

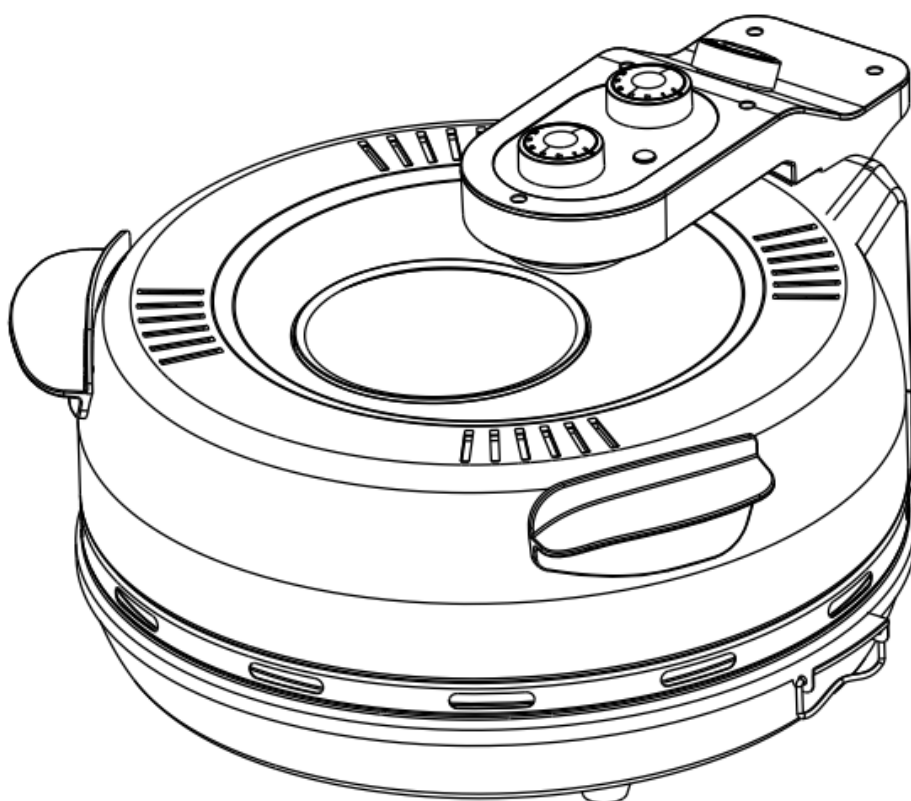


PizzaProfi XXL

BEDIENUNGSANLEITUNG

PIZZA OFEN

Model: PizzaProfi XXL 39cm Pizza Ofen
VAR.ID: 4039



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 39cm Pizzaofen, VAR.ID.4039
- Spannung: 220-240V~50-60Hz
- Leistungsaufnahme: 1600W
- Erhitzt auf über 350 - 380°C
- Temperaturregler mit 5 Stufen
- Heizschalter: Doppelheizung/Bodenheizung/Oberhitze
- Zeitschaltuhr: 0 ~ 15 Minuten
- Pizzaofen mit herausnehmbarer Keramiksteinplatte ø39cm
- Zubehör: Pizzaroller, Servierpaddel, tiefe Pfanne



ACHTUNG: Heiße Oberfläche.

Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.

CHARAKTERISTISCHE MERKMALE

- Kochen Sie eine leckere Pizza in 3-5 Minuten
- Stufenweiser Schalter zur Steuerung der oberen, unteren und beider Heizelemente.
- Dual M Heizelemente braten die Pizza gleichmäßiger, kauender und knuspriger
- Abnehmbarer wendbarer Backstein für eine einfache Reinigung
- Kühlbleibender Griff
- Tiefe Pfanne mit Griff
- Enthält Pizzaschneider und Servierpaddel.
- Einstellbare Temperaturregelung, max. 350-380°C
- 15 Minuten Timer-Steuerung
- Großes Sichtfenster
- Leistungsanzeige-Licht

DIE OBERFLÄCHEN KÖNNEN WÄHREND DES BETRIEBS HEISS WERDEN.

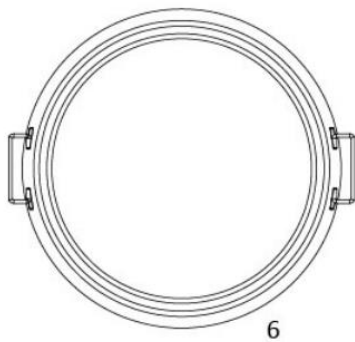
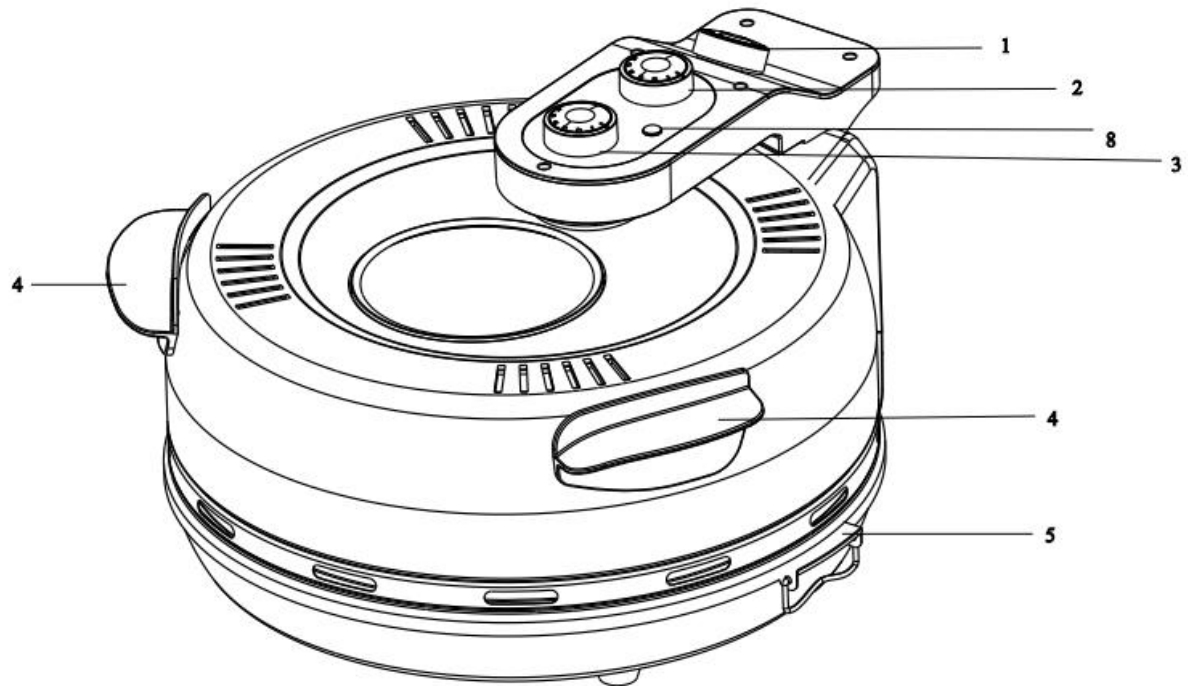
- Die Geräte sind nicht dafür vorgesehen, über einen externen Timer oder eine separate Fernsteuerung betrieben zu werden.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um eine Gefahr zu vermeiden.
- In Bezug auf die Anweisungen zur Reinigung verweisen Sie bitte auf den entsprechenden Abschnitt des Handbuchs.
- Dieses Gerät kann von Erwachsenen ab 18 Jahren sowie Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie in sicherem Umgang mit dem Gerät beaufsichtigt oder unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder (unter 18 Jahren) sollten nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern unter 18 Jahren durchgeführt werden.
- Halten Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 18 Jahren.
- Nur für den Haushalts- und Innenbereich geeignet.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

- Lesen Sie alle Anweisungen.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Die Knöpfe und Griffe werden während des Aufheizens des Ofens heiß. Verwenden Sie beim Öffnen des Deckels des Pizza-Makers bitte Ofenhandschuhe oder Handschuhe.
- Beim Öffnen des Pizza-Makers ist äußerste Vorsicht geboten, da sich aufgestauter Dampf schnell entladen kann. Zum Schutz wird empfohlen, Handschuhe oder Ofenhandschuhe zu tragen, wenn der Pizzaofen geöffnet wird.
- Um sich vor einem elektrischen Schlag zu schützen, tauchen Sie das Kabel, die Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Eine enge Überwachung ist erforderlich, wenn ein Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es wegräumen.
- Betreiben Sie kein Gerät mit beschädigtem Kabel oder Stecker oder nach einem Funktionsausfall oder einer Beschädigung des Geräts. Bringen Sie das Gerät zur Untersuchung, Reparatur oder Einstellung zur nächsten autorisierten Serviceeinrichtung.
- Die Verwendung von Zubehörteilen wird vom Gerätehersteller nicht empfohlen, da sie Verletzungen verursachen können.
- Lassen Sie das Kabel nicht über den Tisch- oder Thekenrand hängen oder heiße Oberflächen berühren.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds oder in einem Heizofen auf.
- Beim Bewegen eines Geräts mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten ist äußerste Vorsicht geboten.
- Schließen Sie immer zuerst den Stecker an das Gerät an und stecken Sie dann das Kabel in die Steckdose.
- Zum Trennen schalten Sie alle Bedienelemente in die "OFF"-Position und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf.
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen unter 18 Jahren oder kranke Personen ohne Aufsicht bestimmt. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

TEILEBESCHREIBUNG



1. Drehschalter für 4 Einstellungen:



Unter- und Oberhitze AN



Oberhitze AN



Unterhitze AN

OFF

Power OFF

2. Temperatur (0~5) Stufe

3. Timer 0-15 Minuten

4. Griff Deckel

5. Griff Keramikplatte

6. Pfanne

7. Servierhilfen

8. EIN/AUS Anzeige

VERWENDUNG IHRES PIZZA MAKERS

ERSTNUTZUNG

- Lesen Sie bitte vor der ersten Verwendung Ihres Pizza Makers die Anweisungen in dieser Anleitung durch. Lassen Sie den Ofen vor dem Kochen mit geschlossenem Deckel auf Stufe 4 für 10 Minuten laufen, um den Pizzastein auf 320°C aufzuwärmen. Dadurch werden Schmierstoffe von den Heizelementen des Ofens verbrannt und der Pizzastein wird vorgeheizt. Dies beeinträchtigt nicht die Leistung Ihres Ofens und muss auch in Zukunft nicht wiederholt werden.
- Verwenden Sie niemals Öl oder Wasser direkt auf dem Pizzastein beim Kochen, Würzen oder Reinigen. Wenn Sie auf dem Stein kochen, legen Sie die ungekochten Lebensmittel (Pizza) direkt auf die Steinfläche. Machen Sie sich keine Sorgen um kleine Kratzer oder dass sich die Oberfläche Ihres Steins dunkler verfärbt hat. Dies ist ein Zeichen dafür, dass Ihr Stein gut gewürzt ist.
- Verwenden Sie niemals ein Messer oder eine Pizzaschneidemaschine auf dem Stein, da dies die feinkörnige Kochfläche beschädigen könnte.
- Der Pizza Maker ist dafür konzipiert, köstliche Pizza aus frischem Teig und gefrorenen Pizzaböden zu machen. Wenn Sie einen gefrorenen Pizzaboden verwenden, lassen Sie den Boden vor dem Einlegen in den Ofen auftauen. Dies führt zu einer knusprig gekochten Pizza. Wenn Sie frischen Teig zubereiten, bestäuben Sie den Stein leicht mit Mehl, bevor Sie den Teig direkt auf den Stein legen. Wenn Ihr Teig klebrig ist, geben Sie mehr Mehl hinzu, da er sich sonst am Stein festsetzen kann.
- Sie können die Heizelemente durch den Stufenschalter auswählen, um die oberen Heizelemente, die unteren Heizelemente und beide Heizelemente oben und unten zu steuern.
- Machen Sie eine der leckeren Rezepte aus diesem Handbuch oder kreieren Sie Ihre eigenen aufregenden neuen Rezepte.
- Öffnen Sie den Pizza Maker mit äußerster Vorsicht, da sich aufgestauter Dampf schnell freisetzen kann. Es wird empfohlen, beim Öffnen des Pizzaofens Handschuhe zu tragen, um die Sicherheit zu gewährleisten.
- Dieses Gerät kann von Personen im Alter von 18 Jahren und älter sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie eine Anleitung oder Aufsicht zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung sollten nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Halten Sie das Gerät und sein Kabel von Personen unter 18 Jahren fern.

