



# **BEDIENUNGSANLEITUNG**

## **PIZZA - ÖFEN**

| Gerät | » | Artikelnummer |
|-------|---|---------------|
| Type  | » | Bestellnummer |

---

|                      |   |       |
|----------------------|---|-------|
| Pizza 2000 Piccolo   | » | 02310 |
| Pizza 2000 Piccolo 2 | » | 02311 |
| Pizza 2000 Mezzo     | » | 02320 |
| Pizza 2000 Grande    | » | 02340 |

## **Inhaltsverzeichnis**

|                                  |          |
|----------------------------------|----------|
| Inhaltsverzeichnis               | Seite 2  |
| Vorwort                          | Seite 3  |
| Beschreibung der Geräte          | Seite 3  |
| Aufstellung / Installation       | Seite 4  |
| Elektrischer Anschluss und Daten | Seite 4  |
| Pizza backen                     | Seite 6  |
| Reinigung                        | Seite 7  |
| Tipps für das Backen von Pizza   | Seite 8  |
| Garantieblatt / Gewährleistung   | Seite 10 |
| Sicherheitshinweise              | Seite 11 |

# VORWORT

Lesen Sie *bitte diese Anweisungen aufmerksam durch, sie beinhalten wichtige Informationen* über die Installation, den Gebrauch und die Wartung Ihres Pizzabackofens. Sie sollten diese Anweisungen sorgfältig aufbewahren, um ein späteres Nachlesen zu ermöglichen.

Überprüfen Sie bitte das Gerät noch bei Anwesenheit des Transporteurs auf etwaige Transportschäden. Besteht ein solcher ist dies, um Ansprüche geltend zu machen, am Lieferschein zu vermerken.

Entfernen Sie die Schutzfolie vom Deckel, reinigen Sie dann das Gerät von eventuellen Kleberesten. Verpackungsreste (Schutzfolie, Styroporreste, Nägel ...) dürfen nicht in Reichweite von Kindern gelassen werden, da Sie eine potentielle Gefahr darstellen.

Die Installation muss laut den Anweisungen und durch einen berechtigten Fachbetrieb erfolgen.

Es ist Sorge zu tragen, dass das Gerät nur von geschulten Personen bedient wird.

Außerhalb der Betriebszeiten des Gerätes ist der Ofen mittels bauseits installierten Hauptschalters auszuschalten.

Wenn Sie sämtliche, in dieser Bedienungsanleitung angeführten Punkte beachten, sind wir überzeugt, dass Sie mit diesem, dem neuesten technischen Stand entsprechenden Backofen viel Freude haben werden und wünschen Ihnen gutes Gelingen.

## Beschreibung der Geräte

Die Pizzaöfen sind ausschließlich aus hochwertigen Materialien gefertigt und unterliegen strengsten Qualitätskontrollen (Piccolo, Piccolo 2, Mezzo, Grande).

Der Backraum der Pizzaöfen ist komplett mit Schamotte ausgekleidet

Die Heizung ist in der Schamotteplatte integriert. Mit diesem System wird, unter optimaler Ausnützung der Energie, die für die Pizza so wichtige Gleichmäßigkeit der Wärme erzielt (Steinbackofen-Effekt).

Optimal gebackene Pizzen, in kürzester Zeit, mit minimalem Stromverbrauch, sind das Resultat dieser Technologie. Überdies bringt diese Bauart eine Betriebssicherheit und Robustheit mit sich, welche als unverwüstlich bezeichnet werden kann.

Die Bedieneinheit befindet sich jeweils auf der rechten vorderen Seite des Gerätes.

Durch die beiden übereinander liegenden Thermostatknöpfe kann die Temperatur des Backraumes stufenlos eingestellt werden.

Mit dem oberen Thermostat regeln Sie die Oberhitze, mit dem unteren Thermostat die Unterhitze des Backraumes. Das Erlöschen der Kontroll-Lampe neben den Thermostatknöpfen zeigt an, dass die eingestellte Temperatur erreicht ist (beachten Sie bitte dass, die auf der Skala angegebenen Temperaturen nur Richtwerte sind). Der Lichtschalter für die Innenbeleuchtung (Licht Symbol) befindet sich links oben auf der Bedieneinheit.

