

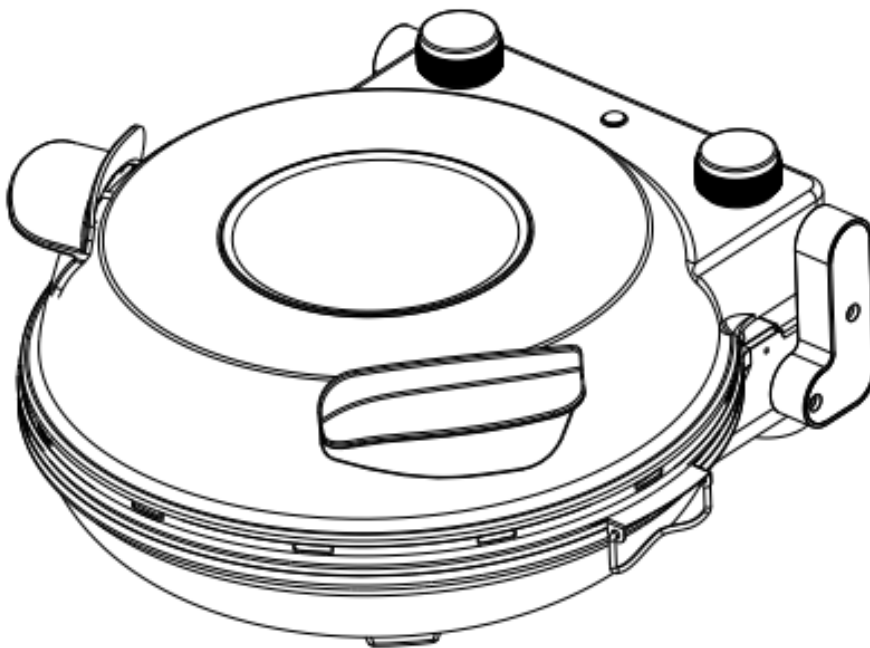


PizzaProfi

BEDIENUNGS ANLEITUNG PIZZA OVEN

D

**Model: PizzaProfi 32cm Pizza Oven
VAR.ID: 4038**



**Albatros International GmbH
Konrad Zuse Str. 3, D-54452 Nerdlen, Germany
info@Albatros-International.eu**

Einführung

Sicherheitshinweise
Verwendung des Pizzaofens
Fehlerbehebung
Kochen auf dem Stein
Pflege und Reinigung
Pizza herstellen
Arten von Pizzateigen
Pizza-Rezepte

BESCHREIBUNG Technische Daten •

Backen Sie eine knusprige Pizza in 3-5 Minuten.

- Modell: PizzaProfi 32cm Pizzaofen, VAR.ID.4038
- Spannung: 220-240V~50-60Hz
- Leistungsaufnahme: 1200W
- Erhitzt auf über 380-400°C/416-752°F
- Temperaturregler mit 5 Stufen
- Heizschalter: Doppelheizung/Bodenheizung/Oberhitze
- Pizzaofen mit herausnehmbarer Keramiksteinplatte ø30cm
- Zubehör: Pizzaroller, Servierpaddel, tiefe Pfanne



ACHTUNG: Heiße Oberfläche.

Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.

- Die Geräte sind nicht dafür vorgesehen, mit einem externen Timer oder einem separaten Fernsteuersystem betrieben zu werden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Servicepersonal oder qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Bezüglich der Anweisungen zur Reinigung siehe bitte den entsprechenden Abschnitt des Handbuchs.
- Dieses Gerät kann von Erwachsenen ab 18 Jahren und Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Fähigkeit oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder instruiert wurden, wie das Gerät auf sichere Weise verwendet wird und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder (unter 18 Jahren) dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Wartung dürfen von Kindern nicht durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 18 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 18 Jahren.
- Nur für den Hausgebrauch und den Innengebrauch.

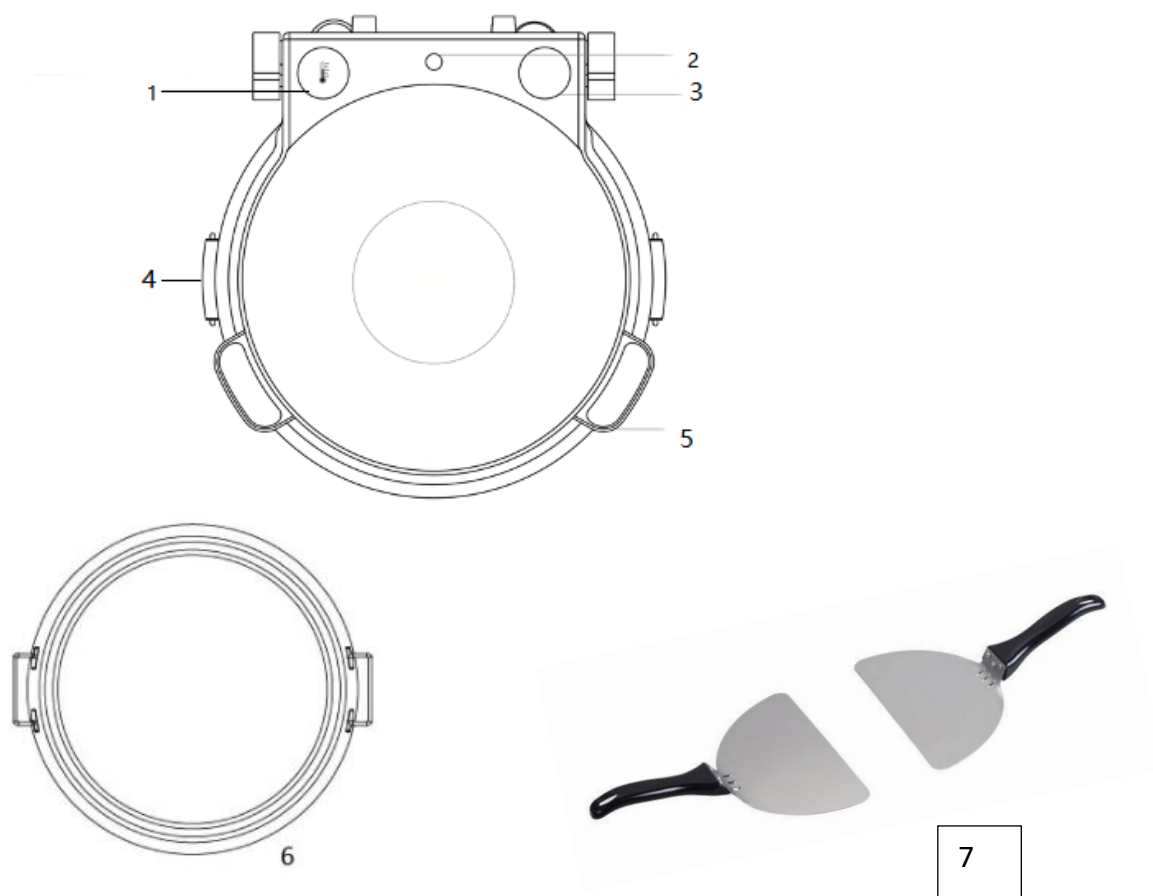
Wichtige Sicherheitshinweise

Bei der Verwendung von elektrischen Geräten sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden. Bitte lesen Sie die folgenden Sicherheitshinweise, bevor Sie Ihr Produkt verwenden.

1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Sprühen Sie niemals Kochöl, Wasser oder andere Flüssigkeiten direkt auf die Steinplatte.
3. Oberflächen sind heiß! Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Die Knöpfe und Griffe werden heiß, während der Ofen erhitzt wird. Verwenden Sie Topflappen oder Handschuhe, wenn Sie den Deckel des Pizzaofens öffnen.
4. Beim Öffnen des Pizzaofens ist äußerste Vorsicht geboten, da sich schnell aufgebauter Dampf freisetzen kann. Handschuhe oder Topflappen werden empfohlen, um die Sicherheit beim Öffnen des Pizzaofens zu gewährleisten.
5. Um sich vor elektrischem Schock zu schützen, tauchen Sie das Kabel, die Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
6. Bei Verwendung in der Nähe von Kindern ist ständige Aufsicht erforderlich. Halten Sie Kinder fern. Es ist verboten, Kinder unter 18 Jahren den Pizzaofen verwenden zu lassen.
7. Ziehen Sie den Pizzaofen aus der Steckdose, wenn er nicht in Gebrauch ist und bevor Sie ihn reinigen. Lassen Sie ihn vor dem Verstauen abkühlen.
8. Betreiben Sie den Pizzaofen nicht mit beschädigtem Kabel oder Stecker oder nachdem das Gerät auf irgendeine Weise funktionsgestört oder beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zur Untersuchung, Reparatur oder Einstellung in die nächstgelegene autorisierte Serviceeinrichtung. Reparieren Sie es niemals selbst!
9. Die Verwendung von Zubehörteilen ist nicht erlaubt, da diese Verletzungen verursachen können.
10. Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand des Tisches oder der Arbeitsplatte hängen oder in Berührung mit heißen Oberflächen kommen.
11. Stellen Sie den Pizzaofen nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds oder in einen Heizofen.
12. Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie ein Gerät mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten bewegen.
13. Schließen Sie immer zuerst den Stecker an das Gerät an und stecken Sie dann das Kabel in die Steckdose. Um es zu trennen, stellen Sie alle Steuerelemente auf die Position "aus" und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
14. Verwenden Sie den Pizzaofen nur für den vorgesehenen Zweck.
15. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf.

Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Kinder unter 18 Jahren oder kranke Personen ohne Aufsicht vorgesehen. Kinder unter 18 Jahren sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

TEILEBESCHREIBUNG



1. Temperatur (0~5) Stufe
2. EIN/AUS Anzeige
3. Drehschalter für 4 Einstellungen:



Unter- und Oberhitze AN



Unterhitze AN



Oberhitze AN

OFF

Power OFF

4. Griff Keramikplatte
5. Griff Deckel
6. Pfanne
7. Servierhilfen

Verwendung Ihres Pizzaofens

Erstmalige Verwendung

Wenn Sie Ihren Pizzaofen zum ersten Mal verwenden, lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung vollständig durch. Bevor Sie das erste Mal kochen, heizen Sie den Pizzaofen für 10 Minuten mit geschlossenem Deckel auf Stufe 4 vor, um die Steinplatte auf 320 °C zu erhitzen. Dadurch werden Schmierstoffe von den Heizelementen des Ofens verbrannt. Dies hat keine Auswirkungen auf die Leistung des Ofens und es ist auch nicht erforderlich, diesen Vorgang in Zukunft zu wiederholen.

Sprühen Sie niemals Öl oder Wasser direkt auf die Steinplatte beim Kochen, Würzen oder Reinigen. Beim Kochen auf dem Stein legen Sie die ungekochten Lebensmittel (Pizza) direkt auf die Steinoberfläche. Machen Sie sich keine Sorgen, wenn kleine Kratzer zu sehen sind oder die Oberfläche Ihres Steins eine dunklere Farbe angenommen hat. Dies ist ein Zeichen dafür, dass Ihr Stein gut eingebrannt wurde.

Verwenden Sie niemals ein Messer oder einen Pizzaschneider auf dem Stein, da dies die feinkörnige Kochfläche beschädigen könnte.

Der Pizzaofen ist dafür konzipiert, köstliche Pizza aus frischem Teig und aufgetauter gefrorener Pizza zuzubereiten. Wenn Sie eine gefrorene Pizzabasis verwenden, lassen Sie die Basis vor dem Backen auftauen. Dadurch wird eine knusprig gebackene Pizza erreicht. Wenn Sie frischen Teig zubereiten, bestäuben Sie die Fläche, auf der der Teig vorbereitet wurde, leicht mit Mehl und legen Sie den Teig direkt auf den Stein. Wenn Sie klebrigen Teig haben, fügen Sie mehr Mehl hinzu, um ein Anhaften des Teigs an der Backplatte während des Kochens zu vermeiden.

Probieren Sie eines der köstlichen Rezepte in diesem Handbuch aus oder Sie können Ihre eigenen aufregenden neuen Rezepte kreieren.

Beim Öffnen des Pizzaofens ist äußerste Vorsicht geboten, da sich aufgestaute Dämpfe schnell freisetzen können. Es werden Handschuhe empfohlen, um die Sicherheit zu gewährleisten.

Dieses Gerät kann nicht von Kindern (Personen unter 18 Jahren) und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden. Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern.

Fehlerbehebung

PROBLEM Die Heizungsanzeige blinkt an und aus.

URSACHE Dies ist eine automatische Thermostattleuchte.

LÖSUNG Die Leuchte bleibt eingeschaltet, bis der Ofen die gewünschte Temperatureinstellung erreicht hat.

PROBLEM Die Oberseite der Pizza verbrennt.

URSACHE Die Ofentemperatur ist zu hoch.

LÖSUNG Wenn Sie die Pizza überprüfen und feststellen, dass die Oberseite schneller kocht als die Unterseite, stellen Sie den Ofen auf Stufe 4 zurück und lassen Sie die Pizza ohne Thermostatlicht weiterkochen. Alternativ lassen Sie den Deckel für ein paar Minuten geöffnet, damit Sie die Pizza beim Fertigkochen beobachten können.

PROBLEM Die Unterseite der Pizza verbrennt.

URSACHE Die Ofentemperatur ist zu hoch.

LÖSUNG Stellen Sie sicher, dass der Ofen auf Stufe 5 vorgeheizt wurde. Wenn die Ofenleuchte erlischt, lassen Sie den Stein einige Minuten ruhen, bevor Sie die Pizza hinzufügen. Wenn Sie hintereinander weitere Pizzen zubereiten möchten, ist es am besten, den Deckel zwischen den Pizzazubereitungen für einige Minuten geöffnet zu lassen und die Einstellung auf Stufe 4 zurückzustellen.

PROBLEM Schmutzige Steinplatte.

URSACHE Feuchtigkeit auf der Unterseite des Bodens.

LÖSUNG Keine Sorge, wenn der Stein Flecken hat. Je mehr Flecken, desto besser ist der Geschmack, den er der Pizza verleiht. Entfernen Sie einfach überschüssiges Material mit den Paddeln.

Zubereitung auf dem Stein

1. Überprüfen Sie vor Gebrauch, ob die Kochplatte sauber und staubfrei ist. Überprüfen Sie im Pizzaofen, ob sich darin nichts anderes als der Kochstein befindet.
2. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Aufkleber. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Schalten Sie den Pizzaofen ein, indem Sie den Schalterknopf und den Temperaturregler Knopf auf das Maximum (5) drehen. Die Anzeigelleuchte, die anzeigt, dass der Ofen vorgeheizt wird, leuchtet auf. Es ist ratsam, den Ofen 10 Minuten lang vorzuheizen, um die beste Kochleistung und knusprige Ergebnisse zu erzielen.
3. Vorheizen Sie 10 Minuten lang. Danach ist Ihr Pizzaofen einsatzbereit.
4. Legen Sie Ihren gekochten oder ungekochten Pizzateig direkt auf die Pizzaschieber und fügen Sie Ihre Lieblingsbeläge hinzu. Überfüllen oder stapeln Sie Ihre Beläge niemals zu hoch auf Ihrer Pizza. Der Belag sollte immer unterhalb der Höhe der Oberhitze-Spule sein, um ein Verbrennen zu vermeiden.
5. Stellen Sie sicher, dass Ihr Pizzaofen vorgeheizt ist. Schieben Sie Ihre Pizza von den Pizzaschiebern direkt auf den heißen Stein. Achtung! Der Pizzastein und die Griffe werden extrem heiß. Berühren Sie ihn niemals, bis er eine Chance hatte, abzukühlen.

