

KLARSTEIN NIELSTREK  
TEIN NIELSTREK KLAR  
KLARSTEIN NIELSTREK  
TEIN NIELSTREK KLAR  
KLARSTEIN NIELSTREK  
TEIN NIELSTREK KLAR  
KLARSTEIN NIELSTREK

# KLARSTEIN

## Elektrischer Pizzaofen

Electric Pizza Oven

Four à pizza électrique

Horno de pizza eléctrico

Forno per pizza elettrico

Elektrische pizzaoven

Elektrisk pizzaugn

10032597



**Sehr geehrter Kunde,**

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Scannen Sie den folgenden QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten.




---

## INHALTSVERZEICHNIS

---

Sicherheitshinweise	4
Geräteübersicht	5
Inbetriebnahme und Bedienung	6
Rezepte	7
Reinigung und Pflege	8
Hinweise zur Entsorgung	8
Hersteller	8

English	9
Français	15
Español	21
Italiano	27
Nederlands	33
Svenska	39

---

## TECHNISCHE DATEN

---

Artikelnummer	10032597
Stromversorgung	220-240 V ~ 50/60 Hz
Leistung	1200-1500 W

---

## SICHERHEITSHINWEISE

---

Lesen Sie vor dem Gebrauch unbedingt die nachfolgenden Anweisungen, um Verletzungen oder Beschädigungen zu vermeiden und das beste Ergebnis mit dem Gerät zu erzielen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf. Wenn Sie dieses Gerät an eine andere Person weitergeben, stellen Sie sicher, dass Sie auch diese Bedienungsanleitung aushändigen.

Im Falle von Beschädigungen, die durch die Missachtung der Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung verursacht wurden, wird die Garantie ungültig. Der Hersteller/Importeur haftet nicht für Schäden, die durch Missachtung der Bedienungsanleitung, fahrlässigen Gebrauch oder Benutzung, die nicht in Übereinstimmung mit den Anforderungen dieser Bedienungsanleitung erfolgt, verursacht wurden.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Gerätes unterwiesen werden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung und vom Benutzer auszuführende Wartungsarbeiten sollten nicht von Kindern ausgeführt werden; es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgewechselt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Um Informationen zur Reinigung der Flächen zu erhalten, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, lesen Sie bitte den Abschnitt „REINIGUNG UND PFLEGE“ in der Bedienungsanleitung.
- Dieses Gerät ist nicht für die Bedienung über einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem bestimmt.
- Bevor Sie den Stecker mit der Netzsteckdose verbinden, prüfen Sie bitte, ob die Spannung und die Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät nur an geerdete Steckdosen (Schukosteckdosen) an.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt und bevor es gereinigt wird.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über scharfe Kanten hängt und halten Sie es von heißen Objekten und offenen Flammen fern.
- Tauchen Sie das Gerät oder den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es besteht Lebensgefahr aufgrund von Stromschlag!
- Um den Stecker aus der Steckdose zu entfernen, ziehen Sie am Stecker. Ziehen Sie nicht am Kabel.
- Berühren Sie das Gerät nicht, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und senden Sie es zur Reparatur an ein autorisiertes Service-Zentrum.

- Den Netzstecker des Gerätes nicht mit einer nassen Hand aus der Steckdose ziehen oder mit der Steckdose verbinden.
- Versuchen Sie unter keinen Umständen, das Gehäuse des Gerätes zu öffnen oder das Gerät selbst zu reparieren. Dies könnte einen Stromschlag verursachen.
- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.
- Dieses Gerät ist weder für den gewerblichen Gebrauch noch für den Gebrauch im Freien geeignet.
- Verwenden Sie das Gerät nur zu seinem bestimmungsgemäßen Zweck.
- Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät und knicken Sie es nicht.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Fläche, von der es nicht herunterfallen kann.
- Wenn Sie Produkte mit Antihafbeschichtung benutzen, stellen Sie bitte sicher, dass sich keine Vögel im gleichen Zimmer befinden und dass das Zimmer komplett geschlossen und gut belüftet werden kann.

## GERÄTEÜBERSICHT



- 1 Abdeckung
- 2 Backplatte
- 3 Basis
- 4 Anzeigelampe
- 5 Spatel (6 Teile)
- 6 Ausstechform

---

## INBETRIEBNAHME UND BETRIEB

---

### Vor der ersten Inbetriebnahme

Reinigen Sie Abdeckung, Backplatte und Spatel bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen (siehe „REINIGUNG UND PFLEGE“). Bei der ersten Verwendung des Gerätes könnte eine leichte Rauchentwicklung sowie ein spezieller Geruch entstehen. Das ist normal und geht von selbst wieder weg.

### Bedienung

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, flache sowie hitze- und spritzbeständige Fläche und an eine Stelle, wo es nicht herunterfallen kann.
2. Reinigen Sie das Heizelement vor dem Anschluss an die Stromversorgung.
3. Zum Einschalten des Geräts stecken Sie das Netzkabel in eine geeignete Steckdose.
4. Die Anzeigeleuchte leuchtet, sobald die Stromversorgung angeschlossen ist. Das Gerät heizt sofort auf.
5. Sie können die Oberseite der Abdeckung zum Warmhalten der Speisen verwenden.

**Hinweis:** Schalten Sie das Gerät 15 Minuten vor der Verwendung ein.

### Pizza backen:

1. Besprühen oder bestreichen Sie die Spatel mit einem Antihaft-Spray bzw. Öl für die erste Pizza.  
Den Teig, die Sauce sowie sämtliche Zutaten in kleine Schälchen füllen und um den Pizzaofen herum auf den Tisch stellen. Sie können die Pizza auf dem Spatel oder direkt auf der Backplatte backen.
2. Geben Sie etwas Mehl auf die Unterseite des Teigs, damit er nicht kleben bleibt, und legen Sie ihn auf den Spatel. (Bereiten Sie die Pizza nicht auf Ihrem Teller zu und versuchen dann, diese auf den Spatel zu schieben.) Bedecken Sie den Teig mit Tomatensoße und lassen Sie einen Rand von etwa einem halben Zentimeter. Wählen Sie Ihre Zutaten aus und belegen Sie die Pizza damit. Legen Sie die Pizza in die Vertiefung der Backplatte. Wenn die Pizza mit zu vielen Zutaten belegt wird, verlängert sich die Garzeit. Außerdem können die Zutaten auf dem Backblech verbrennen. Deshalb nicht zu viel Pizzabelag verwenden!
3. Die Backzeit richtet sich nach:
  - Art und Dicke des Teigs
  - Pizzabelag
  - Anzahl der Pizzas, die gleichzeitig gebacken werden
  - Umgebungsbedingungen des Aufstellortes des Gerätes (Temperatur, keine Zugluft usw.)
4. In der Regel ist die Pizza innerhalb von etwa 5 bis 7 Minuten fertig gebacken. Holen Sie die Pizza mithilfe des Spatels aus dem Pizzaofen. Vorsicht! Der Spatel ist heiß. Legen Sie den leeren, heißen Spatel auf eine hitzebeständige Fläche.

5. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, um es nach der Verwendung auszuschalten, und lassen Sie es mindestens 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es reinigen oder aufräumen.

---

## REZEPTE

---

### Zutaten

Pizzateig (für 4 Personen)  
500 g Weizenmehl  
1 Teelöffel Salz  
4 Esslöffel Olivenöl  
20 g Frischhefe oder 1 Päckchen Backhefe  
250 ml lauwarmes Wasser

### Vorbereitung

Das Mehl mit dem Salz und dem Öl in einer geeigneten Schüssel vermischen. Die Frischhefe im lauwarmen Wasser lösen und glattrühren. Dann diese Masse in das Mehl geben und verrühren. Die Backhefe können Sie direkt in das Mehl geben und dann das lauwarme Wasser hinzufügen. Alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. Ein Mixer mit Teighaken oder eine Küchenmaschine sind hierfür ideal. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und gut 45 Minuten aufgehen lassen bis sich das Volumen verdoppelt hat. Den Teig mit etwas Mehl bestreuen und die Masse bis zu einer Stärke von 3 mm ausrollen. Die Masse ab und zu umdrehen und mit Mehl bestreuen, um ein Klebenbleiben zu vermeiden. Dann mit der Ausstechform Scheiben ausstechen. Geben Sie diese Scheiben auf einen Teller oder ein Brett und streuen Sie extra Mehl auf die Teigscheiben, um ein Aneinanderkleben zu vermeiden. Während des Aufgehens können Sie die anderen Zutaten bereitstellen.