Durch Drehen des rechten oberen Knopfes auf der Bedienungseinheit nach links bzw. nach rechts, wird die Schwadenabzugsklappe geöffnet bzw. geschlossen (ausgenommen piccolo).

Die optimale Betriebstemperatur wird beim Aufheizen vom kalten Zustand (Zimmertemperatur) in ca. 1 bis 1,5 Stunden erreicht.

# Aufstellung /Installation

Die Bauart des Ofens erlaubt es, ihn in jedem trockenen Raum aufzustellen. Es ist von Vorteil, wenn der Aufstellungsraum eine Entlüftung oder ein Fenster hat.

Der Abstand des Gerätes von der Rückwand muss mindestens 15 cm betragen, um einen Wärmestau zu vermeiden. Die Lüftungsschlitze an der rechten und an der Rückseite des Gerätes müssen frei sein. Ein Seitenabstand zu angrenzenden Objekten von 15 cm darf keinesfalls unterschritten werden.

Ein Anschluss an eine Lüftungsanlage ist über das auf der Rückseite befindliche Schwadenabzugsrohr möglich. Eine Absaugung wirkt sich jedoch nachteilig auf die Gleichmäßigkeit der Wärmeverteilung aus.

Bei Einbau des Gerätes muss für die Entlüftung desselben an der Rückseite ein Abzug vorhanden sein.

Achtung: Bei Aufstellung des Gerätes in unmittelbarer Nähe von Wänden, Küchenmöbeln, dekorativen Verkleidungen sowie auch der Aufstellfläche wird empfohlen, dass diese aus nicht brennbarem und temperaturbeständigem Material gefertigt sind, andernfalls müssen Sie mit geeignetem, nicht brennbarem und temperaturbeständigem Material verkleidet werden. Die genaueste Beachtung der Vorschriften des Brandschutzes muss gewährleistet werden.

## Anschluss und elektrotechnische Daten

Das Gerät darf ausschließlich durch einen berechtigten Fachbetrieb angeschlossen (geöffnet) werden. Um den Netzanschluss vorzunehmen, ist die rückwärtige Kunststoffanschlussdose zu öffnen, das Anschlusskabel wird durch die Zugentlastung eingeführt und an der 6 poligen Anschlussklemmleiste angeschlossen. Auf Pos. 1,2,3 werden die 3 Phasen, auf Pos. 5 der Nulleiter und auf Pos. 6 der Schutzleiter angeschlossen. Die Pos. 4 bleibt frei.

Achtung: Schaltplan / Leistungsschild beachten! Bei 380-420 V Ausführung ist ein 5- poliges Anschlusskabel erforderlich, da sowohl die drei Phasen, der Null- Leiter als auch der Schutz- Leiter anzuschließen sind. .

Achtung: Bei sämtlichen Backofentypen ist ein Fehlstromschutzschalter (F1) mit einer Auslösestromstärke von 100 mA bauseits vorzusehen. Jedes Gerät ist einzeln, der Stromaufnahme entsprechend, abzusichern.

### **Anschluß-Schema**



### **Erst- Inbetriebnahme**

Bevor Sie zum ersten Mal mit dem Ofen backen, ist es empfehlenswert, bei geöffnetem Schwadenabzug die Muffel durch Rechtsdrehung der Thermostatknäbel auf ca. 400° C aufzuheizen. Nach ca. 2 Stunden kann man das Gerät - durch Zurückdrehen der Knäbel auf die Null - Stellung - ausschalten. Öffnen Sie nun auch die Türe, damit die Restfeuchtigkeit der Schamotte und der Neugeruch beim Abkühlvorgang vollständig entweichen können. Da beim ersten Aufheizen ein intensiver Geruch entsteht, ist es empfehlenswert, die Türen zu den angrenzenden Räumen zu schließen und die Fenster ins Freie zu öffnen.