Fehlerbehebung

PROBLEM	Die Oberseite der Pizza brennt an.
URSACHE	Die Temperatur des Ofens ist zu hoch.
LÖSUNG	Wenn Sie beim Überprüfen der Pizza feststellen, dass die Oberseite schneller kocht als der Boden, stellen Sie die Ofeneinstellung zurück auf 4 und lassen Sie die Pizza ohne das Thermostatlicht weiter kochen. Alternativ können Sie den Deckel für ein paar Minuten offen lassen, um die Pizza beim Fertigbacken zu beobachten.
PROBLEM	Die Unterseite der Pizza brennt an.
URSACHE	Die Temperatur des Ofens ist zu hoch.
LÖSUNG	Stellen Sie sicher, dass der Ofen auf Stufe 5 vorgeheizt wurde. Wenn die Ofenlampe erlischt, lassen Sie den Stein einige Minuten ruhen, bevor Sie die Pizza hinzufügen. Wenn Sie hintereinander mehrere Pizzen backen möchten, ist es am besten, den Deckel zwischen den Pizzen für einige Minuten offen zu lassen und die Einstellung auf 4 zurückzustellen.
PROBLEM	Der Steinboden ist verschmutzt.
URSACHE	Feuchtigkeit auf der Unterseite des Teigs.
LÖSUNG	Keine Sorge, wenn der Stein verfärbt ist. Je stärker die Verfärbungen, desto besser ist der Geschmack, den er der Pizza verleiht. Entfernen Sie einfach überschüssiges Material mit den Metall-Paddeln.

KOCHEN AUF DEM STEIN

- Stellen Sie zuerst sicher, dass der Steuerknopf auf AUS steht und überprüfen Sie schnell, ob sich im Pizza Maker außer dem Kochstein nichts befindet.
- Schließen Sie das Netzkabel an die Steckdose an. Um Ihr Pizza Maker-Gerät einzuschalten, drehen Sie einfach den Kochtemperaturregler auf die maximale Hitzeeinstellung 5. Sie werden bemerken, dass die Hitzeanzeigeleuchte eingeschaltet wird. Dies zeigt an, dass Ihr Pizza Maker vorgeheizt wird. Durch Vorheizen des Ofens vor dem Gebrauch erzielen Sie bessere Backergebnisse.
- Stellen Sie den Timer für 10 Minuten zum Vorheizen ein, danach ist Ihr Pizza Maker einsatzbereit.
- Legen Sie Ihren gekochten oder ungekochten Pizzateig direkt auf die Pizzaschaufeln und fügen Sie Ihre Lieblingstoppings hinzu.
- Füllen Sie Ihre Pizza niemals zu stark oder zu hoch mit Toppings. Die Toppings sollten immer unterhalb der Höhe der oberen Heizspule bleiben, um ein Anbrennen zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass Ihr Pizza Maker vorgeheizt ist, schieben Sie Ihre Pizza von den Pizzaschaufeln direkt auf den heißen Stein. Achtung, der Pizzastein und die Griffe werden extrem heiß. Berühren Sie ihn zu keiner Zeit, bis er abgekühlt ist.
- Schließen Sie den Deckel Ihres Pizza Makers und halten Sie den Knopf auf Stufe 5 und lassen Sie Ihre Pizza 4-5 Minuten backen oder bis sie den gewünschten Geschmack hat. Denken Sie daran, dass jede Pizza eine unterschiedliche Krustenstärke oder Toppings haben kann und

einige Pizzen schneller als andere kochen können. Es wird empfohlen, den Deckel Ihres Pizza Makers 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 Sie den gewünschten Geschmack erreicht haben.

- Wenn Ihre Pizza zu schnell kocht, drehen Sie einfach den Kochtemperaturregler gegen den Uhrzeigersinn auf eine niedrigere Einstellung, um die Kochtemperatur zu reduzieren. Um die Kochtemperatur zu erhöhen, drehen Sie den Kochtemperaturregler im Uhrzeigersinn auf eine höhere Einstellung.
- Beim Kochen mit gefrorenem Pizzateig lassen Sie den Teig vor Gebrauch auftauen. Sobald er vollständig aufgetaut ist, schieben Sie Ihre Pizza direkt auf den heißen Stein.
- Verwenden Sie keinen klebrigen Teig auf dem Stein oder den Pizzaschaufeln. Wenn Ihr Teig klebrig ist, empfehlen wir Ihnen, eine Pizzapfanne zu verwenden, um die Pizza vorgegart zu backen und sie dann direkt auf den Stein zu schieben oder den Stein zu bemehlen und den Teig direkt darauf zu legen.
- Wenn Sie mehr Pizza zubereiten möchten, wiederholen Sie den oben genannten Vorgang.

REINIGUNGSANLEITUNG

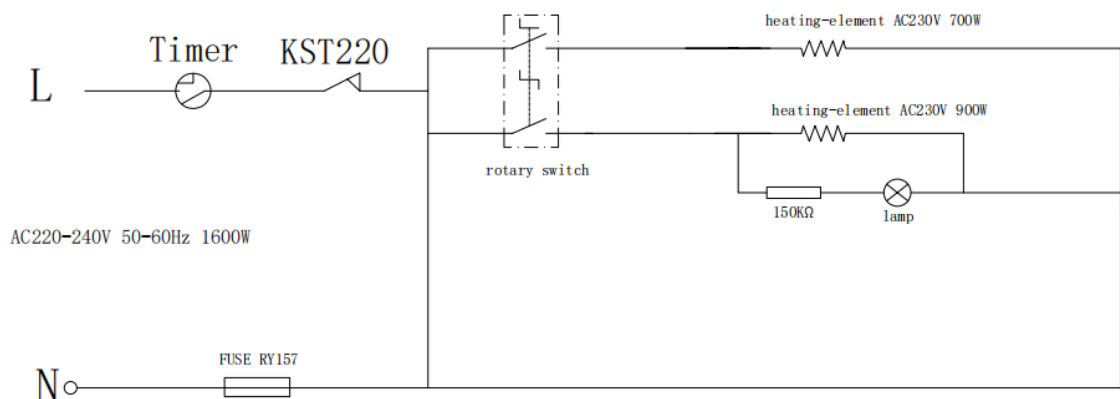
- Wenn Sie sich ordnungsgemäß um Ihre Pizza-Maschine kümmern, können Sie diese viele Jahre lang verwenden. Nach jeder Verwendung ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen. Berühren oder reinigen Sie die Pizza-Maschine nicht, bevor alle Teile Raumtemperatur erreicht haben.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Außenseite der Pizza-Maschine nur ein feuchtes Tuch. Tauchen oder tauchen Sie Ihre Pizza-Maschine niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Dies kann einen elektrischen Schlag und / oder Schäden am Ofen verursachen.
- Reinigen Sie den Stein niemals mit Kochöl, Wasser oder Reinigungsmitteln. Entfernen Sie überschüssige Lebensmittelreste mit einem Spatel oder einer steifen Bürste und wischen Sie sie mit einem Papiertuch oder einem sauberen Geschirrtuch ab. Waschen Sie die Paddel in warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel. Lassen Sie sie niemals im Wasser stehen, da die Saturation von Wasser die Paddel beschädigen kann.
- Verwenden Sie den Stein niemals für einen anderen Zweck als den vorgesehenen Gebrauch. Verwenden Sie ihn nicht als Untersatz oder Schneidebrett. Legen Sie niemals Flüssigkeiten auf den Stein, ob heiß oder kalt. Wenn Sie diese einfachen Pflegehinweise befolgen, können Sie Ihre Pizza-Maschine viele Jahre lang verwenden.
- Beim Öffnen der Pizza-Maschine ist äußerste Vorsicht geboten, da sich aufgestaute Dämpfe schnell freisetzen können. Topflappen oder Ofenhandschuhe werden empfohlen, um die Sicherheit beim Öffnen des Pizzaofens zu gewährleisten.
- Reinigen Sie den Pizzaschneider mit warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel.

Recycling



- Diese Markierung zeigt an, dass dieses Produkt gemäß der Richtlinie 2012/19/EU nicht zusammen mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden sollte. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, sollte es verantwortungsbewusst recycelt werden, 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 Einzelhändler, bei dem das Produkt erworben wurde. Dort kann das Produkt umweltgerecht recycelt werden.

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 XXL

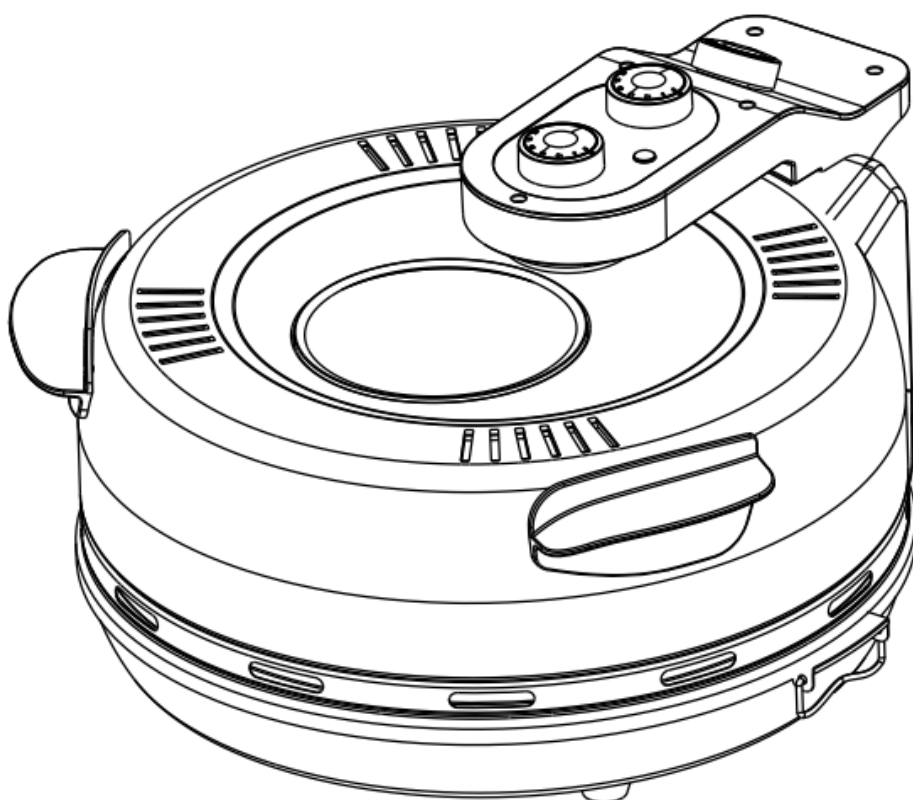
EN

INSTRUCTION MANUAL

PIZZA OVEN

Model: PizzaProfi XXL 39cm Pizza Oven

VAR.ID: 4039



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 Data

- •Model : PizzaProfi 39cm Pizzaoven, VAR.ID.4039
- • Voltage:220-240V~50-60Hz
- • Power consumption: 1600W
- • Heats to over 350-380°C
- • Temperature adjustable knob with 5 grades
- • Heater switch knob: Dual heater work /bottom heater work/ top heat work
- • Timer: 0 ~ 15 minutes
- • Pizza Oven with removable ceramic stone plate ø39cm
- • Accessories: pizza cutter , serving paddles, deep pan



CAUTION: Hot surface.

