

Rosenstein & Söhne®

Pizza-Maker mit Timer & Steinofenplatte



NC3672-675

Abbildung ähnlich

Bedienungsanleitung

Inhaltverzeichnis

Ihr neuer Pizza-Maker	4
Lieferumfang	4
Wichtige Hinweise zu Beginn	5
Sicherheitshinweise	5
Wichtige Hinweise zur Entsorgung	7
Konformitätserklärung	7
Produktdetails	8
Inbetriebnahme	9
Verwendung	9
Pizzateig	12
Tomatensoße	13
Empfehlungen zum Belegen	13
Reinigung und Pflege	14
Technische Daten	14

Ihr neuer Pizza-Maker

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für den Kauf dieses Pizza-Makers, in dem Sie auf einer heißen drehenden Steinplatte in kurzer Zeit eine knusprige Pizza mit einem Boden wie aus der Pizzeria backen können.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung und befolgen Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie Ihren neuen Pizza-Maker optimal einsetzen können.

Lieferumfang

- Pizza-Maker
- Steinofenplatte
- Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise zu Beginn

Sicherheitshinweise

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher stets gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Öffnen Sie das Produkt niemals eigenmächtig. Führen Sie Reparaturen nie selbst aus!
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Halten Sie das Produkt fern von Feuchtigkeit.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Tauchen Sie das Produkt niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Bitte verwenden Sie das Produkt nur in seiner bestimmungsgemäßen Art und Weise. Eine anderweitige Verwendung führt eventuell zu Beschädigungen am Produkt oder in der Umgebung des Produktes.
- Bei Nichtgebrauch ziehen Sie bitte den Netzstecker. Bewahren Sie das Gerät möglichst auf seinen Füßen stehend oder im Originalkarton auf.
- Berühren Sie Netzstecker und Kabel nicht mit feuchten Händen. Fassen Sie an den Griffflächen des Steckers an, wenn Sie ihn aus der Steckdose ziehen. Ziehen Sie nicht am Kabel.
- Benutzen Sie den Pizza-Maker nicht in feuchter Umgebung.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb des Zugriffs von Kindern und Personen auf, die geistig nicht zum Betrieb des Geräts in der Lage sind. Kinder dürfen den Pizza-Maker nur unter elterlicher Aufsicht benutzen.

- Halten Sie das Gerät in einem ordnungsgemäßen Zustand, lassen Sie es während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Stellen Sie das Gerät auf einer festen und ebenen Arbeitsfläche auf.
- Lassen Sie das Gerät zunächst für 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es reinigen oder wegstellen.
- Heben Sie das Gerät während des Betriebs nicht hoch.
- Einige Teile des Pizza-Makers werden sehr heiß! Berühren Sie das Gehäuse nicht; es besteht Verbrennungsgefahr!
- Fassen Sie den Deckel nur am Handgriff an. Benutzen Sie einen Topflappen oder Ofenhandschuh.
- Achten Sie darauf, dass um den Pizza-Maker herum ausreichend Sicherheitsabstand besteht und er nicht mit brennbaren Materialien in Berührung kommen kann. Decken Sie den Pizza-Maker nicht ab.
- Gerät und Zubehör sind nicht spülmaschinenfest.



Wichtige Hinweise zur Entsorgung

Dieses Elektrogerät gehört nicht in den Hausmüll. Für die fachgerechte Entsorgung wenden Sie sich bitte an die öffentlichen Sammelstellen in Ihrer Gemeinde.

Einzelheiten zum Standort einer solchen Sammelstelle und über ggf. vorhandene Mengenbeschränkungen pro Tag / Monat / Jahr entnehmen Sie bitte den Informationen der jeweiligen Gemeinde.

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt PEARL.GmbH, dass sich das Produkt NC3672 in Übereinstimmung mit der RoHS-Richtlinie 2011/65/EU, der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG und der EMV-Richtlinie 2004/108/EG befindet.