## Technische Daten, Leistung

|                        |   |
|------------------------|---|
| <b>Type</b>            | <b>02490 Pizza Easy</b>                   |
| Elektrischer Anschluss | 1,5 kW - 240V - 50Hz                      |
| Geräte Abmessungen     | 480/420/175 (B,T,H) mm                    |
| Backfläche             | 1 x 320/340 mm                            |
| Material Gehäuse       | Chromstahl, innen<br>Chromnickelstahl     |
| Fassungsvermögen       | 3 Pizzen Ø 17 cm oder<br>1 Pizzen Ø 32 cm |
| Temperatursteuerung    | 40-270°C                                  |

|                        |   |   |
|------------------------|---|---|
| <b>Type</b>            | <b>02353 Quattro I</b>                    | <b>02355 Quattro II</b>                   |
| Elektrischer Anschluss | 3,3 kW - 400V - 50Hz                      | 6,6 kW - 400V - 50Hz                      |
| Geräte Abmessungen     | 650/600/335 (B,T,H) mm                    | 650/600/510 (B,T,H) mm                    |
| Backfläche             | 1 x 500/500 mm                            | 2 x 500/500 mm                            |
| Material Gehäuse       | Chromstahl, innen<br>Chromnickelstahl     | Chromstahl, innen<br>Chromnickelstahl     |
| Fassungsvermögen       | 4 Pizzen Ø 25 cm oder<br>2 Pizzen Ø 28 cm | 8 Pizzen Ø 25 cm oder<br>4 Pizzen Ø 28 cm |
| Temperatursteuerung    | 2 Thermostaten 50-500°C                   | 4 Thermostaten 50-400°C                   |

|                        |  |  |
|------------------------|--|--|
| <b>Type</b>            | <b>02357 Profi 60 I</b>                  | <b>02365 Profi 60 II</b>                 |
| Elektrischer Anschluss | 5 kW - 400V - 50Hz                       | 10 kW - 400V - 50Hz                      |
| Geräte Abmessungen     | 750/700/365 (B,T,H) mm                   | 750/700/570 (B,T,H) mm                   |
| Backfläche             | 1 x 600/600 mm                           | 2 x 600/600 mm                           |
| Material Gehäuse       | Chromstahl, innen<br>Chromnickelstahl    | Chromstahl, innen<br>Chromnickelstahl    |
| Fassungsvermögen       | 4 Pizzen Ø 30 cm                         | 8 Pizzen Ø 30 cm                         |
| Temperatursteuerung    | Ober- u. Unterhitze getrennt<br>50-400°C | Ober- u. Unterhitze getrennt<br>50-400°C |

|                        |                                       |                                       |
|------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|
| <b>Type</b>            | <b>02310 Piccolo</b>                  | <b>02311 Piccolo II</b>               |
| Elektrischer Anschluss | 4 kW - 400V - 50Hz                    | 5,7 kW - 400V - 50Hz                  |
| Geräte Abmessungen     | 950/550/430 (B,T,H) mm                | 950/550/430 (B,T,H) mm                |
| Backfläche             | 1 x 700/350 mm                        | 2 x 700/350 mm                        |
| Material Gehäuse       | Chromstahl, innen<br>Chromnickelstahl | Chromstahl, innen<br>Chromnickelstahl |
| Fassungsvermögen       | 2 Pizzen Ø 35 cm                      | 4 Pizzen Ø 35 cm                      |
| Temperatursteuerung    | 50-400°C                              | 50-400°C                              |
| <b>Type</b>            | <b>02320 Mezzo</b>                    | <b>02340 Grande</b>                   |
| Elektrischer Anschluss | 8 kW - 400V - 50Hz                    | 12 kW - 400V - 50Hz                   |
| Geräte Abmessungen     | 950/930/430 (B,T,H) mm                | 950/1280/430 (B,T,H) mm               |
| Backfläche             | 1 x 700/700 mm                        | 1 x 700/1050 mm                       |
| Material Gehäuse       | Chromstahl, innen<br>Chromnickelstahl | Chromstahl, innen<br>Chromnickelstahl |
| Fassungsvermögen       | 5 Pizzen Ø 28 cm                      | 8 Pizzen Ø 28 cm                      |
| Temperatursteuerung    | 50-400°C                              | 50-400°C                              |

