

biber

Tisch-Pizzaofen grau



Anleitung
Instructions



- 1 Griff
- 2 Feuerfester Stein
- 3 Kontrollleuchte
- 4 Temperatureinstellung

Beschreibung des Tisch-Pizzaofens

- Es handelt sich um einen elektrischen Ofen mit einer Backplatte aus feuerbeständigem Stein, der speziell für das Backen von Pizzen entwickelt wurde. Seine Haupteigenschaft besteht darin, eine Temperatur von bis zu 400 °C zu erreichen und die Wärme im Ofeninneren gleichmäßig abzugeben und die Feuchtigkeit des Teigs durch die Original-Steinplatte zu absorbieren.
- Bäckt in 4–5 Minuten jede Art von Pizza. Man kann auch tiefgekühlte bzw. vorgebackene Fertigteige verwenden. In diesem Fall reduziert sich die auf der Packung angegebene Backzeit erheblich.

1. Bitte achten Sie darauf, dass alle, die das Gerät benutzen, diese Anleitung lesen.
2. Diese Anleitung aufbewahren.
3. Vermeiden Sie es, zu große Nahrungsmittel in den Ofen zu legen. Gefahr von Stromschlägen.
4. Diese Anleitung aufmerksam lesen, denn sie gibt wichtige Hinweise zu Ihrer eigenen Sicherheit bei Installation, Benutzung und Service. Sie können dadurch Störungen und Unfälle vermeiden, die u. U. Ihre Sicherheit beeinträchtigen können.
5. Überprüfen Sie beim Auspacken, ob das Gerät unversehrt ist.
6. Bevor Sie eine Pizza auf die 10 Minuten lang vorgeheizte feuerfeste Platte legen, vergewissern Sie sich bitte, dass die Kontrolllampe leuchtet.
7. Schließen Sie daraufhin den Deckel. Das fortwährende Aufleuchten und Erlöschen der Kontrolllampe beim Backen weist darauf hin, dass die Backtemperatur im Ofen konstant gehalten wird. Alle 4–5 Minuten können Sie so köstliche Pizzen zubereiten.
8. Zwischen den einzelnen Backvorgängen sollten Sie den Deckel des Pizzaofens ca. 2 Minuten lang offenlassen.
9. Die Benutzung von Mehrfachsteckern und / oder Verlängerungskabeln ist nicht ratsam. Müssen diese unbedingt verwendet werden, so benutzen Sie nur Mehrfachstecker bzw. Verlängerungskabel, die den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen. Achten Sie darauf, dass die auf dem Mehrfachstecker bzw. Verlängerungskabel angegebene Stromleistungsgrenze nicht überschritten werden.

