

DEUTSCH ALLGEMEINE GEBRAUCHSANLEITUNG

1. Diese Anleitung bitte aufmerksam lesen, denn sie gibt wichtige Hinweise zu Ihrer eigenen Sicherheit bei Installation, Benutzung und Service. Sie können dadurch Störungen und Unfälle vermeiden, die u.U. Ihre Sicherheit beeinträchtigen können.
2. Beim Auspacken überprüfen, ob das Gerät unversehrt ist.
3. Im Falls dass das Stromkabel beschädigt ist, die Reparatur ausschließlich durch Fachkräfte des Kundendienstes durchführen lassen. Anderenfalls können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
4. Vor dem anschließen der Gerätes an das Stromnetz bitte überprüfen, ob der Netzstrom und die Werte auf dem Typenschild übereinstimmen. Das Gerät kann beschädigt werden, wenn es einer geeigneten Spannung unterliegt.
5. Bei Nichtübereinstimmung von Gerätestecker und Steckdose lassen Sie die Steckdose durch einen geeigneten Typ von qualifiziertem Fachpersonal ersetzen, das auch überprüfen soll, ob der Durchschnitt der Steckerkabel der vom Gerät aufgenommenen Leistung entspricht.
6. Die Benutzung von Zwischensteckern, Mehrfachsteckerleisten und/oder Verlängerungskabel ist in der Regel nicht ratsam. Müssen diese Teile unbedingt verwendet werden, so benutzen Sie nur Einzelstecker oder Mehrfachsteckerleisten bzw. Verlängerungskabel, die den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen. Es ist darauf zu achten, dass die auf dem Einzelstecker bzw. Verlängerungskabel angegebene Stromleistungsgrenze und die auf der Mehrfachsteckerleiste angegebene Höchstleistungsgrenze nicht überschritten werden.
7. Gerät bei beschädigtem Anschlusskabel oder Stecker nicht benutzen.
8. Bei Störung und/oder Fehlbetrieb das Gerät sofort ausschalten und nicht selbst reparieren. Zur eventuellen Reparatur das Gerät nur zu einer G3 FERRARI Vertragsservicestelle bringen und nur den Einsatz von Originalersatzteilen verlangen. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.
9. Gerät nur für den vorgesehenen Zweck einsetzen. Jede andersartige Benutzung ist ungeeignet und deswegen gefährlich. Für Schaden, die durch unsachgemäße und unvernünftige Handhabung verursacht werden, wird vom Hersteller nicht gehaftet. Das Gerät ist nur zu Haushaltszwecken zu benutzen.
10. Zum Schutz vor Stromschlägen dürfen das Gerät, das Stromkabel, den Stecker oder andere Teile nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
11. Gerät nicht in der Nähe von Sprengstoffen, stark brennbaren Materialien, Gasen oder Flammen benutzen.
12. Gerät nicht von Kindern oder Ungeschickten unbewacht benutzen lassen.
13. Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen und Füßen berühren.
14. Für absolute Betriebssicherheit nur vorgesehene G3 FERRARI Zubehörteile verwenden.
15. Gerät nicht im Duschrom und in der Nähe Badewanne oder des Waschbecken benutzen: Wasser kann in Verbindung mit Strom lebensgefährlich sein.
16. Stecker niemals am Kabel bzw. an dem Gerät aus der Steckdose ziehen.
17. Das Kabel nicht herabhängen lassen.
18. Gerät nicht den Witterungseinflüssen (Regen, Wind, Schnee, Hagel usw.) aussetzen Gerät nicht im Freien benutzen.
19. Beim Nichtbenutzen bzw. Reinigen den Gerätestecker aus der Steckdose ziehen. Warten Sie bis das Gerät völlig erkaltet ist, bevor Sie es reinigen.
20. Falls Sie entscheiden, das Gerät nicht mehr zu verwenden bzw. Zu entsorgen, dann ist es empfehlenswert, das Gerät durch Abschneiden des Anschlusskabels außer Betrieb zu setzen, nachdem der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde. Es wird ferner empfohlen, die Geräteteile, die lebensgefährlich sein können, außer Betrieb zu setzen. Das Gerät außer Reichweite von Kindern halten.
21. Heiße Oberfläche nicht berühren. (Heizung, Flügel, Wände usw.) Benutzen Sie immer Handschuhe oder Zangen.
22. Wenn Sie den Ofen in Betrieb nehmen, halten Sie mindestens ca. 10 cm Sicherheitsabstand um das Gerät herum, um eine korrekte Luftströmung zu ermöglichen und eine evtl. Brandgefahr zu vermeiden.
23. Vermeiden Sie es, zu große Nahrungsmittel oder Metallgeräte in den Ofen zu stecken, da ansonsten die Gefahr von Stromschlägen besteht.
24. Stellen Sie keine Gegenstände auf den Ofen. Wenn der Ofen mit brennbaren Materialien in Berührung kommt (z.B. Tücher, Stoffe, Wände, usw.), kann er Feuer verursachen.
25. Stecken Sie nie folgende Materialien in den Ofen: Karton, Kunststoff, Papier o. Ähnliches.