| <b>Type</b>            | <b>02378 MG 66</b>              | <b>02379 MG 69</b>              |
|------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| Elektrische Versorgung | 240 V - 50 W                    | 240 V - 50 W                    |
| GAS Anschluss          | 13,8 kW ERDGAS                  | 20,5 kW ERDGAS                  |
| Geräte Abmessungen     | 1024/850/545 (B,T,H) mm         | 1024/1150/545 (B,T,H) mm        |
| Backfläche             | 1 x 600/600 mm                  | 1 x 600/900 mm                  |
| Material Gehäuse       | Chromstahl,<br>Chromnickelstahl | Chromstahl,<br>Chromnickelstahl |
| Fassungsvermögen       | 4 Pizzen Ø 30 cm                | 6 Pizzen Ø 30 cm                |
| Temperatursteuerung    | 50-400°C                        | 50-400°C                        |

| <b>Type</b>            | <b>02380 MG 99</b>              |
|------------------------|---------------------------------|
| Elektrische Versorgung | 240 V - 50 W                    |
| GAS Anschluss          | 29 kW ERDGAS                    |
| Geräte Abmessungen     | 1328/1150/545 (B,T,H) mm        |
| Backfläche             | 1 x 900/900 mm                  |
| Material Gehäuse       | Chromstahl,<br>Chromnickelstahl |
| Fassungsvermögen       | 9 Pizzen Ø 30 cm                |
| Temperatursteuerung    | 50-400°C                        |

| <b>Type</b>                           | <b>02390 BPO 214</b>                        | <b>02391 BPO 318</b>                         |
|---------------------------------------|---|--|
| Elektrischer Anschluss                | 3,4 kW - 400V - 50Hz                        | 6,8 kW - 400V - 50Hz                         |
| Geräte Abmessungen                    | 760/460/350 (B,T,H) mm                      | 930/630/410 (B,T,H) mm                       |
| Band aus Edelstahl                    | 760 x 350 mm                                | 930 x 450 mm                                 |
| Material Gehäuse                      | Chromstahl,<br>Chromnickelstahl             | Chromstahl,<br>Chromnickelstahl              |
| Fassungsvermögen<br>Pizzen pro Stunde | 31 Pizzen Ø 22 cm oder<br>14 Pizzen Ø 30 cm | 17 Pizzen Ø 30 cm oder<br>110 Pizzen Ø 12 cm |
| Temperatursteuerung                   | 50-400°C                                    | 50-400°C                                     |

| <b>Type</b>                           | <b>02392 BPO 418</b>                         |
|---------------------------------------|--|
| Elektrischer Anschluss                | 7,2 kW - 400V - 50Hz                         |
| Geräte Abmessungen                    | 1200/630/410 (B,T,H) mm                      |
| Band aus Edelstahl                    | 1200 x 450 mm                                |
| Material Gehäuse                      | Chromstahl,<br>Chromnickelstahl              |
| Fassungsvermögen<br>Pizzen pro Stunde | 35 Pizzen Ø 30 cm oder<br>140 Pizzen Ø 12 cm |
| Temperatursteuerung                   | 50-400°C                                     |

## Pizzabacken

Je nach Dicke und Zusammensetzung des Pizzateiges wird das Backrohr durch Rechtsdrehen der beiden Thermostatknöpfe auf eine Temperatur bis zu 500°C eingestellt. Ein wichtiges Kriterium bei der Wahl der Temperatur ist die Backweise der Pizza. Ob die Pizza direkt auf der Schamotte oder unter Verwendung von Pizzablechen gebacken wird. Bäckst man die Pizza direkt auf der Schamotte, wird eine Einstellung der Oberhitze auf 300 bis 350°C empfohlen und eine Unterhitze- Einstellung auf ca. 200 bis 250°C.

Außerhalb der starken Geschäftszeiten soll die Unterhitze zurückgedreht werden, da der Boden durch die Oberhitze ausreichend erhitzt wird.

Bei stärkerem Geschäftsgang stellt man die Unterhitze etwas höher ein, da die Pizzen vom Boden Wärme entziehen.

Bäckt man die Pizza in Pizaformen oder auf Blech, wird eine gleichmäßige Einstellung der Ober- und Unterhitze auf 300 bis 350°C empfohlen. Bei Pizzen mit dickerem Teig und den „Deep Pan“ ist die Temperatur entsprechend zu reduzieren.