10. Gerät bei beschädigtem Anschlusskabel oder Stecker nicht benutzen.
11. Bei Störung und/oder Fehlbetrieb Gerät ausschalten und nicht eingreifen. Die Nichtbeachtung dieser Anleitung kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.
12. Gerät nur für den vorgesehenen Zweck einsetzen. Jede andersartige Benutzung ist ungeeignet und deswegen gefährlich. Für Schäden, die durch unsachgemäße und unvernünftige Handhabung verursacht werden, haftet der Hersteller nicht. Das Gerät ist nur zu Haushaltszwecken zu benutzen.
13. Zum Schutz vor Stromschlägen empfiehlt es sich, das Gerät, das Kabel, den Stecker oder andere Teile nicht ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten zu tauchen.
14. Gerät nicht in der Nähe von entzündlichen Stoffen, stark brennbaren Materialien, Gasen oder Flammen benutzen.
15. Gerät nicht von Kindern oder Personen mit eingeschränkten physischen Fähigkeiten unbedacht verwenden lassen.
16. Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen und Füßen berühren.
17. Für absolute Betriebssicherheit nur original Zubehörteile verwenden.
18. Gerät nicht im Duschaum, bei der Badewanne oder beim Waschbecken benutzen: Wasser in der Nähe von elektrischen Geräten kann lebensgefährlich sein.
19. Stecker niemals am Kabel bzw. an dem Gerät aus der Steckdose ziehen.
20. Das Kabel nicht herabhängen lassen.
21. Gerät nicht den Witterungseinflüssen (Regen, Wind, Schnee, Hagel usw.) aussetzen, Gerät nicht im Freien benutzen.
22. Beim Nichtbenutzen bzw. Reinigen den Gerätestecker aus der Steckdose ziehen. Warten Sie, bis das Gerät völlig erkaltet ist, bevor Sie es reinigen.
23. Heiße Oberfläche nicht berühren. (Heizung, Flügel, Wände usw.) Benutzen Sie immer Handschuhe oder Zangen.
24. Wenn Sie den Pizzaofen in Betrieb nehmen, halten Sie ca. 10 cm Abstand um das Gerät, um eine korrekte Luftströmung zu erlauben.
25. Pizza, Brot und/oder andere Lebensmittel könnten einen Brand verursachen, daher wird empfohlen, das Gerät von Vorhängen und anderen entzündlichen Stoffen fernzuhalten.
26. Stellen Sie keine Gegenstände auf den Pizzaofen. Wenn der Ofen mit brennbaren Materialien in Berührung kommt (z. B. Tücher, Stoffe, Wände usw.), kann er Feuer verursachen.
27. Stecken Sie nie folgende Materialien in den Pizzaofen: Karton, Kunststoff, Papier oder Ähnliches.
28. Verwahren Sie keine Gegenstände in dem Ofen.
29. Öffnen Sie den Deckel nicht, wenn Sie genau davor stehen – Gefahr von heißem Dampf.
30. Benutzen Sie immer Handschuhe, wenn Sie Gegenstände in den heißen Ofen legen oder aus dem heißen Ofen nehmen.

Funktionsweise

Bitte überprüfen Sie vor dem Einschalten des Tisch-Pizzaofens, dass die Holzschieber nicht auf der Backfläche liegen.