26. Verwahren Sie keine Gegenstände in dem Ofen außer der vorgesehenen G3 FERRARI Zubehörteile.
27. Dieses Gerät ist nicht in Betrieb, wenn der Stecker nicht in der Steckdose steckt.
28. Achtung! Platzieren Sie den Pizzaofen immer so, dass Sie ihn sowohl von links als auch von rechts leicht öffnen können. Wenn der Pizzaofen in Betrieb ist, öffnen Sie ihn vorsichtig, denn es kann sich während des Backens Dampf entwickelt haben. Öffnen Sie den Ofendeckel mit der selben Vorsicht, wie Sie dies mit Deckeln bei normalen Töpfen tun würden.
29. Benutzen Sie immer Handschuhe, wenn Sie Gegenstände in dem heißen Ofen platzieren oder aus dem heißen Ofen nehmen.
30. Achten Sie darauf, dass diese Bedienungsanleitung von jedem gelesen wird, der das Gerät benutzt.
31. Diese Bedienungsanleitungen unbedingt aufbewahren.

BESCHREIBUNG DES PIZZA OFENS

Es handelt sich um einen elektrischen Ofen mit einer Backplatte aus feuerbeständigem Stein, der speziell für das Backen von Pizzen entwickelt wurde. Seine Haupteigenschaft besteht darin, eine Temperatur bis zu 400° Celsius zu erreichen und die Wärme im Ofeninneren gleichmäßig abzugeben und die Feuchtigkeit des Teigs durch die Original-Steinplatte zu absorbieren. Man kann also eine duftende und knusprige Pizza zu Hause auf demselben Stein, wie er in den meisten Holzöfen der Pizzerien verwendet wird, backen. Backt in 4 - 5 Minuten jede Art von Pizza, "Calzone" usw. mit hausgemachtem oder beim Bäcker gekauftem Teig. Man kann auch tiefgekühlte bzw. vorgebackene Fertigteige oder Pizzen verwenden. In diesem Fall reduziert unser Ofen erheblich die auf der Packung angegebene Backzeit. Keine Rauch und Geruchsbelästigung.

FUNKTIONSWEISE DES PIZZAOFENS

Bitte überprüfen Sie, vor dem Einschalten des Gerätes, dass die Holzschieber nicht auf der Backfläche liegen.

- 1) Nachdem Sie den Stecker des Pizzaofens in die Steckdose gesteckt haben, ist der Ofen betriebsbereit. Um das Aufheizen auf die Backtemperatur zu starten, stellen Sie den Drehknopf für die Temperatur auf 2 1/2. Es heizen nun beide Heizschlangen (im Deckel und unter der Steinplatte) das Gerät auf.
- 2) Nach etwa 10-minütigem Vorheizen bei geschlossenem Deckel hat das Gerät die richtige Temperatur zum Backen von Pizzen erreicht. Hierfür müssen Sie den Timer nicht einstellen.
- 3) Vergewissern Sie sich stets, bevor Sie die Pizza (hausgemachter Teig, Teig vom Bäcker, gebrauchsfertiger Teig, tiefgefrorener Teig, fertig belegte, tiefgefrorene Pizzen o.ä.) auf die feuerfeste, nach 10-minütiger Vorwärmung sehr heiß gewordene Backfläche legen, dass die Anzeigenlampe leuchtet. Es ist äußerst wichtig, dass beim Backen der Pizza stets die Anzeigenlampe leuchtet. Nur dann sind beide Heizschlangen in Betrieb, die die Hitze zum perfekten Garen der Pizzen gleichmäßig halten. Ist die Anzeigenlampe nach der Vorwärmzeit erloschen, den Ofendeckel etwa 2 Minuten lang öffnen, bzw. solange, bis die Lampe wieder aufleuchtet, und wieder die richtige Betriebstemperatur erreicht ist.
- 4) Nach dem Einlegen der Pizza den Deckel absenken und darauf achten, dass der Drehknopf für die Temperaturwahl auf 2-1/2 eingestellt ist. Ungefähr alle 4-5 Minuten können Sie eine duftende und schmackhafte Pizza wie aus der besten Pizzeria aus dem Ofen nehmen.
- 5) Zwischen jeweils zwei Backvorgängen sollte der Deckel des Ofens etwa 2 Minuten lang geöffnet werden, damit die Anzeigelampe stets leuchtet, wenn die nächste Pizza in den Ofen kommt, so dass die beiden Heizschlangen beim Backen eingeschaltet sind (die obere Heizschlange wird sichtbar rot).
- 6) Zum Auflegen der Pizzen auf die Backfläche des feuerfesten Steins verwenden Sie bitte die beigepackten Schaufelhälften. Sie werden feststellen, dass diese überaus nützlich sind. Bestäuben Sie diese vor Verwendung mit etwas Mehl, damit der Teig nicht anklebt.
- 7) Denken Sie daran, nach dem Auflegen der Pizza die Schaufeln zu entfernen.
- 8) Bei der Verwendung von tiefgekühlten Fertigtigpizzen diese vor dem Backen aus dem Gefrierschrank nehmen und 10-15 Minuten bei Raumtemperatur antauen.
- 9) **WICHTIG:** Vermeiden Sie, daß die Zutaten der Pizza (Öl, Tomate, Käse etc.) auf den heißen Stein gelangen. Dies würde zur Absorption der flüssigen Bestandteile dieser Zutaten führen. Die Zutaten sind so vorzubereiten, daß Sie auf der Pizza bleiben, ohne auf den Stein zu gelangen.
- 10) Ebenso wichtig ist es zu beachten, daß das Hauptmerkmal der Backflächen des Pizzaofens im feuerfesten, natürlichen Stein besteht, der von G3 Ferrari, einem führenden Unternehmen der Branche, speziell entwickelt wurde. Dieser Stein nimmt die Hitze auf, gibt sie gleichmäßig ab und absorbiert die Feuchtigkeit