Das Erlöschen der beiden Kontroll-Lampen zeigt an, dass die gewünschte Temperatur erreicht ist. Die Backdauer beträgt je nach Dicke und Belag der Pizza 1 bis 10 Minuten.

Dieser Ofen ist selbstverständlich auch zum Backen von Lasagne, Mousaka, usw. bestens geeignet.

## Reinigung

Soll Ihr Pizzaofen jahrelang seine Dienste erfüllen, ist eine regelmäßige Reinigung ratsam. Die Innenflächen werden mit einer Bürste (Handbesen) gereinigt, die Außenflächen können wie sämtliche Gastronomiegeräte mit einem feuchten Lappen gesäubert werden. Keinesfalls dürfen die Schamotteplatten nass behandelt werden. Auch darf das Gerät keinesfalls mit einem Wasserstrahl abgespritzt werden!!!

Die Schamotteplatten werden nur aus natürlichen Materialien hergestellt, etwaige Bakterien und Rückstände verbrennen beim Aufheizen.

Krusten können mit einer Spachtel vorsichtig gelöst werden, anschließend den Innenraum nur auskehren. Achtung: Das Türglas darf nur im kalten Zustand gesäubert werden (Bruchgefahr durch Wärme- Spannung)!!!

### **Vorsichtsmaßnahmen und wichtige Hinweise**

- Das Gerät möglichst erschütterungsfrei transportieren.
- Ihr Backofen darf nicht am Türgriff gehoben werden!
- Der Ofen darf keinesfalls gekippt transportiert werden.
- Das Gerät darf nicht gemeinsam mit dem Untergestell verschoben werden (Kippgefahr).
- Bei unsachgemäßer Aufstellung des Gerätes wird jegliche Haftung über Folgeschäden abgelehnt.
- Das Gerät ist nur für den gewerblichen Einsatz zugelassen.
- Der Ofen muss so platziert werden, dass Unbefugte keinen Zutritt haben. Nur geschultes Personal darf den Backofen bedienen. Für Sach- und Personenschäden, die durch unsachgemäße Anwendung oder Bedienung auftreten, haftet der Eigentümer.
- An den Außenflächen des Ofens treten zum Teil hohe Temperaturen auf, daher darf das Gerät im Betriebszustand nur an den Bedienungselementen wie Thermostatknäbeln und am Griff berührt werden.
- Glas und Schamottebruch sind von der Garantie ausgenommen.
- Jede Veränderung am Gerät oder Reparatur darf nur durch einen vom Hersteller autorisierten Kundendienst erfolgen. Der Ofen darf dabei keinesfalls unter Spannung stehen und es ist auf entsprechende Absicherung des Ofens zu achten.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden am oder durch das Produkt, insbesondere Folge- oder Personenschäden, welche durch Nichtbefolgung einer dieser Sicherheitsbestimmungen entstanden sind.
- Für technische oder kaufmännische Auskünfte sowie etwaige Garantiezusagen oder Ähnliches ist ausschließlich der Hersteller zuständig. Jede Aussage oder Zusage wird erst durch die Schriftform verbindlich.

# Tipps für das Backen von Pizza

Die Qualität der Pizza ist abhängig von der Qualität des Mehles, das wiederum von der Qualität des Getreides abhängig ist. Bei schlechter Mehqualität ist das einwandfreie Pizzabacken erschwert.

- Das Mehl sollte, wie auch alle anderen Zutaten, vor der Verarbeitung auf alle Fälle auf Zimmertemperatur gebracht werden.
- Der Teig muss sehr gut und fest geknetet werden.
- Um unnötigen Energie- und Wärmeverlust zu vermeiden, wird empfohlen, nach Einschließen einer jeden Pizza die Backraumbtür zu schließen.

Getreide entstand vor etwa 12000 Jahren aus Wildgräsern, vor allem der vordere Orient kultivierte den Anbau und die Züchtung des Korns.