The surfaces are liable to get hot during use.

CHARACTERISTIC FEATURES

- Cook a nice pizza in 3-5 minutes
- Step switch to control the top, bottom, and both top & bottom heating elements.
- Dual M heating elements cook the pizza more evenly, chewier and crispy
- Removable reversible baking pizza stone for easy clean
- Cool touch handle
- Deep dish pan with handle
- Includes pizza cutter and serving paddles.
- Adjustable temperature control, max 350-380°C
- 15 minutes' timer control
- Big view window
- Power indicator light

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 below 18 years) shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children, aged below 18 years.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children, aged below 18 years.
- Household and indoor use only.

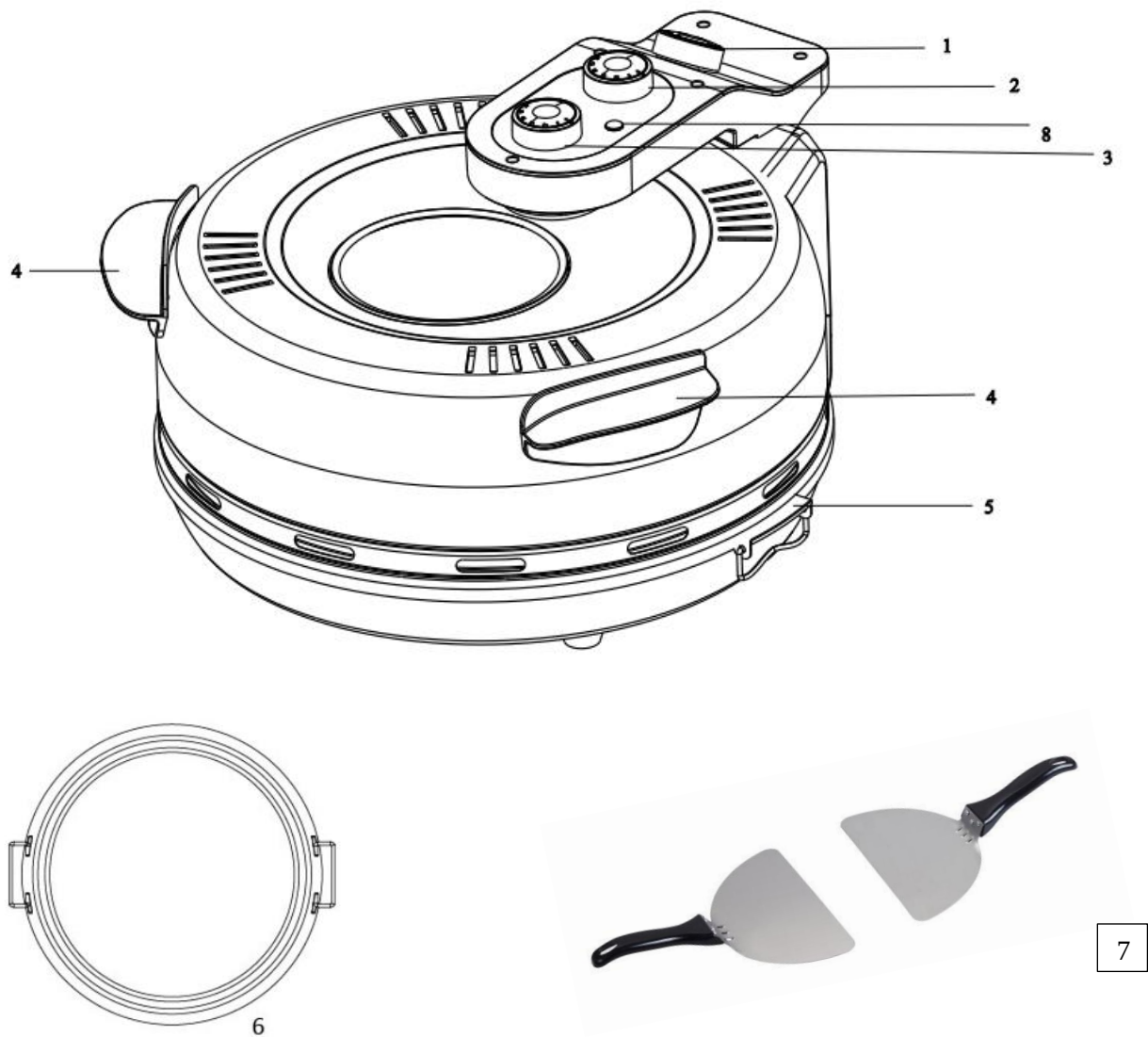
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. The knobs and handles will become hot while the oven is being heated. Please use oven mitts or gloves when opening the lid of the pizza maker.
- Extreme caution is needed when opening the Pizza Maker as built up steam may be quickly released. Gloves or oven mitts are recommended when opening the pizza oven to ensure safety
- To protect against electrical shock do not immerse the cord, plugs, or appliance in water or other liquids.
- Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting away.
- Do not operate any appliance with a damaged cord 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.
- The use of accessory attachments is not recommended by the appliance manufacturer as they may cause injuries.
- Do not let the cord hang over edge of table, counter or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heater oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Always attach the plug to the appliance first, then plug the cord into the wall outlet.
- To disconnect, turn any control to the "OFF" position, then remove the plug from wall outlet.
- Do not use appliance for anything other than intended use.
- Save this instruction manual.
- This appliance is not intended for use by people under the age of 18 years or infirm persons without supervision.

Children should be supervised to ensure that they do not play with appliance.

DESCRIPTION OF PARTS



1. Heater Switch knob with 4 setting as below:



Dual heater work



Bottom heater work



Upper heater work



Power off

2. Temperature control knob (0~5) grade

3. Timer 0-15 minutes

4. Top cover Handle

5. Cooking plate handle

6. Deep pan

7. serving paddles

8. Power indicator

USING YOUR PIZZA MAKER

FIRST TIME USE

- When using your Pizza Maker for the first time, please read the instructions contained in this manual. Before cooking, let your oven run for 10 minutes with the lid closed on setting 4 to warm up the pizza stone to 320°C. This will burn off any lubricants from the oven's heating elements and will also help to preheat your pizza stone. This will not affect the performance of your oven, nor will it be necessary to repeat this process any time in the future.
- Never use cooking oil or water directly on the cooking stone 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 a darker color. 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 Maker is designed to make delicious pizza from fresh dough and frozen pizza bases. 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 stone before placing the dough directly onto the stone. If you have sticky dough, add more flour to your dough as it will stick to the stone.
- You can choose the heating elements by step switch to control the top heating elements, bottom heating elements, and both top and bottom heating elements.
- 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 Maker as built up steam may be quickly released. Gloves are recommended when opening the pizza oven to ensure safety.
- This appliance can be used by people 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 shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
- Keep the appliance and its cord out of reach of people less than 18 years.

Trouble Shooting Guide

PROBLEM	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.
PROBLEM	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.
PROBLEM	Dirty Stone Base.
CAUSE	Moisture on bottom of base.
SOLUTION	Don't worry, if stone stains. The greater the stains, the better the flavor it gives the pizza. Just scrape off any excess material with the metal paddles.

COOKING ON THE STONE

- First, ensure the control knob is set to OFF and have a quick check inside your Pizza Maker to see that nothing is inside your oven other than the cooking stone.
- Plug the power cord into plug base. To turn your Pizza Maker appliance on, simply turn the cooking temperature control knob to the max heat setting 5. You will notice the heat indicator light go ON, This indicates that your Pizza Maker is pre-heating. By pre-heating your oven before using, you will achieve better baking results.
- Setting the timer for 10 minutes for pre-heating, after that your pizza maker is ready for use.
- Place your cooked or un-cooked pizza dough directly onto the pizza paddles and add your favorite toppings.
- Never over-fill or mount your topping too high on your pizza. The topping should always be below the height of the top-heating coil to avoid burning.
- Making sure your Pizza Maker 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.
- Close the lid of your Pizza Maker 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 Maker 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.

- If your pizza is cooking too quickly, simply turn the cooking temperature counter clockwise to a lower setting to reduce the cooking temperature. To raise the cooking temperature, turn the cooking temperature clockwise to a higher setting.
- 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.
- Do not use sticky dough on the stone or pizza paddles. If your dough is sticky, we recommend you use a pizza tray to par-cook the pizza then slide directly off onto the stone, or flour the stone and place dough directly on top.
- If you want to cook more pizza, repeat above process.
- Care and Cleaning

CLEANING INSTRUCTIONS

- If properly taken care of, your Pizza Maker will provide you with many years of use. After each use, unplug your Pizza Maker and let the appliance cool. Be careful not to touch or try to clean your Pizza Maker until all parts have cooled down to room temperature.
- To clean the outside of the Pizza Maker only use a damp cloth. Never dip or immerse your Pizza Maker 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 & 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. Do not use as a trivet as a cuffing stone. Never put liquids on the stone whether it is hot or cold. By following these simple points of care, your Pizza Maker will provide you with many years of use.
- Extreme caution is needed when opening the Pizza Maker as built up steam may be quickly released. Pot holders or oven mitts are recommended when opening the pizza oven to ensure safety.
- Clean the pizza cutter with warm water and mild dish soap