PEARL.GmbH, PEARL-Str. 1-3, 79426 Buggingen, Deutschland.



Leiter Qualitätswesen
Dipl. Ing. (FH) Andreas Kurtasz

07.09.2013

Die ausführliche Konformitätserklärung finden Sie unter www.pearl.de.
Klicken Sie unten auf den Link **Support (Handbücher, FAQs, Treiber & Co.)**.
Geben Sie anschließend im Suchfeld die Artikelnummer NC3672 ein.

Produktdetails



1. Griff
2. LED-Anzeige (Ein/Aus/Aufheizen)
3. Temperaturregler
4. Zeitschaltuhr
5. Steinofenplatte
6. Heizelement
- A Oberes Heizelement
- B Unteres Heizelement

Inbetriebnahme

- Reinigen Sie das Gerät mit einem angefeuchteten Tuch und trocknen Sie es gründlich ab, bevor Sie es zum ersten Mal verwenden.
- Reinigen Sie die Steinofenplatte in warmem Wasser mit etwas Spülmittel, waschen Sie sie anschließend unter klarem, fließendem Wasser ab und trocknen Sie sie sorgfältig.

Verwendung

- Stellen Sie den Pizza-Maker auf einen festen, ebenen und hitzebeständigen Untergrund.
- Öffnen Sie den Deckel des Pizza-Makers und setzen Sie die Steinofenplatte ein. Achten Sie hierbei auf den korrekten Sitz der Platte in den Aufnahmezapfen.
- Schließen Sie den Deckel. Stellen Sie den Temperaturregler auf **MIN** und die Zeitschaltuhr auf **0**. Verbinden Sie den Netzstecker mit einer abgesicherten Steckdose.
- Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur und die Zeitschaltuhr auf die benötigte Zubereitungszeit. Beachten Sie hierzu die folgende Tabelle:

Pizzavarianten	Pizzaboden	Backzeiten	Temperatur-Einstellungen
Tiefkühlpizza, gefroren	Dick/dünn	18 bis 20 Minuten	Hoch
Tiefkühlpizza, aufgetaut	Dick/dünn	15 bis 18 Minuten	Hoch
Fertigpizza, gekühlt	Dick/dünn	16 bis 18 Minuten	Hoch
Frischer Pizzateig	Dick/dünn (ca. 160 bis 220 g)	10 bis 15 Minuten	Hoch

- Die LED-Anzeige (Ein/Aus/Aufheizen) leuchtet, sobald das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist und sich aufheizt.
- Die Steinofenplatte beginnt sich zu drehen, nachdem Sie die Zeitschaltuhr eingestellt haben.
- Sobald die LED-Anzeige erlischt, hat der Pizza-Maker die eingestellte Temperatur erreicht und ist zum Backen Ihrer Pizza bereit.
- Öffnen Sie den Deckel und legen Sie die Pizza auf die Steinofenplatte. Decken Sie die Pizza nicht zusätzlich mit Alufolie oder anderem Material ab. Schließen Sie den Deckel. Entfernen Sie bei Tiefkühlpizzen zuvor jegliches Verpackungsmaterial.

**ACHTUNG!**

Lehnen oder beugen Sie sich beim Öffnen nicht über das Gerät, da heißer Dampf entweichen kann!

- Die LED-Anzeige schaltet sich während des Backvorgangs immer wieder aus und ein. Das ist normal und zeigt Ihnen an, dass die Temperatureinstellung automatisch erfolgt.
- Ihre Pizza ist fertig, wenn ein Signalton erklingt. Öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie die fertig gebackene Pizza.

Stellen Sie nach dem Backen den Temperaturregler auf **0** und ziehen Sie den Netzstecker, um den Pizza-Maker auszuschalten.