## **Als wichtigste Getreidesorten gelten:**

- **Weizen**, Weltweit das bedeutendste Getreide. Besitzt einen hohen Klebergehalt und ist für die Pizza am besten geeignet.
  - Dinkel, ist der Ursprung unserer Weizensorten. Der hohe Kleber- und Eiweißgehalt verleiht ihm hervorragende Backeigenschaften.
- **Roggen**, ein ausgesprochenes Brotgetreide und sehr pflegeleicht. Roggen hat keinen Klebergehalt, daher verläuft die Gärung über den Sauerteig.
- **Hafer**, Brot mit Haferzusatz schmeckt fad und zerfällt rasch da er keine Klebereigenschaften aufweist. Dafür ist es reich an Fetten und steigert die körperliche und geistige Leistungsfähigkeit.
- Gerste, ist reich an Vitaminen und Mineralstoffen, wird als Braugerste hauptsächlich zur Bierherstellung verwendet.
- Mais, sehr wirksam bei Verdauungsschwierigkeiten, da das Mehl keine Klebereigenschaften aufweist. Zum Backen schlecht geeignet.

## **Was bedeutet „Klebereigenschaft“?**

Der Stärkekern des (vor allem Weizen/Dinkel-) Korns enthält Mehleweiß, das im feuchten Zustand klebrig und wasserunlöslich wird. Die Menge und Beschaffenheit des Eiweißes entscheidet über die Bindefähigkeit, Elastizität und Gärung des Teiges und damit auch über die Schneidfähigkeit der fertigen Pizza. Der Gehalt an Klebereiweiß ist abhängig von der Lage, dem Klima des Getreideanbaugesbietes und von der Witterung.

Hefe: besteht aus kleinsten lebenden Pilzen, die beim Zusammentreffen mit Mehl, Zucker, Kohlehydraten, Feuchtigkeit, Wärme und Sauerstoff zu wachsen beginnen. Dabei wird infolge einer alkoholischen Gärung Kohlendioxid und Wasser freigesetzt. Während des Backens verflüchtigt sich der Alkohol wieder, die Kohlensäurebläschen dehnen sich aus. und machen den Teig locker.

## **Die Typenzahlen:**

Grundsätzlich gilt: je höher die Typenzahl, desto mehr Vital- und Mineralstoffe enthält das Mehl, desto dunkler ist es. Dafür aber länger haltbar.

- Weizenmehl Type 405 enthält wenig Geschmacksstoffe. Geeignet für Kuchen, Kleingebäck und zum Binden von Soßen.
- Weizenmehl Type 550 ist etwas kräftiger im Geschmack und ideal für den Pizzateig (Hefeteig).
- Weizenmehl Type 1050 schmeckt kräftig, hat einen hohen Eiweißgehalt und wird als dunkles Weizenmehl am meisten zum Brotbacken verwendet.

- Weizenvollkornmehl Type 1700 enthält alle lebenswichtigen Stoffe und ist geeignet für alle Vollkornbackwaren.
- Roggenmehl Type 997, 1150, 1370 schmeckt kräftig und wird vor allem zum Backen von Misch- und Sauerteig- Broten verwendet.
- Roggenvollkornmehl Type 1800 ist sehr kräftig im Geschmack und reich an Nährstoffen.

Beispiel: Für ca 50 Pizzen benötigen Sie etwa 7kg glattes Weizenmehl (Type 550), 5 Liter Wasser, 4 Stk. Germ a'42 g, 8 Esslöffel Salz und 250 g Margarine.

Anstelle der Margarine können Sie auch Öl verarbeiten. Die Margarine hat beim Pizzabacken den Vorteil der geringeren Geruchsbelästigung (verbrennen des Öls auf der Backfläche).

In Italien wird beim Mehl gerne ein kleiner Anteil Soja-Mehl beigemischt (auf dieser Menge ca. 1/4 bis 1/2 kg). Soja hat eine stark sättigende Wirkung und gibt dem Pizzateig eine schöne gelbliche Färbung.

Aufgepasst: Erhöht sich die Mehlmenge wesentlich, erhöht sich der Germbedarf nur gering. Um den Germanteil im Teig so gering wie möglich zu halten (Germ schmeckt man bei der fertigen Pizza heraus) ist es ratsam einen Vorteig anzurichten. Diesen richtet man ohne Öl, oder Margarine und ohne Salz 12 Stunden vor der eigentlichen Teigzubereitung mit ca. 80% des Mehls sehr feucht (gut durchkneten) an und leitet die Kaltgärung ein (das heißt in leicht gekühlter Umgebung gehen lassen, jedoch keinesfalls zu kalt, sonst wird der Teig zu hart!) Durch die Kaltgärung wird der Teig fester und lässt sich besser formen.