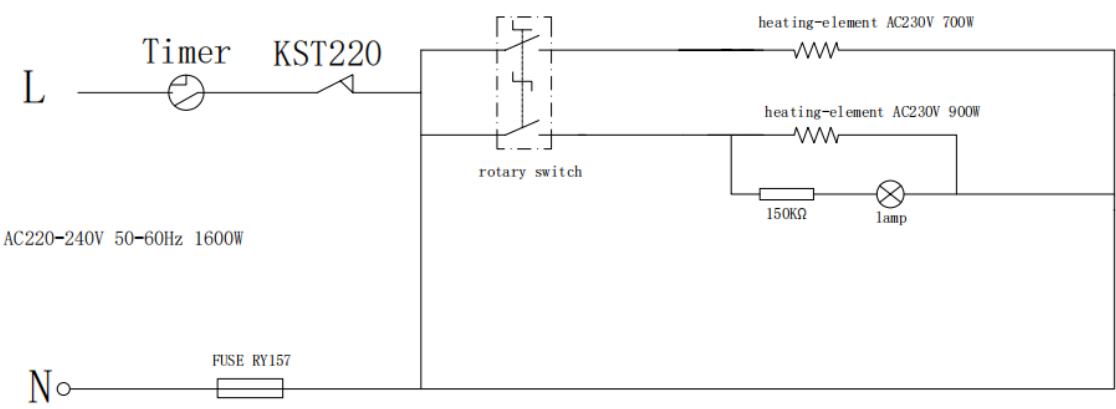
Recycling



- 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

Its 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 XXL

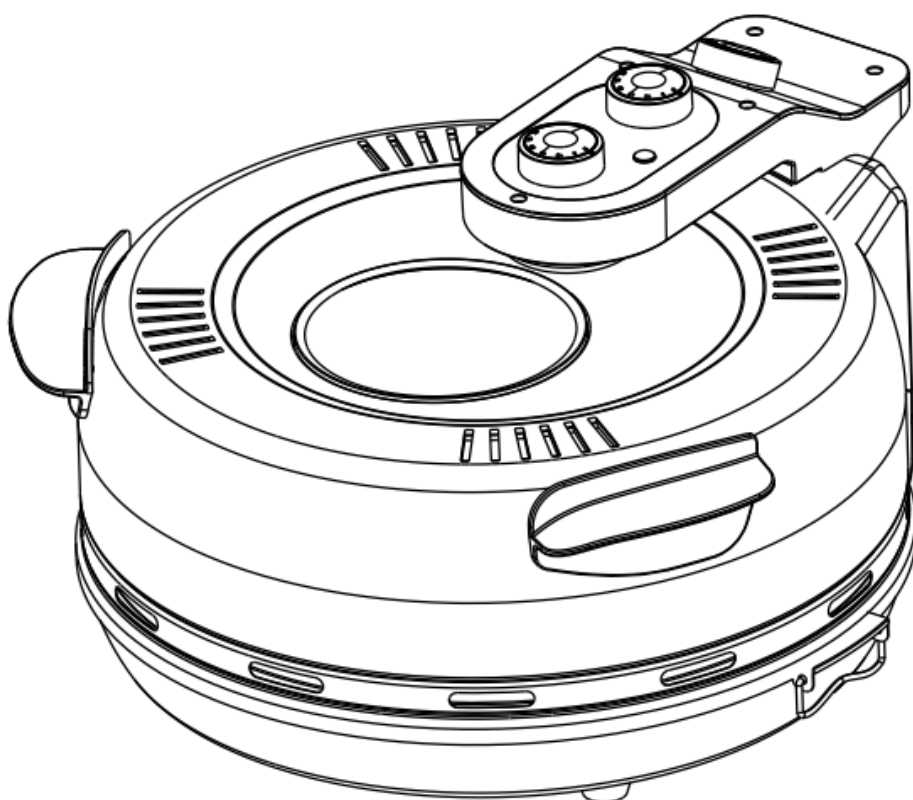
MODE D'EMPLOI

PIZZA FOUR

FR

Model: PizzaProfi XXL 39cm Pizza FOUR

VAR.ID: 4039



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 39cm, VAR.ID.4039
- Tension: 220-240V~50-60Hz
- Puissance électrique : 1600W
- Chauffe à plus de 350-380°C
- Thermostat réglable avec 5 niveaux
- Interrupteur de chauffage : double chauffage/chauffage inférieur/chauffage supérieur
- Minuteur : 0 ~ 15 Minutes
- 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.

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

- Cuisinez une belle pizza en 3 à 5 minutes.
- Interrupteur à pas pour contrôler les éléments de chauffage supérieur, inférieur et supérieur et inférieur.
- Les éléments de chauffage M doubles cuisent la pizza plus uniformément, de manière plus moelleuse et croustillante.
- Pierre à pizza amovible réversible pour un nettoyage facile.
- Poignée à toucher froid.
- Poêle profonde avec poignée.
- Inclus un coupe-pizza et des pagaies de service.
- Contrôle de température réglable, max 350-380°C
- Contrôle de minuterie de 15 minutes.
- Grande fenêtre de visualisation.
- Témoin lumineux d'alimentation.

LES SURFACES PEUVENT DEVENIR CHAUDES PENDANT L'UTILISATION.

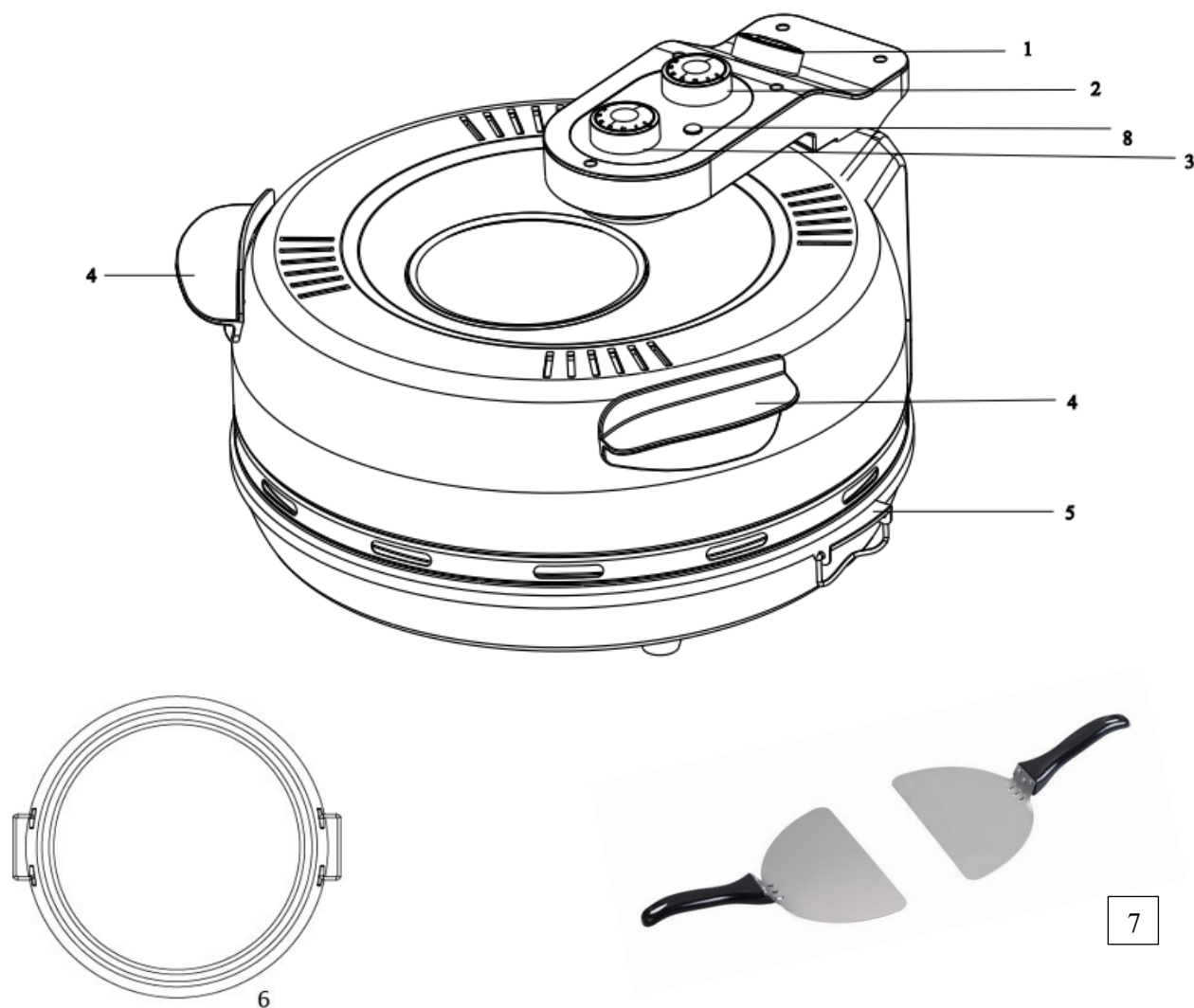
- Les appareils ne sont pas destinés à être utilisés au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes qualifiées similaires afin d'éviter tout danger.
- En ce qui concerne les instructions de nettoyage, merci de vous référer au paragraphe correspondant du manuel.
- Cet appareil peut être utilisé par des adultes âgés de 18 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, s'ils ont reçu une supervision ou une instruction concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et comprennent les dangers impliqués. Les enfants (âgés de moins de 18 ans) ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants de moins de 18 ans.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 18 ans.
- Usage domestique et intérieur uniquement.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies. Veuillez lire les précautions ci-dessous avant d'utiliser votre produit.

- Lire toutes les instructions.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Les boutons et les poignées deviendront chauds pendant que le four est chauffé. Veuillez utiliser des gants ou des maniques de four lors de l'ouverture du couvercle du four à pizza.
- Une extrême prudence est nécessaire lors de l'ouverture du four à pizza car de la vapeur peut s'accumuler et être rapidement libérée. Des gants ou des maniques de four sont recommandés lors de l'ouverture du four à pizza pour assurer la sécurité.
- Pour éviter tout choc électrique, ne pas immerger le cordon, les fiches ou l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé à proximité d'enfants.
- Débrancher l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laisser refroidir avant de ranger.
- Ne pas utiliser un appareil avec un cordon ou une fiche endommagé(e), ou après que l'appareil a mal fonctionné ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retourner l'appareil au centre de service autorisé le plus proche pour examen, réparation ou ajustement.
- L'utilisation d'accessoires n'est pas recommandée par le fabricant de l'appareil car ils peuvent causer des blessures.
- Ne pas laisser le cordon pendre au bord de la table, du comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
- Ne pas placer sur ou près d'une plaque chauffante à gaz ou électrique ou dans un four chauffant.
- Une prudence extrême doit être utilisée lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Attacher toujours la fiche à l'appareil en premier, puis brancher le cordon dans la prise murale.
- Pour débrancher, mettre tous les contrôles en position « OFF », puis retirer la fiche de la prise murale.
- Ne pas utiliser l'appareil pour autre chose que l'usage prévu.
- Conserver ce manuel d'instruction.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes de moins de 18 ans ou des personnes infirmes sans surveillance. Les enfants doivent être surveillés pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.

DESCRIPTION DES PIÈCES



1. Bouton rotatif pour 4 réglages:



Chaleur tournante marche



chaleur supérieure marche



Sole de chauffe marche



Interrupteur marche/arrêt

2. Température (0~5) niveau

3. Timer 0-15 minutes

4. Poignée de couvercle

5. Poignée de plaque en céramique

6. Poêle

7. Ustensiles de service

8. Marche / Arrêt visualisation

UTILISATION DE VOTRE FOUR À PIZZA

PREMIÈRE UTILISATION

- Avant d'utiliser votre four à pizza pour la première fois, veuillez lire les instructions contenues dans ce manuel. Avant la cuisson, laissez votre four chauffer pendant 10 minutes avec le couvercle fermé sur le réglage 4 pour préchauffer la pierre à pizza à 320°C. Cela brûlera tous les lubrifiants des éléments chauffants du four et aidera également à préchauffer votre pierre à pizza. Cela n'affectera pas les performances de votre four, et il ne sera pas nécessaire de répéter ce processus à l'avenir.
- Ne jamais utiliser d'huile de cuisson ou d'eau directement sur la pierre de cuisson lors de la cuisson, de l'assaisonnement ou du nettoyage. Lors de la cuisson avec la pierre, placez les aliments non cuits (pizza) directement sur la surface de la pierre. Ne vous inquiétez pas des petites éraflures ou que la surface de votre pierre ait pris une couleur plus foncée. C'est un signe que votre pierre a été bien assaisonnée.
- Ne jamais utiliser un couteau ou une roulette à pizza sur la pierre, car cela pourrait endommager la surface de cuisson à grain fin.
- Le four à pizza est conçu pour préparer de délicieuses pizzas à partir de pâte fraîche et de bases de pizza surgelées. Lors de l'utilisation d'une base de pizza surgelée, laissez-la décongeler avant de la placer dans le four. Cela donnera une pizza croustillante. Lors de la cuisson de pâte fraîche, farinez légèrement la pierre avant de placer la pâte directement sur la pierre. Si votre pâte est collante, ajoutez plus de farine car elle collera à la pierre.
- Vous pouvez choisir les éléments chauffants avec le commutateur à étapes pour contrôler les éléments chauffants supérieurs, inférieurs et supérieurs et inférieurs.
- Réalisez l'une des délicieuses recettes incluses dans ce livret ou créez vos propres recettes passionnantes.
- Une extrême prudence est nécessaire lors de l'ouverture du four à pizza car de la vapeur accumulée peut être rapidement libérée. Des gants sont recommandés lors de l'ouverture du four à pizza pour assurer la sécurité.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes âgées de 18 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, s'ils ont reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et comprennent les dangers impliqués. 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 personnes de moins de 18 ans.

