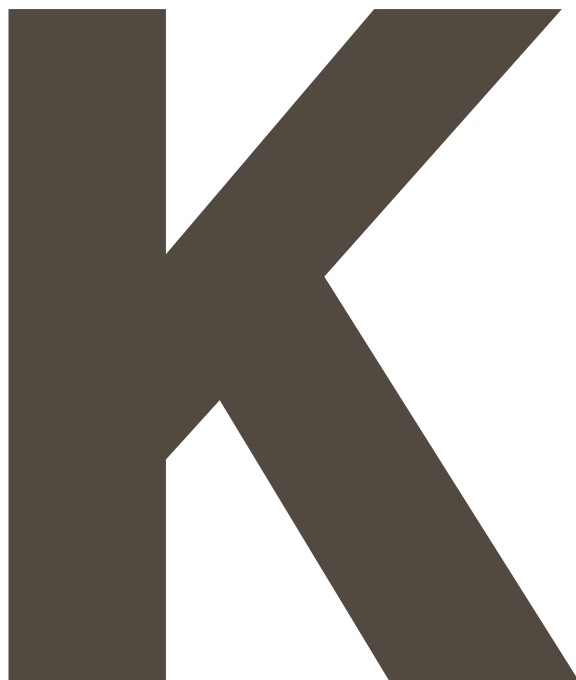


Bu cihaz WEEE direktiflerine uygun olarak geri dönüşümü olan parçalardan oluştuğu için çöpe atılmaması gerekmektedir. Lütfen, bu tost makinesinin geri dönüşümünü sağlamak için Homend Müşteri Hizmetleri'ne başvurunuz.

**Homend Elektronik Day. T
ük. Cihazları San. ve Tic. A.Ş.**
Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok.
Now Bomonti Apt. No: 2/12
Tel: 0850 222 32 45
Yetkili Servis Listesi



homend.com.tr



KÖZY °400

User's Manual

Homend

Serving life



From Dough to Crispy Crust: Delicious in Every Bite!



We have tried to make everything as clear as possible in the user manual. We hope that reading it once will be enough. We recommend that you keep this manual in a place where you can easily find it, in case you think of something tomorrow.

KÖZY °400

BEFORE FIRST USE

Before using for the first time, operate the appliance without food in order to burn off residues on the Cooking Plates.

CAUTION: To avoid burns, caution should be taken when handling the pita.

- 1- Carefully unpack and remove all packaging and materials.
- 2- Wipe all surfaces with a slightly damp, soft cloth. Never immerse in water.
- 3- Before first use, run the appliance empty for a few minutes to burn off any residue on the cooking plates. Do not add food or oil during this time.

WARNING - Risk of fire or burns

Position the appliance so that it is free-standing for use, never against a wall or in a corner, against curtains or similar. Be sure that nobody touches the hot appliance surfaces while the appliance is on or while cooling.

- 4- Remove the plug from the wall socket and unfold the sandwich maker.

- 5- Allow the appliance to cool.

- 6- When completely cooled, wipe the plates with a damp cloth.

When heating up the appliance for the first time, a slight odour may occur, which is harmless. Provide adequate ventilation.

NOTE: Some odours may be detected before initial use: this is normal and should disappear after one or two uses.

The appliance can be used in two different positions:

- Closed-cover position - Cooks the food on the top and bottom at the same time.
- Open-flat position - Gives you a larger cooking surface. Cooks the food on the bottom only. Food may need to be turned. See steps 1 and 2 below for setting up the unit to the open-flat position.

Getting Ready to Cook

1- Always preheat the appliance in the closed position and before placing any food on the cooking plates.

2- Close the appliance and plug the unit into a standard wall outlet. The Power on Indicator Light comes on and stays on until the unit is unplugged.

The green Ready Light comes on when the unit reaches the cooking temperature.

3- Once preheated, open the appliance and place food to be cooked on the cooking plate.

CAUTION: Plates are hot, use an oven mitt and carefully lift the unit to check or remove food.

4- Close the appliance. The green Ready Light will cycle on and off!

IMPORTANT: Should grease or oil overflow during use, unplug unit and let it cool completely. Clean the grease or oil before further use.

5- Use the chart below as a guide to cooking times and appliance positions.

Check minimum time and watch food closely as actual cooking times may vary.