### Tomatensauce

1 Dose geschälte Tomaten  
1 kleine Dose Tomatenpüree  
Salz, Pfeffer, Oregano  
2 Esslöffel Olivenöl  
2 ausgepresste Knoblauchzehen

Die geschälten Tomaten zerkleinern und mit den übrigen Zutaten vermischen.

### Vorschläge, mit was Sie die Pizza belegen können:

Mozzarella, geraspelter Parmesankäse, geraspelter Goudakäse, Basilikum, Rukola, Oliven, Champignons, Anchovis, Kapern, Ananas, Artischockenherzen, Paprika, Zwiebelringe, Tomaten, Schinken, Salami, geräucherter Lachs, Garnelen, Thunfisch aus der Dose.

---

## REINIGUNG UND PFLEGE

---

- Lassen Sie den Pizzaofen nach Gebrauch mindestens 30 Minuten lang abkühlen, bevor Sie diese verstauen.
- Reinigen Sie die Abdeckung, Backplatte und Pizzaspatel mit warmem Wasser und einem weichen Tuch. Keine Teile in den Geschirrspüler legen!
- Tauchen Sie das Basisgerät niemals ins Wasser. Die Oberfläche ist mit einem feuchten Tuch zu reinigen.
- Bewahren Sie das Gerät mit dem Zubehör immer im ursprünglichen Karton auf, so dass nichts beschädigt werden kann.

---

## HINWEISE ZUR ENTSORGUNG

---



Befindet sich die linke Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2012/19/EU. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

---

## HERSTELLER

---

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland.



**Dear Customer,**

Congratulations on purchasing this device. Please read the following instructions carefully and follow them to prevent possible damages. We assume no liability for damage caused by disregard of the instructions and improper use. Scan the QR code to get access to the latest user manual and more product information.



---

## **CONTENTS**

---

Safety Instructions 10  
Parts Description 11  
Commissioning and Operation 12  
Recepe 13  
Cleaning and Care 14  
Hints on Disposal 14  
Producer 14

---

## **TECHNICAL DATA**

---

Item number	10032597
Power supply	220-240 V ~ 50/60 Hz
Power	1200-1500 W

---

## SAFETY INSTRUCTIONS

---

Before use make sure to read all of the below instructions in order to avoid injury or damage, and to get the best results from the appliance. Make sure to keep this manual in a safe place. If you give or transfer this appliance to someone else make sure to also include this manual.

In case of damage caused by user failing to follow the instructions in this manual the warranty will be void. The manufacturer/importer accepts no liability for damages caused by failure to follow the manual, a negligent use or use not in accordance with the requirements of this manual.

- This appliance can be used by children aged from 8 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 unless they are older than 8 years and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- 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 the surfaces which come in contact with food, please refer to the paragraph "CLEANING AND CARE" of the manual.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Before inserting the plug into the mains socket, please check that the voltage and frequency comply with the specifications on the rating label.
- Always plug the appliance into an earthed plug socket.
- Disconnect the mains plug from the socket when the appliance is not in use and before cleaning.
- Ensure that the mains cable is not hung over sharp edges and keep it away from hot objects and open flames.
- Do not immerse the appliance or the mains plug in water or other liquids. There is danger to life due to electric shock!
- To remove the plug from the plug socket, pull the plug. Do not pull the power cord.
- Do not touch the appliance if it falls into water. Remove the plug from its socket, and send it to an authorized service centre for repair.
- Do not plug or unplug the appliance from the electrical outlet with a wet hand.
- Never attempt to open the housing of the appliance, or to repair the appliance yourself. This could cause electric shock.
- Never leave the appliance unattended during use.
- This appliance is neither suitable for commercial use nor for use in the open air.
- Do not use the appliance for other than intended use.
- Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
- Place the appliance on a stable, level surface from which it cannot fall off.
- If you use products with non-stick surfaces, please make sure no birds are in the same room and that the room can be completely closed off and well-ventilated.

---

## PARTS DESCRIPTION

---



- 1 Cover
- 2 Baking plate
- 3 Base
- 4 Indicator light
- 5 Spatula (6 pieces)
- 6 Dough cutter

---

## COMMISSIONING AND OPERATION

---

### Before first use

Clean the cover, baking plate and spatulas before using the appliance for the first time (see "CLEANING AND CARE"). The appliance may emit some smoke and a characteristic smell when you switch it on for the first time. This is normal, and will stop soon.

### Operation

1. Place the appliance on a flat, stable, heat-resistant and splash-proof surface where it cannot fall.
2. Do clean the heating element before plugging in.
3. Plug the power cord into an appropriate electrical outlet to turn on the appliance.
4. The indicator light turns on when the power is connected. The appliance heats up immediately.
5. You can use the top surface of the cover to keep warm food.

**Note:** Turn on the appliance 15 minutes before use.

### How to bake pizza

1. Spray or wipe the spatulas with a non-stick spray or oil for the first pizza. Place the dough, sauce and all the ingredients in small bowls on the table around the pizza oven. You can bake the pizza on the spatula or directly on the baking plate.
2. Put some flour on the backside of the dough to avoid sticking and place it on the spatula (do not prepare pizza on your plate and try to slide it onto spatula). Coat with tomato sauce, leaving an edge of about half a centimetre. Pick your own ingredients and put them on the pizza. Insert the pizza into the recess of the baking plate. Coating your pizza with too much ingredients will result in a longer cooking time and ingredients burning on the baking sheet, be gentle with the amount of toppings!
3. The baking time depends on
  - the type of dough
  - the pizza topping
  - the number of pizzas to be baked at the same time
  - the ambient conditions where the appliance is located (temperature, draft-free place, etc.)
4. Under normal conditions the pizza is ready in about 5 to 7 minutes. Use the spatula to take out the pizza from the pizza oven. Careful! The spatula is hot. Place the empty, hot spatula on a heat-resistant surface.
5. Turn off the appliance after use by pulling out the plug from the socket and allow the appliance to cool down at least 30 minutes before cleaning and storing.

---

## RECEPE

---

### Ingredients

Pizza dough (for 4 people)  
500 gr. white flour  
1 tsp salt  
4 tsp olive oil  
20 gr. fresh yeast or 1 satchel of dried yeast  
250 ml lukewarm water

### Preparation

Combine the flour, salt and oil in a bowl. If using fresh yeast, dissolve it in the water and mix until smooth, then combine with the flour. If using dried yeast, mix it directly with the flour and then add the oil and water. When all the ingredients are mixed, knead the dough well by hand and continually pull and stretch it. You could also use a mixer with dough hooks or a food processor. Form the dough into a ball and leave covered for 45 minutes in a warm place until it has risen to double the size. Sprinkle the dough with a bit of flour; roll it out to 3 mm thickness. Turn the dough around a few times and sprinkle with flour in order to prevent sticking; form pizzas with the cutting ring. Put the rounds on a plate with grease-proof paper and lots of white flour between them to avoid sticking. While the dough is rising you can prepare the remaining ingredients.

### Tomato sauce

1 can peeled tomatoes  
1 small can tomato paste  
Salt, pepper, oregano  
2 tbsp. olive oil  
2 pressed cloves of garlic

Finely chop the peeled tomatoes and mix them with the other ingredients.

### Possible toppings

Mozzarella, grated parmesan cheese, grated Gouda cheese, basil, arugula, olives, mushrooms, anchovies, capers, pineapple, artichoke hearts, bell peppers, onions, tomatoes, ham, salami, smoked salmon, shrimp, canned tuna.