Guide de dépannage

PROBLÈME	Le dessus de la pizza brûle.
CAUSE	La température du four est trop élevée.
SOLUTION	Si vous constatez que le dessus cuit plus rapidement que le fond, réduisez le réglage du four à 4 et laissez la pizza cuire sans que la lumière du thermostat soit allumée. Vous pouvez également laisser le couvercle ouvert pendant quelques minutes pour surveiller la fin de la cuisson.
PROBLÈME	Le fond de la pizza brûle.
CAUSE	La température du four est trop élevée.
SOLUTION	Assurez-vous que le four a été préchauffé sur le réglage 5. Lorsque la lumière du four s'éteint, laissez reposer la pierre pendant quelques minutes avant d'ajouter la pizza. Lorsque vous cuisinez plusieurs pizzas à la suite, il est préférable de laisser le couvercle ouvert pendant quelques minutes entre chaque cuisson, avec le réglage à 4.
PROBLÈME	La pierre de la base est sale.
CAUSE	L'humidité sur le fond de la base.
SOLUTION	Ne vous inquiétez pas si la pierre est tachée. Plus elle est tachée, meilleure sera la saveur qu'elle donnera à la pizza. Il suffit de racler tout excès de matériau avec les pagaies en métal.

CUISSON SUR LA PIERRE

- Tout d'abord, assurez-vous que le bouton de commande est sur OFF et vérifiez rapidement à l'intérieur de votre Pizza Maker qu'il n'y a rien d'autre que la pierre de cuisson dans votre four.
- Branchez le cordon d'alimentation dans la prise. Pour allumer votre appareil Pizza Maker, tournez simplement le bouton de commande de température de cuisson sur le réglage de chaleur maximale 5. Vous remarquerez que le voyant lumineux de chauffage s'allume. Cela indique que votre Pizza Maker est en préchauffage. En préchauffant votre four avant utilisation, vous obtiendrez de meilleurs résultats de cuisson.
- Réglez le minuteur sur 10 minutes pour le préchauffage, après quoi votre Pizza Maker est prêt à être utilisé.
- Placez votre pâte à pizza cuite ou crue directement sur les pelles à pizza et ajoutez vos garnitures préférées.
- Ne surchargez jamais vos pizzas ou montez trop haut vos garnitures sur votre pizza. Les garnitures doivent toujours être en dessous de la hauteur de la bobine de chauffage supérieure pour éviter de brûler.
- Assurez-vous que votre Pizza Maker est préchauffé, faites glisser votre pizza des pelles à pizza directement sur la pierre chauffée. **⚠ Attention**, la pierre à pizza et les poignées seront extrêmement chaudes. Ne la touchez jamais avant qu'elle ait eu le temps de refroidir.
- Fermez le couvercle de votre Pizza Maker et laissez le bouton sur le réglage 5 et laissez votre pizza cuire pendant 4 à 5 minutes, ou jusqu'à ce que le goût désiré soit atteint.

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 Pizza Maker après 3 minutes pour vérifier l'avancement, si votre pizza n'est pas prête, il suffit de fermer le couvercle et de continuer à cuire jusqu'à ce que vous atteigniez le goût désiré.

- Si votre pizza cuit trop rapidement, tournez simplement le bouton de commande de température de cuisson dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour réduire la température de cuisson. Pour augmenter la température de cuisson, tournez le bouton de commande de température de cuisson dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter le réglage.
- Lorsque vous cuisinez avec une base de pizza surgelée, laissez la pâte décongeler avant utilisation. Une fois complètement décongelée, faites glisser votre pizza directement sur la pierre chauffée.
- N'utilisez pas de pâte collante sur la pierre ou les pelles à pizza. Si votre pâte est collante, nous vous recommandons d'utiliser un plateau à pizza pour cuire la pizza à moitié puis de la faire glisser directement sur la pierre, ou de fariner la pierre et de placer directement la pâte dessus.
- Si vous voulez cuire plus de pizza, répétez le processus ci-dessus.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

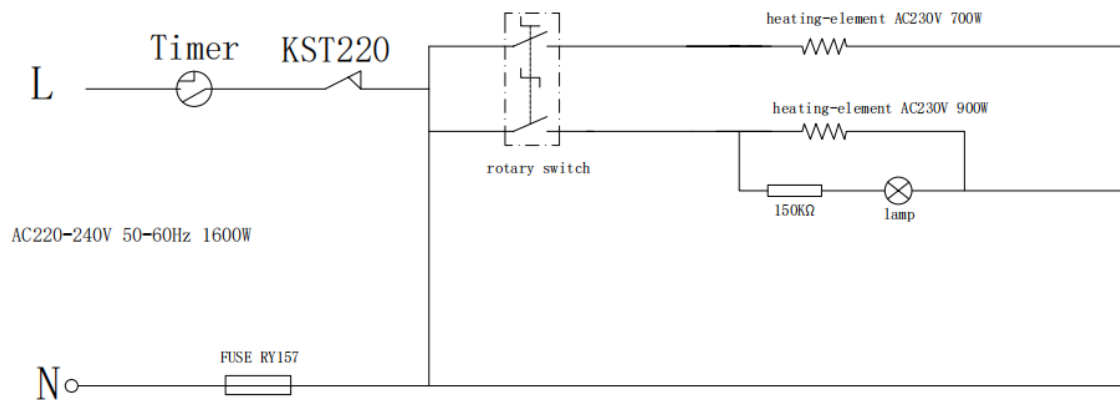
- Si votre Pizza Maker est bien entretenu, il vous durera de nombreuses années. Après chaque utilisation, débranchez votre Pizza Maker et laissez-le refroidir. Faites attention de ne pas toucher ou essayer de nettoyer votre Pizza Maker tant que toutes les pièces n'ont pas refroidi à température ambiante.
- Pour nettoyer l'extérieur du Pizza Maker, utilisez uniquement un chiffon humide. Ne plongez jamais votre Pizza Maker dans l'eau ou tout autre liquide. Cela pourrait causer une décharge électrique et/ou endommager le four.
- Pour nettoyer la pierre, n'utilisez jamais d'huile de cuisson, d'eau ou de détergents. Grattez tout excès de nourriture avec une spatule ou une brosse à poils raides et essuyez avec du papier absorbant ou un chiffon propre. Pour nettoyer les pagaies, lavez-les à l'eau chaude et avec un liquide vaisselle doux. Ne les laissez jamais tremper dans l'eau car cela endommagera les pagaies.
- N'utilisez jamais la pierre à d'autres fins que l'utilisation prévue. Ne l'utilisez pas comme dessous-de-plat ou comme pierre à découper. Ne mettez jamais de liquides sur la pierre, qu'elle soit chaude ou froide. En suivant ces simples règles d'entretien, votre Pizza Maker vous durera de nombreuses années.
- Une extrême prudence est nécessaire lors de l'ouverture du Pizza Maker car de la vapeur accumulée peut être rapidement libérée. Des gants de cuisine sont recommandés lors de l'ouverture du four à pizza pour assurer la sécurité.
- Nettoyez le coupe-pizza avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle doux.



Recyclage

- Cette marque indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers dans le cadre de la réglementation 2012/19/UE. Pour éviter tout danger pour l'environnement ou la santé humaine résultant d'une élimination incontrôlée des déchets, recyclez-le 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 contacter le détaillant où le produit a été acheté. Ils peuvent prendre ce produit pour un recyclage sûr pour l'environnement.

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 XXL

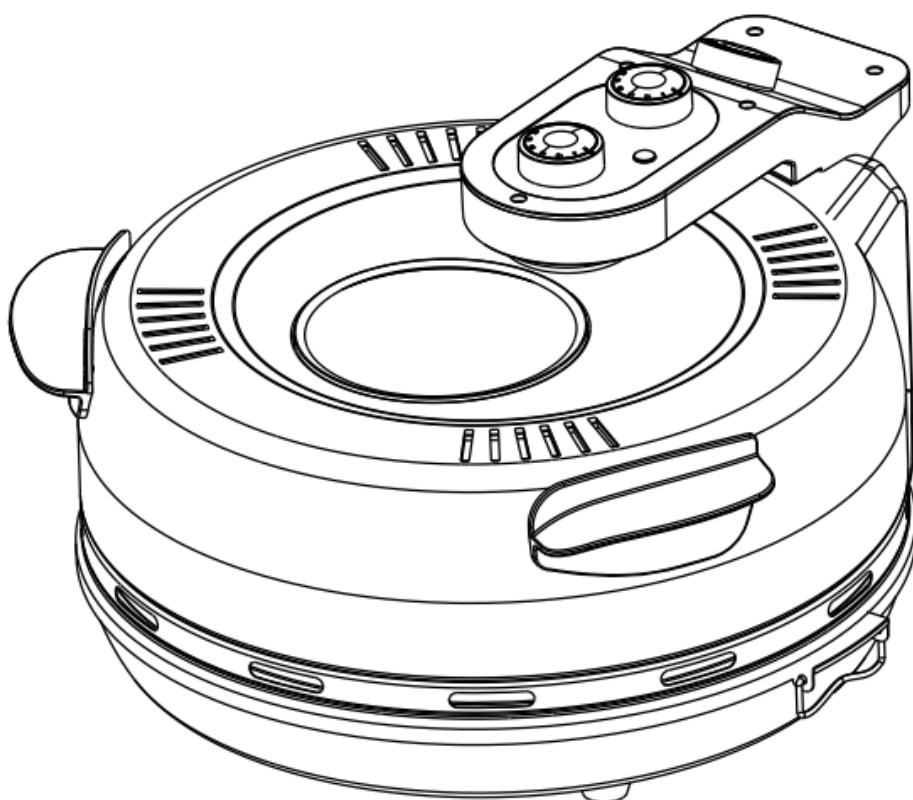


MANUALE D'USO

FORNO PER PIZZA

Model: PizzaProfi XXL 39cm Pizza Ofen

VAR.ID: 4039



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.4039
- Tensione: 220-240V~50-60Hz
- Potenza: 1600W
- Si riscalda a oltre 340-380°C/
- Regolatore di temperatura con 5 livelli
- Interruttore di riscaldamento: doppio riscaldamento/riscaldamento inferiore/riscaldamento superiore
- Timer: 0 ~ 15 minuti
- Forno per pizza con piastra in ceramica rimovibile ø39cm
- Accessori: tagliapizza, pala per servire, padella profonda.



ATTENZIONE: Superficie calda.

Le superfici possono diventare calde durante l'uso.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- Cuoci una buona pizza in 3-5 minuti
- Commutatore di livello per controllare gli elementi riscaldanti superiori, inferiori e entrambi.
- Doppio elemento riscaldante M cuoce la pizza in modo più uniforme, più masticabile e croccante
- Pietra per pizza reversibile rimovibile per una facile pulizia
- Maniglia cool touch
- Pan a profondità con maniglia
- Inclusi tagliapizza e pale per servire
- Controllo di temperatura regolabile, max 350-380°C
- Controllo timer di 15 minuti
- Grande finestra di visualizzazione
- Luce indicatrice di alimentazione

LE SUPERFICI POSSONO SCALDARSI DURANTE L'USO.