6. Schließen Sie den Deckel Ihres Pizzaofens und halten Sie den Knopf auf Stufe 5, und lassen Sie Ihre Pizza 4-5 Minuten oder bis zum gewünschten Geschmack backen. Denken Sie daran, dass jede Pizza eine andere Krustendicke oder Beläge haben kann, manche Pizzen können schneller kochen als andere. Es wird empfohlen, den Deckel Ihres Pizzaofens nach 3 Minuten zu öffnen, um den Fortschritt zu überprüfen. Wenn Ihre Pizza noch nicht fertig ist, schließen Sie einfach den Deckel und fahren Sie fort, bis der gewünschte Geschmack erreicht ist.
7. Wenn Ihre Pizza zu schnell kocht, drehen Sie einfach den Kochtemperaturknopf im Uhrzeigersinn auf eine niedrigere Einstellung, um die Kochtemperatur zu reduzieren. Um die Kochtemperatur zu erhöhen, drehen Sie den Temperaturregler Knopf im Uhrzeigersinn auf eine höhere Einstellung.
8. Beim Kochen mit einem gefrorenen Pizzaboden lassen Sie den Teig vor dem Gebrauch auftauen. Sobald er vollständig aufgetaut ist, schieben Sie Ihre Pizza direkt auf den erhitzten Stein.
9. Verwenden Sie keinen klebrigen Teig auf dem Stein oder den Pizzaschiebern. Wenn Ihr Teig klebrig ist, empfehlen wir Ihnen, eine Pizzapfanne zu verwenden, um die Pizza vorzukochen, und dann direkt auf den Stein zu schieben. Bestreuen Sie die Oberfläche, auf der der Teig zubereitet wurde, mit Mehl, um ein Ankleben an den Backstein während des Kochens zu verhindern.
10. Wenn Sie mehrere Pizzen kochen möchten, wiederholen Sie den obigen Vorgang.

Pflege und Reinigung

Reinigungshinweise

Wenn Sie sich ordnungsgemäß um Ihren Pizzaofen kümmern, wird er Ihnen viele Jahre lang gute Dienste leisten. Nach jeder Verwendung schalten Sie den Pizzaofen aus und lassen das Gerät abkühlen. Seien Sie vorsichtig, berühren oder reinigen Sie den Pizzaofen nicht, bis alle Teile auf Raumtemperatur abgekühlt sind.

Zur Reinigung des Außenbereichs des Pizzaofens verwenden Sie nur ein feuchtes Tuch. Tauchen Sie den Pizzaofen niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Dies kann zu einem elektrischen Schock und/oder Beschädigungen am Ofen führen.

Zur Reinigung des Steins verwenden Sie niemals Öl oder Wasser oder irgendwelche Reinigungsmittel. Kratzen Sie überschüssiges Essen mit einem Spatel oder einer steifen Bürste ab und wischen Sie es mit einem Papiertuch oder einem sauberen Geschirrtuch sauber.

Um die Servierhilfen zu reinigen, spülen Sie sie in warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel aus. Lassen Sie sie niemals im Wasser stehen, da eine Sättigung mit Wasser die Servierhilfen beschädigen würde.

Verwenden Sie den Stein niemals für andere Zwecke als den vorgesehenen Gebrauch. Der Stein ist ausschließlich für den Gebrauch im mitgelieferten Pizzaofen vorgesehen. Legen Sie niemals Flüssigkeiten auf den Stein, egal ob heiß oder kalt.

Wenn Sie diese einfachen Pflegehinweise befolgen, wird Ihnen der Pizzaofen viele Jahre lang gute Dienste leisten.

Beim Öffnen des Pizzaofens ist äußerste Vorsicht geboten, da sich schnell aufgestauter Dampf entweichen kann.

Topflappen oder Ofenhandschuhe sind notwendig, um beim Öffnen des Pizzaofens die Sicherheit zu gewährleisten.

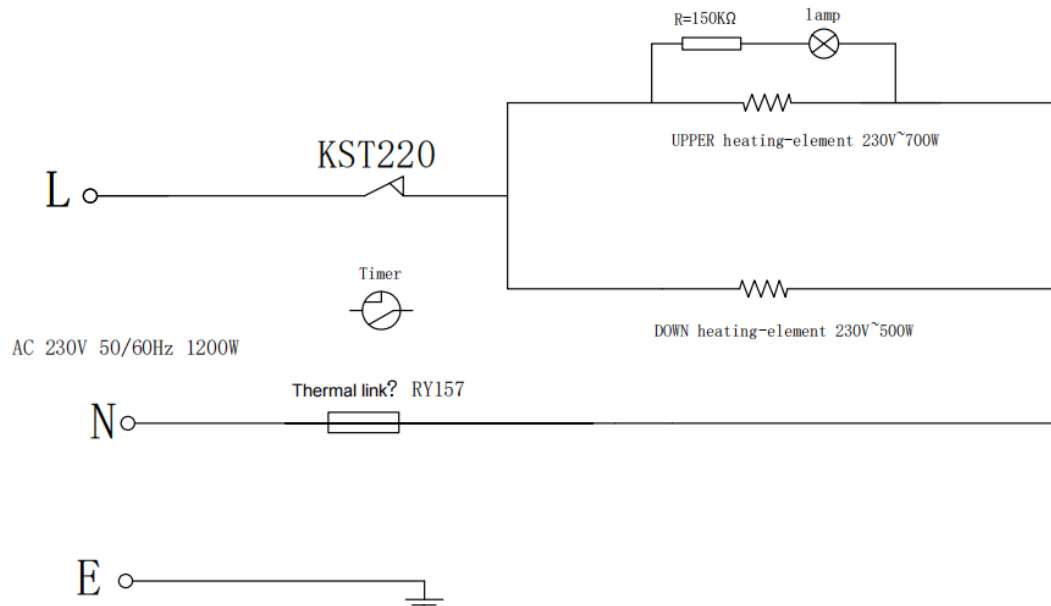
Reinigen Sie den Pizzaschneider mit warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel.



Recycling

Dieses Symbol zeigt an, dass dieses Produkt gemäß der Richtlinie 2012/19/EU nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden sollte. Um mögliche Schäden an der Umwelt oder der menschlichen Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, entsorgen Sie es verantwortungsbewusst, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern. Um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, nutzen Sie bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt erworben wurde. Sie können dieses Produkt zur umweltsicheren Entsorgung zurückgeben.

Schaltplan



Pizzaofen-Rezepte Grundrezept für Pizzateig

Zutaten (ergibt 1 Pizza)

- 1 Beutel Trockenhefe (0,25 Unzen)
- 1 Teelöffel Zucker
- 1/2 Teelöffel Salz
- 2 Tassen Mehl
- 2 Esslöffel Olivenöl

Zubereitung

1. 3/4 Tasse warmes Wasser, Hefe, Zucker und Salz in einem Messbecher vermischen. Mit einer Gabel umrühren, bis sich alles aufgelöst hat. Mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort 5 Minuten ruhen lassen oder bis Blasen an der Oberfläche erscheinen.
2. Mehl in eine Schüssel sieben. Hefe-Wasser-Mischung und Öl hinzufügen. Alles zu einem weichen Teig vermengen. Auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und 10 Minuten lang kneten oder bis der Teig elastisch ist. In eine leicht geölte Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und 25-30 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.
3. Mit der Faust auf den Teig schlagen, um ihn zu entlüften. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche glatt kneten.

Arten von Pizzaböden

Tiefkühlpizza

Es ist schnell und einfach, Ihre Tiefkühlpizza direkt aus dem Gefrierschrank im Pizzaofen zu backen. 1. Den Ofen auf Stufe 3 stellen. Sobald das Licht erlischt, die gefrorene Pizza direkt auf den Stein legen und den Deckel schließen. Die gefrorene Pizza etwa 4 Minuten im Pizzaofen auftauen lassen. Sobald der Boden aufgetaut ist, die Stufe auf 5 erhöhen und die Pizza etwa 5 Minuten lang backen.

Pizzamischung oder Brotmischung

Es ist besser, eine qualitativ hochwertige Brotmischung zu verwenden. Die meisten haben ein Pizzateig-Rezept auf der Packung, das besagt, dass man 10% weniger Wasser verwenden soll.

Pitta Brot

Dies ist eine großartige gesunde Alternative. Sie sind in jedem Supermarkt leicht erhältlich und brauchen nur 2-3 Minuten, um im PIZZA OFEN zu garen.

Fertiger Boden (frisch)

Sie benötigen normalerweise ein paar Minuten länger, da sie tendenziell einen dickeren Boden haben. Verwenden Sie weniger Belag, um eine kürzere Garzeit zu gewährleisten.

Fertiger Boden (gefroren)

Für beste Ergebnisse stellen Sie sicher, dass der Boden aufgetaut ist. Für eine schnelle Auftau-Methode die Ofeneinstellung auf 3 stellen. Belag auf den gefrorenen Boden geben. Sobald das Licht erlischt, den belegten gefrorenen Pizza-Boden auf den Stein legen und den Deckel schließen. Nach 2-3 Minuten die Einstellung auf 5 stellen und die Pizza backen.

Calzone

Eine andere Möglichkeit, eine Pizza zu essen. Stellen Sie sicher, dass sie nicht zu dick sind. Sie können sie auf dem Stein oder in der tiefen Schüssel backen. Ricotta-Käse ist eine großartige Füllung, da Sie mit Bananen, geschmorten Äpfeln usw. eine Dessertcalzone machen und sie mit Eis servieren können.

Die Komponenten sind ein Qualitätserzeugnisse. Sie wurden unter Beachtung der derzeitigen technischen Erkenntnisse konstruiert und unter Verwendung eines üblichen guten Materials sorgfältig gebaut.

Die Gewährleistungszeit beträgt 24 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch Kassenbon, Rechnung oder Lieferschein nachzuweisen ist. Innerhalb der Gewährleistungszeit werden alle Funktionsfehler der Komponenten durch unseren Kundendienst beseitigt, die nachweisbar, trotz vorsichtsmäßiger Behandlung entsprechend unserer Bedienungsanleitung auf Materialfehler zurückzuführen sind.

Die Gewährleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Durch die Instandsetzung oder Ersatz einzelner Teile wird die Gewährleistungszeit weder verlängert noch wird neue Gewährleistungszeit für die einzelnen Komponenten in Gang gesetzt. Für eingebaute Ersatzteile läuft keine eigene Gewährleistungsfrist. Wir übernehmen keine Gewährleistung für Schäden und Mängel an Komponenten oder deren Teile, die durch übermäßige Beanspruchung, unsachgemäße Behandlung und Wartung auftreten. Das gilt auch bei Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung sowie Einbau von Ersatz- und Zubehörteile, die nicht in unserem Programm aufgeführt sind. Beim Eingreifen oder Veränderungen an Komponenten durch Personen, die hierzu nicht von uns ermächtigt sind, erlischt der Gewährleistungsanspruch.

Die Gewährleistung bezieht sich nicht auf die Teile, die durch eine natürliche Abnutzung verschlissen werden. **Bei Gewährleistungsanspruch, Störungen, Ersatzteil- oder Zubehörbedarf wenden Sie sich bitte an die hier aufgeführte Kundendienstzentrale:**

Kundendienstzentrale:

Albatros International GmbH

Konrad-Zuse-Str. 3

D-54552 Nerdlen (Germany)

Tel: +49 (0)6592-1730200

Fax: +49 (0)6592-1730209

www.albatros-international.de

info@albatros-international.eu

Änderungen vorbehalten.

Modell:

gekauft bei:

in (Ort, Straße):

Name d. Käufers:

Straße, Haus-Nr.:

PLZ, Ort :

Telefon:

Datum, Unterschrift:

Fehlerbeschreibung:



PizzaProfi

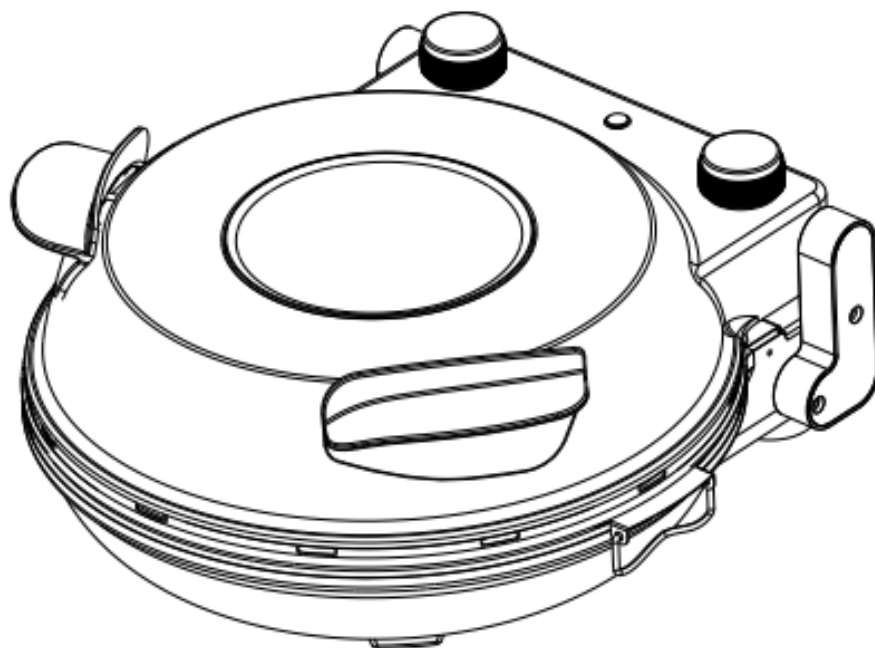
INSTRUCTION MANUAL

PIZZA OVEN

Model: PizzaProfi 32cm Pizza Oven

VAR.ID: 4038

EN



Albatros International GmbH

Konrad Zuse Str. 3, D-54452 Nerdlen, Germany

info@Albatros-International.eu

Introduction

- Safety Instructions
- Using your Pizza Oven
- Trouble Shooting Guide
- Cooking on the Stone
- Care and Cleaning
- Making Pizza
- Styles of Pizza Bases
- Pizza Recipes

DESCRIPTION Technical Datas

- Cook a crispy pizza in 3-5 minutes
- Model : PizzaProfi 32cm Pizzaoven,VAR.ID.4038
- Voltage:220-240V~50-60Hz
- Power consumption: 1200W
- Heats to over 380-400°C/416-752°F
- Temperature adjustable knob with 5 grades
- Heater switch knob: Dual heater work /bottom heater work/ top heat work
- Pizza Oven with removable ceramic stone plate ø30cm
- Accessories: pizza cutter , serving paddles, deep pan



CAUTION: Hot surface.

The surfaces are liable to get hot during use.

--The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

--If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

--Regarding the instructions for cleaning, thanks to refer to the relevant paragraph of the manual.

--This appliance can be used by adults aged from 18 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 (aged under 18 years) shall not play with the appliance.

--Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 18. and supervised.

--Keep the appliance and its cable out of reach of children less than 18 years.

--Household and indoor use only.