---

## CLEANING AND CARE

---

- Allow the hot appliance to cool down at least 30 minutes before cleaning and storing.
- Rinse the cover, baking plate and pizza spatulas with warm water and a soft cloth. Don't put any parts in the dishwasher.
- Never submerge the base in water. The surface can be cleaned by using a moist cloth.
- Always use the original box to store the appliance and its accessories to avoid damage.

---

## HINTS ON DISPOSAL

---



According to the European waste regulation 2012/19/EU this symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council or your household waste disposal service.

---

## PRODUCER

---

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Germany.

**Chère cliente, cher client,**

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement et respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter d'éventuels dommages. Nous ne saurions être tenus pour responsables des dommages dus au non-respect des consignes et à la mauvaise utilisation de l'appareil. Scannez le QR-Code pour obtenir la dernière version du mode d'emploi et des informations supplémentaires concernant le produit.




---

## SOMMAIRE

---

Consignes de sécurité	16
Description des pièces	17
Instructions d'utilisation	18
Rezepte	19
Nettoyage et entretien	20
Informations sur le recyclage	20
Fabricant	20

---

## FICHE TECHNIQUE

---

Numéro d'article	10032597
Alimentation	220-240 V ~ 50/60 Hz
Puissance	1200-1500 W

---

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

Avant d'utiliser l'appareil, lisez toutes les consignes suivantes pour éviter des blessures et des dommages, et pour optimiser les performances de votre appareil. Conservez cette notice d'utilisation dans un endroit sûr. Si vous donnez ou transférez cet appareil à un tiers, veuillez à lui remettre également cette notice d'utilisation.

En cas de détérioration due au non-respect par l'utilisateur des instructions de cette notice d'utilisation, la garantie est annulée. Le fabricant/importateur rejette toute responsabilité en cas de dommages dus au non-respect des instructions de la notice d'utilisation, à un usage négligent ou à l'usage non conforme aux exigences de cette notice d'utilisation.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou un manque d'expérience et de connaissances si elles ont été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil en toute sécurité et de comprendre les risques impliqués.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être réalisés par les enfants sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et s'ils sont supervisés.
- Gardez l'appareil et son câble hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Pour obtenir des instructions sur comment nettoyer les surfaces qui sont en contact avec des aliments, reportez-vous au paragraphe « NETTOYAGE ET ENTRETIEN » du mode d'emploi.
- Les appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Avant d'insérer la fiche de l'appareil dans une prise secteur, vérifiez que la tension et la fréquence du secteur correspondent aux spécifications indiquées sur la plaque signalétique.
- Branchez l'appareil sur une prise raccordée à la terre.
- Débranchez la fiche électrique de la prise électrique quand l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas sur des arêtes coupantes et maintenez-le éloigné des objets chauds et des flammes nues.
- N'immergez jamais l'appareil ou sa fiche dans de l'eau ni dans aucun autre liquide. Cela peut provoquer un choc électrique !
- Pour débrancher la fiche de la prise, saisissez la fiche et tirez-la hors de la prise. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation.
- Ne touchez pas l'appareil s'il est tombé dans de l'eau. Débranchez la fiche de la prise électrique et envoyez-le dans un centre de réparation agréé pour le faire réparer.
- Ne branchez pas et ne débranchez pas l'appareil de la prise électrique avec les mains mouillées.
- N'essayez pas d'ouvrir le boîtier de l'appareil ni de réparer l'appareil vous-même. Cela peut provoquer un choc électrique.



- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est en fonctionnement.
- Cet appareil n'est pas conçu pour un usage commercial ni pour un usage en plein air.
- N'utilisez pas cet appareil à un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
- N'enroulez pas le cordon d'alimentation autour de l'appareil et ne le pliez pas.
- Placez l'appareil sur une surface horizontale et stable, de laquelle il ne peut pas tomber.
- Si vous utilisez des produits antiadhésifs, veillez à ce qu'il n'y ait aucun oiseau dans la pièce et à ce que la pièce soit complètement fermée et bien aérée.

---

## DESCRIPTION DES PIÈCES

---



- 1 Couvercle
- 2 Plaque de cuisson
- 3 Base
- 4 Voyant
- 5 Spatules (6 pièces)
- 6 Découpe pâte

---

## INSTRUCTIONS D'UTILISATION

---

### Avant la première utilisation

Nettoyez le couvercle, la plaque de cuisson et les spatules avant d'utiliser l'appareil pour la première fois (voir « NETTOYAGE ET ENTRETIEN »). Il se peut, lors de la première utilisation de le four à pizza, que vous constatiez un léger développement de fumées et une odeur particulière. Rien d'anormal à cela; ces phénomènes disparaîtront d'eux-mêmes.

### Utilisation

1. Placez le four à pizza sur une base stable, plate et à l'abri de la chaleur et des éclaboussures, à un endroit d'où elle ne peut pas tomber.
2. Nettoyez les éléments chauffants avant de brancher.
3. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique appropriée pour allumer l'appareil.
4. Le voyant s'allume quand l'alimentation électrique est connectée. L'appareil commence immédiatement à chauffer.
5. Vous pouvez utiliser la surface supérieure du couvercle pour maintenir les aliments chauds.

**Remarque :** Allumez l'appareil 15 minutes avant l'utilisation.

### Comment cuire des pizzas :

1. Pulvériser ou enduisez les spatules avec une huile ou un spray anti-adhérent pour la première pizza.  
Placez la pâte, la sauce et tous les ingrédients dans de petits bols sur la table autour de le four à pizza. Vous pouvez cuire la pizza sur la spatule ou directement sur la plaque de cuisson.
2. Mettez un peu de farine au dos de la pâte pour éviter qu'elle ne colle, puis mettez la pâte sur la spatule (ne préparez pas de pizza sur votre plaque pour essayer ensuite de la faire glisser sur la spatule). Enduisez-la de sauce tomate en laissant un bord non enduit d'un demi-centimètre environ. Choisissez vos ingrédients et mettez-les sur la pizza. Insérez la pizza dans le renforcement de la plaque de cuisson. Placez trop d'ingrédients sur votre pizza demandera un temps plus long de cuisson et les ingrédients risqueront de brûler sur la plaque de cuisson; ne placez pas une grande quantité de garnitures!
3. La durée de cuisson dépend des facteurs suivants
  - Le type de pâte
  - La garniture de la pizza
  - Le nombre de pizzas cuites en même temps
  - Les conditions ambiantes d'utilisation de l'appareil (température, courant d'air, etc.).

4. Dans des conditions normales, la pizza est prête en 5 à 7 minutes environ. Utilisez la spatule pour sortir la pizza du four à pizza. Attention ! La spatule est brûlante. Placez la spatule chaude vidée sur une surface résistante à la chaleur.
5. Éteignez l'appareil après utilisation en débranchant sa fiche de la prise électrique et laissez-le refroidir 30 minutes au minimum avant de le nettoyer et de le ranger.

---

## REZEPTE

---

### Ingrédients

Pâte à pizza (pour 4 personnes)  
500 g de farine  
1 bonne pointe de couteau de sel  
4 cuillères à soupe d'huile d'olive  
20 g de levure fraîche ou 1 sachet de levure déshydratée  
250 ml d'eau tiède

### Préparation

Dans un récipient, mélanger le sel et l'huile à la farine. Faire se dissoudre la levure fraîche dans de l'eau tiède et remuer pour bien égaliser. La mélanger à la farine. Pour de la levure sèche, la mélanger directement à la farine avant d'ajouter l'huile et l'eau tiède. Pétrir le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte bien souple. Un mixer avec batteur pour pâte ou un robot ménager convient à merveille. Recouvrir le récipient d'un torchon et laisser la pâte lever pendant 45 minutes environ jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume. Saupoudrer la pâte d'un peu de farine et l'abaisser (l'aplatir) au rouleau jusqu'à obtenir un morceau de pâte d'une épaisseur de 3 mm environ. Retourner le morceau de pâte de temps à autre et le saupoudrer de farine pour éviter qu'il ne colle au plan de travail et découper des fonds ronds à l'aide du découpe pâte. Empilez les fonds ronds sur une assiette ou une planche en saupoudrant un peu de farine sur chacune des surfaces afin d'éviter qu'ils ne col-lent. Pendant le temps que la pâte met à lever, vous pouvez préparer les autres ingrédients.