6- When finished cooking, unplug the unit and let it cool completely before attempting to remove the plates for cleaning as described in the chapter "Care and Cleaning."

WHICH PARTS DOES YOUR PIZZA CONSIST OF?



Mozzarella Pizza Recipe

For Pizza Dough:

- 500 g flour, 200 g of water
- 20 g olive oil
- 5 g sugar
- 10 g salt

8 g fresh yeast

For sauce;

- 1 tablespoon tomato paste
- 1 teaspoon of water
- Powdered red pepper
- Thyme
- Garlic Seasoning

For the topping:

- Mozzarella

Preparation:

Add flour to an empty bowl and make a deepening in the middle.

Pour the fresh yeast into the space you have made in the flour. Add olive oil and warm water to the mixture and start kneading. When the dough comes to a soft consistency, cover it with cling wrap and let it rest for 10 minutes. While the dough is fermenting, you can start preparing the sauce for the top. For the sauce, put all the ingredients in a bowl and mix them. Roll out the fermented dough with the help of a rolling pin and spread the sauce you prepared on the dough.

Turn on the pizza maker on level 4 and when the green light turns on, place the dough in the machine and bake for 3 minutes.

Lahmacun Recipe

For the dough:

- 500 g flour
- 200 g of water
- 10 g salt
- 5 g of yeast

For the topping:

- 1 bunch of parsley
- 1 tablespoon of tomato paste
- 1 tablespoon of chili paste
- ½ teaspoon of paprika
- 1 teaspoon ground red pepper
- Red pepper
- Green pepper
- Onion
- 200 g minced meat

Preparation;

In a food processor, take all the ingredients for the stuffing except spices, tomato paste, oil and minced meat and mix them. Add the parsley last. Take the prepared topping in a large bowl. Add the spices, tomato paste and oil and mix well. Finally, add the minced meat and knead well. For the lahmacun to be delicious, your topping should have a runny consistency. If it is not runny enough, you can add a little water. While your topping is resting, start making your dough. First, pour the water into a bowl, add salt and sugar to it, mix it well and add flour little by little.

Knead until you get a medium hard dough. When your dough reaches medium hardness, take it on the counter and knead for at least 5 more minutes. Shape the dough into a dough role, divide it into equal parts and cover the dough Pieces that you have separated in equal size with a slightly damp kitchen cloth. After letting it rest for at least 1 hour, start rolling out your dough pieces one by one by sprinkling some flour on the kitchen counter.

Roll out your dough as thin as possible. Spread the lahmacun topping on the dough that you rolled out, so that it comes close to the edges. Turn on the pizza maker on level 4 and when the green light turns on, place the dough in the machine and bake for 5 minutes.

You can then take it out and serve it hot. Enjoy your meal!

Cheese Pita Recipe

For dough:

- 500 g flour
- 200 g of water
- 100 g milk
- 50 g butter
- 10 g salt
- 5 g sugar
- 98 g dry yeast

For the topping:

- 150 g curd cheese
- 150 g feta cheese
- Half a bunch of parsley
- 1 egg
- 30 g butter
- Red pepper
- Black pepper

Preparation:

Add half a glass of warm water and all the sugar to a bowl and dissolve the yeast in it. Take flour in a large bowl and add salt, yeast and remaining warm water little by little and knead well for 10-15 minutes. Form the dough into a ball, cover it with a cloth, and let it rest for half an hour. Divide the rested dough into 6 parts. Lift the long sides of the pita slightly upwards, pinch both ends and let it rest for another 15 minutes. Add the finely chopped parsley, cheese, black pepper and egg into a bowl and mix. Then melt the butter in the pan.

Grease the inside of the pitas with a brush and distribute the topping evenly. Sprinkle red pepper flakes on them. Brush the edges of the pita with egg yolk. Turn on the pizza maker on level 4 and when the green light turns on, place the pita in the machine and bake for 5 minutes. Enjoy your meal!

WARNING - Risk of scalds from emanating steam

Never reach at the sides of the appliance while baking! If necessary, use a pot holder to open.

CONDITIONING COOKING PLATES

The Cooking Plates should be conditioned before each use, and following each cleaning. To condition, lightly coat the Cooking Plates with solid vegetable shortening. **DO NOT USE SPRAY-ON OIL PRODUCTS.**

To protect the premium quality non-stick Cooking Plates, use only plastic, nylon or wooden utensils. Carefully follow suggested cleaning procedures. After a time, if sandwiches show signs of sticking, recondition your unit.