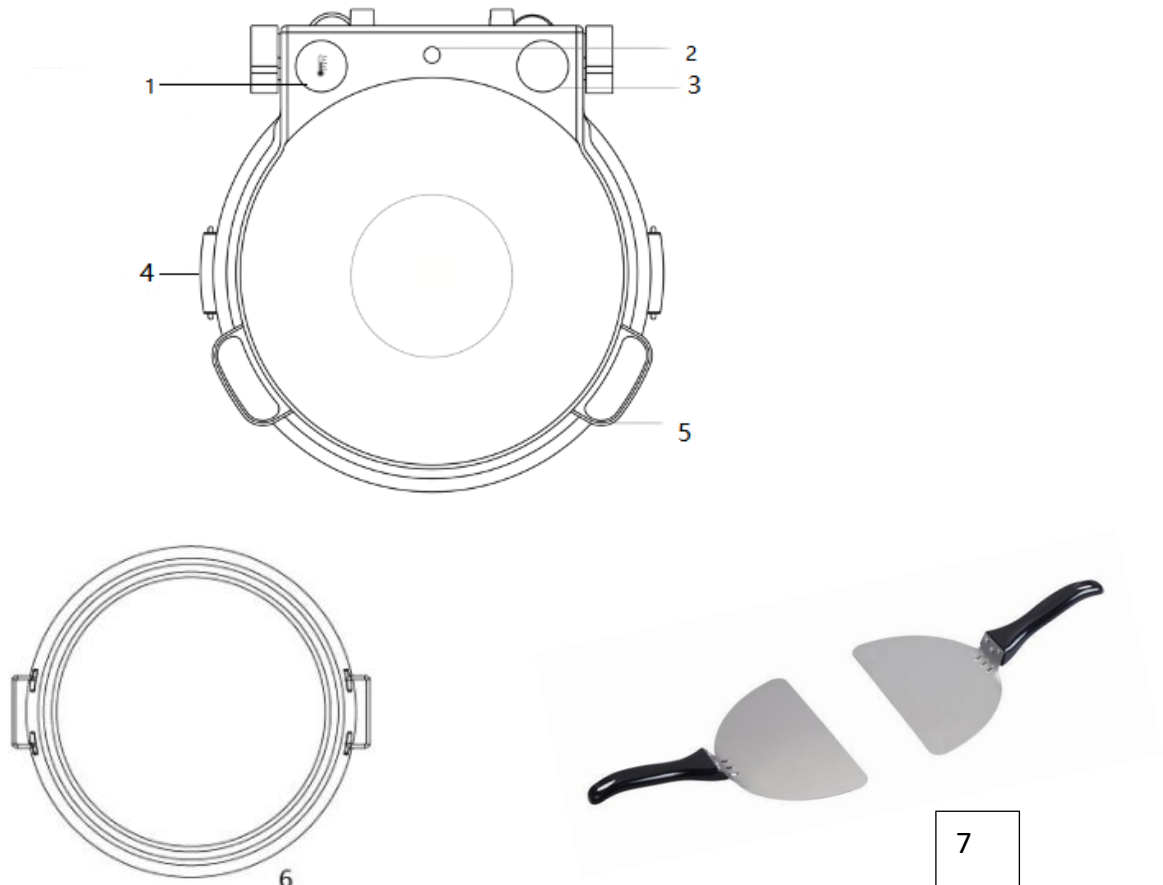
Important Safety Instructions

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed. Please read below safety instructions before using your product.

1. Read all instructions.
2. Never spray cooking oil or water nor other liquids directly on the stone plate
2. Surfaces are hot ! Do not touch hot surfaces. The knobs and handles will become hot while the oven is being heated.
Use oven mitts or gloves when opening the lid of the Pizza Oven.
3. Extreme caution is needed when opening the Pizza Oven as built up steam may be quickly released. Gloves or oven mitts are recommended when opening the pizza oven to ensure safety
4. To protect against electrical shock do not immerse the cord, plugs, or appliance in water or other liquids.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Keep children away. It is forbidden to have children under 18 years of age use the Pizza Oven.
6. Unplug the Pizza Oven when not in use and before cleaning. Allow to cool before storing.
7. Do not operate the Pizza Oven with a damaged cable or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment. Never repair yourself !
8. The use of accessory attachments is not allowed by the appliance manufacturer as they may cause injuries.
9. Do not let the cable hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heater oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach the plug to appliance first, then plug the cable into the wall outlet.
To disconnect, turn any control to the "off" position, then remove the plug from wall outlet.
13. Do not use the pizza oven for anything other than intended use.
14. Save this instruction manual.

This appliance is not intended for use by young children under the age of 18 or infirm persons without supervision. Young children under the age of 18 years should be supervised to ensure that they do not play with appliance.

DESCRIPTION OF PARTS



- 1. Temperature control knob (0~5) grade
- 2. Power indicator
- 3. Switch knob with 4 setting as below:



Bottom and Top Heater ON



Bottom Heater ON



Top Heater ON

OFF

Power OFF

- 4. Stone plate handle
- 5. Top cover handle
- 6. Deep pan for frying
- 7. serving paddles

Using Your Pizza Oven

First Time Use

Using your Pizza Oven for the first time, please read this instruction manual entirely. Before cooking first preheat the pizza oven for 10 minutes with the lid closed on setting 4 to heat the stone plate to 320 °C. This will burn off any lubricants from the oven's heating elements. This will not affect the performance of your oven, nor will it be necessary to repeat this process any time in the future.

Never spray cooking oil or water directly on the stone plate when cooking, seasoning or cleaning. When cooking with the stone, place the uncooked foods (pizza) directly on the stone surface. Do not worry about small scratches or that your stone surface has turned to a darker colour. This is a sign that your stone has been well seasoned.

Never use a knife or pizza cutter on the stone as this could damage the fine-grained cooking surface.

The Pizza Oven is designed to make delicious pizza from fresh dough and frozen pizza thawed. When using a frozen pizza base, allow the base to thaw before placing in the oven. This will result in a crispy cooked pizza. When cooking fresh dough, lightly flour the surface where the dough has been prepared, before put dough directly onto the stone. If you have sticky dough, add more flour to your dough to prevent from sticking to the baking stone during cooking.

Make any of the delicious recipes included in this booklet or you can make your own exciting new recipes.

Extreme caution is needed when opening the Pizza Oven as built up steam may be quickly released. Gloves are recommended when opening the pizza oven to ensure safety

This appliance cannot be used by children (persons under the age of 18 years) and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children. Keep the appliance and its cable out of reach of children.

Trouble Shooting Guide

<u>PROBLEM</u>	The heat indicator light goes on and off.
CAUSE	This is an automatic thermostat light.
SOLUTION	The light will stay on until the oven has reached the desired temperature setting.
<u>PROBLEM</u>	Top of pizza burns.
CAUSE	Temperature of oven is too high.
SOLUTION	When checking the pizza, if you think the top is cooking quicker than the bottom, turn the oven setting back to 4, leaving the pizza to continue cooking without the thermostat light on. Alternatively leave the lid open for a couple of minutes so you can watch the pizza finish cooking.
<u>PROBLEM</u>	Bottom of pizza burns.
CAUSE	Temperature of oven is too high.
SOLUTION	Make sure the oven has been pre-heated on setting 5. When the oven light goes out, allow a couple of minutes for the stone to rest before adding the pizza. When cooking additional pizzas one after the other it is best to leave the lid open for a few minutes in between cooking pizzas with the setting back to 4.
<u>PROBLEM</u>	Dirty Stone Base.
CAUSE	Moisture on bottom of base.
SOLUTION	Don't worry, if stone marks. The greater the marks, the better the flavor it gives the pizza. Just scrape off any excess material with the paddles.

Cooking on the Stone

1. Before use, check that the cooking plate is clean and free of dust. Check inside your Pizza Oven to see that nothing inside your oven other than the cooking stone.
2. Remove all packaging material and any stickers. Insert the plug into the power socket. Switch on the pizza oven by turning the switch knob and temperature control knob to the maximum (5) the indicator light indicating that the oven is preheating will light up. It is advisable to preheat the oven for 10 minutes to achieve best cooking performance and crisper results.
3. Preheat for 10 minutes. After that your Pizza Oven is ready for use.
4. Place your cooked or un-cooked pizza dough directly onto the pizza paddles and add your favorite toppings. Never over-fill or mount your toppings too high on your pizza. The topping should always be below the height of the top-heating coil to avoid burning.

5. Make sure your Pizza Oven is pre-heated, slide your pizza off the pizza paddles and directly onto the heated stone. Warning ! The pizza stone and the handles will be extremely hot. Do not touch it at any time until it has had a chance to cool down.
6. Close the lid of your Pizza Oven and keep the knob on setting 5 and allow your pizza to bake for 4-5minutes, or until the desired taste. Remember, every pizza may have a different crust thickness or topping, some pizzas may cook quicker than others. It is recommended that you open the lid of your Pizza Oven after 3 minutes to check the progress. If your pizza is not ready, simply close the lid and continue to cook until your desired taste.
7. If your pizza is cooking too quickly, simply turn the cooking temperature knob clockwise to a lower setting to reduce the cooking temperature. To raise the cooking temperature turn the temperature knob clockwise to a higher setting.
8. When cooking with a frozen pizza base, allow the dough to thaw before use. Once thoroughly thawed, slide your pizza directly onto the heated stone.
9. Do not use sticky dough on the stone or pizza paddles. If your dough is sticky, we recommend you use a pizza tray to pre-cook the pizza then slide directly off onto the stone. Flour the surface where the dough has been prepared to prevent from sticking to the baking stone during cooking.
10. If you want to cook more pizzas, repeat above process.

Care and Cleaning

Cleaning Instructions

If properly taken care of, your Pizza Oven will provide you with many years of use. After each use, unplug your Pizza Oven and let the appliance cool down. Be careful not to touch or try to clean your Pizza Oven until all parts have cooled down to room temperature.

To clean the outside of the Pizza Oven only use a damp cloth. Never dip or immerse your Pizza Oven into water or any other liquids. This could cause an electrical shock and/or damage to the oven.

To clean the stone, never use cooking oil or water or any detergents. Scrape off any excess food with a spatula or a stiff bristled brush and wipe clean with paper towel or a clean dishcloth. To clean the paddles, wash in warm water and mild dish washing liquid. Never allow them to stand in water as water saturation will damage the paddles.

Never use the stone for any other purpose than intended use. The stone is for use only in the supplied Pizza Oven. Never put liquids on the stone whether it is hot or cold. By following these simple points of care, your Pizza Oven will grant you with many years of use.

Extreme caution is needed when opening the Pizza Oven as built up steam may be quickly released. Pot holders or oven mitts are necessary when opening the pizza oven to ensure safety.

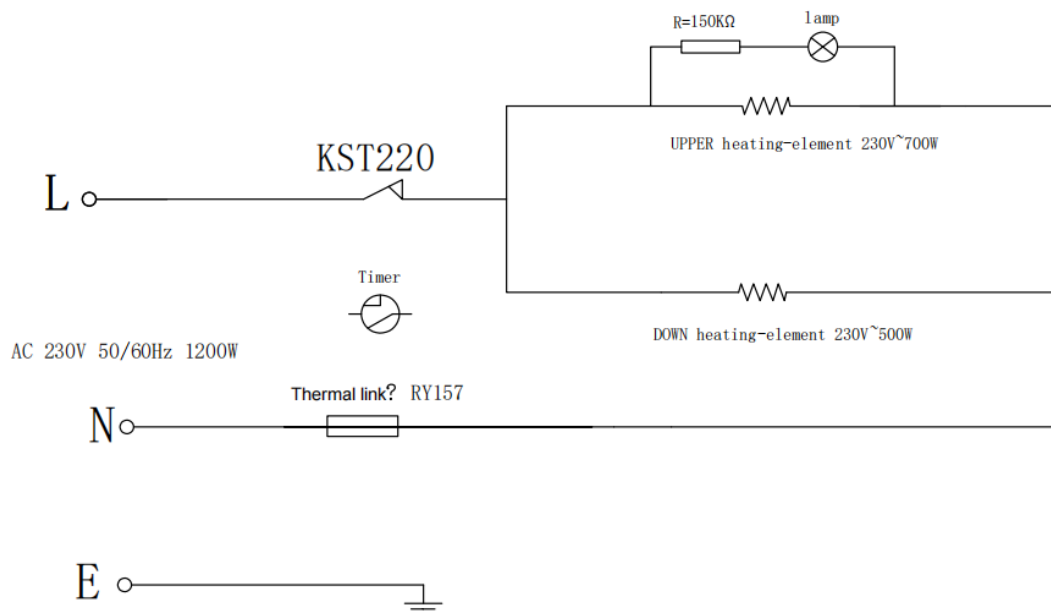
Clean the pizza cutter with warm water and mild dish soap



Recycling

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the 2012/19/EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Circuit Diagram



Pizza Oven Recipes

Basic pizza dough

Ingredients (Makes 1 Pizza)

- 0.25 ounce sachet dry yeast
- 1 teaspoon caster sugar
- 1/2 teaspoon salt
- 2 cups of plain flour
- 2 tablespoons olive oil

Method

1. Combine 3/4 cup warm water, yeast, sugar and salt in a jug. Whisk with a fork to dissolve. Cover with plastic wrap. Set aside in a warm place for 5 minutes or until bubbles appear on the surface.
2. Sift flour into a bowl. Add yeast mixture and oil. Mix to form a soft dough. Turn onto a lightly floured surface. Knead for 10 minutes or until elastic. Place in a lightly greased bowl. Cover with plastic wrap. Stand in a warm place for 25 to 30 minutes or until dough has doubled in size.
3. Use your fist to punch dough down. Knead on a lightly floured surface until smooth.

Styles of Pizza Bases

Frozen-topped Pizza

It's quick and easy to cook your frozen pizza straight from the freezer in the Pizza Oven. 1. Turn your oven onto the 3 setting. Once the light has turned off place your frozen pizza directly onto the stone and close the lid. Leave the frozen pizza in the pizza oven for approximately 4 minutes to defrost/ Once the base has defrosted turn the setting up to 5 and cook for approximately 5 minutes.

Pizza Mix or Bread Mix

It is better if you use a quality bread mix. Most of them will have a pizza dough recipe on the pack which will say to use 10% less water.

Pitta Bread

This is a great healthy alternative. They are readily available in every supermarket and will only take 2-3mins to cook in the PIZZA OVEN.

Pre-made Base (Fresh)

They normally take a few minutes longer because they tend to have a thicker base. Use less topping to ensure a quicker cooking time.

Pre-made Base (Frozen)

For best results make sure the base is defrosted. For a quick defrost method; turn oven setting to 3. Add topping to frozen base. Once the light is off, add topped frozen pizza to stone base and close the lid. After 2-3 minutes turn the setting to 5 and cook pizza.

Calzone

A different way to eat a pizza. Make sure they are not too thick. You can cook them on the stone or in the deep dish. Ricotta cheese is a great filling as you can make dessert calzone by adding banana, stewed apples etc. and serve it with ice cream.

The components are quality products. They were designed taking into consideration the latest technical knowledge, and carefully constructed using a standard, good quality material.

The warranty period is 24 months from the time of handover, which must be confirmed through a sales receipt, invoice or delivery note. Within the warranty period, any functional defects in the components will be fixed by our customer service team if these can be shown to be the result of a material defect that has arisen despite prudent handling in accordance with our operating instructions.

The warranty will include repairing defective parts or providing properly functioning replacements free of charge and at our discretion. Any parts that are replaced will become our property. The repair or replacement of individual parts does not result in an extension to the warranty period, nor is there a new warranty period for the specific components affected. There is no separate warranty period for built-in spare parts. We offer no warranty for damage or defects affecting components or their parts if these are caused by excessive use, or incorrect handling or maintenance. The same applies for failure to follow the operating instructions and for the installation of spare parts or accessories not listed in our range. Warranty claims shall be void in the event of interference or modifications to components by unauthorised individuals.