Rezepte

Pizzateig

Zutaten:

- 500 g Mehl
 - 1 Messerspitze Salz
 - 3 Esslöffel Olivenöl
 - 20 g frische Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe
 - 250 ml lauwarmes Wasser
-
- Lösen Sie die Hefe im warmem (nicht heissem!) Wasser auf. Kneten Sie dann aus den Zutaten einen geschmeidigen Teig. Alternativ benutzen Sie zum Kneten eine Küchenmaschine.
 - Wenn der Teig noch zu feucht ist, d.h. an Ihren Fingern kleben bleibt, geben Sie noch etwas Mehl hinzu, um das Wasser zu binden.
 - Lassen Sie den Teig an einem warmen Ort, am besten in der Knetschüssel mit einem Tuch zugedeckt, für 30 Minuten bis zu seiner doppelten Größe aufgehen.
 - Wenn Sie nach dieser Zeit den aufgegangenen Teig zum Pizzaboden verarbeiten, kneten Sie ihn vorher bitte nicht mehr durch, sonst verliert er seine Luftblasen und wird zu kompakt.
 - Streuen Sie etwas Mehl auf und unter den Teig und rollen Sie ihn zu einer Stärke von ca. 1 cm aus. Drehen Sie den Teig gelegentlich um und bestreuen Sie ihn mit etwas Mehl, damit er nicht anklebt.
 - Rollen Sie einen Pizzaboden aus, der nicht größer als 29 cm im Durchmesser ist. Alternativ benutzen Sie eine runde Teigform, um den Boden auszustechen.

Tomatensoße

- 1 Dose Tomaten in Stückchen oder passierte Tomaten
- 1 kleine Dose Tomatenmark
- Pfeffer und Salz
- Je 1 Teelöffel Oregano und Basilikum
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen

Verrühren Sie alle Zutaten zu einer Soße.

Empfehlungen zum Belegen

Käse: Mozzarella (gut abgetropft), geriebener Gouda, geriebener Parmesan, Gorgonzola.

Fisch & Meeresfrüchte: Räucherlachs, Garnelen, Thunfisch.

Gemüse: Paprika, Rucola, Oliven, Zwiebeln, Champignons, Artischocken usw.

Kräuter: Basilikum, Pfeffer, Salz, Rosmarin, Italienische Kräuter u.a.

Fleisch: Gekochter oder roher Schinken, Salami.

Verstreichen Sie etwas Tomatensoße auf dem Pizzaboden und lassen Sie etwa 1 cm Teig am Rand frei. Belegen Sie die Pizza nach eigenem Geschmack. Bei den Belägen lassen Sie bitte zuvor möglichst alle Flüssigkeit abtropfen oder trocknen. Ihr Pizzaboden wird umso besser, je weniger Feuchtigkeit der Belag beim Backen abgibt.



HINWEIS:

Wenn Sie einen vorbereiteten Pizzaboden oder eine Fertigpizza aus dem Supermarkt verwenden möchten, können Sie mit dem Pizza-Maker auch bei diesen Produkten das bestmögliche Backergebnis erzielen.

Reinigung und Pflege

Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es für mindestens 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es reinigen oder wegpacken. Wischen Sie das Gerät außen mit einem feuchten Tuch und mildem Spülmittel ab. Benutzen Sie keine harte Bürste, Scheuermittel, Topfkratzer oder Lösungsmittel. Lassen Sie kein Wasser aus dem Tuch ins Gehäuse eindringen. Reiben Sie es anschließend trocken.

Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein. Der Pizza-Maker ist nicht spülmaschinenfest.

Zur Reinigung der Steinofenplatte können Sie bei hartnäckigen Speiseresten auch eine handelsübliche Spülbürste verwenden. Bewahren Sie das Gerät möglichst im Originalkarton trocken und kühl auf. Verpacken Sie es erst, wenn das Gerät vollkommen abgekühlt und trocken ist.

Technische Daten

Spannung	220 bis 240 V, 50/60 Hz
Leistung	1200 W
Abmessungen	410 × 340 × 190 mm
Max. Pizza-Durchmesser	29 cm