Dem Vorteig werden nach diesem Prozess im Zuge des weiteren Knetvorganges die restlichen Zutaten wie Salz, Zucker, Öl/Margarine und das restliche Mehl zugeführt. Löst sich der Teig leicht vom Knetbalken oder den Händen, ist dieser fertig.

Der Teig soll jetzt portioniert und zu kleinen Bällen faltenfrei geformt (geschliffen) werden. Diese Teigbällchen sollen mindestens weitere 3 Stunden rasten ehe sie zu den Pizzatagen weiterverarbeitet (gerollt, gepresst oder gedrückt) werden (der Gärprozess findet sonst im Magen des Gastes, der die Pizza isst, statt!). Aufbewahrt werden diese Teiglinge am besten in speziellen stapelbaren Teigboxen, wo die Gärgase entweichen, wo die Teiglinge nicht austrocknen und keine harte Haut bekommen.

Die Teigfladen können jetzt mit der Tomatenpulpe bestrichen und mit Käse, Schinken, Salami, Mais, Oliven, Thunfisch, Artischocken, Zwiebel... belegt werden. Die Pizza nach Geschmack mit Salz, Pfeffer, Oregano, Knoblauch, Tabasco würzen und mit der Pizzaschaufel in den heißen Ofen geben (idealerweise direkt auf die Schamotte oder sonst in einem Pizzablech). Die Backzeit beträgt je nach Teig, Teigdicke, Zutaten, Backtemperatur und Backart (direkt auf der Schamotte oder im Pizzablech) 1 bis 10 Minuten. Deep Pan oder Pizzableche bis 30 Minuten.

In dieser Bedienungsanleitung sind natürlich nur einige wenige wissenswerte Tipps und Anregungen über das Pizzabacken enthalten. Temperatur und Zeitangaben können nur nach unverbindlichen Erfahrungswerten angegeben werden. Bedenken Sie, dass jeder Backofen auch bei modernster Serienfertigung ein Unikat ist und Sie seine speziellen Eigenschaften erst nach den ersten Backversuchen genau kennen lernen werden. Schon bald werden Sie gemeinsam mit "Ihrem Ofen" unvergleichliche Pizzen für Ihre Gäste backen. Für Tipps und Ratschläge aus der Praxis sind wir im Übrigen jederzeit dankbar. Für heute bleibt uns nur noch, Ihnen viel Erfolg und gutes Gelingen zu wünschen.

P.S. Für noch einfacheres Arbeiten bieten wir eine Reihe von nützlichen Hilfsgeräten wie z.B. Knetmaschinen und weiteres Zubehör wie Backbleche, Schaufeln und Reinigungsbesen an. Fordern Sie bei Interesse doch einfach weitere Informationen an.

# Gewährleistung / Garantie

|                      |   |
|----------------------|---|
| <b>HERSTELLER</b>    | IME<br>A-5020 Salzburg<br>Telefon (0662) 880070<br>Telefax (0662) 8800708 |
| <b>HÄNDLER</b>       |   |
| <b>MASCHINENTYPE</b> | PIZZAÖFEN Type.....   |
| <b>MASCHINEN-NR.</b> | -----   |
| <b>BAUJAHR</b>       | -----   |
| <b>LIEFERDATUM</b>   | -----   |