The warranty does not cover parts that are subject to natural wear and tear. **In the event of a warranty claim, fault, need for a spare part or accessory, please contact the customer support centre specified here:**

Customer support centre:

Albatros International GmbH

Konrad-Zuse-Str. 3

D-54552 Nerdlen (Germany)

Tel: +49 (0)6592-1730200

Fax: +49 (0)6592-1730209

www.albatros-international.de

info@albatros-international.eu

Subject to modification.

Model:

Purchased at:

In (town/city, street):

Buyer's name:

Street, building number:

Postcode, town/city:

Telephone:

Date, signature:

Fault description:

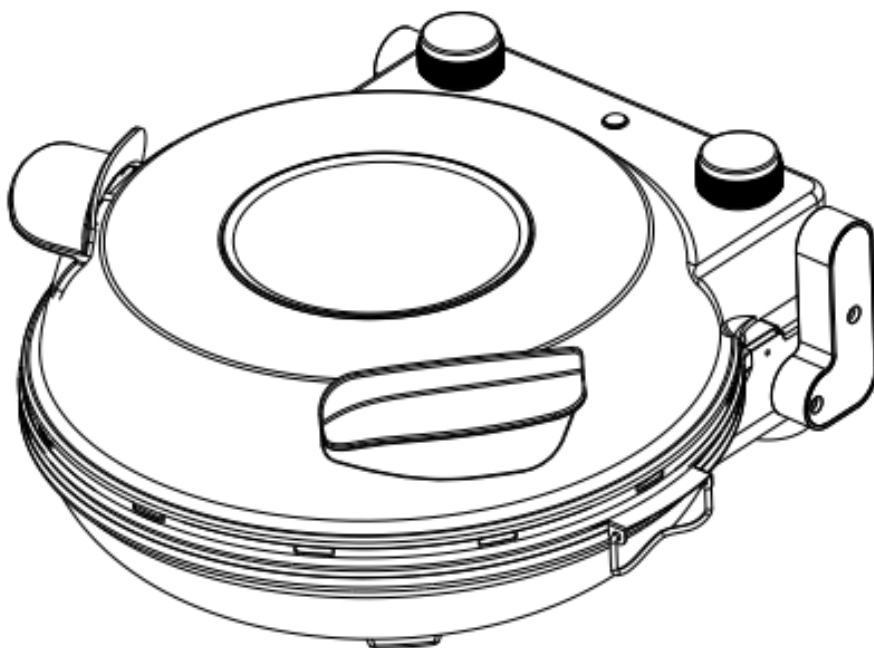


PizzaProfi

MODE D'EMPLOI PIZZA FOUR

FR

**Model: PizzaProfi 32cm Pizza Four
VAR.ID: 4038**



**Albatros International GmbH
Konrad Zuse Str. 3, D-54452 Nerdlen, Germany
info@Albatros-International.eu**

Introduction

Consignes de sécurité
Utilisation du four à pizza
Dépannage
Cuisson sur pierre
Entretien et nettoyage
Faire de la pizza
Types de pâtes à pizza
Recettes de pizza

DESCRIPTION des spécifications techniques:

- Cuire une pizza croustillante en 3-5 minutes.
- Modèle: Four à pizza PizzaProfi 32cm, VAR.ID.4038
- Tension: 220-240V~50-60Hz
- Puissance électrique : 1200W
- Chauffe à plus de 380-400°C/416-752°F
- Thermostat réglable avec 5 niveaux
- Interrupteur de chauffage : double chauffage/chauffage inférieur/chauffage supérieur
- Four à pizza avec plaque de pierre en céramique amovible ø30cm
- Accessoires : rouleau à pizza, pelle de service, poêle profonde



ATTENTION : surface chaude.

Les surfaces peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.

- Les appareils ne sont pas conçus pour être utilisés avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son personnel de service ou des personnes qualifiées pour éviter les risques.
- Veuillez vous référer à la section correspondante du manuel pour les instructions de nettoyage.
- Cet appareil peut être utilisé par des adultes de 18 ans et plus ainsi que par des personnes ayant une capacité physique, sensorielle ou mentale limitée ou une expérience et des connaissances limitées, s'ils ont été supervisés ou formés à l'utilisation sûre de l'appareil et comprennent les risques associés. Les enfants (moins de 18 ans) ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 18 ans et soient supervisés.
- Tenir l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 18 ans.
- Pour usage domestique et intérieur uniquement.

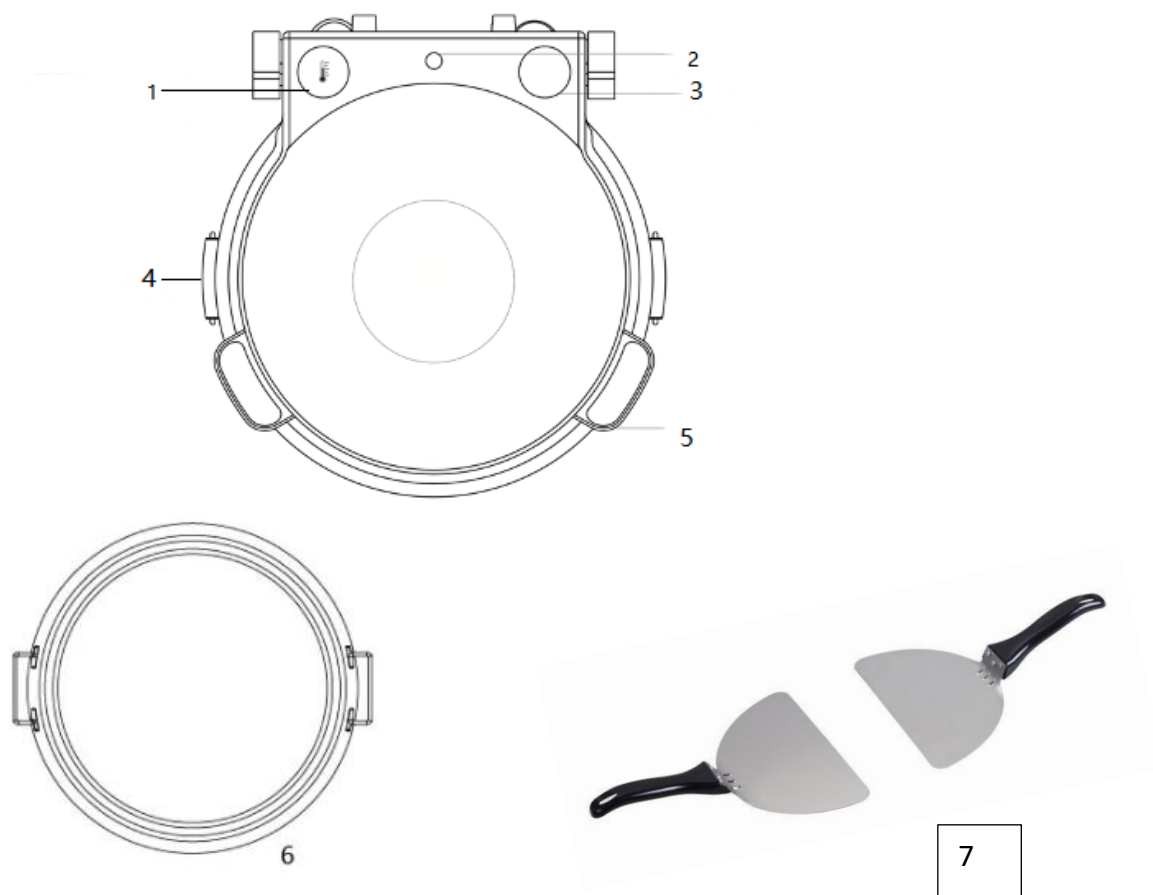
Consignes de sécurité importantes

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être prises. Veuillez lire les consignes de sécurité suivantes avant d'utiliser votre produit.

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne pulvérisez jamais d'huile, d'eau ou d'autres liquides directement sur la plaque en pierre.
3. Les surfaces sont chaudes ! Ne touchez pas les surfaces chaudes. Les boutons et les poignées deviennent chauds pendant que le four chauffe. Utilisez des maniques ou des gants pour ouvrir le couvercle du four à pizza.
4. Faites très attention lors de l'ouverture du four à pizza, car de la vapeur peut être libérée rapidement. Il est recommandé d'utiliser des gants ou des maniques pour assurer la sécurité lors de l'ouverture du four à pizza.
5. Pour éviter les chocs électriques, ne plongez pas le câble, la prise ou l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
6. Une surveillance constante est nécessaire lors de l'utilisation près des enfants. Gardez les enfants à l'écart. Il est interdit de laisser les enfants de moins de 18 ans utiliser le four à pizza.
7. Débranchez le four à pizza de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de le ranger.
8. N'utilisez pas le four à pizza avec un câble ou une prise endommagés ou après que l'appareil a été défectueux ou endommagé de quelque manière que ce soit. Apportez l'appareil dans le centre de service autorisé le plus proche pour une inspection, une réparation ou un ajustement. Ne le réparez jamais vous-même !
9. L'utilisation d'accessoires n'est pas autorisée car cela peut causer des blessures.
10. Ne laissez pas le câble pendre sur le bord de la table ou du plan de travail ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
11. Ne placez pas le four à pizza sur ou à proximité d'une cuisinière à gaz ou électrique chaude ou dans un four de chauffage.
12. Faites très attention lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
13. Toujours brancher d'abord la prise à l'appareil, puis insérer le câble dans la prise. Pour le déconnecter, mettez tous les contrôles sur la position "off" et retirez ensuite la prise de la prise de courant.
14. N'utilisez le four à pizza que pour l'usage prévu.
15. Conservez ce mode d'emploi.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants de moins de 18 ans ou des personnes malades sans surveillance. Les enfants de moins de 18 ans doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

DESCRIPTION DES PIÈCES



- 1. Température (0~5) niveau
- 2. Marche / Arrêt visualisation
- 3. Bouton rotatif pour 4 réglages:



Chaleur tournante marche



chaleur supérieure marche



Sole de chauffe marche

OFF

Interrupteur marche/arrêt

- 4. Poignée de plaque en céramique
- 5. Poignée de couvercle
- 6. Poêle
- 7. Ustensiles de service

Utilisation de votre four à pizza

Première utilisation

Si vous utilisez votre four à pizza pour la première fois, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi. Avant de commencer la cuisson, préchauffez le four à pizza à puissance 4 pendant 10 minutes avec le couvercle fermé pour chauffer la plaque en pierre à 320 °C. Cela permet de brûler les lubrifiants des éléments chauffants du four. Cela n'affecte pas les performances du four et il n'est pas nécessaire de répéter cette opération à l'avenir.

Ne jamais vaporiser d'huile ou d'eau directement sur la plaque en pierre lors de la cuisson, de l'assaisonnement ou du nettoyage. Lors de la cuisson sur la pierre, placez les aliments crus (pizza) directement sur la surface de la pierre. Ne vous inquiétez pas si vous voyez de petites égratignures ou si la surface de votre pierre a pris une couleur plus foncée. Cela indique que votre pierre a été bien utilisée.

Ne jamais utiliser un couteau ou un coupe-pizza sur la pierre car cela pourrait endommager la surface de cuisson fine.

Le four à pizza est conçu pour préparer de délicieuses pizzas à partir de pâte fraîche ou de pizzas surgelées. Si vous utilisez une base de pizza surgelée, laissez-la décongeler avant la cuisson. Cela permet d'obtenir une pizza croustillante. Si vous préparez une pâte fraîche, saupoudrez légèrement la surface sur laquelle la pâte a été préparée avec de la farine et placez la pâte directement sur la pierre. Si vous avez de la pâte collante, ajoutez plus de farine pour éviter que la pâte ne colle à la plaque pendant la cuisson.

Essayez l'une des délicieuses recettes de ce manuel ou créez vos propres recettes excitantes.

Lors de l'ouverture du four à pizza, soyez extrêmement prudent car les vapeurs accumulées peuvent se libérer rapidement. Des gants sont recommandés pour assurer la sécurité. Cet appareil ne peut pas être utilisé par des enfants (personnes de moins de 18 ans) et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou ayant une expérience et des connaissances insuffisantes. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.

Correction de problèmes.

PROBLÈME L'indicateur de chauffage clignote de manière intermittente.

CAUSE C'est une lumière de thermostat automatique.

SOLUTION La lumière reste allumée jusqu'à ce que le four atteigne la température souhaitée.

PROBLÈME La partie supérieure de la pizza brûle.

CAUSE La température du four est trop élevée.

SOLUTION Si vous constatez que la partie supérieure de la pizza cuit plus vite que la partie inférieure, réglez le four sur la position 4 et laissez la pizza cuire sans la lumière du thermostat. Vous pouvez également ouvrir le couvercle pendant quelques minutes pour surveiller la pizza pendant la cuisson.

PROBLÈME La partie inférieure de la pizza brûle.

CAUSE La température du four est trop élevée.

SOLUTION Assurez-vous que le four a été préchauffé à la position 5. Lorsque la lumière du four s'éteint, laissez la pierre reposer pendant quelques minutes avant d'ajouter la pizza. Si vous souhaitez préparer plusieurs pizzas à la suite, il est préférable de laisser le couvercle ouvert entre les préparations de pizza pendant quelques minutes et de régler le four sur la position 4.

PROBLÈME La pierre est sale.

CAUSE De l'humidité sur la partie inférieure de la croûte.

SOLUTION Ne vous inquiétez pas si la pierre a des taches. Plus il y a de taches, meilleur sera le goût qu'il donnera à la pizza. Il suffit d'enlever l'excès de matériau avec les pagaies.

Préparation sur pierre

1. Avant utilisation, vérifiez que la plaque de cuisson est propre et sans poussière. Dans le four à pizza, vérifiez qu'il n'y a rien d'autre que la pierre de cuisson.
2. Retirez tous les matériaux d'emballage et les étiquettes. Branchez la fiche dans la prise de courant. Allumez le four à pizza en tournant le bouton d'alimentation et le bouton du régulateur de température au maximum (5). Le témoin lumineux qui indique que le four est en préchauffage s'allume. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes pour obtenir les meilleures performances de cuisson et des résultats croustillants.
3. Préchauffez pendant 10 minutes. Ensuite, votre four à pizza est prêt à être utilisé.
4. Placez votre pâte à pizza cuite ou non cuite directement sur la pelle à pizza et ajoutez vos garnitures préférées. Ne surchargez jamais votre pizza avec trop de garnitures ou ne les empilez pas trop haut. Les garnitures doivent toujours être en dessous de la bobine de chauffage supérieure pour éviter de brûler.
5. Assurez-vous que votre four à pizza est préchauffé. Faites glisser votre pizza directement du paddle sur la pierre chaude. Attention ! La pierre à pizza et les poignées sont extrêmement chaudes. Ne les touchez jamais tant qu'ils n'ont pas eu la chance de refroidir.
6. Fermez le couvercle de votre four à pizza et maintenez le bouton réglé sur le niveau 5, en laissant cuire votre pizza pendant 4 à 5 minutes ou jusqu'à ce qu'elle ait le goût

- désiré. N'oubliez pas que chaque pizza peut avoir une épaisseur de croûte ou des garnitures différentes, certaines pizzas peuvent cuire plus rapidement que d'autres. Il est recommandé d'ouvrir le couvercle de votre four à pizza après 3 minutes pour vérifier l'avancement de la cuisson. Si votre pizza n'est pas encore prête, refermez simplement le couvercle et poursuivez jusqu'à ce que le goût désiré soit atteint.
7. Si votre pizza cuit trop vite, tournez simplement le bouton de température de cuisson dans le sens des aiguilles d'une montre pour réduire la température de cuisson. Pour augmenter la température de cuisson, tournez le bouton du régulateur de température dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la température.
 8. Lors de la cuisson avec une croûte à pizza surgelée, laissez la pâte décongeler avant utilisation. Une fois qu'elle est complètement décongelée, faites glisser votre pizza directement sur la pierre chauffée.
 9. Ne pas utiliser une pâte collante sur la pierre ou les pelles à pizza. Si votre pâte est collante, nous vous recommandons d'utiliser une poêle à pizza pour la pré-cuire, puis de la transférer directement sur la pierre. Saupoudrez la surface sur laquelle vous préparez la pâte de farine pour éviter qu'elle ne colle à la pierre pendant la cuisson.
 10. Si vous souhaitez cuisiner plusieurs pizzas, répétez le processus ci-dessus.