- Nachdem Sie den Stecker des Pizzaofens in die Steckdose gesteckt haben, ist der Ofen betriebsbereit. Um das Aufheizen auf die Backtemperatur zu starten, stellen Sie den Drehknopf für die Temperatur auf 2 ½. Es heizen nun beide Heizschlangen (im Deckel und unter der Steinplatte) das Gerät auf.
- Nach etwa 10-minütigem Vorheizen bei geschlossenem Deckel hat das Gerät die richtige Temperatur für Pizzen erreicht.
- Vergewissern Sie sich stets, bevor Sie die Pizza auf die feuerfeste Backfläche legen, dass die Anzeigenlampe leuchtet. Es ist äußerst wichtig, dass beim Backen der Pizza stets die Anzeigenlampe leuchtet. Nur dann sind beide Heizschlangen in Betrieb, die die Hitze zum perfekten Garen der Pizzen gleichmäßig halten. Ist die Anzeigenlampe nach der Vorwärmzeit erloschen, den Ofendeckel etwa 2 Minuten lang öffnen bzw. so lange, bis die Lampe wieder aufleuchtet und wieder die richtige Betriebstemperatur erreicht ist. Nach dem Einlegen der Pizza den Deckel schließen und darauf achten, dass der Drehknopf für die Temperaturwahl auf 2 ½ eingestellt ist. Das fortwährende Aufleuchten und Erlöschen der Kontrolllampe beim Backen weist darauf hin, dass die Backtemperatur im Ofen konstant gehalten wird.
- Zwischen jeweils zwei Backvorgängen sollte der Deckel des Ofens etwa 2 Minuten lang geöffnet werden, damit die Anzeigelampe stets leuchtet, wenn die nächste Pizza in den Ofen kommt, sodass die beiden Heizschlangen beim Backen eingeschaltet sind (die obere Heizschlange wird sichtbar rot).
- Zum Auflegen der Pizzen auf die Steinfläche verwenden Sie bitte die beigegepackten Schaufelhälften. Sie werden feststellen, dass diese überaus nützlich sind. Bestäuben Sie diese vor Verwendung mit etwas Mehl, damit der Teig nicht anklebt.
- Denken Sie daran, nach dem Auflegen der Pizza die Schaufeln zu entfernen.
- Bei der Verwendung von tiefgekühlten Fertigmizzen diese vor dem Backen aus dem Gefrierschrank nehmen und 10–15 Minuten bei Raumtemperatur antauen.
- **WICHTIG:** Vermeiden Sie, dass die Zutaten der Pizza (Öl, Tomate, Käse etc.) auf den heißen Stein gelangen. Dies würde zur Absorption der flüssigen Bestandteile dieser Zutaten führen. Die Zutaten sind so vorzubereiten, dass sie nicht von der Pizza auf den Stein fallen.
- Ebenso wichtig ist es zu beachten, dass das Hauptmerkmal der Backflächen des Pizzaofens im feuerfesten, natürlichen Stein besteht, der speziell entwickelt wurde. Dieser Stein nimmt die Hitze auf, gibt sie gleichmäßig ab und absorbiert die Feuchtigkeit des Teigs. Nur so, durch den direkten Kontakt mit dem heißen Stein, bleiben die Nährwerte in der Pizza bei einer Backzeit von ca. 4–5 Minuten erhalten.
- Der Pizzaofen eignet sich auch für die Zubereitung anderer Speisen, wie z.B. Fisch, Gemüse, Hähnchen etc. In diesem Fall sind unbedingt geeignete Backschalen aus Aluminium zu verwenden, die Sie in jedem Geschäft oder Supermarkt kaufen können. Auf diese Weise ist auch Überbacken von Lebensmitteln möglich, wobei die Eigenschaften der frischen Nahrungsmittel bewahrt bleiben.

Pflege und Reinigung

- Den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Die äußeren Teile mit Wasser und Schwamm reinigen, die Backfläche darf hingegen niemals abgewaschen werden; es genügt, sie mit einem feuchten Küchentuch abzuwischen bzw. eventuelle Rückstände mit einer Spachtel oder einem Messer zu entfernen.
- Der feuerfeste Stein wird im Laufe der Zeit dunkler. Dies ist ein vollkommen normales Merkmal des Natursteins.
- **WICHTIG:** Vor der Reinigung des Geräts überprüfen Sie bitte, ob es ausgeschaltet ist.
- Kein Spülmittel zur Reinigung der Backfläche benutzen und kein kaltes Wasser auf den heißen Stein gießen, um Risse/Brüche zu vermeiden, die unter Umständen durch den thermischen Schock verursacht werden. Gerät keinesfalls ins Wasser tauchen, um Beschädigungen der elektrischen Teile zu vermeiden. Kochfläche nie berühren, wenn das Gerät eingeschaltet ist, keinesfalls jedoch, solange es nach dem Ausschalten noch heiß ist.

Technische Merkmale

Stromversorgung: AC 220–240 V, 50–60 Hz
Strom: 1.200 W

Garantie

Diese Garantie gilt für die Dauer von 2 Jahren ab Verkaufsdatum. Diese Garantie gilt für Material und Fabrikationsfehler. Diese Garantie erlischt bei Schäden durch falschen Gebrauch, Herunterfallen des Geräts, Zerlegung oder Reparatur durch eine nicht autorisierte Person.

Wichtiger Hinweis für die korrekte Entsorgung des Produkts in Übereinstimmung mit der EG-Richtlinie 2002/96/EG

Am Ende seiner Lebenszeit darf das Produkt NICHT zusammen mit dem Haushaltsmüll entsorgt werden. Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem wird die Wiederverwertung der Materialien ermöglicht aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt. Zur Erinnerung an die Verpflichtung, die Elektrohaushaltsgeräte zu entsorgen, ist das Produkt mit einer durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet.