- a) Unser Kunde verpflichtet sich, die Ware nach Ablieferung unverzüglich zu überprüfen und uns etwaige offensichtliche Mängel sofort schriftlich mitzuteilen. Mängel, die erst später auftauchen, sind ebenfalls unverzüglich schriftlich mitzuteilen, dies spätestens innerhalb der gesetzlichen Gewährleistungsfrist. Unterläßt der Kunde die unverzügliche Mängelanzeige, so gilt die Ware als genehmigt. Der Kunde hat uns unverzüglich Gelegenheit zu geben, vor Ort den Zustand des Gerätes zu überprüfen.
- b) Die Gewährleistung erfolgt grundsätzlich durch Verbesserung. Preisminderungsansprüche kommen nur dann zum Tragen, wenn wir ausdrücklich schriftlich zugestimmt haben.
- c) Wir leisten Gewähr für alle von uns gelieferten Geräte – ausgenommen Gebrauchsgüter, für die wir keine Gewähr übernehmen – dies innerhalb von 6 Monaten ab tatsächlicher Ablieferung der Ware beim Kunden. Innerhalb dieser Frist leisten wir vollen Materialersatz. Fracht- und Verpackungskosten bzw. Wegzeit- und Fahrtkosten werden von uns auf jeden Fall verrechnet.
- d) Wir gewährleisten nur, dass bei ordnungsgemäßem Anschluss an die vorgeschriebene Spannung sowie bei einwandfreien Spannungsverhältnissen, richtiger Bedienung sowie bei vorschriftsmäßiger, aus der Bedienungsanleitung ersichtlichen Wartung, fachgerechte Installation durch einen konzessionierten Elektriker die gewöhnlich vorausgesetzten oder ausdrücklich zugesicherten Leistungen und Funktionen erfüllt werden. Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass die in unseren Prospekten oder Katalogen angegebenen Abmessungen, Leistungen oder Funktionen ebenso wie das Design, jederzeit auch ohne vorherige Ankündigung geändert werden können und daher unverbindlich sind. Wir leisten keine Gewähr bei Eingriffen von unbefugter Hand bzw. Nichteinhaltung der geltenden Zahlungsbedingungen. Die Gewährleistung bezieht sich nicht auf Glas, Schamotte oder Teile, die einem natürlichen Verschleiß unterliegen. Ein Gewährleistungsanspruch wird nur bei Vorlage der entsprechenden Rechnung und Bekanntgabe der Fabrikationsnummer des Gerätes erfüllt.
- e) Die Gewährleistung für den Fachhandel erstreckt sich nur auf den kostenlosen Ersatz defekter Teile, wobei die Ersatzteile gegen Verrechnung an den Kunden gesendet werden und dem Kunden bei Rückstellung des defekten Teiles eine entsprechende Gutschrift ausgestellt wird.
- f) Für Schäden oder Fehler, die den bestimmungsgemäßen Gebrauch nicht beeinträchtigen, wird von uns keine Haftung übernommen.
- g) Weitere Ansprüche unseres Kunden sind ausgeschlossen, insbesondere Schadenersatz für unmittelbare bzw. mittelbare Schäden (Mangelfolgeschäden), es sei denn, es liegt Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit vor.

# Sicherheitshinweise

- 1.) Vor Inbetriebnahme des Gerätes Bedienungsanleitung genau lesen und beachten !
- 2.) Sämtliche Wartungs- und Reinigungsarbeiten nur bei ausgeschaltetem Gerät vornehmen (Hauptschalter auf „0“).
- 3.) Gerät niemals in Wasser tauchen und nicht mit Hochdruckgeräten (Druckwasserstrahl) reinigen.
- 4.) Bedienung des Gerätes nur von geschultem Personal.
- 5.) Auch bei Arbeitsunterbrechungen Hauptschalter auf „0“ stellen.
- 6.) Sämtliche Reparaturarbeiten (insbesondere bei elektrischen Störungen) dürfen nur von Fachleuten (Elektriker) an der Maschine durchgeführt werden.
- 7.) Benutzen Sie nur Zubehör und Zusatzgeräte, die in der Bedienungsanleitung angegeben sind. Der Gebrauch anderen Zubehörs kann eine Gefahr für Sie bedeuten.
- 8.) Dieses Gerät ist ausschließlich zum Grillen und Toasten von Speisen geeignet.
- 9.) Die Außenverkleidungen werden bei Betrieb heiß. VERLETZUNGSGEFAHR !

## Störfall

Strom- bzw. Gaszufuhr durch Hauptschalter (oder z.B. Sicherung, Netzstecker usw.) bzw. Haupthahn unterbrechen. Gerät keinesfalls wieder in Betrieb setzen, wenn Gerät oder Zuleitungen Schäden aufweisen oder die Störungsursache unklar ist: In diesem Fall darf das Gerät erst nach einer Überprüfung durch einen Fachkundendienst wieder benutzt werden. Heißes Öl (z.B. bei Friteusen) nicht mit Wasser abschrecken.