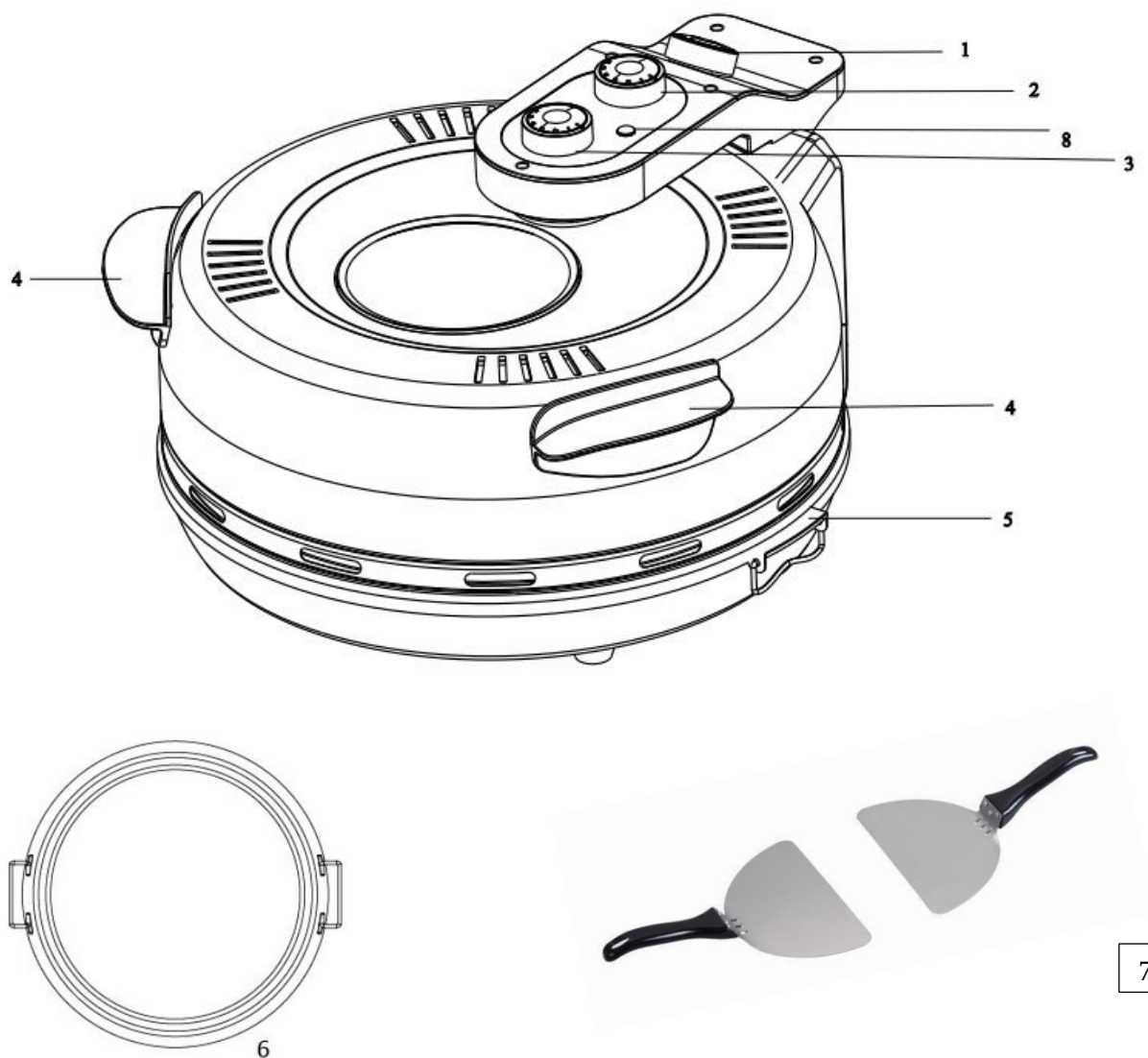
- L'elettrodomestico non è destinato ad essere utilizzato mediante un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da persone simili qualificate per evitare pericoli.
- Riguardo alle istruzioni per la pulizia, fare riferimento al paragrafo pertinente del manuale.
- Questo elettrodomestico può essere utilizzato da adulti di età superiore ai 18 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o mancanza di esperienza e conoscenza, se sono stati dati loro supervisione o istruzioni sull'uso dell'elettrodomestico in modo sicuro e comprendono i rischi coinvolti. I bambini (di età inferiore ai 18 anni) non devono giocare con l'elettrodomestico.
- La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere effettuate da bambini di età inferiore ai 18 anni.
- Tenere l'elettrodomestico e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore ai 18 anni.
- Uso domestico e interno soltanto.

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario seguire sempre le precauzioni di base per la sicurezza. Si prega di leggere le seguenti precauzioni prima di utilizzare il prodotto.

- Leggere tutte le istruzioni.
- Non toccare le superfici calde. Le manopole e le impugnature diventeranno calde durante il riscaldamento del forno. Si prega di utilizzare guanti da forno o guanti quando si apre il coperchio del pizza maker.
- È necessaria estrema cautela nell'aprire il Pizza Maker poiché il vapore accumulato potrebbe essere rilasciato rapidamente. Si consigliano guanti o guanti da forno quando si apre il forno per pizza per garantire la sicurezza.
- Per proteggersi contro le scosse elettriche, non immergere il cavo, le spine o l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- È necessaria la supervisione continua quando qualsiasi apparecchio è utilizzato vicino ai bambini.
- Scollegare dalla presa quando non in uso e prima della pulizia. Lasciare raffreddare prima di riporlo.
- Non utilizzare alcun apparecchio con un cavo o una spina danneggiata o dopo che l'apparecchio ha un malfunzionamento o è stato danneggiato in qualsiasi modo. Riportare l'apparecchio al centro di assistenza autorizzato più vicino per l'esame, la riparazione o la regolazione.
- L'uso di accessori non è raccomandato dal produttore dell'apparecchio poiché possono causare lesioni.
- Non far pendere il cavo sopra il bordo del tavolo, del bancone o toccare superfici calde.
- Non posizionare l'apparecchio su o vicino a una fonte di calore come un fornello a gas o elettrico o in un forno scalda-piatti.
- È necessaria estrema cautela quando si sposta un apparecchio contenente olio caldo o altri liquidi caldi.
- Attaccare sempre la spina all'apparecchio prima di inserire il cavo nella presa a muro.
- Per disconnettere, girare ogni controllo su "OFF", quindi rimuovere la spina dalla presa a muro.
- Non utilizzare l'apparecchio per altro scopo diverso dall'uso previsto.
- Conservare questo manuale di istruzioni.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone di età inferiore ai 18 anni o persone deboli senza supervisione. I bambini devono essere sorvegliati per evitare che giochino con l'apparecchio.

DESCRIZIONE DELLE PARTI



1. Manopola di controllo a rotazione con 4 impostazioni:



Calore inferiore e sopra-calore ATTIVO



Calore inferiore ATTIVO



Calore superiore ATTIVO

OFF

Power off

- 2. Temperatura (0~5) Scala
- 3. Timer 0-15 minuto
- 4. Maniglia del coperchio
- 5. Maniglia della piastra in ceramica
- 6. Padella
- 7. Accessori da servizio
- 8. Indicatore di accensione/spegnimento

USARE LA TUA PIZZA MAKER

PRIMO UTILIZZO

- Quando utilizzi la tua Pizza Maker per la prima volta, leggi le istruzioni contenute in questo manuale. Prima di cucinare, fai funzionare il tuo forno per 10 minuti con il coperchio chiuso al livello 4 per riscaldare la pietra per pizza a 320°C. Ciò brucerà qualsiasi lubrificante dagli elementi riscaldanti del forno e aiuterà anche a pre-riscaldare la pietra per la pizza. Questo non influirà sulle prestazioni del forno, né sarà necessario ripetere questo processo in futuro.
- Non utilizzare mai olio da cucina o acqua direttamente sulla pietra per la cottura, la stagionatura o la pulizia. Quando si cuoce sulla pietra, posizionare gli alimenti crudi (pizza) direttamente sulla superficie della pietra. Non preoccuparsi per i piccoli graffi o il fatto che la superficie della pietra sia diventata di colore più scuro. Questo è un segno che la pietra è stata ben stagionata.
- Non utilizzare mai un coltello o un tagliapizza sulla pietra in quanto ciò potrebbe danneggiare la superficie di cottura a grana fine.
- La Pizza Maker è progettata per fare deliziose pizze con pasta fresca e basi di pizza surgelate. Quando si utilizza una base di pizza surgelata, lasciare scongelare la base prima di inserirla nel forno. Ciò darà come risultato una pizza cotta croccante. Quando si cuoce la pasta fresca, cospargere leggermente la pietra di farina prima di posizionare la pasta direttamente sulla pietra. Se la pasta è appiccicosa, aggiungere più farina alla pasta poiché si attaccherà alla pietra.
- È possibile scegliere gli elementi riscaldanti utilizzando il selettore a gradini per controllare gli elementi riscaldanti superiori, inferiori e sia superiori che inferiori.
- Realizza qualsiasi delle deliziose ricette incluse in questo libretto o crea le tue nuove ricette.
- È necessaria estrema cautela quando si apre la Pizza Maker poiché il vapore accumulato potrebbe essere rilasciato rapidamente. Si consiglia di indossare i guanti quando si apre il forno per la pizza per garantire la sicurezza.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone di età superiore ai 18 anni e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza, se sono stati forniti di supervisione o istruzioni sul modo sicuro di utilizzare l'apparecchio e comprendono i rischi coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite dai bambini.
- Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata di persone di età inferiore ai 18 anni.

Guida alla risoluzione dei problemi

PROBLEMA	Il top della pizza brucia.
CAUSA	La temperatura del forno è troppo alta.
SOLUZIONE	Se pensi che il top stia cuocendo più velocemente rispetto alla base, riduci la temperatura del forno al livello 4 e lascia che la pizza continui a cuocere senza la luce del termostato accesa. In alternativa, lascia il coperchio aperto per un paio di minuti in modo da poter osservare la cottura della pizza.
PROBLEMA	Il fondo della pizza brucia.
CAUSA	La temperatura del forno è troppo alta.
SOLUZIONE	Assicurati che il forno sia stato preriscaldato al livello 5. Quando la luce del forno si spegne, lascia riposare la pietra per un paio di minuti prima di aggiungere la pizza. Quando cuoci più pizze una dopo l'altra, è meglio lasciare il coperchio aperto per qualche minuto tra una pizza e l'altra con la temperatura del forno ridotta al livello 4.
PROBLEMA	La pietra del fondo è sporca.
CAUSA	Umidità sul fondo della pietra.
SOLUZIONE	Niente paura, se la pietra si macchia. Più è macchiata, migliore sarà il sapore che darà alla pizza. Togli eventuali residui sulla superficie della pietra con le palette in metallo.

CUCINARE SULLA PIETRA

- Per prima cosa, assicurati che la manopola di controllo sia impostata su OFF e controlla rapidamente all'interno del tuo Fornetto per Pizza per verificare che non ci sia nulla all'interno del forno oltre alla pietra da cottura.
- Collega il cavo di alimentazione alla presa di corrente. Per accendere l'apparecchio del tuo Fornetto per Pizza, gira semplicemente la manopola del controllo della temperatura di cottura alla massima temperatura impostata su 5. Noterai che la spia di indicazione di calore si accende, il che indica che il tuo Fornetto per Pizza si sta preriscaldando. Preriscaldando il forno prima dell'uso, otterrai migliori risultati di cottura.
- Imposta il timer per 10 minuti per il preriscaldamento, dopo di che il tuo fornello per pizza è pronto per l'uso.
- Metti la tua pasta per pizza cotta o cruda direttamente sulle palette per pizza e aggiungi i tuoi ingredienti preferiti.
- Non riempire troppo la pizza o montare gli ingredienti troppo in alto sulla pizza. Gli ingredienti dovrebbero sempre essere al di sotto dell'altezza della bobina di riscaldamento superiore per evitare di bruciare.
- Assicurati che il tuo Fornetto per Pizza sia preriscaldato, quindi scivola la pizza fuori dalle palette per pizza e direttamente sulla pietra riscaldata. Attenzione, la pietra per pizza e le maniglie saranno estremamente calde. Non toccarla in nessun momento finché non si è raffreddata.
- Chiudi il coperchio del tuo Fornetto per Pizza e mantieni la manopola

impostata su 5 e lascia cuocere la pizza per 4-5 minuti, o fino al gusto desiderato. Ricorda, ogni pizza può avere uno spessore diverso per la crosta o gli ingredienti, alcune pizze possono cuocere più rapidamente di altre. Si consiglia di aprire il coperchio del tuo Fornetto per Pizza dopo 3 minuti per controllare i progressi; se la tua pizza non è pronta, semplicemente chiudi il coperchio e continua a cuocere fino al gusto desiderato.