Entretien et nettoyage

Instructions de nettoyage

Si vous prenez soin de votre four à pizza de manière appropriée, il vous servira pendant de nombreuses années. Après chaque utilisation, éteignez le four à pizza et laissez l'appareil refroidir. Soyez prudent, ne touchez ou ne nettoyez pas le four à pizza tant que toutes les pièces ne sont pas refroidies à température ambiante.

Pour nettoyer l'extérieur du four à pizza, utilisez seulement un chiffon humide. Ne jamais plonger le four à pizza dans l'eau ou d'autres liquides. Cela peut causer un choc électrique et/ou des dommages au four.

Pour nettoyer la pierre, n'utilisez jamais d'huile, d'eau ou de produits de nettoyage. Grattez les restes de nourriture avec une spatule ou une brosse rigide et essuyez-la avec un essuie-tout ou un torchon propre.

Pour nettoyer les ustensiles de service, rincez-les à l'eau tiède et à un détergent doux pour la vaisselle. Ne les laissez jamais tremper dans l'eau, car cela endommagerait les ustensiles de service.

N'utilisez jamais la pierre pour d'autres fins que son utilisation prévue. La pierre est exclusivement destinée à être utilisée dans le four à pizza fourni. Ne placez jamais de liquides sur la pierre, chauds ou froids.

Si vous suivez ces simples instructions d'entretien, votre four à pizza vous servira pendant de nombreuses années. Soyez extrêmement prudent lorsque vous ouvrez le four à pizza car de la vapeur peut rapidement s'accumuler.

Des gants de cuisine sont nécessaires pour garantir votre sécurité lorsque vous ouvrez le four à pizza.

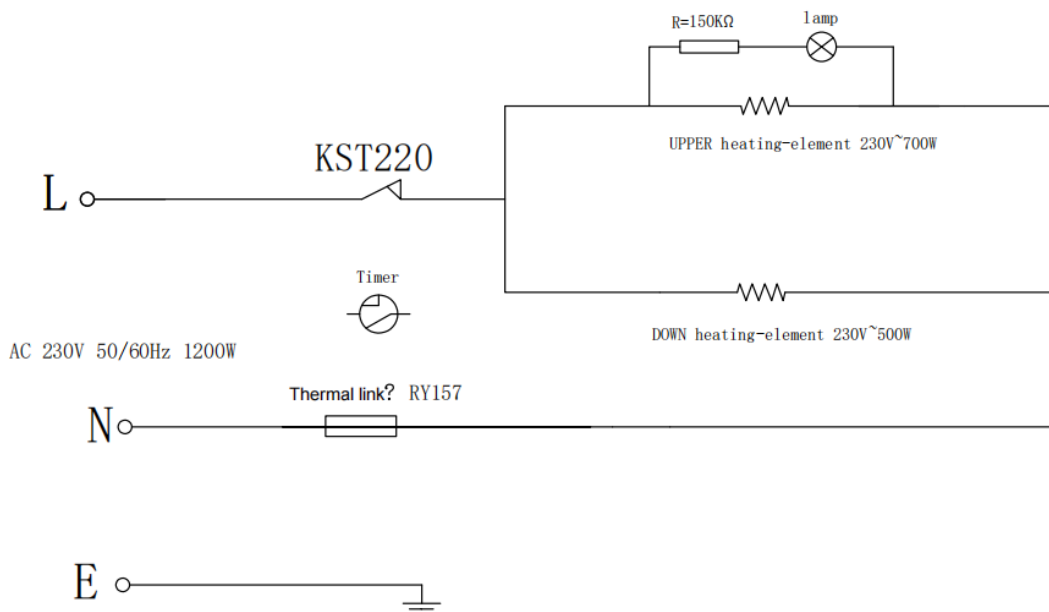
Nettoyez le coupe-pizza avec de l'eau tiède et un détergent doux pour la vaisselle.



Recyclage

Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères conformément à la directive 2012/19/UE. Pour éviter tout dommage potentiel à l'environnement ou à la santé humaine dû à une élimination des déchets incontrôlée, veuillez le disposer de manière responsable pour promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contactez le revendeur chez lequel le produit a été acheté. Vous pouvez retourner ce produit pour une élimination écologique.

Index plan électrique



Recettes de four à pizza : recette de base pour la pâte à pizza

Ingrédients (pour 1 pizza) :

- 1 sachet de levure sèche (0,25 oz)
- 1 cuillère à café de sucre
- 1/2 cuillère à café de sel
- 2 tasses de farine
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Préparation :

1. Dans un verre mesureur, mélangez 3/4 tasse d'eau tiède, la levure, le sucre et le sel. Remuez avec une fourchette jusqu'à ce que tout soit dissous. Couvrez d'un film alimentaire et laissez reposer 5 minutes dans un endroit chaud ou jusqu'à ce que des bulles apparaissent à la surface.
2. Tamisez la farine dans un bol. Ajoutez le mélange d'eau et de levure ainsi que l'huile. Mélangez bien jusqu'à obtenir une pâte souple. Sur un plan de travail légèrement fariné, pétrissez la pâte pendant 10 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit élastique. Placez-la dans un bol légèrement huilé, couvrez-la de film alimentaire et laissez-la reposer pendant 25 à 30 minutes dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle double de volume.
3. Appuyez sur la pâte avec le poing pour la dégonfler, puis pétrissez-la à nouveau sur un plan de travail légèrement fariné jusqu'à ce qu'elle soit lisse.

Types de pâtes à pizza :

Pizza surgelée :

Il est rapide et facile de cuire votre pizza surgelée directement dans le four à pizza. 1. Réglez le four sur le niveau 3. Une fois que la lumière s'éteint, placez la pizza congelée directement sur la pierre et fermez le couvercle. Laissez la pizza surgelée décongeler dans le four pendant environ 4 minutes. Une fois que la croûte est décongelée, augmentez le niveau à 5 et faites cuire la pizza pendant environ 5 minutes.

Mélange à pizza ou mélange à pain :

Il est préférable d'utiliser un mélange à pain de qualité. La plupart ont une recette de pâte à pizza sur l'emballage, qui recommande d'utiliser 10% d'eau en moins.

Pain pitta

Ceci est une excellente alternative saine. Ils sont facilement disponibles dans tous les supermarchés et ne nécessitent que 2-3 minutes pour être cuits dans le FOUR À PIZZA. Croûte pré-faite (fraîche) Ils ont généralement besoin de quelques minutes de plus car ils ont tendance à avoir une croûte plus épaisse. Utilisez moins de garniture pour assurer un temps de cuisson plus court.

Croûte pré-faite (congelée)

Pour de meilleurs résultats, assurez-vous que la croûte est décongelée. Pour une méthode de décongélation rapide, réglez le four sur 3. Ajoutez la garniture sur la croûte congelée. Une fois que la lumière s'éteint, placez la croûte de pizza congelée garnie sur la pierre et fermez le couvercle. Après 2-3 minutes, réglez la température sur 5 et cuire la pizza.

Calzone

Une autre façon de manger une pizza. Assurez-vous qu'ils ne sont pas trop épais. Vous pouvez les cuire sur la pierre ou dans le bol profond. Le fromage ricotta est une excellente garniture, car vous pouvez faire un calzone dessert avec des bananes, des pommes braisées, etc., et le servir avec de la glace.

Les composants sont des produits de qualité. Ils ont été conçus en tenant compte des connaissances techniques actuelles et ont été construits avec soin en utilisant des matériaux habituels de bonne qualité.

La période de garantie est de 24 mois et commence au moment de la livraison, qui doit être prouvée par le ticket de caisse, la facture ou le bon de livraison. Pendant la période de garantie, notre service après-vente élimine tous les défauts de fonctionnement des composants dont il est prouvé qu'ils sont dus à des défauts de matériel, malgré une manipulation prudente, conforme à notre mode d'emploi.

La garantie s'exerce de telle sorte que les pièces défectueuses soient, à notre choix, réparées gratuitement ou remplacées par des pièces en parfait état. Les pièces remplacées deviennent notre propriété. La réparation ou le remplacement de certaines pièces ne prolonge pas la période de garantie et ne fait pas courir une nouvelle période de garantie pour les différents composants. Les pièces de rechange installées ne bénéficient pas d'une période de garantie propre. Nous n'assumons aucune garantie pour les dommages et les défauts des composants ou de leurs pièces dus à une utilisation excessive, à une manipulation et à un entretien incorrects. Cela vaut également en cas de non-respect du mode d'emploi et de montage de pièces de rechange et d'accessoires qui ne sont pas mentionnés dans notre programme. Toute intervention ou modification de composants par des personnes non autorisées par nous annule le droit à la garantie.

La garantie ne s'applique pas aux pièces qui s'usent naturellement.

En cas de recours en garantie, de panne, de besoin de pièces de rechange ou d'accessoires, veuillez vous adresser au centre de service après-vente suivant :

Centre de service après-vente

Albatros International GmbH
Konrad-Zuse-Str. 3
D-54552 Nerdlen (Allemagne)

Tél. : +49 (0)6592-1730200
Fax : +49 (0)6592-1730209

www.albatros-international.de
info@albatros-international.eu

Sous réserve de modifications.

Modèle:

Acheté chez:

À (ville, rue):

Nom de l'acheteur:

Numéro, rue:

Code postal, ville:

Téléphone:

Date, signature:

Description du problème:



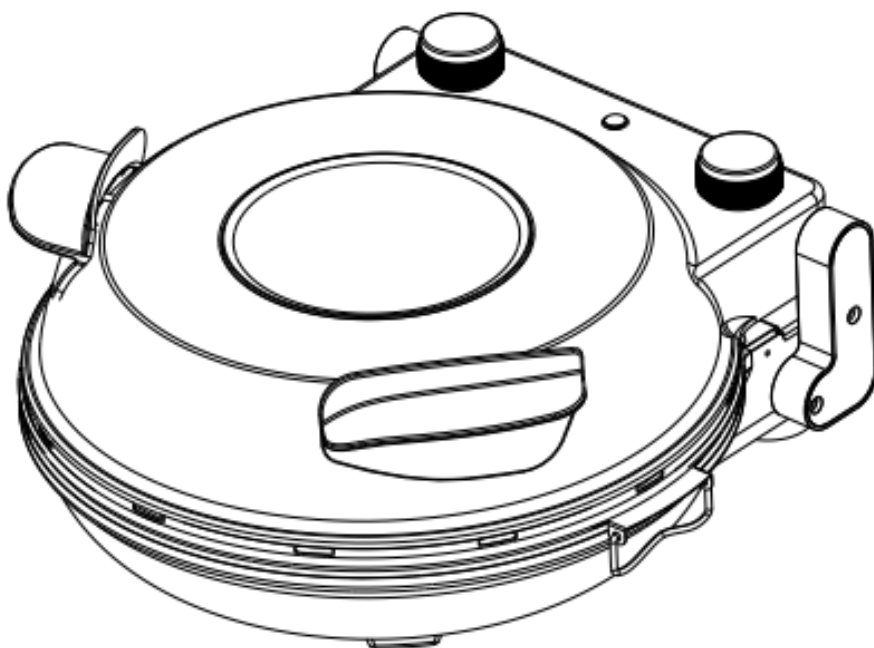
PizzaProfi

MANUALE D'USO

FORNO PER PIZZA

IT

Model : PizzaProfi 32cm Pizza Ofen
VAR.ID : 4038



Albatros International GmbH
Konrad Zuse Str. 3, D-54452 Nerdlen, Germany
info@Albatros-International.eu

Introduzione

Informazioni sulla sicurezza
Utilizzo del forno per pizza
Risoluzione dei problemi
Cucinare sulla pietra
Cura e pulizia
Creare la pizza
Tipi di impasti per pizza
Ricette per la pizza

DESCRIZIONE Specifiche tecniche

- Crea una pizza croccante in 3-5 minuti.
- Modello: Forno per pizza PizzaProfi 32cm, VAR.ID.4038
- Tensione: 220-240V~50-60Hz
- Potenza: 1200W
- Si riscalda a oltre 380-400°C/416-752°F
- Regolatore di temperatura con 5 livelli
- Interruttore di riscaldamento: doppio riscaldamento/riscaldamento inferiore/riscaldamento superiore
- Forno per pizza con piastra in ceramica rimovibile ø30cm
- Accessori: tagliapizza, pala per servire, padella profonda.



ATTENZIONE: Superficie calda.

Le superfici possono diventare calde durante l'uso.

- Gli apparecchi non sono destinati ad essere utilizzati con un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal personale del servizio o da persone qualificate per evitare pericoli.
- Per le istruzioni di pulizia, vedere la sezione corrispondente del manuale.
- Questo dispositivo può essere utilizzato da adulti di età superiore ai 18 anni e da persone con limitazioni fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza, se sono stati istruiti o supervisionati su come utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e comprendono i pericoli associati. I bambini (sotto i 18 anni) non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate dai bambini, a meno che non abbiano più di 18 anni e siano sotto supervisione.
- Mantenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore ai 18 anni.
- Solo per uso domestico e interno.

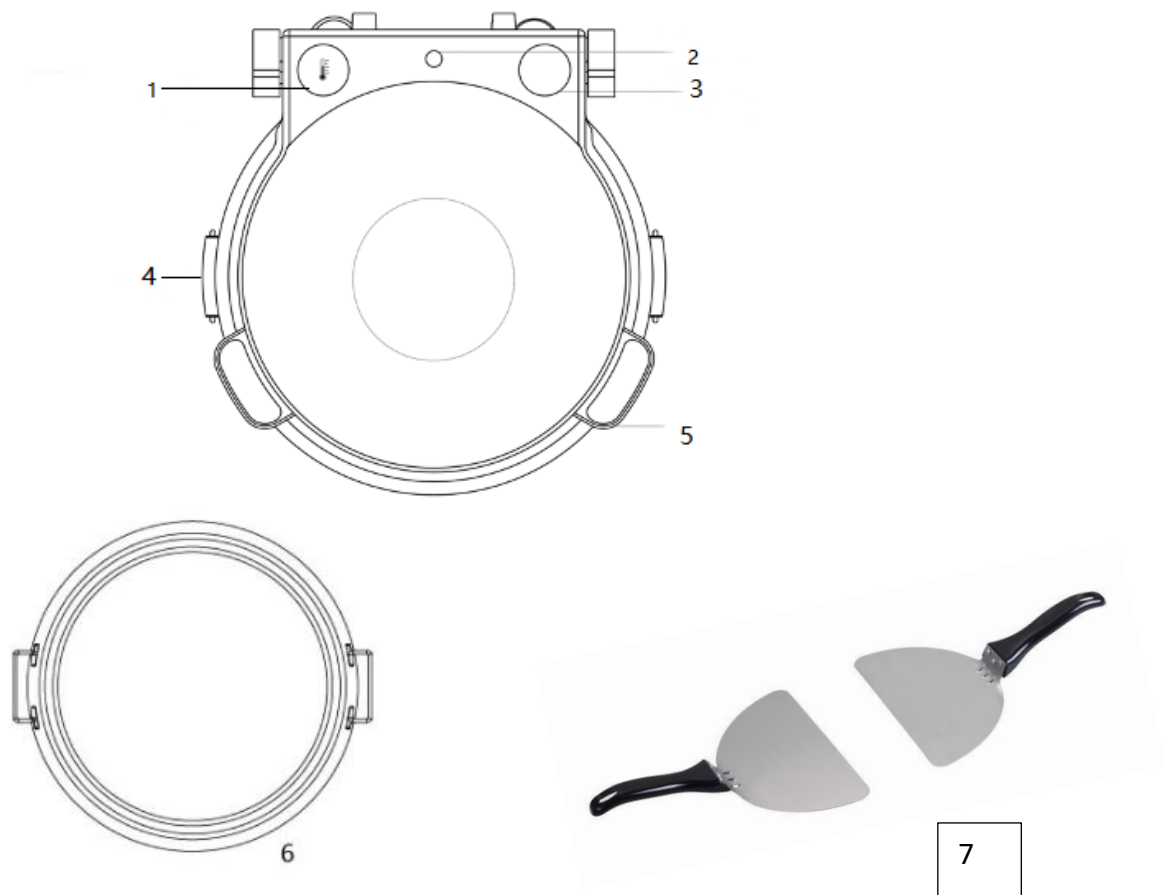
Importanti istruzioni di sicurezza

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è sempre importante adottare precauzioni di sicurezza di base. Si prega di leggere le seguenti istruzioni di sicurezza prima di utilizzare il prodotto.