### Sauce tomate

1 boîte de tomates pelées  
1 petite boîte de purée de tomate  
Sel, poivre, marjolaine  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
2 gousses d'ail écrasées

Hacher menu les tomates pelées et les mélanger aux autres ingrédients.

### Suggestions sur ce dont vous pouvez garnir la pizza:

Mozzarella, parmesan râpé, Gouda râpé, basilic, roquette, olives, champignons, anchois, câpres, ananas, cœurs d'artichaut, poivrons, ronds d'oignons, tomates, jambon, salami, saumon fumé, crevettes, thon en boîte.

---

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

---

- Donnez le temps à le four à pizza de refroidir pendant 30 minutes au moins avant de la nettoyer et de la ranger.
- Rincez le couvercle, la plaque de cuisson et les spatules à pizza avec de l'eau tiède et un chiffon doux. Ne mettez aucune pièce au lave-vaisselle.
- Ne jamais plonger la partie inférieure de l'appareil dans de l'eau. On pourra en nettoyer la surface à l'aide d'un chiffon humide.
- Toujours remettre le four à pizza et ses accessoires dans la boîte d'origine pour éviter tout risque d'endommagement.

---

## INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE

---



Vous trouverez sur le produit l'image ci-contre (une poubelle sur roues, barrée d'une croix), ce qui indique que le produit se trouve soumis à la directive européenne 2012/19/UE. Renseignez-vous sur les dispositions en vigueur dans votre région concernant la collecte séparée des appareils électriques et électroniques. Respectez-les et ne jetez pas les appareils usagés avec les ordures ménagères. La mise en rebut correcte du produit usagé permet de préserver l'environnement et la santé. Le recyclage des matériaux contribue à la préservation des ressources naturelles.

---

## FABRICANT

---

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Allemagne.

**Estimado cliente,**

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente las siguientes instrucciones y sígalas para evitar posibles daños. No asumimos ninguna responsabilidad por los daños causados por el incumplimiento de las instrucciones y el uso inadecuado. Escanee el siguiente código QR para obtener acceso a la última guía del usuario y más información sobre el producto.




---

## ÍNDICE

---

Indicaciones de seguridad	22
Descripción del aparato	23
Puesta en marcha y uso	24
Recetas	25
Limpieza y cuidado	26
Retirada del aparato	26
Fabricante	26

---

## DATOS TÉCNICOS

---

Número de artículo	10032597
Fuente de alimentación	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potencia	1200-1500 W

---

## INDICACIONES DE SEGURIDAD

---

Lea las siguientes instrucciones antes del uso para evitar lesiones o daños y para obtener los mejores resultados con el aparato. Conserve este manual de instrucciones en un lugar seguro. Si cede el aparato a otra persona, asegúrese de que también le facilite el manual de instrucciones.

En caso de daños provocados por ignorar las instrucciones incluidas en este manual, la garantía quedará invalidada. El fabricante/importador no se responsabiliza de los daños causados por el incumplimiento del manual de instrucciones o un uso doloso que no coincida con las directrices que aparecen en este manual.

- Los niños mayores de 8 años y las personas con discapacidades físicas, psíquicas o sensoriales o carentes de la experiencia y conocimiento necesarios no podrán utilizar el aparato salvo que estén bajo supervisión o hayan sido previamente instruidas sobre su utilización y las indicaciones de seguridad y se hayan familiarizado con sus funciones.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y los trabajos de mantenimiento realizados por el usuario no deben ser realizados por niños, a menos que sean mayores de 8 años y se encuentren bajo supervisión.
- Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser reparado por el fabricante, su servicio de atención al cliente o una persona igualmente cualificada para evitar daños.
- Para obtener información sobre la limpieza de las superficies que entren en contacto con los alimentos, lea la sección „LIMPIEZA Y CUIDADO“ de este manual.
- Este aparato no es apto para el uso con un temporizador externo o un sistema por control remoto.
- Antes de conectar el enchufe a la toma de corriente, compruebe si la tensión y la frecuencia coinciden con los datos que aparecen en la placa de especificaciones técnicas.
- Conecte el aparato solamente a tomas de corriente con toma de tierra (cajas de enchufe de seguridad).
- Desconecte el enchufe de la toma de corriente si no utiliza el aparato y antes de limpiarlo.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no quede colgando en cantos afilados y manténgalo alejado de objetos calientes y llamas abiertas.
- Nunca sumerja el aparato ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido. Existe peligro de muerte por descarga eléctrica.
- Para desconectar el enchufe de la toma de corriente, tire del enchufe, nunca del cable de alimentación.
- No toque el aparato si se cae al agua. Desconecte el enchufe de la toma de corriente y envíelo para su reparación a un servicio técnico autorizado.
- El enchufe no podrá conectarse ni desconectarse de la toma de corriente con las manos mojadas.

- No intente bajo ninguna circunstancia retirar la carga del aparato ni intentar repararlo por su cuenta. Esto podría provocar una descarga eléctrica.
- No deje el aparato en marcha si no se encuentra bajo supervisión.
- Este aparato no está concebido para uso comercial ni para usarlo al aire libre.
- Utilice el aparato solamente para el fin indicado.
- No enrolle el cable alrededor del aparato ni lo pise.
- Coloque el aparato en una superficie plana y estable donde no pueda caerse.
- Si utiliza productos con recubrimiento antiadherente, asegúrese de que no se encuentren aves en la misma estancia y que esta se encuentre totalmente cerrada y bien ventilada.

## DESCRIPCIÓN DEL APARATO



- 1 Cubierta
- 2 Plato de hornear
- 3 Base
- 4 Indicador luminoso
- 5 Espátula (6 piezas)
- 6 Molde para cortar masa

---

## PUESTA EN MARCHA Y USO

---

### Antes del primer uso

Limpie la cubierta, el plato de hornear y la espátula antes de utilizar el aparato por primera vez (véase „LIMPIEZA Y CUIDADO“). La primera vez que lo utilice, pueden generarse un ligero humo y un olor extraño. Se trata de un fenómeno normal y desaparecerá solo.

### Utilización

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, plana y resistente al calor y a las salpicaduras y en un lugar de donde no pueda caerse.
2. Limpie la resistencia antes de conectarla al suministro eléctrico.
3. Para encender el aparato, conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada.
4. El indicador luminoso avisa en cuanto el suministro eléctrico esté conectado. El aparato se calienta enseguida.
5. Puede utilizar la parte superior de la cubierta para mantener calientes los alimentos.

**Nota:** Encienda el aparato 15 minutos antes de su uso.

### Hornear pizza:

1. Para la primera pizza, pulverice o cubra la espátula con un spray antiadherente o aceite.  
La masa, la salsa y todos los ingredientes pueden colocarse en pequeños recipientes alrededor del horno para pizzas. Puede hornear la pizza sobre la espátula o directamente en el plato de hornear.
2. Añada un poco de harina a la parte de abajo de la masa para que no se quede pegada y colóquela sobre la espátula. (No prepare la pizza sobre su plato ni intente deslizar este sobre la espátula). Cubra la masa con salsa de tomate y deje un borde de aproximadamente medio centímetro. Seleccione los ingredientes que desee y añádalos a la pizza. Coloque la pizza en el hueco del plato de hornear. Si la pizza tiene demasiados ingredientes, el tiempo de horneado será superior. Además, los ingredientes pueden quemarse en la bandeja de horneado. Por eso no se recomienda utilizar demasiados ingredientes.
3. El tiempo de horneado depende de:
  - El tipo y grosor de la masa
  - Los ingredientes de la pizza
  - El número de pizzas que prepare simultáneamente
  - Las condiciones ambientales del lugar de emplazamiento del aparato (temperatura, poca ventilación, etc.)
4. Normalmente, la pizza está lista en unos 5 o 7 minutos.  
Retire la pizza del horno con ayuda de la espátula. ¡Cuidado! La espátula se encontrará a temperaturas elevadas. Coloque la espátula vacía y caliente sobre una superficie resistente al calor.