CARE AND CLEANING

CAUTION: Unplug from electrical outlet and allow to cool thoroughly before cleaning. Never immerse appliance in water or other liquids.

This appliance contains no user-serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.

- 1- Brush Cooking Plates with clean, soft pastry brush or cloth.
- 2- Do not use steel wool or coarse scouring pads. Remove stubborn stains with a plastic mesh puff or pad. For best results, use only products with directions stating that it is safe for cleaning non-stick cooking surfaces.

3- The exterior finish should be cleaned with a non-abrasive cleaner and a soft, damp cloth: dry thoroughly.

RECOMMENDATIONS FOR USE

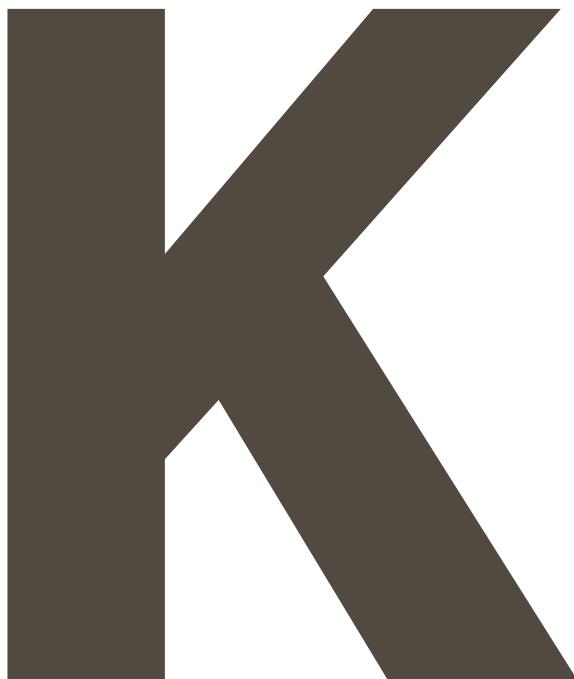
1- You can easily cook a large size pizza in 5 minutes via the resistances on the top and bottom panels.

2- The non-stick plates helps you to prepare various meals without any usage of oil.

3- The temperature setting button provides a multifunctional use. In addition to pizza, you can quickly prepare Lahmacun, Pita, Tandoori, Ramadan Pita, Meat Bread, Lavash, Flatbread and even roast chestnuts, corn and vegetables.

4- The transparent window on the top panel allows you to cook your food in a controlled manner.

Model No	Közy °400
Power level	1500W
Voltage level	220-240V 50/60 Hz



KÖZY °400
Benutzerhandbuch

Homend
Serving life



Vom Teig bis zum knusprigen Rand: Genuss in jedem Bissen!



*Wir haben versucht, in der Bedienungsanleitung
alles so klar wie möglich darzustellen. Wir
hoffen, dass es ausreicht, es einmal zu lesen.*

*Wir empfehlen Ihnen, diese Anleitung an einem
Ort aufzubewahren, an dem Sie sie leicht finden
können, falls Ihnen morgen etwas einfällt.*

KÖZY °400

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

HEISSE OBERFLÄCHE: Das Gerät stößt während des Betriebs Wärme und Dampf aus. Zur Vorbeugung von Verbrennungen, Brandfällen und sonstigen Unfällen bzw. Verletzungen sind die erforderlichen Maßnahmen zu treffen.

ACHTUNG: Das Gerät erwärmt sich während des Betriebs und bleibt auch nach dem ausgeschaltet wurde eine Zeit lang warm. Beim Handhaben heißer Materialien verwenden Sie stets Backhandschuhe und warten Sie vor der Reinigung des Geräts ab, bis die Metallkomponenten vollständig abgekühlt sind. Während des Betriebs und bevor das Gerät nicht vollständig abgekühlt ist, stellen Sie auf das Gerät keine weiteren Gegenstände.

1- Stellen Sie sicher, dass alle Personen, die dieses Gerät verwenden werden, vor dem Einsatz und vor der Reinigung des Geräts diese Gebrauchsanweisung vollständig gelesen und verstanden haben.