1. Leggere tutte le istruzioni.
2. Non spruzzare mai olio, acqua o altri liquidi direttamente sulla piastra in pietra.
3. Le superfici sono calde! Non toccare le superfici calde. I pulsanti e le maniglie diventano caldi durante il riscaldamento del forno. Utilizzare presine o guanti quando si apre il coperchio del forno per pizza.
4. È necessaria la massima attenzione quando si apre il forno per pizza, poiché può fuoriuscire rapidamente del vapore accumulato. Si consiglia di utilizzare guanti o presine per garantire la sicurezza durante l'apertura del forno per pizza.
5. Per proteggersi da scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
6. Se utilizzato in presenza di bambini, è necessaria una supervisione costante. Tenere i bambini lontani. Non è consentito ai bambini di età inferiore ai 18 anni utilizzare il forno per pizza.
7. Scollegare il forno per pizza dalla presa quando non è in uso e prima di pulirlo. Lasciarlo raffreddare prima di riporlo.
8. Non utilizzare il forno per pizza con un cavo o una spina danneggiati o dopo che l'apparecchio è stato malfunzionante o danneggiato in qualsiasi modo. Portare l'apparecchio presso il centro di assistenza autorizzato più vicino per un'ispezione, riparazione o regolazione. Non ripararlo mai da soli!
9. Non utilizzare accessori poiché possono causare lesioni.
10. Non lasciare che il cavo penzoli dal bordo del tavolo o del piano di lavoro o entri in contatto con superfici calde.
11. Non posizionare il forno per pizza su o vicino a una stufa a gas o elettrica calda o in un forno per il riscaldamento.
12. Sii estremamente attento quando si sposta un apparecchio con olio caldo o altri liquidi caldi.
13. Collegare sempre prima la spina all'apparecchio e poi inserire il cavo nella presa. Per scollegarlo, posizionare tutti i controlli su "spento" e quindi tirare la spina dalla presa.
14. Utilizzare il forno per pizza solo per lo scopo previsto.
15. Conservare questo manuale di istruzioni.

Questo dispositivo non è destinato all'uso da parte di bambini di età inferiore ai 18 anni o di persone malate senza supervisione. I bambini di età inferiore ai 18 anni devono essere supervisionati per garantire che non giochino con l'apparecchio.

DESCRIZIONE DELLE PARTI



- 1. Temperatura (0~5) Scala
- 2. Indicatore di accensione/spengimento
- 3. Manopola di controllo a rotazione con 4 impostazioni:



Calore inferiore e sopra-calore ATTIVO



Calore superiore ATTIVO



Calore inferiore ATTIVO

OFF

Power OFF

- 4. Maniglia della piastra in ceramica
- 5. Maniglia del coperchio
- 6. Padella
- 7. Accessori da servizio

Utilizzo del tuo forno per pizza

Primo utilizzo

Quando utilizzi il tuo forno per pizza per la prima volta, leggi attentamente le istruzioni prima di utilizzarlo. Prima di iniziare a cucinare, riscalda il forno per pizza con il coperchio chiuso per 10 minuti alla temperatura 4 per portare la pietra a una temperatura di 320 °C. Questo processo serve a bruciare gli oli presenti negli elementi di riscaldamento del forno. Questo non influisce sulle prestazioni del forno e non è necessario ripetere questa procedura in futuro.

Non spruzzare mai olio o acqua direttamente sulla pietra durante la cottura, la condimento o la pulizia. Quando cucini sulla pietra, posiziona direttamente il cibo non cotto (la pizza) sulla superficie della pietra. Non preoccuparti se vedi piccoli graffi o se la superficie della tua pietra ha assunto un colore più scuro. Questo è un segno che la tua pietra è stata ben bruciata.

Non utilizzare mai un coltello o una rotella per la pizza sulla pietra, in quanto potrebbero danneggiare la superficie fine della cottura.

Il forno per pizza è progettato per preparare deliziose pizze con pasta fresca o pizze surgelate. Se utilizzi una base per pizza surgelata, fai scongelare la base prima della cottura. Questo garantisce una pizza croccante. Se utilizzi la pasta fresca, cospargi leggermente di farina la superficie su cui hai preparato la pasta e posiziona direttamente la pasta sulla pietra. Se hai una pasta appiccicosa, aggiungi più farina per evitare che la pasta si attacchi alla piastra durante la cottura.

Prova una delle deliziose ricette presenti in questo manuale o crea le tue nuove e emozionanti ricette.

Quando apri il forno per pizza, fai molta attenzione poiché i vapori accumulati possono essere rilasciati rapidamente. Si consiglia di indossare i guanti per garantire la sicurezza.

Questo dispositivo non può essere utilizzato da bambini (persone sotto i 18 anni) e persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con poca esperienza e conoscenza. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite dai bambini. Tieni l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.

Risoluzione dei problemi

PROBLEMA L'indicatore di riscaldamento lampeggia on e off.

CAUSA Questa è una luce termostato automatica.

SOLUZIONE La luce rimane accesa fino a quando il forno raggiunge la temperatura desiderata.

PROBLEMA La parte superiore della pizza si brucia.

CAUSA La temperatura del forno è troppo alta.

SOLUZIONE Se controllando la pizza si accorge che la parte superiore cuoce più velocemente della parte inferiore, impostare il forno alla temperatura 4 e lasciare cuocere la pizza senza la luce termostato. In alternativa, lasciare il coperchio aperto per qualche minuto per poter osservare la pizza durante la cottura.

PROBLEMA La parte inferiore della pizza si brucia.

CAUSA La temperatura del forno è troppo alta.

SOLUZIONE Assicurarsi che il forno sia stato preriscaldato alla temperatura 5. Quando la luce del forno si spegne, lasciare il forno riposare per qualche minuto prima di aggiungere la pizza. Se si desidera preparare altre pizze in successione, è meglio lasciare il coperchio aperto tra le preparazioni delle pizze per alcuni minuti e impostare la temperatura su 4.

PROBLEMA La piastra di pietra è sporca.

CAUSA Umidità sul fondo.

SOLUZIONE Non preoccuparsi se la pietra ha macchie. Più macchie ci sono, migliore è il gusto che conferisce alla pizza. Rimuovere semplicemente l'eccesso di materiale con le pale.

Preparazione sulla pietra

1. Prima dell'uso, controllare che la piastra sia pulita e priva di polvere. Nel forno per pizza, verificare che ci sia solo la pietra per la cottura.
2. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio e gli adesivi. Inserire la spina nella presa. Accendere il forno per pizza girando la manopola dell'interruttore e quella del termostato al massimo (5). La spia che indica che il forno è in fase di preriscaldamento si accenderà. Si consiglia di preriscaldare il forno per 10 minuti per ottenere le migliori prestazioni di cottura e risultati croccanti.
3. Preriscaldare per 10 minuti. Dopo di che, il forno per pizza è pronto all'uso.
4. Posizionare l'impasto per pizza cotto o non cotto direttamente sulla pala per pizza e aggiungere i propri ingredienti preferiti. Non sovraccaricare o accumulare troppo gli ingredienti sulla pizza. Il condimento dovrebbe sempre essere sotto l'altezza della bobina di riscaldamento superiore per evitare di bruciare.
5. Assicurarsi che il forno per pizza sia preriscaldato. Far scorrere la pizza direttamente sulla pietra calda dalla pala per pizza. Attenzione! La pietra per pizza e le maniglie diventeranno estremamente calde. Non toccarle mai finché non si sono raffreddate.

6. Chiudere il coperchio del forno per pizza e tenere la manopola al livello 5, lasciando cuocere la pizza per 4-5 minuti o fino al gusto desiderato. Ricordare che ogni pizza può avere uno spessore diverso della crosta o diversi ingredienti, alcune pizze possono cuocere più velocemente di altre. Si consiglia di aprire il coperchio del forno per pizza dopo 3 minuti per controllare il progresso. Se la pizza non è ancora pronta, basta chiudere il coperchio e continuare a cuocere fino a raggiungere il gusto desiderato.
7. Se la pizza cuoce troppo rapidamente, girare la manopola della temperatura di cottura in senso orario per ridurre la temperatura di cottura. Per aumentare la temperatura di cottura, girare la manopola del termostato in senso orario per selezionare una temperatura più alta.
8. Quando si cucina con una base per pizza congelata, far scongelare l'impasto prima dell'uso. Una volta completamente scongelato, far scorrere la pizza direttamente sulla pietra calda.
9. Non utilizzare impasti appiccicosi sulla pietra o sulla pala per pizza. Se l'impasto è appiccicoso, si consiglia di utilizzare una teglia per pizza per precuocere la pizza e poi farla scorrere direttamente sulla pietra. Cospargere la superficie sulla quale si prepara l'impasto con farina per evitare che si attacchi alla pietra durante la cottura.
10. Se vuoi cucinare più di una pizza, ripeti il procedimento sopra descritto.

Cura e pulizia

Istruzioni per la pulizia

Se si prende cura adeguatamente del proprio forno per pizza, questo durerà a lungo e fornirà un servizio eccellente per molti anni. Dopo ogni utilizzo, spegnere il forno per pizza e lasciarlo raffreddare. Fare attenzione a non toccare o pulire il forno per pizza fino a quando tutte le parti non si sono raffreddate a temperatura ambiente.

Per la pulizia della parte esterna del forno per pizza, utilizzare solo un panno umido. Non immergere mai il forno per pizza in acqua o altri liquidi, poiché ciò potrebbe causare una scossa elettrica e/o danni al forno.

Per la pulizia della pietra, non utilizzare mai olio, acqua o altri prodotti per la pulizia.

Raschiare gli alimenti in eccesso con una spatola o una spazzola rigida e pulire con un tovagliolo di carta o un panno pulito.

Per pulire gli accessori, sciacquarli con acqua calda e un detergente per piatti delicato. Non lasciare gli accessori a bagno nell'acqua, poiché l'immersione prolungata potrebbe danneggiarli.

Non utilizzare mai la pietra per altri scopi diversi dall'uso previsto. La pietra è destinata esclusivamente all'uso nel forno per pizza fornito. Non versare mai liquidi sulla pietra, sia caldi che freddi.

Seguendo queste semplici istruzioni per la cura, il forno per pizza fornirà un servizio eccellente per molti anni.

Quando si apre il forno per pizza, fare molta attenzione poiché potrebbe fuoriuscire rapidamente vapore accumulato. Utilizzare guanti da forno o presine per garantire la sicurezza durante l'apertura del forno.

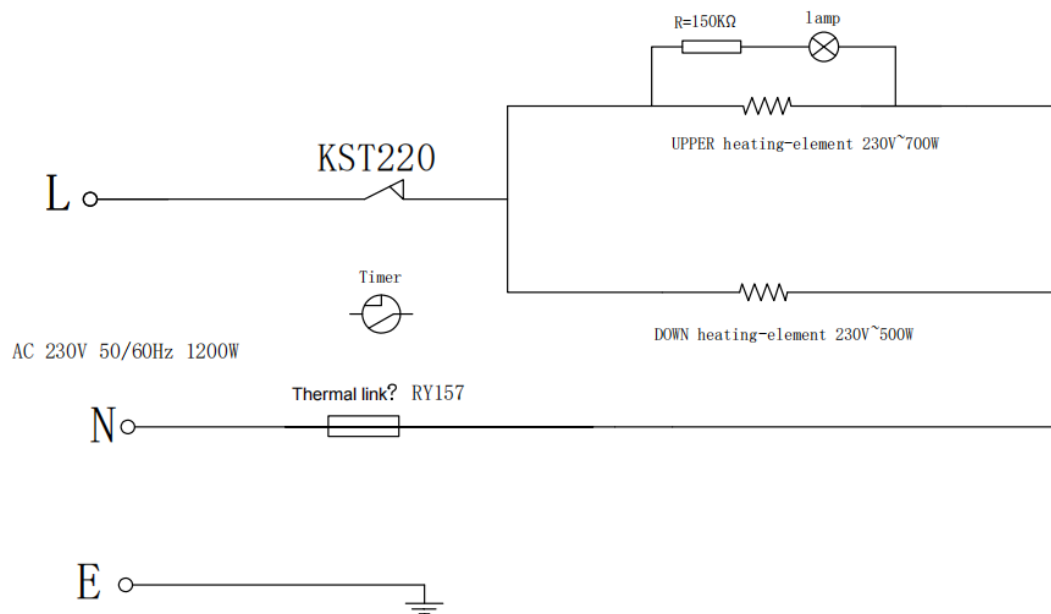
Pulire il tagliapizza con acqua calda e un detergente per piatti delicato.



Riciclaggio

Questo simbolo indica che questo prodotto non deve essere smaltito con i rifiuti domestici ai sensi della direttiva 2012/19/UE. Per evitare danni all'ambiente o alla salute umana causati dalla smaltimento incontrollato dei rifiuti, smaltirlo in modo responsabile per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire l'apparecchio usato, utilizzare i sistemi di restituzione e raccolta o contattare il rivenditore presso cui il prodotto è stato acquistato. È possibile restituire questo prodotto per la corretta eliminazione a impatto ambientale ridotto.

Schema elettrico



Ricette per il forno per le pizze: ricetta base per l'impasto della pizza

Ingredienti (per una pizza)

- 1 bustina di lievito secco (0,25 once)
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1/2 cucchiaino di sale
- 2 tazze di farina
- 2 cucchiai di olio d'oliva

Preparazione

1. Mescolare 3/4 di tazza di acqua calda, lievito, zucchero e sale in un misurino. Mescolare con una forchetta finché tutto non si è sciolto. Coprire con la pellicola trasparente e lasciare riposare per 5 minuti in un luogo caldo o fino a quando compaiono delle bolle in superficie.
2. Setacciare la farina in una ciotola. Aggiungere la miscela di acqua e lievito e l'olio. Mescolare tutto fino ad ottenere un impasto morbido. Trasferire su una superficie di lavoro leggermente infarinata e impastare per 10 minuti o finché l'impasto diventa elastico. Trasferire in una ciotola leggermente unta d'olio, coprire con la pellicola trasparente e lasciare riposare per 25-30 minuti in un luogo caldo, fino a quando l'impasto è raddoppiato di volume.
3. Sgonfiare l'impasto con un pugno. Lavorarlo su una superficie di lavoro leggermente infarinata finché è liscio.