GB



- 1 Handle
- 2 Fireproof stone
- 3 Indicator light
- 4 Temperature adjustment

Description of the Tabletop Pizza Oven

- The appliance is an electric oven with a baking plate made of fire-resistant stone, specially developed for baking pizzas. Its main feature is being able to reach a temperature of up to 400 °C and to evenly dissipate heat inside the oven and absorb the moisture of the dough through the original stone plate.
- Bakes any kind of pizza in 4–5 minutes. You can also use frozen or pre-baked ready-made dough. Using this kind of dough considerably reduces the baking time stated on the pack.

1. Please ensure that anyone using the appliance reads these instructions.
2. Keep these instructions for future reference.
3. Avoid putting food that is too large into the oven. Risk of electric shock.
4. Read these instructions carefully as they contain important information for your own safety when installing, using and servicing the appliance. This will help you to avoid malfunctions and accidents that, among other things, could pose a risk to your safety.
5. When unpacking the appliance, check that it is undamaged.
6. Before placing a pizza on the fire-resistant plate, which has been preheated for 10 minutes, please ensure that the indicator light is on.
7. Then close the lid. The indicator light going on and off during baking indicates that the baking temperature in the oven is being kept constant. You can prepare delicious pizzas every 4–5 minutes.
8. You should leave the lid of the pizza oven open for approx. 2 minutes before baking anything else each time.
9. The use of multiple plugs and/or extension cables is not advisable. If this is unavoidable, only use multiple plugs or extension cables that comply with the applicable safety regulations. Ensure that the power limit specified on the multiple plug or extension cable is not exceeded.
10. Do not use the appliance if the connection cable or plug is damaged.

11. In the event of a fault and/or malfunction, switch off the appliance and do not try to fix it yourself. Failure to observe these instructions may compromise the safety of the appliance.
12. Only use the appliance for its intended purpose. Any other use is unsuitable and therefore dangerous. The manufacturer is not liable for damage caused by improper and inappropriate use. The appliance is to be used for domestic purposes only.
13. To protect against electric shock, immersing the appliance, cable, plug or other parts in water or other liquids is not recommended.
14. Do not use the appliance in the vicinity of flammable substances, highly flammable materials, gases or flames.
15. Do not allow children or persons with limited physical abilities to carelessly use the appliance.
16. Do not touch the appliance with wet or damp hands or feet.
17. Only use original accessories to ensure absolute operational safety.
18. Do not use the appliance in a shower room, or near a bath or washbasin: water in the vicinity of electrical appliances can be life-threatening.
19. Never pull the plug out of the socket by the cable or the appliance.
20. Do not let the cable dangle.
21. Do not expose the appliance to the elements (rain, wind, snow, hail, etc.); not suitable for outdoor use.

22. Disconnect the appliance plug from the socket when not in use or when cleaning. Wait until the appliance has cooled down completely before cleaning it.
23. Do not touch hot surfaces (heating element, casing, sides, etc.). Always use gloves or tongs.
24. When the pizza oven is in use, keep a distance of approx. 10 cm around the appliance to allow the correct air flow.
25. Pizza, bread and/or other food could cause a fire, so keeping the appliance away from curtains and other flammable materials is recommended.
26. Do not place any objects on top of the pizza oven. If the oven comes into contact with flammable materials (e.g. cloths, fabrics, walls, etc.), it may cause a fire.
27. Never put cardboard, plastic, paper or other similar materials in the pizza oven.
28. Do not store any items inside the oven.
29. Do not open the lid when standing right in front of it – risk of hot steam.
30. Always use gloves when placing objects in or removing objects from the hot oven.

Operating Instructions

Before switching the tabletop pizza oven on, please check that the wooden pizza peels are not resting on the baking surface.