des Teigs. Nur so, durch der direkten Kontakt mit dem heißen Stein, bleiben die Nährwerte in der Pizza bei einer Backzeit von ca.4-5 Minuten, erhalten.

- 11) Der Pizzaofen eignet sich auch für die Zubereitung anderer Speisen, wie z.B. Fisch, Gemüse, Hähnchen etc.. In diesem Fall sind unbedingt geeignete Backschalen aus Aluminium zu verwenden, die Sie in jedem Geschäft oder Supermarkt kaufen können.

Auf diese Weise ist auch Überbacken von Lebensmitteln möglich, bei dem die Eigenschaften der frischen Nahrungsmittel bewahrt bleiben.

TIMER

- 1) Der Pizzaofen hat einen Timer. Hier wird Ihnen nach Ablauf der voreingestellten Zeit mittels eines akustisches Signals mitgeteilt, dass Ihre Pizza fertig ist. Die Heizspiralen werden nicht abgeschaltet, daher darf der Pizzaofen nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.
- 2) Vorgehen wie folgt:
 - a. Legen Sie die Pizza auf den Stein in den für 10 Minuten vorgeheizten Pizzaofen und machen den Deckel des Ofens zu.
 - b. Drehen Sie den Timer im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Zeit.
 - c. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, erklingt ein akustisches Signal.
 - d. Normalweise ist eine Pizza in 5 Minuten gebacken. Jedoch gibt es eine Reihe von Faktoren, die die Backzeit beeinflussen, wie z.B. die Dicke der Teiges, Art und Dicke des Belages, Grad der Tiefkühlung (im Falle von tiefgekühlter Pizza), usw..... Daher lässt sich keine genaue Zeiten angeben.

WICHTIGE HINWEISE

Der Pizzaofen hat einen mechanischen Timer, der den OFEN NICHT EIN-ODER AUSSCHALTET! Um den Pizzaofen auszuschalten, stellen Sie den Drehknopf für die Temperaturwahl auf "0" und ziehen den Stecker aus der Steckdose.

PFLEGE UND REINIGUNG

Den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät erst nach dem vollständigen Auskühlen reinigen. Die äußeren Teile mit Wasser und Schwamm reinigen, die Backfläche darf hingegen niemals abgewaschen werden; es genügt, sie mit einem feuchten Küchentuch abzuwischen bzw. die eventuellen Rückstände mit einem Spachtel oder Messer vorsichtig zu entfernen.

ES IST KEINE WEITERE PFLEGE ERFORDERLICH

Der feuerfeste Stein wird im Laufe der Zeit dunkler. Dies ist ein vollkommen normales Merkmal des Natursteins.

WICHTIGE HINWEISE

- Vor der Reinigung des Geräts überprüfen, ob es ausgeschaltet ist.
- Kein Spülmittel zur Reinigung der Backfläche benutzen und kein kaltes Wasser auf den Stein gießen, solange er noch heiß ist, um Brüche zu vermeiden, die u. U. durch den thermischen Schock verursacht werden.
- Gerät keinesfalls ins Wasser tauchen, um Beschädigungen der elektrischen Teile zu vermeiden.
- Backfläche nie berühren, wenn das Gerät eingeschaltet ist und ebenfalls nie, solange sie nach dem Ausschalten noch nicht vollständig abgekühlt ist.

Die Mengenangaben für alle nachstehenden Rezepte (außer Grundteig) beziehen sich auf 4 Personen bzw. 4 Pizzen

Pizza - Grundteig

Um einen Pizza-Grundteig zu Hause zuzubereiten, benutzen Sie dieses Rezept.

Zutaten für 500 g Teig / 300 g Mehl / 25 g Hefe / 1 Prise Salz / 1 Tasse lauwarmes Wasser.

Schütten Sie das Mehl in einem Haufen auf den Tisch, formen Sie in der Mitte eine Mulde, und geben Sie einen gestrichenen Teelöffel feinkörniges Salz hinein. Zerbröseln Sie die Hefe in einer Tasse mit etwas warmen Wasser, geben Sie das Ganze in die Mulde im Mehl und mischen diese Zutaten. Anfangs werden Sie einen eher weichen und klebrigen Teig haben, der aber langsam durch ständiges Bearbeiten immer fester und geschmeidiger wird.