- Se la tua pizza sta cuocendo troppo velocemente, gira semplicemente la manopola della temperatura di cottura in senso antiorario per ridurre la temperatura di cottura. Per aumentare la temperatura di cottura, gira la manopola della temperatura di cottura in senso orario.
- Quando si cucina con una base di pizza surgelata, lascia scongelare la pasta prima dell'uso. Una volta completamente scongelata, scivola la pizza direttamente sulla pietra riscaldata.
- Non utilizzare impasti appiccicosi sulla pietra o sulla pala per la pizza. Se l'impasto è appiccicoso, ti consigliamo di utilizzare un vassoio per pizza per cuocerla leggermente, quindi farla scivolare direttamente sulla pietra, oppure infarinare la pietra e posizionare direttamente l'impasto sopra.
- Se desideri cuocere più pizze, ripeti il processo sopra descritto.

ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

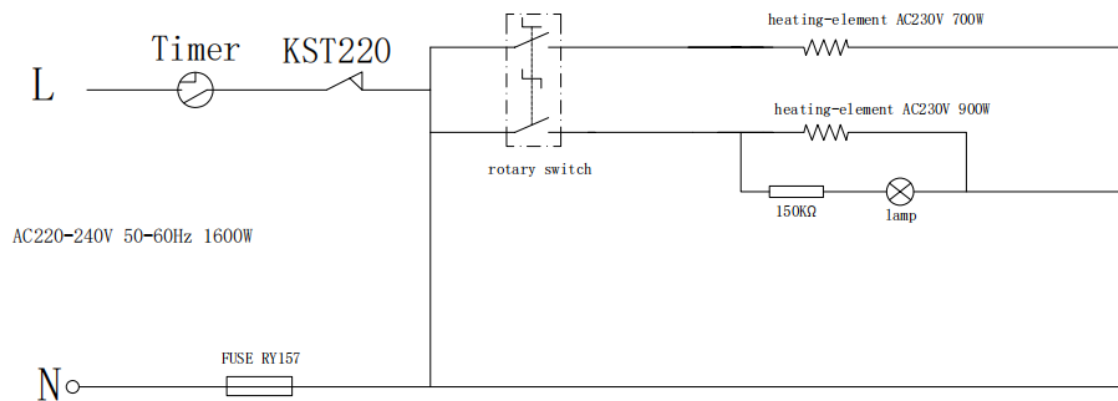
- Se si prende cura correttamente del proprio Pizza Maker, si potrà utilizzarlo per molti anni. Dopo ogni utilizzo, scollegare il Pizza Maker e lasciar raffreddare l'elettrodomestico. Fare attenzione a non toccare o cercare di pulire il Pizza Maker fino a quando tutte le parti si sono raffreddate alla temperatura ambiente.
- Per pulire solo l'esterno del Pizza Maker, utilizzare solo un panno umido. Non immergere mai il Pizza Maker in acqua o in qualsiasi altro liquido. Ciò potrebbe causare una scossa elettrica e/o danneggiare il forno.
- Per pulire la pietra, non utilizzare mai olio da cucina o acqua o qualsiasi detergente. Raschiare via gli eventuali residui di cibo con una spatola o una spazzola a setole rigide e pulire con carta assorbente o un panno pulito. Per pulire le pale, lavarle con acqua calda e un detergente per piatti delicato. Non lasciarle in ammollo in acqua, poiché l'acqua potrebbe danneggiare le pale.
- Non utilizzare mai la pietra per altri scopi diversi dall'uso previsto. Non utilizzare come sottopentola o come pietra da taglio. Non versare mai liquidi sulla pietra, sia essa calda o fredda. Seguendo questi semplici accorgimenti, il proprio Pizza Maker fornirà molti anni di utilizzo.
- Si consiglia estrema cautela nell'aprire il Pizza Maker in quanto il vapore accumulato potrebbe essere rilasciato rapidamente. Si consiglia l'uso di presine o guanti da forno quando si apre il forno per garantire la sicurezza.
- 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 XXL

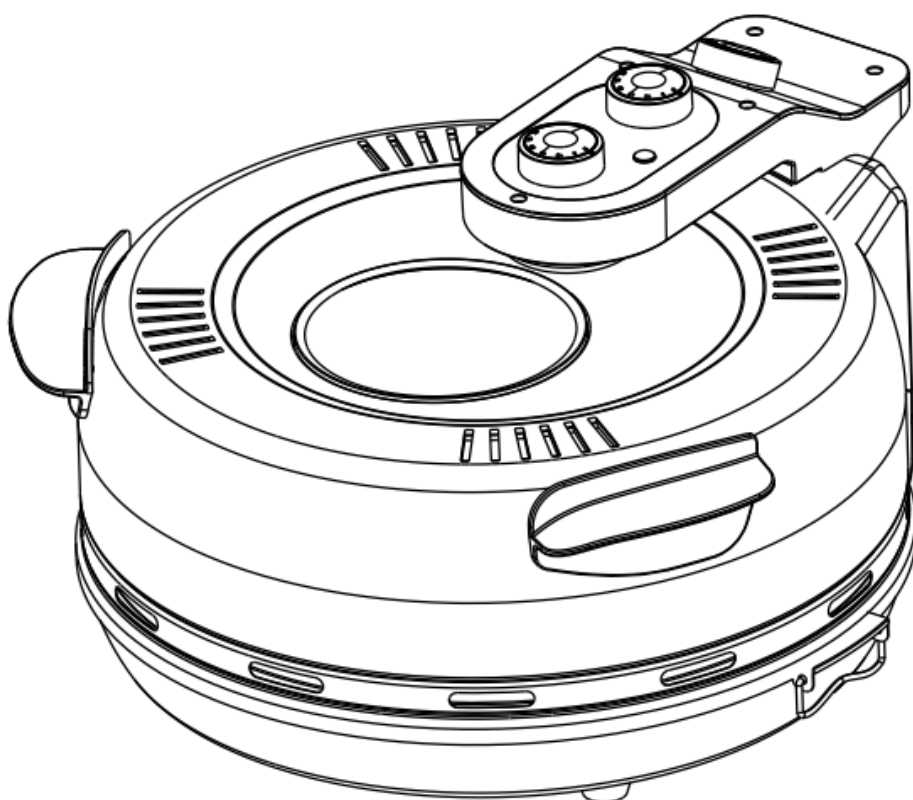
ES

MANUAL DE INSTRUCCIONES

HORNO DE PIZZA

Model: PizzaProfi XXL 39cm Pizza Ofen

VAR.ID: 4039



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 39cm, VAR.ID.4039
- Voltaje: 220-240V~50-60Hz
- Consumo de energía: 1600W
- Se calienta a más de 350-380°C
- Control de temperatura con 5 niveles
- Interruptor de calefacción: doble calefacción/calentamiento inferior/calentamiento superior
- Reloj conmutador: 0 ~ 15 minuto
- Horno para pizza con placa de piedra cerámica extraíble de ø39cm
- Accesorios: cortador de pizza, pala para servir, bandeja profunda.



ADVERTENCIA: Superficie caliente.

Las superficies pueden calentarse durante el uso.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Cocina una buena pizza en 3-5 minutos
- Interruptor de pasos para controlar los elementos calefactores superiores, inferiores y ambos superiores e inferiores.
- Los elementos calefactores dobles M cocinan la pizza de manera más uniforme, masticable y crujiente.
- Piedra para pizza extraíble y reversible para una fácil limpieza.
- Mango con tacto fresco.
- Bandeja de plato hondo con mango.
- Incluye cortador de pizza y paletas para servir.
- Control de temperatura ajustable, máximo de 350-380°C.
- Controlador de temporizador de 15 minutos.
- Ventana de vista grande.
- Luz indicadora de encendido.

LAS SUPERFICIES PUEDEN CALENTARSE DURANTE SU USO.

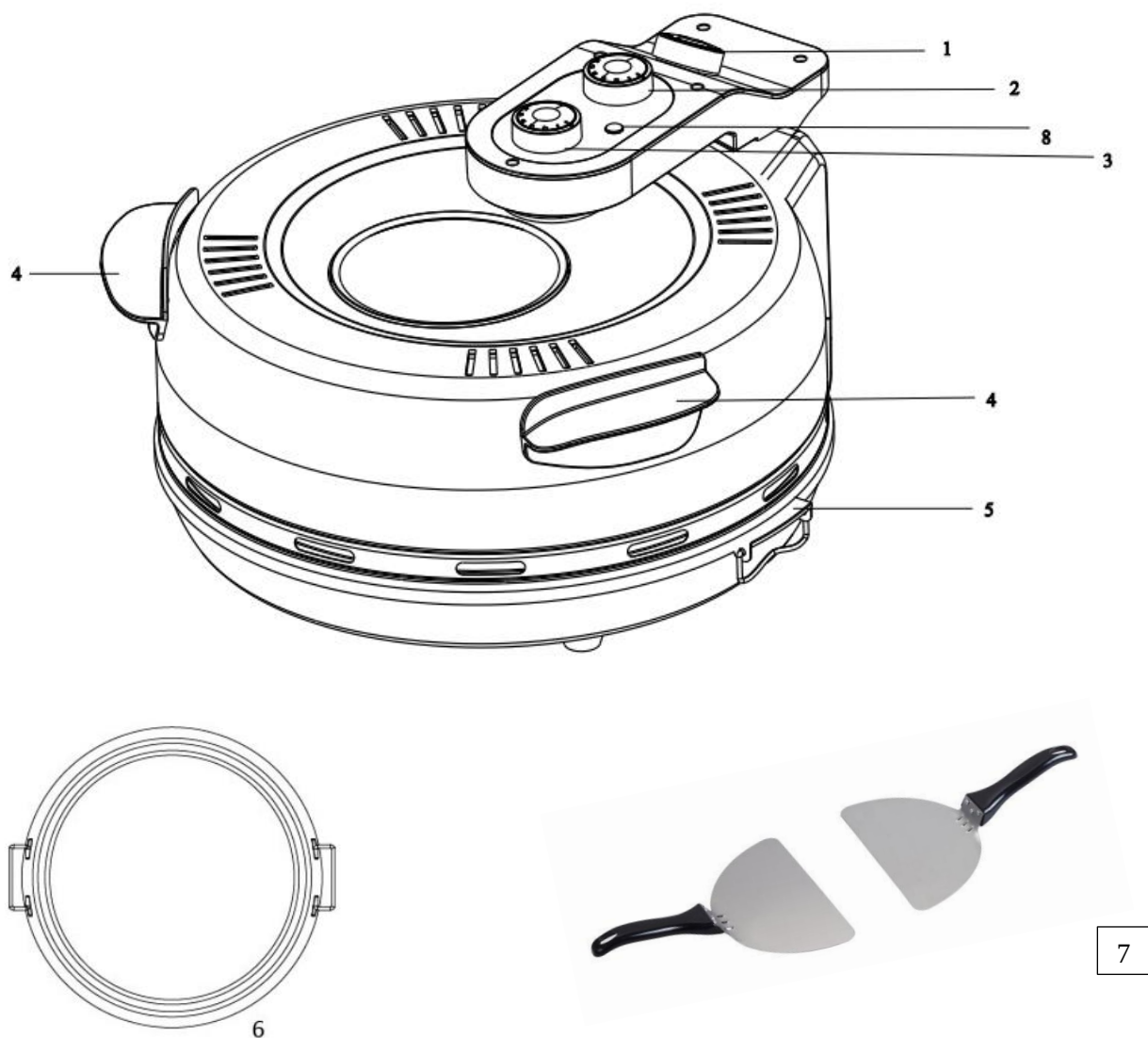
- Los electrodomésticos no están destinados a ser operados mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar un peligro.
- Con respecto a las instrucciones de limpieza, gracias por referirse al párrafo relevante del manual.
- Esta aplicación puede ser utilizada por adultos mayores de 18 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de manera segura y entienden los riesgos involucrados. Los niños (menores de 18 años) no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños menores de 18 años.
- Mantenga el electrodoméstico y su cable fuera del alcance de los niños menores de 18 años.
- Solo para uso doméstico e interior.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir precauciones de seguridad básicas. Por favor, lea las medidas de seguridad a continuación antes de utilizar su producto.

- Lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Los botones y las asas se calentarán mientras el horno esté siendo calentado. Por favor, use manoplas o guantes para abrir la tapa del horno de pizza.
- Se requiere extrema precaución al abrir el horno de pizza, ya que el vapor acumulado puede ser liberado rápidamente. Se recomienda el uso de guantes o manoplas para garantizar la seguridad.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, enchufes o el aparato en agua u otros líquidos.
- Es necesaria una supervisión cercana cuando se utiliza cualquier aparato cerca de niños.
- Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no se esté utilizando y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de guardarlo.
- No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato haya funcionado mal o haya sido dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.
- El uso de accesorios no es recomendado por el fabricante del aparato ya que pueden causar lesiones.
- No permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa, mostrador o toque superficies calientes.
- No coloque el aparato en o cerca de una hornilla o horno caliente de gas o eléctrico.
- Se debe tener extrema precaución al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Siempre conecte el enchufe al aparato primero, luego enchufe el cable en la toma de corriente de la pared.
- Para desconectar, coloque cualquier control en la posición "OFF", luego retire el enchufe de la toma de corriente de pared.
- No utilice el aparato para otra cosa que no sea su uso previsto.
- Guarde este manual de instrucciones.
- Este aparato no está destinado al uso de personas menores de 18 años o personas con discapacidad sin supervisión. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

Descripción de la pieza



1. Dial de cuatro ajustes:



Encendido de calor inferior y superior



Encendido del grill



Calor inferior ON

OFF

Power off

2. Temperatura (0~5) Grada

3. Controlador de temporizador 0-15 minutos

4. Manija de la tapa

5. Manija de la placa de cerámica

6. Cazuela

7. Ayudas de servicio

8. Indicador de Encendido/Apagado

USANDO TU PIZZERÍA

PRIMER USO

- Cuando uses tu Pizzería por primera vez, por favor lee las instrucciones contenidas en este manual. Antes de cocinar, deja que tu horno se caliente durante 10 minutos con la tapa cerrada en el ajuste 4 para calentar la piedra para pizza a 320°C. Esto quemará cualquier lubricante de los elementos calefactores del horno y también ayudará a precalentar la piedra para pizza. Esto no afectará el rendimiento de tu horno, ni será necesario repetir este proceso en el futuro.
- Nunca uses aceite de cocina o agua directamente en la piedra para pizza al cocinar, sazonar o limpiar. Al cocinar con la piedra, coloca los alimentos crudos (pizza) directamente en la superficie de la piedra. No te preocupes por los pequeños rasguños o que la superficie de la piedra se haya vuelto de un color más oscuro. Esto es una señal de que tu piedra para pizza ha sido bien sazonada.
- Nunca uses un cuchillo o cortador de pizza en la piedra ya que esto podría dañar la superficie de cocción de grano fino.
- La Pizzería está diseñada para hacer deliciosas pizzas con masa fresca y bases de pizza congeladas. Cuando uses una base de pizza congelada, deja que la base se descongele antes de colocarla en el horno. Esto dará como resultado una pizza crujiente y bien cocida. Al cocinar con masa fresca, espolvorea ligeramente la piedra con harina antes de colocar la masa directamente sobre la piedra. Si tienes una masa pegajosa, agrega más harina a tu masa ya que se pegará a la piedra.
- Puedes elegir los elementos calefactores con el interruptor de paso para controlar los elementos calefactores superiores, los elementos calefactores inferiores y ambos elementos calefactores superiores e inferiores.
- Haz cualquiera de las deliciosas recetas incluidas en este folleto o crea tus propias y emocionantes nuevas recetas.
- Se necesita extrema precaución al abrir la Pizzería ya que el vapor acumulado puede ser liberado rápidamente. Se recomiendan guantes al abrir el horno para pizza para garantizar la seguridad.
- Este electrodoméstico puede ser utilizado por personas mayores de 18 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado supervisión o instrucción sobre el uso del electrodoméstico de manera segura y entienden los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños.
- Mantén el electrodoméstico y su cable fuera del alcance de personas menores de 18 años.

Guía de Solución de Problemas

PROBLEMA	La parte superior de la pizza se quema.
CAUSA	La temperatura del horno es demasiado alta.
SOLUCIÓN	Si al comprobar la pizza piensas que la parte superior se está cocinando más rápido que la inferior, reduce el ajuste del horno a 4, dejando que la pizza siga cocinando sin la luz del termostato encendida. Alternativamente, deja la tapa abierta durante un par de minutos para que puedas ver cómo termina de cocinarse la pizza.
PROBLEMA	La parte inferior de la pizza se quema.
CAUSA	La temperatura del horno es demasiado alta.
SOLUCIÓN	Asegúrate de que el horno se haya precalentado en el ajuste 5. Cuando la luz del horno se apague, deja reposar la piedra durante un par de minutos antes de añadir la pizza. Cuando cocines pizzas adicionales una tras otra, es mejor dejar la tapa abierta durante unos minutos entre la cocción de las pizzas con el ajuste a 4.
PROBLEMA	La base de la piedra está sucia.
CAUSA	Humedad en la parte inferior de la base.
SOLUCIÓN	No te preocupes si la piedra está manchada. Cuanto mayores sean las manchas, mejor sabor le dará a la pizza. Simplemente raspa cualquier material sobrante con las paletas de metal.

COCINAR EN LA PIEDRA

- Primero, asegúrate de que el botón de control esté en OFF y echa un vistazo rápido dentro de tu Pizza Maker para asegurarte de que no haya nada dentro del horno aparte de la piedra para cocinar.
- Conecta el cable de alimentación a la base de enchufe. Para encender tu aparato Pizza Maker, simplemente gira el botón de control de temperatura de cocción hasta la máxima temperatura de 5. Verás que se enciende la luz indicadora de calor, lo que indica que tu Pizza Maker está precalentando. Precalentando el horno antes de usarlo, obtendrás mejores resultados de cocción.
- Establece el temporizador durante 10 minutos para precalentar, después de lo cual tu Pizza Maker estará listo para su uso.
- Coloca tu masa de pizza cocida o cruda directamente sobre las palas de pizza y añade tus ingredientes favoritos.
- Nunca sobrecargues ni coloques tus ingredientes demasiado altos en la pizza. Los ingredientes siempre deben estar por debajo de la altura de la bobina superior de calentamiento para evitar quemaduras.
- Asegúrate de que tu Pizza Maker esté precalentado, desliza la pizza de las palas de pizza directamente sobre la piedra caliente. Advertencia: la piedra de pizza y los mangos estarán extremadamente calientes. No la toques en ningún momento hasta que se haya enfriado.

- Cierra la tapa de tu Pizza Maker y mantén el botón en la posición 5 y deja que tu pizza se cocine durante 4-5 minutos, o hasta que alcance el sabor deseado. Recuerda que cada pizza puede tener un grosor de corteza o ingredientes diferentes, algunas pizzas pueden cocinarse más rápido que otras. Se recomienda abrir la tapa de tu Pizza Maker después de 3 minutos para comprobar el progreso, si tu pizza no está lista, simplemente cierra la tapa y continúa cocinando hasta que alcance el sabor deseado.
- Si tu pizza se cocina demasiado rápido, simplemente gira la temperatura de cocción en sentido antihorario a una configuración más baja para reducir la temperatura de cocción. Para aumentar la temperatura de cocción, gira la temperatura de cocción en sentido horario a una configuración más alta.
- Cuando cocines con una base de pizza congelada, deja que la masa se descongele antes de usarla. Una vez que esté completamente descongelada, desliza tu pizza directamente sobre la piedra caliente.
- No uses masa pegajosa en la piedra o en las palas de pizza. Si tu masa está pegajosa, te recomendamos que uses una bandeja para pizza para cocinar la pizza parcialmente y luego deslizarla directamente sobre la piedra, o espolvorea la piedra con harina y coloca la masa directamente encima.
- Si quieres cocinar más pizzas, repite el proceso anterior.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

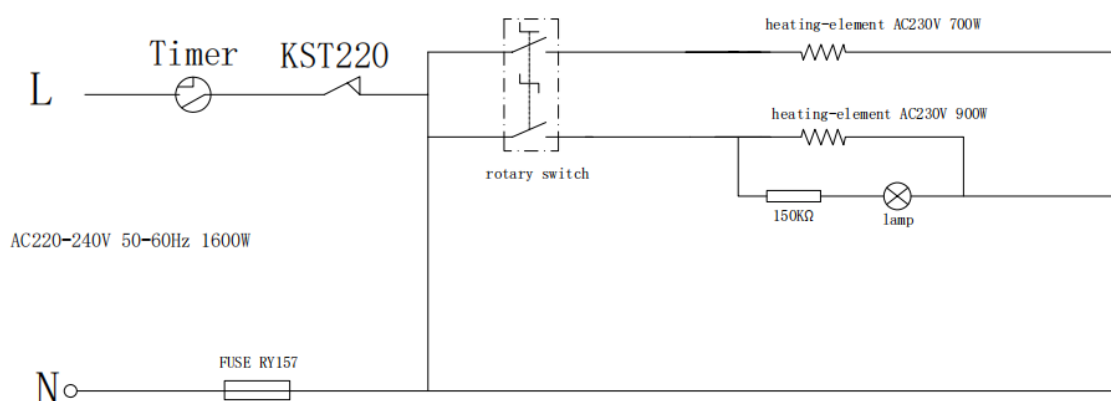
- Si se cuida adecuadamente, su Pizza Maker le brindará muchos años de uso. Después de cada uso, desenchufe su Pizza Maker y permita que el electrodoméstico se enfríe. Tenga cuidado de no tocar o intentar limpiar su Pizza Maker hasta que todas las partes se hayan enfriado a temperatura ambiente.
- Para limpiar el exterior de la Pizza Maker, use solo un paño húmedo. Nunca sumerja su Pizza Maker en agua u otros líquidos. Esto podría causar una descarga eléctrica y/o dañar el horno.
- Para limpiar la piedra, nunca use aceite de cocina, agua ni detergentes. Raspe cualquier exceso de comida con una espátula o un cepillo de cerdas duras y limpie con papel de cocina o un paño de cocina limpio. Para limpiar las paletas, lávelas con agua tibia y un detergente suave para platos. Nunca las deje en remojo en agua ya que la saturación de agua dañará las paletas.
- Nunca use la piedra para ningún otro propósito que no sea su uso previsto. No la use como salvamanteles o como piedra de corte. Nunca ponga líquidos en la piedra, ya sea caliente o fría. Siguiendo estos simples puntos de cuidado, su Pizza Maker le proporcionará muchos años de uso.
- Se necesita precaución extrema al abrir la Pizza Maker ya que puede haber vapor acumulado que se libera rápidamente. Se recomiendan agarraderas o guantes de horno al abrir el horno de pizza para garantizar la seguridad.
- Limpie el cortador de pizza con agua tibia y un 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 electrónico



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 XXL 39cm

Brand Sommertal

1600W, Var. ID.: 4039

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-A4; 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