Tipi di impasti per la pizza

Pizza surgelata

È veloce e facile cuocere la pizza surgelata direttamente dal freezer nel forno per pizza. 1. Accendere il forno alla potenza 3. Una volta che la luce si spegne, mettere la pizza surgelata direttamente sulla pietra e chiudere il coperchio. Lasciare scongelare la pizza surgelata nel forno per circa 4 minuti. Una volta che la base è scongelata, aumentare la potenza a 5 e cuocere la pizza per circa 5 minuti.

Miscela per pizza o miscela per pane

È meglio utilizzare una miscela per pane di alta qualità. La maggior parte di esse ha una ricetta per la pizza sulla confezione, che consiglia di utilizzare il 10% in meno di acqua.

Pane pitta

Questa è una grande alternativa sana. Sono facilmente reperibili in qualsiasi supermercato e richiedono solo 2-3 minuti di cottura nel FORNO PER PIZZA.

Base pronta (fresca) Di solito richiedono qualche minuto in più perché tendono ad avere una base più spessa. Utilizzare meno condimenti per garantire un tempo di cottura più breve.

Base pronta (congelata)

Per ottenere i migliori risultati, assicurarsi che la base sia scongelata. Per un metodo di scongelamento rapido, impostare il forno su livello 3. Aggiungere il condimento sulla base congelata. Non appena la luce si spegne, mettere la base di pizza congelata condita sulla pietra e chiudere il coperchio. Dopo 2-3 minuti, impostare la temperatura a 5 e cuocere la pizza.

Calzone

Un'altra opzione per mangiare la pizza. Assicurarsi che non siano troppo spessi. È possibile cuocerli sulla pietra o nella ciotola profonda. Il formaggio ricotta è un ottimo ripieno, in quanto è possibile preparare un calzone dolce con banane, mele stufate, ecc. e servirlo con il gelato.

I componenti sono prodotti di qualità. Sono stati progettati in base alle conoscenze tecniche attuali e costruiti con cura utilizzando un consueto materiale di buona qualità.

Il periodo di garanzia è di 24 mesi e decorre dal momento della consegna, di cui deve essere data evidenza con uno scontrino, una fattura o una bolla/un DDT. All'interno del periodo di garanzia il nostro servizio di assistenza clienti provvederà a eliminare tutti i difetti di funzionamento dei componenti che siano imputabili in modo dimostrabile a vizi del materiale e si siano presentati nonostante un utilizzo attento e conforme alle nostre istruzioni per l'uso.

La garanzia verrà applicata in una delle modalità indicate di seguito, a nostra discrezione: riparando gratuitamente le parti difettose oppure sostituendole con parti perfettamente funzionanti. Le parti sostituite diventeranno di nostra proprietà. La riparazione o la sostituzione di singole parti non comporta l'estensione del periodo di garanzia né l'applicazione di un nuovo periodo di garanzia per i singoli componenti. Per le parti di ricambio montate non decorre un periodo di garanzia separato. Non ci assumiamo alcuna garanzia per danni o difetti dei componenti o di altre parti causati da una sollecitazione eccessiva, una gestione o una manutenzione inadeguate. Quanto sopra si applica anche in caso di mancata osservanza delle istruzioni per l'uso e al montaggio di parti di ricambio o accessori che non appartengono alla nostra gamma di prodotti. Interventi o modifiche da parte di persone non autorizzate da noi faranno decadere la garanzia.

La garanzia non copre le parti danneggiate in seguito alla normale usura. **Per esercitare il proprio diritto alla garanzia o in caso di anomalie, richiesta di parti di ricambio o accessori, si prega di contattare la centrale del servizio di assistenza clienti all'indirizzo indicato di seguito:**

Centrale del servizio di assistenza clienti:

Albatros International GmbH

Konrad-Zuse-Str. 3

D-54552 Nerdlen (Germania)

Tel: +49 (0) 6592-1730200

Fax: +49 (0) 6592-1730209

www.albatros-international.de

info@albatros-international.eu

Con riserva di modifica.

Modello:

Acquistato presso:

A (località, via):

Nome dell'acquirente:

Via, numero civico:

CAP, località:

Telefono:

Data, firma:

Descrizione del difetto:

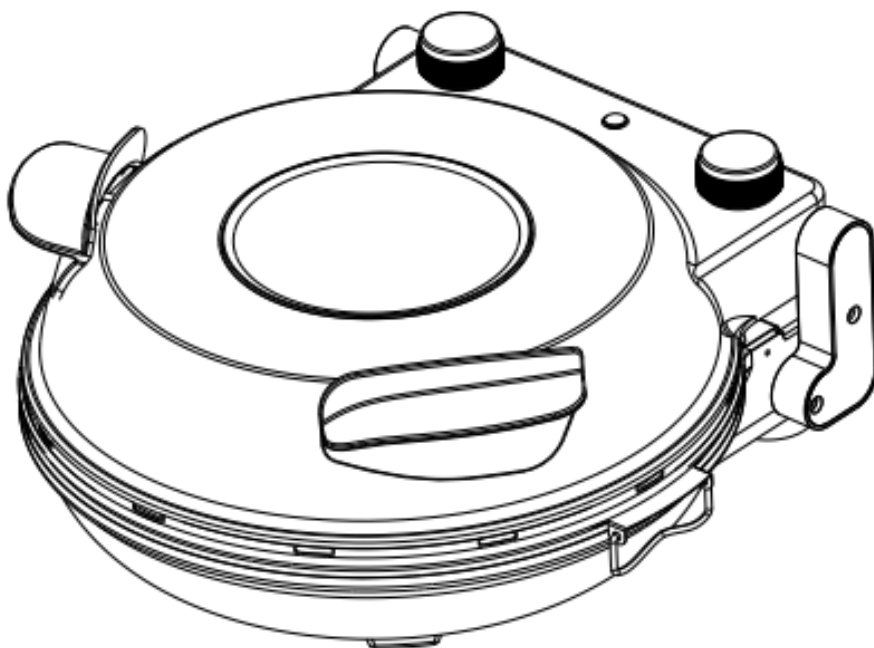


PizzaProfi

MANUAL DE INSTRUCCIONES HORNO DE PIZZA

ES

**Model : PizzaProfi 32cm Pizza Ofen
VAR.ID : 4038**



**Albatros International GmbH
Konrad Zuse Str. 3, D-54452 Nerdlen, Germany
info@Albatros-International.eu**

Introducción

Advertencias de seguridad
Uso del horno para pizza
Solución de problemas
Cocinar en la piedra
Cuidado y limpieza
Hacer pizza
Tipos de masa de pizza
Recetas de pizza

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- Hornee una pizza crujiente en 3-5 minutos.
- Modelo: Horno para pizza PizzaProfi de 32cm, VAR.ID.4038
- Voltaje: 220-240V~50-60Hz
- Consumo de energía: 1200W
- Se calienta a más de 380-400°C/416-752°F
- Control de temperatura con 5 niveles
- Interruptor de calefacción: doble calefacción/calentamiento inferior/calentamiento superior
- Horno para pizza con placa de piedra cerámica extraíble de ø30cm
- Accesorios: cortador de pizza, pala para servir, bandeja profunda.



ADVERTENCIA: Superficie caliente.
Las superficies pueden calentarse durante el uso.

- Los dispositivos no están destinados a ser operados con un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su personal de servicio o personas calificadas para evitar peligros.
- Consulte la sección correspondiente del manual para obtener instrucciones de limpieza.
- Este dispositivo puede ser utilizado por adultos mayores de 18 años y personas con capacidad física, sensorial o mental limitada o sin experiencia y conocimiento, siempre y cuando hayan sido supervisados o instruidos sobre cómo usar el dispositivo de manera segura y entender los riesgos asociados. Los niños (menores de 18 años) no deben jugar con el dispositivo.
- La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños, a menos que tengan más de 18 años y estén supervisados.
- Mantenga el dispositivo y su cable fuera del alcance de niños menores de 18 años.
- Solo para uso doméstico y en interiores.

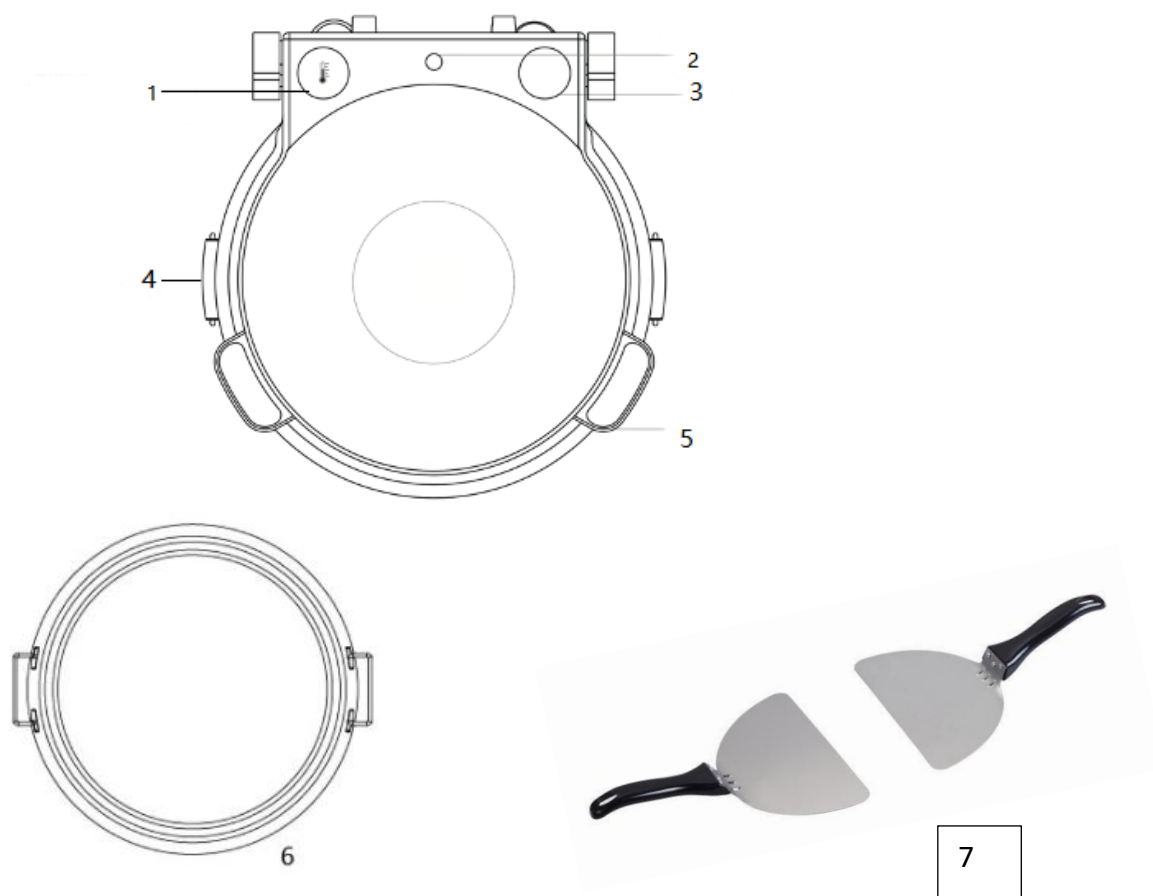
Importantes medidas de seguridad

Cuando utilice aparatos eléctricos, siempre se deben tomar medidas de seguridad básicas. Por favor, lea las siguientes medidas de seguridad antes de usar su producto.

1. Lea todas las instrucciones.
2. Nunca rocíe aceite, agua u otros líquidos directamente sobre la piedra del horno.
3. ¡Las superficies están calientes! No toque las superficies calientes. Los botones y las asas se calientan mientras el horno se calienta. Use guantes o manoplas para abrir la tapa del horno de pizza.
4. Tenga mucho cuidado al abrir el horno de pizza, ya que puede haber vapor acumulado que se libera rápidamente. Se recomienda usar guantes o manoplas para garantizar la seguridad al abrir el horno de pizza.
5. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o el aparato en agua u otros líquidos.
6. Cuando se utiliza cerca de niños, se requiere supervisión constante. Mantenga a los niños alejados. Está prohibido permitir que los menores de 18 años utilicen el horno de pizza.
7. Desenchufe el horno de pizza cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Déjelo enfriar antes de guardarlo.
8. No utilice el horno de pizza con un cable o enchufe dañados o después de que el aparato haya sufrido algún tipo de fallo o daño. Lleve el aparato a un servicio técnico autorizado para su revisión, reparación o ajuste. ¡Nunca lo repare usted mismo!
9. No se permite el uso de accesorios, ya que estos pueden causar lesiones.
10. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o encimera o entre en contacto con superficies calientes.
11. No coloque el horno de pizza sobre o cerca de una estufa de gas o eléctrica caliente o dentro de un horno de calefacción.
12. Tenga extremo cuidado al mover un aparato con aceite caliente u otros líquidos calientes.
13. Siempre conecte primero el enchufe al aparato y luego enchufe el cable a la toma de corriente. Para desconectarlo, coloque todos los controles en la posición "apagado" y luego retire el enchufe de la toma de corriente.
14. Use el horno de pizza solo para su propósito previsto.
15. Guarde este manual de instrucciones.

Este aparato no está diseñado para ser utilizado por niños menores de 18 años o personas enfermas sin supervisión. Los niños menores de 18 años deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el dispositivo.

Descripción de la pieza



- 1. Temperatura (0~5) Grada
- 2. Indicador de Encendido/Apagado
- 3. Dial de cuatro ajustes :



Encendido de calor inferior y superior



Calor inferior ON



Encendido del grill

OFF

Power OFF

- 4. Manija de la placa de cerámica
- 5. Manija de la tapa
- 6. Cazuela
- 7. Ayudas de servicio

Uso de su horno para pizza

Primera vez de uso

Cuando use su horno para pizza por primera vez, lea completamente este manual de instrucciones. Antes de cocinar por primera vez, caliente el horno para pizza durante 10 minutos con la tapa cerrada a nivel 4 para calentar la piedra a 320 °C. Esto quemará los lubricantes de los elementos calefactores del horno. Esto no afectará el rendimiento del horno y no será necesario repetir este proceso en el futuro.

Nunca rocíe aceite o agua directamente sobre la piedra al cocinar, condimentar o limpiar. Al cocinar sobre la piedra, coloque los alimentos crudos (pizza) directamente sobre la superficie de piedra. No se preocupe si hay pequeños rasguños o si la superficie de su piedra ha adquirido un color más oscuro. Esto es una señal de que su piedra se ha curtido bien.

Nunca use un cuchillo o cortador de pizza en la piedra, ya que esto podría dañar la superficie de cocción de grano fino.

El horno para pizza está diseñado para hacer deliciosas pizzas con masa fresca y pizzas congeladas descongeladas. Si usa una base de pizza congelada, descongele la base antes de cocinar. Esto dará como resultado una pizza crujiente. Si está haciendo masa fresca, espolvoree ligeramente la superficie en la que se preparó la masa con harina y coloque la masa directamente sobre la piedra. Si la masa está pegajosa, agregue más harina para evitar que se pegue a la placa durante la cocción. Pruebe una de las deliciosas recetas en este manual o puede crear sus propias recetas emocionantes.

Cuando abra el horno para pizza, tenga mucho cuidado, ya que los vapores acumulados pueden liberarse rápidamente. Se recomienda usar guantes para garantizar la seguridad.