- Once you have plugged the pizza oven into the socket, the oven is ready for use. To start heating the oven up to baking temperature, set the rotary knob for the temperature to 2 ½. Both of the heating coils (located in the lid and under the stone plate) will now heat up the appliance.
- After about 10 minutes of preheating with the lid closed, the appliance will have reached the correct temperature for baking pizzas.
- Always make sure that the indicator light is on before placing the pizza onto the fire-resistant baking surface. It is extremely important that the indicator light is continuously on when baking the pizza. Only then are both heating coils working properly to keep the heat even for cooking the pizzas to perfection. If the indicator light goes out after preheating, open the oven lid for about 2 minutes or until the light switches on again and the correct operating temperature is reached again. After placing the pizza in the oven, close the lid and ensure that the temperature setting knob is at 2 ½. The indicator light going on and off during baking indicates that the baking temperature in the oven is being kept constant.
- After baking anything in the oven, the lid should be left open for about 2 minutes so that the indicator light is always on when the next pizza is placed in the oven; this means that both heating coils are switched on during baking (you'll be able to see that the top heating coil is red).
- Please use the enclosed pizza peels to place the pizzas on the stone surface. You'll find that these are extremely useful. Dust them with a little flour before use to prevent the dough from sticking.
- Remember to remove the pizza peels after using them to place the pizza in the oven.
- If cooking frozen ready-made pizzas, take them out of the freezer before baking and defrost for 10-15 minutes at room temperature.
- **IMPORTANT:** Avoid getting the pizza ingredients (oil, tomato, cheese, etc.) on the hot stone. This would cause the liquid components of these ingredients to be absorbed. Prepare the ingredients so that they do not fall off the pizza onto the stone.
- It is equally important to note that the main feature of the pizza oven's baking surface is the fire-resistant, natural stone, which has been specially developed. This stone absorbs the heat, releases it evenly and also absorbs the moisture from the dough. Only by being in direct contact with the hot stone can the nutritional values of the pizza be retained during a baking time of approx. 4-5 minutes.
- The pizza oven is also suitable for preparing other dishes, such as fish, vegetables, chicken, etc. In this case, it is essential to use suitable aluminium baking trays, which you can buy in any shop or supermarket. This makes it possible to bake food while retaining its freshness.

Care and Cleaning

- Pull the plug out of the socket.
- Clean the outer parts of the appliance with water and a sponge, but never wash the baking surface; wiping it with a damp kitchen towel or removing any residue with a spatula or knife is sufficient.
- The fire-resistant stone will darken over time. This is a completely normal characteristic of natural stone.
- **IMPORTANT:** Before cleaning the appliance, please check that it is switched off.
- Do not use washing up liquid to clean the baking surface and do not pour cold water onto the hot stone as the thermal shock may cause cracks/breakage. To avoid damaging the electrical parts, never immerse the appliance in water. Never touch the cooking surface when the appliance is switched on and never touch it while it is still hot after it has been switched off.

Technical Features

Power supply: AC 220-240 V, 50-60 Hz
Power: 1,200 W

Warranty

This warranty is valid for a period of 2 years from the date of purchase. This warranty applies to material and manufacturing defects. This warranty becomes void in the event of damage caused by the appliance being used incorrectly, dropped, disassembled or repaired by an unauthorised person.

Important Information for the Correct Disposal of the Product in Accordance with EC Directive 2002/96/EC

At the end of its service life, the product must NOT be disposed of with general household waste. It can be taken to collection centres set up by your local authority or to specialist retailers who offer a collection service. Separate disposal of household appliances avoids possible negative effects on the environment and human health caused by improper disposal. It also enables the materials from which the appliance is made to be recycled, which in turn saves a significant amount of energy and resources. As a reminder not to dispose of electrical appliances with general household waste, the product is labelled with a crossed-out wheeled bin.