5. Desconecte el enchufe y para apagar el aparato tras el uso y deje que se enfríe durante al menos 30 minutos antes de limpiarlo o guardarlo.

---

## RECETAS

---

### Ingredientes

Masa para pizza (para 4 personas)  
500 g de harina de trigo  
1 cucharadita de sal  
4 cucharadas de aceite de oliva  
20 g de levadura fresca o 1 paquete de levadura en polvo  
250 ml de agua tibia

### Preparación

Mezclar la harina con la sal y el aceite o un recipiente adecuado. Mezclar la levadura fresca en agua tibia y remover. A continuación, añadirla a la harina y mezclar. La levadura en polvo puede echarse directamente a la harina y a continuación añadir el agua tibia. Amasar todo hasta obtener una masa uniforme. Será ideal emplear una batidora con gancho amasador o un robot de cocina. Cubrir el recipiente con un paño y dejarla crecer durante 45 minutos. Luego dejarla reposar hasta que se haya doblado el volumen. Espolvorear la masa con un poco de harina y estirar la masa hasta obtener un grosor de 3 mm. Voltear la masa y espolvorear con harina para evitar que se quede pegada. A continuación, cortar porciones de masa con el molde. Coloque los círculos de masa en un plato o una tabla y espolvoréelos con un poco más de harina para evitar que se queden pegados entre sí. Durante el aumento de volumen de la masa, puede preparar el resto de los ingredientes.

### Salsa de tomate

1 lata de tomates pelados  
1 lata pequeña de puré de tomate  
Sal, pimienta, orégano  
2 cucharadas de aceite de oliva  
2 dientes de ajo machacados

Triturar los tomates pelados y mezclar con el resto de los ingredientes.

### Sugerencias de ingredientes para incluir en la pizza:

Mozzarella, queso parmesano rallado, queso gouda rallado, albahaca, rúcula, aceitunas, champiñones, anchoas, alcaparras, piña, corazones de alcachofa, pimienta, aros de cebolla, tomates, jamón, salami, salmón ahumado, gambas, atún enlatado.

---

## LIMPIEZA Y CUIDADO

---

- Deje que el horno para pizzas se enfríe durante al menos 30 minutos después de su uso antes de guardarlo.
- Limpie la cubierta, el plato de horneado y la espátula con agua caliente y un paño suave. No introduzca ningún componente dentro del lavavajillas.
- No sumerja la base del aparato en agua. La superficie debe limpiarse con un paño húmedo.
- Conserve el aparato con los accesorios en su caja original para evitar que se dañe.

---

## RETIRADA DEL APARATO

---



Si el aparato lleva adherida la ilustración de la izquierda (el contenedor de basura tachado) entonces rige la normativa europea, directiva 2012/19/UE. Este producto no debe arrojarse a un contenedor de basura común. Infórmese sobre las leyes territoriales que regulan la recogida separada de aparatos eléctricos y electrónicos. Respete las leyes territoriales y no arroje aparatos viejos al cubo de la basura doméstica. Una retirada de aparatos conforme a las leyes, contribuye a proteger el medio ambiente y a las personas a su alrededor frente a posibles consecuencias perjudiciales para la salud. El reciclaje ayuda a reducir el consumo de materias primas.

---

## FABRICANTE

---

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín, Alemania.

**Gentile cliente,**

La ringraziamo per aver acquistato il dispositivo. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso e di seguirle per evitare possibili danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni scaturiti da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo. Scansionare il codice QR seguente, per accedere al manuale d'uso più attuale e per ricevere informazioni sul prodotto.




---

**INDICE**


---

Avvertenze di sicurezza	28
Descrizione del prodotto	29
Messa in funzione e utilizzo	30
Ricette	31
Pulizia e manutenzione	32
Smaltimento	32
Produttore	32

---

**DATI TECNICI**


---

Numero articolo	10032597
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potenza	1200-1500 W

---

## AVVERTENZE DI SICUREZZA

---

leggere le seguenti istruzioni prima dell'uso per evitare infortuni o danni e ottenere risultati ottimali. Conservare il manuale in un luogo sicuro. In caso di cessione a terzi del dispositivo, cedere anche il manuale di istruzioni. La garanzia decade in caso di danni causati dall'inosservanza delle istruzioni contenute nel presente manuale. Il produttore/importatore non è responsabile per i danni causati dall'inosservanza di questo manuale, da un uso negligente o non conforme ai requisiti di questo manuale.

- Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza del dispositivo solo se supervisionati o istruiti relativamente all'utilizzo del dispositivo stesso e se comprendono i pericoli ad esso connessi.
- I bambini non devono giocare con il dispositivo.
- La pulizia e la manutenzione possono essere eseguiti dai bambini solo se di età superiore agli 8 anni e sorvegliati.
- Tenere il dispositivo e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, farlo sostituire dal produttore, dal servizio clienti o da una persona qualificata per evitare pericoli.
- Per informazioni sulla pulizia delle superfici a contatto con gli alimenti, leggere la sezione "PULIZIA E MANUTENZIONE" del presente manuale.
- Questo dispositivo non deve essere utilizzato con un timer esterno o con un telecomando separato.
- Prima di collegare la spina alla presa, verificare che la tensione e la frequenza siano conformi alle indicazioni contenute nella targhetta identificativa del dispositivo.
- Collegare il dispositivo solo ad una presa con messa a terra (prese di sicurezza).
- Scollegare la spina dalla presa quando il dispositivo non è in uso e prima di eseguire la pulizia.
- Accertarsi che il cavo di alimentazione non penda su bordi taglienti e tenerlo lontano da oggetti caldi e da fiamme libere.
- Non immergere il dispositivo o la spina in acqua o in altri liquidi: pericolo di morte a causa di scosse elettriche!
- Non tirare il cavo di alimentazione per staccare la spina bensì afferrarla alla base.
- Non toccare il dispositivo se è caduto in acqua. Scollegare il cavo di alimentazione e inviare il dispositivo ad un centro assistenza autorizzato per la riparazione.
- Non staccare la spina dalla presa con le mani bagnate. Non inserire la spina nella presa con le mani bagnate.
- Non tentare mai di aprire l'alloggiamento del dispositivo o di ripararlo da soli: ciò potrebbe causare scosse elettriche. Non lasciare mai il dispositivo incustodito mentre è in uso.
- Questo dispositivo non è idoneo per un uso commerciale o per un uso esterno.
- Utilizzare il dispositivo solo per lo scopo previsto.
- Non avvolgere il cavo intorno al dispositivo e non piegarlo. Collocare il dispositivo su una superficie piana e stabile dalla quale non può cadere.

- Se si utilizzano spray antiaderenti, assicurarsi prima che nella stanza non ci siano volatili e che la stanza sia completamente chiusa e ben ventilata.

---

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

---



- 1 Coperchio
- 2 Piastra di cottura
- 3 Base
- 4 Spia
- 5 Spatola (6 componenti)
- 6 Stampo

---

## MESSA IN FUNZIONE E UTILIZZO

---

### Avvertenze per il primo utilizzo

Pulire il coperchio, la piastra di cottura e la spatola prima di utilizzare il dispositivo per la prima volta (vedere „PULIZIA E MANUTENZIONE“). Al primo utilizzo, il dispositivo potrebbe produrre un leggero fumo e un odore insolito. Non si tratta di un malfunzionamento e ciò svanisce da solo.