Este dispositivo no puede ser utilizado por niños (personas menores de 18 años) y personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o con falta de experiencia y conocimientos. Los niños no deben jugar con el dispositivo. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños. Mantenga el dispositivo y su cable fuera del alcance de los niños.

Solución de problemas

PROBLEMA El indicador de calentamiento parpadea encendido y apagado.

CAUSA Esto es una luz automática del termostato.

SOLUCIÓN La luz permanecerá encendida hasta que el horno alcance la temperatura deseada.

PROBLEMA La parte superior de la pizza se quema.

CAUSA La temperatura del horno es demasiado alta.

SOLUCIÓN Si comprueba la pizza y ve que la parte superior se cocina más rápido que la inferior, ajuste el horno a la posición 4 y deje que la pizza siga cocinando sin la luz del termostato. Alternativamente, abra la tapa por unos minutos para que pueda vigilar la pizza mientras termina de cocinarse.

PROBLEMA La parte inferior de la pizza se quema.

CAUSA La temperatura del horno es demasiado alta.

SOLUCIÓN Asegúrese de que el horno esté precalentado a la posición 5. Cuando la luz del horno se apague, deje que la piedra descanse durante unos minutos antes de agregar la pizza. Si desea preparar varias pizzas seguidas, lo mejor es dejar la tapa abierta entre la preparación de pizzas durante unos minutos y volver a ajustar la posición del horno a la posición 4.

PROBLEMA La piedra del horno está sucia.

CAUSA Humedad en la parte inferior de la base.

SOLUCIÓN No se preocupe si la piedra tiene manchas. Cuantas más manchas tenga, mejor será el sabor que le dará a la pizza. Simplemente retire el exceso de material con las palas.

Preparación en la piedra

1. Antes de usar, verifique si la placa de cocción está limpia y libre de polvo. Asegúrese de que no haya nada más que la piedra de cocción en el horno de pizza.
2. Retire todo el material de embalaje y las pegatinas. Conecte el enchufe a la toma de corriente. Encienda el horno de pizza girando el botón de encendido y el botón del control de temperatura al máximo (5). La luz indicadora que muestra que el horno se está precalentando se encenderá. Es recomendable precalentar el horno durante 10 minutos para lograr el mejor rendimiento de cocción y resultados crujientes.
3. Precaliente durante 10 minutos. Después de eso, su horno de pizza está listo para usar.
4. Coloque su masa de pizza cocida o cruda directamente en la pala de pizza y agregue sus ingredientes favoritos. Nunca sobrecargue o apile demasiado los ingredientes de su pizza. Los ingredientes siempre deben estar por debajo de la altura de la bobina de calor superior para evitar que se quemen.
5. Asegúrese de que su horno de pizza esté precalentado. Deslice su pizza directamente desde la pala de pizza hasta la piedra caliente. ¡Atención! La piedra para pizza y las asas se calientan extremadamente. Nunca lo toque hasta que tenga la oportunidad de enfriarse.

6. Cierre la tapa de su horno para pizza y mantenga el botón en el nivel 5, dejando que su pizza se cocine durante 4-5 minutos o hasta que alcance el sabor deseado. Recuerde que cada pizza puede tener un grosor de corteza o coberturas diferentes, algunas pizzas pueden cocinarse más rápido que otras. Se recomienda abrir la tapa de su horno de pizza después de 3 minutos para verificar el progreso. Si su pizza aún no está lista, simplemente cierre la tapa y continúe cocinando hasta que alcance el sabor deseado.
7. Si su pizza se cocina demasiado rápido, simplemente gire el botón de temperatura de cocción en sentido horario a una configuración más baja para reducir la temperatura de cocción. Para aumentar la temperatura de cocción, gire el botón del regulador de temperatura en sentido horario a una configuración más alta.
8. Al cocinar con una base de pizza congelada, descongele la masa antes de usarla. Una vez que esté completamente descongelada, deslice su pizza directamente sobre la piedra caliente.
9. No use masa pegajosa en la piedra o en los separadores de pizza. Si su masa está pegajosa, le recomendamos que use una sartén para pizza para pre-cocinar la pizza y luego deslizarla directamente sobre la piedra. Espolvoree harina sobre la superficie donde se prepara la masa para evitar que se pegue a la piedra durante la cocción.
10. Si desea cocinar varias pizzas, repita el proceso anterior.

Cuidado y limpieza

Instrucciones de limpieza

Si cuida adecuadamente su horno para pizzas, le brindará buenos servicios durante muchos años. Después de cada uso, apague el horno para pizza y deje que se enfríe. Tenga cuidado, no toque ni limpie el horno para pizza hasta que todas las piezas se hayan enfriado a temperatura ambiente.

Para limpiar la parte exterior del horno para pizza, use solo un paño húmedo. Nunca sumerja el horno para pizza en agua u otros líquidos. Esto podría provocar una descarga eléctrica y / o dañar el horno.

Para limpiar la piedra, nunca use aceite, agua ni ningún otro producto de limpieza. Raspe la comida sobrante con una espátula o un cepillo duro y límpiela con un papel o un paño limpio.

Para limpiar los utensilios de servicio, enjuáguelos con agua tibia y detergente suave. Nunca los deje en remojo ya que esto podría dañarlos.

Nunca use la piedra para otros fines que no sean los previstos. La piedra está diseñada exclusivamente para su uso en el horno para pizza suministrado. Nunca coloque líquidos en la piedra, ya sean calientes o fríos.

Si sigue estas sencillas instrucciones de cuidado, el horno para pizza le brindará buenos servicios durante muchos años.

Tenga mucho cuidado al abrir el horno para pizza, ya que el vapor acumulado puede escapar rápidamente.

Topflappen o guantes de cocina son necesarios para garantizar la seguridad al abrir el horno de pizza.

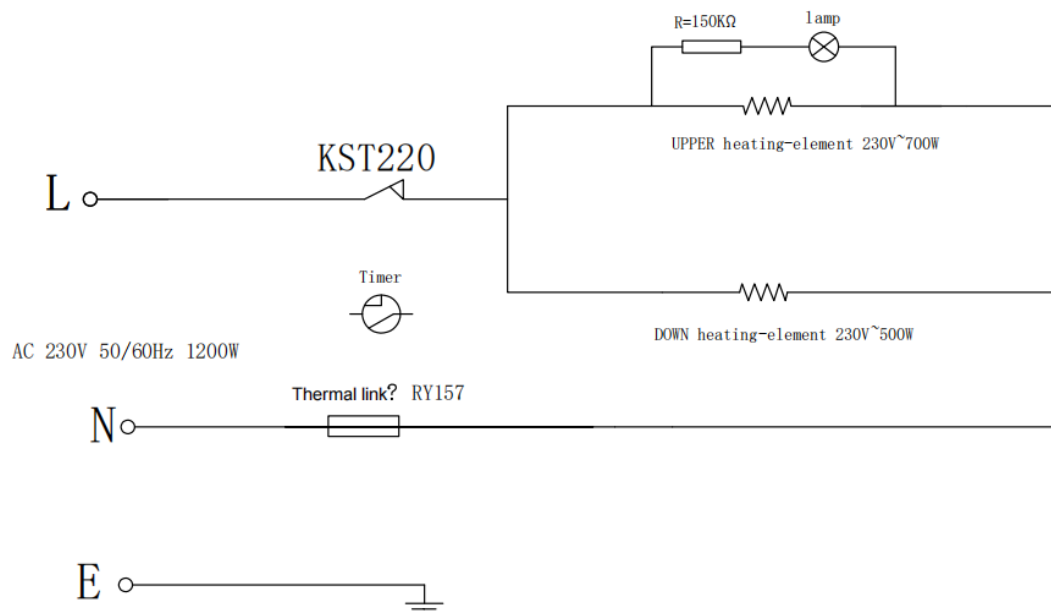
Limpie el cortador de pizza con agua tibia y detergente suave para platos.



Reciclado

Este símbolo indica que este producto no debe ser desechado con la basura doméstica de acuerdo con la Directiva 2012/19/UE. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana por una eliminación incontrolada de residuos, por favor, deséchelo de manera responsable para fomentar la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recolección o contacte al vendedor donde se adquirió el producto. Puede devolver este producto para su eliminación ambientalmente segura.

Diagramma elettronico



Recetas de horno de pizza - Receta básica de masa de pizza

Ingredientes (para 1 pizza)

- 1 sobre de levadura seca (0,25 onzas)
- 1 cucharadita de azúcar
- 1/2 cucharadita de sal
- 2 tazas de harina
- 2 cucharadas de aceite de oliva

Preparación

1. Mezclar 3/4 de taza de agua tibia, la levadura, el azúcar y la sal en un recipiente medidor. Revolver con un tenedor hasta que todo se haya disuelto. Cubrir con film transparente y dejar reposar en un lugar cálido durante 5 minutos o hasta que aparezcan burbujas en la superficie.
2. Tamizar la harina en un tazón. Agregar la mezcla de agua y levadura y el aceite. Mezclar todo hasta obtener una masa suave. Colocar sobre una superficie de trabajo ligeramente enharinada y amasar durante 10 minutos o hasta que la masa esté elástica. Colocar en un tazón ligeramente engrasado, cubrir con film transparente y dejar reposar durante 25-30 minutos en un lugar cálido hasta que la masa se haya duplicado.
3. Golpear la masa con el puño para desinflarla. Amasar sobre una superficie de trabajo ligeramente enharinada hasta que quede lisa.

Tipos de bases de pizza

Pizza congelada

Es rápido y fácil hornear tu pizza congelada directamente del congelador en el horno de pizza. 1. Encender el horno a la temperatura 3. Una vez que la luz se apague, colocar la pizza congelada directamente sobre la piedra y cerrar la tapa. Dejar que la pizza congelada se descongele en el horno durante aproximadamente 4 minutos. Una vez que la base se haya descongelado, aumentar la temperatura a 5 y hornear la pizza durante unos 5 minutos.

Mezcla de pizza o mezcla de pan

Es mejor utilizar una mezcla de pan de alta calidad. La mayoría de ellas tienen una receta de masa de pizza en el paquete, que indica que se debe usar un 10% menos de agua.

Pan de pita

Esta es una excelente alternativa saludable. Se pueden encontrar fácilmente en cualquier supermercado y solo necesitan de 2 a 3 minutos para cocinar en el HORNO DE PIZZA.

Base lista (fresca) Normalmente requieren unos minutos más de cocción, ya que tienden a tener una base más gruesa. Use menos cobertura para asegurarse de que el tiempo de cocción sea más corto.

Base lista (congelada)

Para obtener los mejores resultados, asegúrese de que la base esté descongelada. Para un método de descongelación rápida, configure el horno en el nivel 3. Agregue la cobertura a la base congelada. Una vez que se apague la luz, coloque la base de pizza congelada y cubierta en la piedra y cierre la tapa. Después de 2-3 minutos, configure el horno en el nivel 5 y cocine la pizza.

Calzone

Otra forma de comer pizza. Asegúrese de que no sean demasiado gruesas. Se pueden cocinar en la piedra o en un recipiente hondo. El queso ricotta es un gran relleno, ya que se puede hacer un calzone de postre con plátanos, manzanas salteadas, etc. y servirlo con helado.

Los componentes son un producto de calidad. Han sido diseñados de conformidad con los conocimientos técnicos actuales y fabricados cuidadosamente utilizando materiales de uso habitual de primera calidad. El período de garantía es de 24 meses y comienza en el momento de la entrega, la cual deberá acreditarse mediante recibo, factura o albarán. Dentro del período de garantía, nuestro Servicio de Atención al Cliente subsanará todos los fallos de funcionamiento de los componentes que se pueda demostrar que se deben a defectos del material a pesar haber realizado un uso cuidadoso de acuerdo con nuestras instrucciones de uso. La garantía se otorga de forma que las piezas defectuosas se reparan gratuitamente o se sustituyen por piezas sin defectos, a nuestra discreción. Las piezas sustituidas pasan a ser de nuestra propiedad. La reparación o la sustitución de piezas individuales no ampliará el período de garantía ni dará lugar a un nuevo período de garantía para los componentes individuales. No existe un período de garantía independiente para las piezas de recambio instaladas. La garantía no cubre los daños y defectos de los componentes o de sus piezas que se produzcan debido a un uso excesivo, una manipulación y un mantenimiento inadecuados. Esto también se aplica en caso de incumplimiento de las instrucciones de uso, así como también en caso de instalación de piezas de repuesto y accesorios que no figuran en nuestro programa. La intervención o modificación de los componentes por parte de personas no autorizadas por nosotros invalidará la garantía.

La garantía no cubre las piezas que se desgastan por el uso natural. En caso de reclamaciones de garantía, fallos de funcionamiento o necesidad de piezas de repuesto o accesorios, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente indicado a continuación:

Servicio de Atención al Cliente:

Albatros International GmbH
Konrad-Zuse-Str. 3
D-54552 Nerdlen (Alemania)

Tel: +49 (0)6592-1730200
Fax: +49 (0)6592-1730209

www.albatros-international.de
info@albatros-international.eu

Sujeto a cambios sin notificación previa.

Modelo:

comprado en:

en (ciudad, calle):

Nombre del comprador:

Calle, casa nº:

Código postal, ciudad:

Teléfono:

Fecha, firma:

Descripción del problema:



Declaration of Conformity

DE Deutsch

EG Konformitätserklärung

Wir erklären in alleiniger Verantwortlichkeit, daß unten nachfolgend bezeichnetes Produkt mit den folgenden Normen übereinstimmt (1) gemäß den Bestimmungen der Richtlinien (2) Prüfbericht (3) ausstellende Prüfstelle (4)

EN English

EC-DECLARATION OF CONFORMITY

We herewith declare in our sole responsibility that this product complies with the following standards (1) in accordance with the regulations of the undermentioned Directives (2) test report (3) issuing test office (4)

FR Français

CE-DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Nous déclarons, sous notre seule responsabilité, que ce produit est en conformité avec les normes ou documents normatifs suivants (1) en vertu des dispositions des directives (2) Compte-rendu de révision (3) effectué par (4)

PizzaProfi 32cm

Brand Sommertal

1200W, Var. ID.: 4038

Serial No.: 230600001.....230699999

- (1) EN IEC 55014-1: 2021; EN IEC 55014-2: 2021; EN IEC 61000-3-2: 2019+A1: 2021; EN 61000-3-3: 2013+A1: 2019+A2: 2021; EN 60335-1: 2012+A11: 2014+A13: 2017+A1: 2019+A2: 2019+A14: 2019+A15: 2021; EN 60335-2-9: 2003+A1: 2004+A2: 2006+A12: 2007+A13: 2010; EN 62233: 2008; EN 50564: 2011
- (2) 2011/65/EU; 2014/30/EU; 2014/35/EU; (EU) 2016/2282; (EC) 1275/2008; (EU) 2015/863; (EC) 1907/2006; (EU) 801/2013;
- (3) TLE-13SE0260HTSPB-A5; TLE-13MY1832HTSP-A7, A8, A9; TLE-ESH-Q21042901-A0; TLE-ESH-Q22061401-A0; TLE-ESH-P22081325;
- (4) LCIE China Company Limited

DE Für den Hersteller und verantwortlich für die technische Dokumentation

GB Importer and technical documents responsible

FR Manufacture Conservation des documents techniques

Dokumentationsbevollmächtigter:

Authorized person for the compilation of the technical documentation:

Nerdlen, 12.05.2023

Reinhard Neef, Geschäftsführung / Direction

Albatros International GmbH, Konrad Zuse Strasse 3, 54552 Nerdlen, Germany