2- Den Stromstecker des Geräts nur an einer Steckdose anschließen, die dem nominalen Spannungswert des Geräts entspricht und Wechselstrom liefert.

3- Sollte sich während des Einsatzes des Geräts eine Funktionsstörung ergeben und sollte das Gerät nicht normal funktionieren, stecken Sie das Gerät umgehend aus. Versuchen Sie nicht, das beschädigte Gerät zu benutzen oder selbst zu reparieren.

4- Während des Einsatzes das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen.

ACHTUNG – UNFALLGEFAHR

- Das Gerät auf einer wärmebeständigen und gegen spritzende Zutaten beständigen, ebenen und gleichmäßigen Fläche aufstellen.

Das Gerät nicht auf sich erwärmenden Oberflächen wie z.B. Herde oder auf oder in die Nähe von Zündquellen aufstellen.

- Um die nichthaftende Beschichtung der Backplatten nicht zu beschädigen, verwenden für das Entfernen der zubereiteten Lebensmittel ausschließlich hitzebeständige Holz- oder Kunststoffgeräte.

- Um die nichthaftende Beschichtung nicht zu beschädigen, verwenden Sie bei der Reinigung des Geräts unter keinen Umständen ätzende Reinigungsmittel, Backofenreiniger oder Schaber.

- Das Gerät ist mit rutschfesten Kautschukfüßen ausgestattet. Möbelstücke sind generell mit Lack oder synthetischen Substanzen und diversen Schutzmitteln versehen. Einige dieser Substanzen können zur Abnutzung und Korrosion der Kautschukfüße führen, wodurch die Robustheit beschädigt wird. Bei Bedarf unter dem Gerät ein rutschfestes Tuch auslegen.

VOR DEM ERSTGEBRAUCH

WICHTIGER HINWEIS: Vor dem ersten Gebrauch des Geräts nehmen Sie das Gerät ohne Lebensmittel in einem leeren Zustand in Betrieb. So wird sichergestellt, dass eventuelle Produktionsrückstände auf den Backplatten entfernt werden.

ACHTUNG: Zur Vermeidung einer Verbrennungsgefahr haben Sie höchste Vorsicht beim Backen des Fladens.

AUS WELCHEN TEILEN BESTEHT IHR PIZZA?



Mozzarella-Pizza-Rezept

Für den Pizzateig;

- 500 g Mehl
- 200 g Wasser
- 20 g Olivenöl
- 5 g Zucker
- 10 g Salz
- 8 g frische Hefe

Für die Soße:

- 1 Esslöffel Tomatenmark
- 1 Teelöffel Wasser
- Roter Pfeffer gemahlen
- Thymian
- Knoblauch

Belag:

- Mozzarella

Zubereitung ;

Mehl in eine leere Schüssel geben und in der Mitte eine Vertiefung machen. Die frische Hefe in die Vertiefung geben. Olivenöl und warmes Wasser hinzufügen und mit dem Kneten beginnen. Wenn der Teig eine weiche Konsistenz erreicht hat, decken Sie ihn mit Frischhaltefolie ab und lassen Sie ihn 10 Minuten ruhen. Während der Teig geht, bereiten Sie die Soße zu. Für die Soße alle Zutaten in eine Schüssel geben und vermischen. Rollen Sie den gegangenen Teig mit Hilfe eines Nudelholzes aus und verteilen Sie die vorbereitete Soße auf dem Teig. Schalten Sie die Pizzamaschine auf Stufe
Ihre Pizza ist in 5 Minuten fertig! Guten Appetit!

Lahmacun-Rezept

Für den Teig:

- 500 g Mehl
- 200 g Wasser
- 10 g Salz
- 5 g Hefe

Für den Belag:

- 1 Bund Petersilie
- 1 Esslöffel Tomatenmark
- 1 Esslöffel Chilipaste
- ½ Teelöffel Paprikapulver
- 1 Teelöffel gemahlener, roter Pfeffer
- Roter Pfeffer
- Grüner Pfeffer
- Zwiebel
- 200 g Hackfleisch

Zubereitung

Alle Zutaten für die Füllung mit Ausnahme der Gewürze, des Tomatenmarks, des Öls und des Hackfleischs in eine Küchenmaschine geben und vermischen. Zuletzt die Petersilie hinzugeben. Den vorbereiteten Belag in eine große Schüssel geben. Die Gewürze, das Tomatenmark und das Öl hinzugeben und gut vermischen. Zum Schluss das Hackfleisch dazugeben und gut durchkneten. Damit das Lahmacun besonders lecker wird, sollte der Belag eine sämige Konsistenz haben. Wenn er nicht flüssig genug ist, können Sie ein wenig Wasser hinzufügen. Während der Belag ruht, bereiten Sie den Teig zu.