### Utilizzo

1. Collocare il dispositivo su una superficie stabile, piana, resistente al calore e agli spruzzi da dove non può cadere.
2. Pulire l'elemento riscaldante prima di collegare il dispositivo all'alimentazione.
3. Per accendere il dispositivo, inserire la spina in una presa idonea.
4. La spia si accende appena la spina è inserita nella presa. Il dispositivo riscalda immediatamente.
5. Utilizzare il coperchio per mantenere gli alimenti in caldo.

**Nota:** accendere il dispositivo 15 minuti prima dell'uso.

### Preparare la pizza:

1. Spruzzare uno spray antiaderente sulle spatole o spennellarle con olio per la preparazione della prima pizza.  
Introdurre l'impasto, il sugo e gli ingredienti in piccole ciotole e metterle sul tavolo intorno al forno. E' possibile cuocere la pizza sulla spatola o direttamente sulla piastra di cottura.
2. Mettere un po' di farina sul fondo dell'impasto in modo che non si attacchi. Mettere l'impasto sulla spatola. (Non preparare la pizza su un altro piatto bensì metterla sulla spatola.) Coprire l'impasto con il sugo lasciando un margine di circa mezzo centimetro. Scegliere gli ingredienti e metterli sulla pizza. Mettere la pizza nell'apposita rientranza della piastra di cottura. Tenere presente che se la pizza è condita con troppi ingredienti, il tempo di cottura sarà maggiore. Inoltre gli ingredienti possono bruciarsi. Non condire la pizza con troppi ingredienti!
3. Il tempo di cottura dipende da:
  - tipo e spessore dell'impasto
  - condimento
  - numero di pizze cotte contemporaneamente
  - condizioni ambientali del luogo di installazione del dispositivo (temperatura, assenza di corrente d'aria, ecc.)
4. Solitamente la pizza è pronta nel giro di 5-7 minuti. Togliere la pizza dal forno utilizzando la spatola. Attenzione! La spatola è calda. Mettere la spatola vuota e calda su una superficie resistente al calore.
5. Spegnerne il dispositivo staccando la spina dalla presa e lasciarlo raffreddare per almeno 30 minuti prima di pulirlo o di conservarlo.

---

## RICETTE

---

### Ingredienti

Impasto per pizza (per 4 persone)

500 g di farina di grano

1 cucchiaino di sale

4 cucchiari di olio d'oliva

20 g di lievito fresco o 1 bustina di lievito secco

250 ml di acqua tiepida

### Preparazione

Mescolare la farina con sale e olio in una ciotola. Sciogliere il lievito fresco in acqua tiepida e mescolare. Unire con la farina. Il lievito secco può essere messo direttamente nella farina ed è possibile aggiungere in seguito l'acqua tiepida. Impastare fino ad ottenere un impasto omogeneo. L'ideale è utilizzare un frullatore con un gancio per impastare o un robot da cucina. Coprire la ciotola con un panno e lasciare lievitare l'impasto per circa 45 minuti finché il volume non è raddoppiato. Cospargere l'impasto con un po' di farina e stenderlo. Di tanto in tanto girare l'impasto e cospargerlo di farina per evitare che si attacchi. Quindi ritagliare l'impasto utilizzando lo stampo rotondo. Mettere l'impasto su un piatto o su un tagliere e cospargere con altra farina per evitare che si attacchi. Durante la lievitazione, è possibile preparare gli altri ingredienti.

### Sugo al pomodoro

1 scatola di pomodori pelati

1 scatola piccola di passata di pomodoro

Sale, pepe, origano

2 cucchiaini di olio d'oliva

2 spicchi d'aglio pressati

Tritare i pomodori pelati e mescolare con gli altri ingredienti.

### Suggerimenti su cosa puoi aggiungere alla pizza:

Mozzarella, parmigiano grattugiato, formaggio gouda grattugiato, basilico, rucola, olive, funghi, acciughe, capperi, cuori di carciofo, peperoni, anelli di cipolla, pomodori, prosciutto, salame, salmone affumicato, gamberetti, tonno.

---

## PULIZIA E MANUTENZIONE

---

- Dopo l'uso, lasciare raffreddare il forno per almeno 30 minuti prima di conservarlo.
- Pulire il coperchio, la piastra di cottura e la spatola con acqua tiepida e un panno morbido. Non lavare nessun componente in lavastoviglie.
- Non immergere mai il dispositivo in acqua. Pulire le superfici con un panno umido.
- Conservare il dispositivo con gli accessori nella confezione originale per evitare danni.

---

## SMALTIMENTO

---



Se sul prodotto è presente la figura a sinistra (il cassonetto mobile sbarrato), si applica la direttiva europea 2012/19/UE. Questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali. Informarsi sulle disposizioni vigenti sulla raccolta separata di dispositivi elettrici ed elettronici. Non smaltire i vecchi dispositivi con i rifiuti domestici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi si proteggono il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Il riciclo di materiali aiuta a diminuire il consumo di materie prime.

---

## PRODUTTORE

---

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlino, Germania.



**Geachte klant,**

hartelijk gefeliciteerd met de aanschaf van dit apparaat. Lees de hierna volgende handleiding aandachtig door en volg de instructies op om schade te voorkomen. Voor schade veroorzaakt door het niet in acht nemen van de instructies of door onjuist gebruik nemen wij geen verantwoordelijkheid. Scan de QR code om toegang tot de meest actuele gebruikershandleiding te krijgen evenals meer informatie rondom het artikel:




---

## INHOUDSOPGAVE

---

Veiligheidsinstructies 34  
 Overzicht apparaat 35  
 Ingebruikname en bediening 36  
 Recepten 37  
 Reiniging en onderhoud 38  
 Instructies voor afvoer 38  
 Fabrikant 38

---

## TECHNISCHE GEGEVENS

---

Artikelnummer	10032597
Stroomvoorziening	220-240 V ~ 50/60 Hz
Stroomverbruik	1200-1500 W

---

## VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

---

Voor gebruik dient u alle onderstaande instructies te lezen om letsel en schade te voorkomen en om de beste resultaten met het apparaat te bereiken. Bewaar deze handleiding op een veilige plek. Mocht u dit apparaat aan iemand anders overhandigen, dient u ook de gebruiksaanwijzing te overhandigen. In geval van schade die wordt veroorzaakt doordat de gebruiker de instructies in deze gebruiksaanwijzing niet in acht heeft genomen, komt de garantie te vervallen. De fabrikant/importeur is niet aansprakelijk voor schade die wordt veroorzaakt door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, door nalatig gebruik of gebruik dat niet in overeenstemming is met de bepalingen van deze gebruiksaanwijzing.

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte fysieke, visuele of mentale vaardigheden, of die een gebrek aan ervaring en kennis hebben, indien ze gepaste instructies hebben gekregen zodat ze het apparaat op een veilige manier kunnen gebruiken, op de hoogte zijn van de gevaren die het gebruik van het apparaat met zich meebrengt en deze gevaren begrijpen.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Laat het reinigen en het onderhoud van het apparaat niet uitvoeren door kinderen tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Houd het apparaat en snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Als het snoer is beschadigd, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn klantenservice of gelijksoortig geschoolde personen om gevaar te vermijden.
- Met het oog op de instructies voor de reiniging van de oppervlakken die in contact kunnen komen met voedsel, dient u de instructies in de paragraaf "REINIGING EN ONDERHOUD" van de gebruiksaanwijzing in acht te nemen.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door middel van een externe timer of een afzonderlijk op afstand bestuurd systeem.
- Voordat u de stekker in het stopcontact steekt, dient u te controleren of de stroom en de frequentie overeen komen met de specificaties van het typeplaatje.
- Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact.
- Neem de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is en voordat u het apparaat reinigt.
- Let op dat de stroomkabel niet over scherpe randen hangt en niet in de buurt komt van hete voorwerpen en open vuur.
- Dompel het apparaat of de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen. Er bestaat levensgevaar als gevolg van een elektrische schok!
- Om de stekker uit het stopcontact te halen, pakt u de stekker beet en haalt hem eruit. Trek niet aan de stroomkabel.
- Raak het apparaat niet aan als het in water is gevallen. Haal de stekker uit het stopcontact en stuur of breng het apparaat naar een erkend servicecentrum voor reparatie.
- Steek de stekker niet in het stopcontact en haal hem er niet uit als u natte handen heeft.
- Probeer nooit de behuizing van het apparaat te openen en probeer nooit zelf het apparaat te repareren. Dit kan een elektrische schok veroorzaken.

- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer het in gebruik is.
- Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik en gebruik buitenshuis.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het beoogde doel.
- Draai de kabel niet om het apparaat en knik hem niet.
- Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond waar het niet vanaf kan vallen.
- Als u producten met een anti-aanbaklaag gebruikt, zorgt u ervoor dat er geen vogels in de ruimte aanwezig zijn en dat de ruimte zowel volledig kan worden afgesloten als goed geventileerd.

---

## OVERZICHT APPARAAT

---



- 1 Deksel
- 2 Bakplaat
- 3 Voetstuk
- 4 Controlelampje
- 5 Spatel (6 stuks)
- 6 Uitsteekvorm

## INGEBRUIKNAME EN BEDIENING

### Voor de ingebruikname

Maak het deksel, de bakplaat en de spatels schoon voordat u het apparaat in gebruik neemt (Zie "REINIGING EN ONDERHOUD"). De eerste keer dat u het apparaat in gebruik neemt, kan er lichte rookontwikkeling en een specifieke geur ontstaan. Dit is normaal en zal vanzelf verdwijnen.

### Bediening

1. Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke, hitte- en spatbestendige ondergrond, waar hij niet kan vallen.
2. Reinig het verwarmingselement voordat u het apparaat aansluit.
3. Steek de stekker in een gepast stopcontact om het apparaat in te schakelen.
4. Het controlelampje brandt wanneer het apparaat op de voeding is aangesloten. Het apparaat warmt onmiddellijk op.
5. U kunt de bovenkant gebruiken om het voedsel warm te houden.

**Opmerking:** zet het apparaat 15 minuten van tevoren aan.

### Pizza's bakken:

1. Besproei of bestrijk de spatels voor de eerste pizza met een anti-aanbak spray of met olie.  
Doe het deeg, de saus en alle ingrediënten in kleine schaalpjes en zet ze rond de pizzaoven op tafel. U kunt de pizza op de spatel of rechtstreeks op de bakplaat bakken.
2. Doe een beetje bloem op de onderkant van het deeg om vastkleven te voorkomen en leg het op de spatel (bereid de pizza niet op uw bord om hem vervolgens op de spatel te schuiven). Breng een laagje tomatensaus aan en laat een rand van circa een halve centimeter vrij. Kies de gewenste ingrediënten en doe ze op de pizza. Plaats de pizza in de holte van de bakplaat. Als u teveel ingrediënten op de pizza legt, wordt de bereidingstijd langer. Daarnaast kunnen ingrediënten eraf vallen en verbranden op de bakplaat. Doe dus niet teveel ingrediënten op uw pizza!
3. De baktijd is afhankelijk van:
  - het soort deeg en de dikte ervan
  - het beleg
  - het aantal pizza's dat tegelijk wordt gebakken
  - de omstandigheden waarin het apparaat zich bevindt (temperatuur, tochtvrije ruimte, etc.)
4. Onder normale omstandigheden is de pizza in 5 à 7 minuten klaar. Haal de pizza uit het apparaat met behulp van de spatel. Opgelet! De spatel is heet. Leg de lege, hete spatel op een hittebestendig oppervlak.
5. Schakel het apparaat na gebruik uit door de stekker uit het stopcontact te halen en laat het apparaat minstens 30 minuten afkoelen voordat u het reinigt of opbergt.

---

## RECEPTEN

---

### Ingrediënten

Pizzadeeg (voor 4 personen)  
500 gram bloem  
1 theelepel zout  
4 el olijfolie  
20 gram verse gist of 1 zakje gedroogde gist  
250 ml lauw water

### Vorbereiding

De bloem met het zout en de olie in een kom mengen. De verse gist in het lauwe water oplossen en gladroeren. Door de bloem mengen. Gedroogde gist meng je meteen met de bloem en dan de olie en het lauwe water erbij. Alles tot een soepel deeg kneden. Een mixer met kneedhaak of een keukenmachine is hierbij ideaal. De kom afdekken met een doek en zo'n 45 minuten laten rijzen tot het volume is verdubbeld. Het deeg bestrooien met wat bloem en uitrollen tot een lap die een dikte heeft van zo'n 3 mm. De lap af en toe omdraaien en met bloem bedekken om te voorkomen dat het blijft plakken en met de deeguitsteker rondjes maken. Stapel de rondjes op een bord of plank en doe er extra bloem tussen om aan elkaar kleven te voorkomen. Tijdens het rijzen kun je de overige ingrediënten klaarzetten.

### Tomatensaus

1 blik gepelde tomaten  
1 klein blikje tomatenpuree  
zout, peper, oregano  
2 eetlepels olijfolie  
2 uitgeperste tenen knoflook

De gepelde tomaten fijnhakken en mengen met de overige ingrediënten.

### Suggesties voor op je pizza:

Mozzarella, geraspte parmezaanse kaas, geraspte goudse kaas, basilicum, rucola, olijven, champignons, ansjovis, kappertjes, ananas, artisjokhartes, paprika, uienringen, tomaten, ham, salami, gerookte zalm, garnalen, tonijn uit blik.

---

## REINIGING EN ONDERHOUD

---

- Laat de pizzaoven na gebruik minimaal 30 minuten afkoelen, voordat je het reinigt en opbergt.
- Reinig het deksel, de bakplaat en de pizzaspasels met warm water en een zachte doek. Plaats geen onderdelen in de vaatwasmachine.
- Het basistoestel nooit in water onderdompelen. De oppervlakte kan met een vochtige doek worden gereinigd.
- Berg de pizzaoven met accessoires altijd in de oorspronkelijke doos op zodat het niet kan beschadigen.

---

## INSTRUCTIES VOOR AFVOER

---



Wanneer het hier links afgebeelde symbool zich op het product bevindt (doorgestreepte vuilcontainer op wielen) dan geldt de Europese richtlijn 2012/19/EU. Deze producten mogen niet met het reguliere huisvuil worden afgevoerd. Informeer naar de correcte regeling aangaande de gescheiden inzameling van elektrische en elektronische apparaten in uw gemeente. Voer oude apparaten niet af via het huisvuil. Door een correcte afvoer van oude apparaten conform de regels wordt zowel het milieu als de gezondheid van uw medemens beschermd tegen de mogelijke negatieve gevolgen. Materiaalrecycling helpt het verbruik van ruwe grondstoffen te verminderen.

---

## FABRIKANT

---

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlijn, Duitsland.

**Kära kund,**

grattis till köpet av denna produkt. Läs igenom följande instruktioner noggrant och följ dem för att undvika eventuella skador. Vi ansvarar inte för skador som uppstått genom att instruktionerna inte följts eller genom otillbörligt bruk. Skanna följande QR-kod för tillgång till den senaste bruksanvisningen och ytterligare information kring produkten.



---

## INNEHÅLLSFÖRTECKNING

---

Säkerhetsanvisningar	40
Enhetsöversikt	41
Installation och hantering	42
Recept	43
Rengöring och underhåll	44
Hänvisning om avfallshantering	44
Tillverkare	44

---

## TEKNISKA DATA

---

Artikelnummer	10032597
Strömförsörjning	220-240 V ~ 50/60 Hz
Effekt	1200-1500 W

---

## SÄKERHETSANVISNINGAR

---

Innan du använder produkten, läs noggrant igenom alla instruktioner nedan för att undvika skada på person eller egendom, och för att erhålla bästa resultat från produkten. Se till att förvara denna bruksanvisning på en säker plats. Om du ger bort eller överlåter denna produkt till någon annan, se då till att även inkludera denna bruksanvisning. Vid skador som orsakats av att användaren inte följer instruktionerna i denna bruksanvisning ogiltighetsförklaras garantin. Tillverkaren/importören tar inget ansvar för skador som orsakats av underlåtenhet att följa bruksanvisningen, vid otilbörlig användning eller användning som inte är i enlighet med kraven i denna bruksanvisning.

- Denna produkt kan användas av barn från 8 år och uppåt, samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller av personer som saknar erfarenhet och kunskap under förutsättning att de övervakas eller mottagit instruktioner för säker användning av apparaten och förstår riskerna.
- Barn får inte leka med produkten.
- Rengöring och underhåll får inte utföras av barn såvida de inte är äldre än 8 år och övervakas.
- Håll produkten och dess strömkabel utom räckhåll för barn under 8 år.
- Om strömkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dennes kundservice eller liknande kvalificerad person för att undvika fara.
- Se avsnittet "RENGÖRING OCH UNDERHÅLL" i bruksanvisningen för instruktioner om hur man rengör ytor som kommit i kontakt med mat.
- Denna produkt är inte avsedd för användning med en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
- Innan du ansluter strömkontakten till eluttaget, kontrollera att spänningen och frekvensen överensstämmer med specifikationerna på märkplåten.
- Anslut alltid apparaten till en jordad stickkontakt.
- Dra ut strömkontakten från eluttaget när produkten inte används och före rengöring.
- Säkerställ att strömkabeln inte hänger över någon skarp kant och håll den borta från varma föremål och öppen eld.
- Sänk inte ner apparaten eller strömkontakten i vatten eller någon annan vätska. Det är livsfarligt på grund av att elektriska stötar kan uppstå!
- För att dra ut strömkontakten från eluttaget, dra ut den via strömkontakten. Dra inte i strömkabeln.
- Vidrör inte apparaten om den faller i vatten. Dra ut strömkontakten ur eluttaget och skicka den till ett auktoriserat servicecenter för reparation.
- Du får inte koppla in eller dra ut apparaten från eluttaget med blöta händer.
- Försök aldrig att öppna apparatens hölje eller att reparera den själv. Det kan orsaka elektriska stötar.
- Lämna aldrig apparaten obevakad vid användning.
- Denna apparat är inte lämplig för kommersiell användning eller för utomhusbruk.
- Använd inte apparaten för något annat ändamål än vad den är avsedd för.
- Linda inte kabeln runt apparaten och undvik att böja den.
- Placera apparaten på en stabil, jämn yta som den inte kan falla ner från.



- Om du använder produkter med teflonyta, se till att inga fåglar är i samma rum och att rummet kan stängas igen helt och är väl ventilerat.

---

## ENHETSÖVERSIKT

---



- 1 Lock
- 2 Bakplatta
- 3 Basenhet
- 4 Indikatorlampa
- 5 Spatel (6 delar)
- 6 Degskärare

---

## INSTALLATION OCH HANTERING

---

### Innan första användningen

Rengör locket, bakplattan och spateln innan apparaten används för första gången (se "RENGÖRING OCH UNDERHÅLL"). Apparaten kan avge lite rök och en karaktäristisk lukt när du sätter på den för första gången. Detta är normalt och

### Hantering

1. Placera apparaten på en platt, stabil, värmestålig och stänksäker yta där den inte kan välta.
2. Rengör värmeelementet innan du kopplar in det.
3. Anslut strömkontakten till ett lämpligt eluttag för att slå på apparaten.
4. Indikatorlampan tänds när strömmen ansluts. Produkten värms omedelbart upp.
5. Du kan använda locket övre del för att hålla maten varm.

**Hänvisning:** Slå på apparaten 15 minuter före användning.

### Instruktioner för pizzabakning:

1. Spraya eller smörj spatelarna med non-stickspray eller olja för den första pizzen. Sätt ner degen, såsen och alla ingredienser i små skålar på bordet runt pizzaugnen. Du kan baka pizzen på spateln eller direkt på bakplattan.
2. Strö lite mjöl på degens baksida för att undvika att den fastnar och placera den på spateln (förbered inte pizzen på din tallrik för att sedan försöka skjuta över den på spateln). Tillsätt tomatsåsen, lämna en kant på cirka en halv centimeter. Välj de ingredienser som du vill ha och placera dem på pizzen. För in pizzen i fördjupningen på bakplattan. Om du använder för många ingredienser på din pizza innebär det en längre bakningstid och att ingredienserna bränns på bakplåten. Använd sparsamt med ingredienser!
3. Baktiden varierar beroende på:
  - Degtyp
  - Pizzatopping
  - Antal pizzor som bakas samtidigt
  - Omgivningsförhållanden för apparaten (temperatur, luftdrag osv.)
4. Under normala förhållanden är pizzen klar efter 5 till 7 minuter. Använd spateln för att ta ut pizzen ut ur pizzaugnen. Var försiktig! Spateln är varm. Placera den tomma, varma spateln på den värmebeständiga ytan.
5. Stäng av produkten efter användning genom att dra ut strömkontakten från eluttaget och låt sedan produkten svalna i minst 30 minuter före rengöring och förvaring.

---

## RECEPT

---

### Ingredienser

Pizzadeg (för 4 personer)  
500 g vetemjöl  
1 tsk salt  
4 tsk olivolja  
20 g färsk jäst eller torr jäst  
250 ml ljummet vatten

### Förberedning

Blanda mjöl, salt och olja i en skål. Om du använder färsk jäst måste du lösa upp det i vatten och blanda tills den lösts upp och sedan blanda in mjölet. Om du använder torr jäst kan du blanda det med mjölet direkt och sedan blanda i olja och vatten. När alla ingredienserna är blandade, knåda degen väl med händerna och dra och sträck ut den regelbundet. Du kan även använda en mixer med degkrokar eller en matberedare. Forma degen till en boll och lämna den täckt i 45 minuter på ett varmt ställe tills den har rest sig till dubbla storleken. Strö ut lite mjöl på degen, och rulla ut den tills den är 3 mm tjock. Vänd på degen ett par gånger och strö med mjöl för att förhindra att den fastnar. Forma pizzor med ringen. Placera de runda bottnarna på en plåt med bakplåtspapper och mycket vetemjöl mellan dem för att förhindra att de fastnar. Medan degen jäser kan du förbereda resten av ingredienserna.

### Tomatsås:

1 burk skalade tomater  
1 liten burk tomatpuré  
Salt, peppar, oregano  
2 matskedar olivolja  
2 pressade vitlöksklyftor

Finhacka de skalade tomaterna och blanda dem med de andra ingredienserna.

### Förslag på toppings:

Mozzarella, riven parmesanost, riven goudaost, basilika, ruccola, oliver, svampar, ansjovis, kapris, ananas, kronärtskockshjärtan, paprika, lök, tomater, skinka, salami, rökt lax, räkor, tonfisk på burk.

---

## RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

---

- Låt den varma enheten kylas ner i minst 30 minuter innan du rengör och stoppar undan den.
- Skölj av locket, bakplattan och pizzaspatlarna med varmt vatten och en mjuk trasa. Inga delar bör diskas i diskmaskin.
- Sänk aldrig ner basen i vatten. Ytan kan rengöras med en fuktig trasa.
- Använd alltid originalförpackningen för att förvara apparaten och dess tillbehör för att undvika skador.

---

## HÄNVISNING OM AVFALLSHANTERING

---



Om denna symbol (överstruken soptunna) finns på produkten gäller EU:s riktlinje 2012/19/EU. Dessa produkter får inte slängas som hushållsavfall. Informera dig om de lokala regleringarna för källsortering av elektriska och elektroniska produkter. Följ de lokala regleringarna och släng inte gamla produkter som hushållsavfall. Genom att gamla produkter slängs på rätt sätt ser du till att miljö och dina medmänniskor skyddas från möjliga negativa konsekvenser. Källsortering hjälper till att minska användningen av råmaterial.

---

## TILLVERKARE

---

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Tyskland.







KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK