

KLARSTEIN NIE
KLARSTEIN NIE
KLARSTEIN NIE
KLARSTEIN NIE
KLARSTEIN NIE
KLARSTEIN NIE
KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN

Elektrischer Pizzaofen

Electric Pizza Oven
Four à pizza électrique

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.

INHALT

Technische Daten	4
Sicherheitshinweise	5
Geräteübersicht	7
Inbetriebnahme und Bedienung	8
Rezepte	9
Hinweise zur Entsorgung	10
Reinigung und Pflege	10

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10032597
Stromversorgung	220-240 V~ 50/60 Hz
Leistung	1300-1500 W

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor dem Gebrauch unbedingt die nachfolgenden Anleitungen, 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 Anleitungen 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 (Schuko Steckdosen) 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 Anzeigeleuchte
- 5 Spatel (6 Teile)
- 6 Ausstechform

INBETRIEBNAHME UND BETDIENUNG

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, was Sie auf den Tisch bringen 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.

Konformitätserklärung



Hersteller: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland

Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:

2011/65/EU (RoHS)

2014/30/EU (EMV)

2014/35/EU (LVD)

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints on installation and use to avoid technical damages. Any failure caused by ignoring the items and cautions mentioned in the operation and installation instructions are not covered by our warranty and any liability.

CONTENTS

Technical Data	11
Safety Instructions	12
Parts Description	13
Operation	14
Recepe	15
Cleaning and care	16
Dispsal Considerations	17

TECHNICAL DATA

Item number	10032597
Power supply	220-240 V~ 50/60 Hz
Power	1300-1500 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

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 preparation
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.

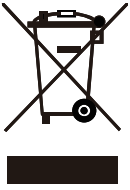
Possible toppings

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.

DISPSAL CONSIDERATIONS



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

Declaration of Conformity



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

This product is conform to the following European Directives:

2011/65/EU (RoHS)
2014/30/EU (EMC)
2014/35/EU (LVD)

Chère cliente, cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement les instructions de branchement et d'utilisation afin d'éviter d'éventuels dommages techniques. Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages dus au non-respect des consignes de sécurité et à la mauvaise utilisation de l'appareil.

SOMMAIRE

Données techniques	18
Consignes de sécurité	19
Description des pièces	21
Instructions d'utilisation	22
Recipes	23
Instructions pour l'élimination	25

DONNÉES TECHNIQUES

Numéro d'article	10032597
Alimentation de puissance	220-240 V~ 50/60 Hz
Puissance	1300-1500 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, veillez 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 la 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.

RECIPES

Ingrédients

- 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.

Garnitur de 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.

INSTRUCTIONS POUR L'ÉLIMINATION



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.

Déclaration de conformité



Fabricant : Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Allemagne

Ce produit est conforme aux directives européennes suivantes :

2014/30/UE (CEM)

2014/35/CE (LVD)

2011/65/UE (RoHS)

KLARSTEIN NIELSTARK
TEIN NIELSTARK KLAR
KLARSTEIN NIELSTARK
TEIN NIELSTARK KLAR
KLARSTEIN NIELSTARK
TEIN NIELSTARK KLAR
KLARSTEIN NIELSTARK