Gießen Sie zunächst das Wasser in eine Schüssel, fügen Sie Salz und Zucker hinzu, mischen Sie alles gut durch und fügen Sie nach und nach Mehl hinzu. Kneten Sie, bis Sie einen mittelharten Teig erhalten. Wenn Ihr Teig die richtige Konsistenz hat, geben Sie ihn auf die Arbeitsfläche und kneten ihn noch mindestens weitere 5 Minuten lang durch. Formen Sie den Teig zu einer Rolle, teilen Sie sie in gleich große Teile und bedecken Sie die Teiglinge mit einem leicht feuchten Küchentuch. Nachdem der Teig mindestens 1 Stunde lang geruht hat, rollen Sie die Teiglinge einzeln aus, indem Sie etwas Mehl auf die Arbeitsfläche streuen. Rollen Sie den Teig so dünn wie möglich aus. Verteilen Sie den Lahmacun-Belag auf dem ausgerollten Teig, so dass er bis an den Rand reicht. Schalten Sie die Pizzamaschine auf Stufe 4 ein. Wenn das grüne Licht aufleuchtet, legen Sie den Teig in das Gerät und backen Sie ihn 5 Minuten lang. Danach können Sie ihn herausnehmen und heiß servieren. Guten Appetit!

Käse-Pita-Rezept

Für den Teig:

- 500 g Mehl
- 200 g Wasser
- 100 g Milch
- 50 g Butter
- 10 g Salz
- 5 g Zucker
- 98 g Trockenhefe

Für den Belag:

- 150 g Quark
- 150 g Feta-Käse
- Ein halber Bund Petersilie
- 1 Ei
- 30 g Butter
- Roter Pfeffer
- Schwarzer Pfeffer

Vorbereiten;

Ein halbes Glas warmes Wasser und den Zucker in eine Schüssel geben und die Hefe darin auflösen. Das Mehl in eine große Schüssel geben und nach und nach Salz, Hefe und das restliche warme Wasser hinzufügen und 10-15 Minuten lang gut durchkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, mit einem Tuch abdecken und eine halbe Stunde lang gehen lassen. Den Teig in 6 Teile teilen. Die Längsseiten der Fladen leicht anheben, beide Enden einklemmen und weitere 15 Minuten ruhen lassen. Die feingehackte Petersilie, den Käse, den schwarzen Pfeffer und das Ei in eine Schüssel geben und vermengen.

Dann die Butter in der Pfanne schmelzen. Die Innenseiten der Pitas mit einem Pinsel einfetten und den Belag gleichmäßig darauf verteilen. Mit roten Paprikaflocken bestreuen. Die Ränder der Pita mit Eigelb bestreichen. Schalten Sie die Pizzamaschine auf Stufe 4 ein, und wenn das grüne Licht aufleuchtet, legen Sie die Pita in das Gerät und backen Sie sie 5 Minuten lang. Guten Appetit!

INSTANDHALTUNG UND REINIGUNG

ACHTUNG: Vor der Reinigung stecken Sie das Gerät aus und lassen Sie es vollständig abkühlen. Das Gerät niemals in Wasser oder eine vergleichbare Flüssigkeit tauchen. Das Gerät verfügt über keinerlei Komponenten, die durch den Benutzer instandgesetzt werden könnten. Für einen technischen Service setzen Sie sich mit dem zuständigen Technikerservice in Verbindung.

1- Reinigen Sie die Backplatten mit einer sauberen und weichen Teigbürste oder einem Tuch.

2- Keine Stahlgeschirrrähte oder abrasiven Geschirrschwämme verwenden. Für das Entfernen hartnäckiger Rückstände verwenden Sie einen Kunststoff-Mesh-Schwamm oder ein Tuch. Für die besten Ergebnisse verwenden Sie ausschließlich Reiniger, die lt. ihrer

Gebrauchsanweisung

für eine Verwendung auf Antihafplatten geeignet sind.

3- Die Außenseite des Geräts mithilfe eines nicht ätzenden Materials oder mit einem weichen, feuchten Tuch reinigen und dann sorgfältig abtrocknen.

AUFBEWAHRUNG DES GERÄTS

Stecken Sie das Gerät aus und warten Sie ab, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist. Das Gerät niemals im heißen Zustand oder im eingesteckten Zustand versorgen und aufbewahren. Das Stromkabel niemals fest um das Gerät wickeln. Um einer Abnutzung oder Beschädigung des Stromkabels vorzubeugen, auf die Eintrittsstelle des Kabels am Gerät nicht zu viel Kraft ausüben.

Das Gerät nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen.

VERWENDUNGSEMPFEHLUNGEN

- 1- Über die Widerstände auf der Oberseite können Sie in 5 Minuten eine große Pizza zubereiten.
- 2- Die antihaftbeschichteten Teller helfen Ihnen, verschiedene Mahlzeiten ohne Verwendung von Öl zuzubereiten.
- 3- Der Temperaturregler bietet eine multifunktionale Verwendung. Neben Pizza können Sie schnell Mahlzeit wie Kuchen, Souffle, Lahmacun, Tortilla und Pfannkuchen bei verschiedenen Temperaturen zubereiten.
- 4- Das transparente Fenster am Rand der oberen Blende ermöglicht Ihnen ein kontrolliertes Garen Ihrer Speisen.

Model No	Közy °400
Leistungsstufe	1500W
Spannungspegel	220-240V 50/60 Hz

For UK, Für UK;

WARRANTY CERTIFICATE

The manufacturer's or Importer's:

Business Title: HOMEND UK LIMITED

Address: 1 Holtspur Lane, 1st Floor Wooburn Green, H.Wycombe, Buckinghamshire, United Kingdom, HP10 0AA

Customer Services: 0800 044 8181

Web: www.homend.com.tr

HOMEND UK LIMITED
Company Number 14162914
C/O Srm Business Consulting Ltd.
1 Holtspur Lane, 1st Floor Wooburn Green,
H.Wycombe, Buckinghamshire, United Kingdom
HP10 0AA

The seller's

Business Title:

Address:

Phone Number:

Authorized Person:

Seal and Signature of the Authorized Person:

Invoice Number:

Invoice Date:

Date and Place of Delivery:

The product's

Type: Pizza

Model: Közy °400

Brand: Homend

Serial Number:

GARANTIEZERTIFIKAT

Daten der Hersteller-oder Importeur Firma:

Titel: HOMEND UK LIMITED

Adresse: 1 Holtspur Lane, 1st Floor Wooburn Green, H.Wycombe, Buckinghamshire,
United Kingdom, HP10 0AA

Kundenhotline: 0800 044 8181

Webseite: www.homend.com.tr

Daten des Verkäufers:

Titel:

Adresse:

Tel:

Bevollmächtigter:

HOMEND UK LIMITED
Company Number 14162914
C/O Srm Business Consulting Ltd.
1 Holtspur Lane, 1st Floor Wooburn Green,
H.Wycombe, Buckinghamshire, United Kingdom
HP10 0AA

Unterschrift und Stempel des Bevollmächtigten:

Rechnung Nummer:

Rechnungsdatum:

Datum und Ort der Lieferung:

Produktdaten:

Art: Pizza

Modell: Közy °400

Marke: Homend

Seriennummer:

Für DEU, For DEU;

GARANTIEZERTIFIKAT

Daten der Hersteller-oder Importeur Firma:

Titel: Karaca Porzellan Deutschland GmbH

Adresse: C/O Kanat & Partner mbB Steuerberater Vogelsanger Weg 80 40470
Düsseldorf/Germany

Kundenhotline: 0850 222 32 45

Webseite: www.homend.com.tr

Daten des Verkäufers:

Titel:

Adresse:

Tel:

Bevollmächtigter:



Unterschrift und Stempel des Bevollmächtigten:

Rechnung Nummer:

Rechnungsdatum:

Datum und Ort der Lieferung:

Produktdaten:

Art: Pizza

Modell: Közy °400

Marke: Homend

Seriennummer: