Copyright UNOLD AG | www.unold.de

UNOLD®

PIZZAOFEN ENZO



Bedienungsanleitung

Instructions for use | Notice d´utilisation
Gebruiksaanwijzing | Istruzioni per l'uso
Instrucciones de uso | Instrukcja obsługi

Modell 68916

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

INHALTSVERZEICHNIS

Bedienungsanleitung Modell 68916

Vorwort 8
Technische Daten 8
Symbolerklärung 9
Für Ihre Sicherheit 9
Erklärung des Bedienfelds 14
Zubehör 15
Programme 16
Vor dem ersten Gebrauch 17
Gerät bedienen 19
Reinigen und Pflegen 22
Pizza Neapolitana Grundrezept 24
Garantiebestimmungen 27
Entsorgung / Umweltschutz 27
Service-Adressen 28
Informationen für den Fachhandel 28
Bestellformular 143

Instructions for use Model 68916

Foreword 29
Technical data 29
Explanation of symbols 30
For your safety 30
Description of control panel 35
Accessories 36
Programs 37
Before first use 38
Operation 40
Cleaning and care 43
Neapolitan Pizza 45
Guarantee Conditions 48
Waste Disposal/Environmental Protection ... 48
Service 28

Notice d'utilisation modèle 68916

Avant-propos 49
Caractéristiques techniques 49
Explication des symboles 49
Pour votre sécurité 50
Explication des boutons de commande 55
Accessoires fournis 56
Programmes 57
Avant la première utilisation 58
Utilisation 60
Nettoyage et entretien 62
Pizza napolitaine 64
Conditions de Garantie 67
Traitement des déchets /
Protection de l'environnement 67
Service 28

Gebruiksaanwijzing model 68916

Voorwoord 68
Technische gegevens 68
Verklaring van de symbolen 68
Voor uw veiligheid 69
Uitleg bij het bedieningspaneel 74
Accessoires 75
Programma's 75
Vóór het eerste gebruik 77
Bediening 78
Reiniging en onderhoud 81
Napolitaanse pizza 82
Garantievoorwaarden 85
Verwijderen van afval/Milieubescherming ... 85
Service 28

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

INHALTSVERZEICHNIS

Istruzioni per l'uso modello 68916

Premessa 86
Dati tecnici 86
Significato dei simboli 86
Per la vostra sicurezza 87
Spiegazione del pannello di controllo 92
Accessori 93
Programmi 94
Preparazione al primo utilizzo 95
Uso dell'apparecchio 97
Cura e pulizia 99
Pizza napoletana 101
Norme die garanzia 104
Smaltimento/Tutela dell'ambiente 104
Service 28

Manual de Instrucciones modelo 68916

Prólogo 105
Datos técnicos 105
Explicación de los símbolos 106
Para su seguridad 106
Explicación del panel de mando 111
Accesorios 112
Programas 113
Antes del primer uso 114
Manejo 116
Limpieza y cuidado 118
Pizza napolitana 120
Condiciones de Garantia 123
Disposición/Protección del
medio ambiente 123
Service 28

Instrukcja obsługi modelu 68916

Przedmowa 124
Dane techniczne 124
Objaśnienie symboli 125
Dla własnego bezpieczeństwa 125
Objaśnienie panelu sterowania 130
Akcesoria 131
Programy 132
Przed pierwszym użyciem 133
Obsługa 135
Czyszczenie i pielęgnacja 137
Pizza neapolitańska 139
Warunki gwarancji 141
Utylizacja / ochrona środowiska 141
Service 28

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

EINZELTEILE



Copyright UNOLD AG | www.unold.de

DE Ab Seite 8

1	Lüfter (Geräterückseite)
2	Tür mit Griff
3	Bedienfeld mit Display
4	Gehäuse
5	Backraum
6	Pizzastein
7	Pizzasteinschlitten
8	Pizzaschieber

EN Page 29

1	Fan (Back of the device)
2	Door with handle
3	Control panel with display
4	Housing
5	Baking chamber
6	Pizza stone
7	Pizza stone slide
8	Pizza paddle

FR Page 49

1	Ventilateur (Dos de l‘appareil)
2	Porte avec poignée
3	Boutons de commande avec écran
4	Boîtier
5	Espace de cuisson
6	Pierre à pizza
7	Chariot de pierre à pizza
8	Pelle à pizza

NL Pagina 68

1	Ventilator (Achterkant)
2	Deur met handgreep
3	Besturingspaneel met display
4	Behuizing
5	Bakruimte
6	Pizzasteen
7	Pizzasteengeleider
8	Pizzaschep

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

EINZELTEILE



Copyright UNOLD AG | www.unold.de

IT	Page 86
1	Ventola (Retro del dispositivo)
2	Sportello con maniglia
3	Pannello di controllo con display
4	Corpo esterno
5	Vano di cottura
6	Pietra refrattaria per pizza
7	Supporto scorrevole per la pietra refrattaria
8	Pala per pizza

ES	Pagina 105
1	Ventilador (Parte trasera del dispositivo)
2	Puerta con asa
3	Panel de mando con pantalla
4	Carcasa
5	Cámara de cocción
6	Piedra para pizza
7	Riel de piedra para pizza
8	Pala de pizza

PL	Strony 124
1	Wentylator (Tył urządzenia)
2	drzwiczki z uchwytem
3	Panel sterowania z wyświetlaczem
4	Obudowa
5	Komora pieczenia
6	Kamień do pizzy
7	Suwnica do kamienia do pizzy
8	Łopatka do pizzy

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 68916

VORWORT

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt aus dem Hause Unold entschieden haben. Wir bitten Sie, diese Bedienungsanleitung sorgfältig durchzulesen. So werden Sie schnell mit allen Funktionen Ihres neuen Pizzaofens (im Folgenden auch „Gerät“ genannt) vertraut.
Bitte stellen Sie sicher, dass die Bedienungsanleitung von jeder Person gelesen und berücksichtigt wird, die das Gerät nutzt, reinigt oder wartet. Geben Sie das Gerät nie ohne Bedienungsanleitung an andere Personen weiter.
Bei Fragen, die in der Bedienungsanleitung nicht vollständig geklärt werden können, oder bei technischen Problemen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst oder Ihren Fachhändler.

TECHNISCHE DATEN

Leistung:	1.765-2.100 W, 220–240 V~, 50–60 Hz
Maße:	ca. 55,7 x 50 x 29,9 cm (B/T/H)
Gewicht:	ca. 15,2 kg
Kabellänge:	ca. 90 cm
Gehäuse:	Edelstahl
Pizzastein:	entnehmbar, aus Cordierit, Durchmesser ca. 33 cm
Backraum:	ca. 7 cm hoch
Ausstattung:	Ausstattung: IPX4 Schutz zur sicheren Anwendung Innen und Außen, automatisch rotierender Pizzastein, 3fach verglaste Tür, getrennt einstellbare Ober- und Unterhitze zwischen 150–500 °C
Zubehör:	Bedienungsanleitung, Rezeptheft, Pizzastein, Pizzaschieber
Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmerkmalen, Technik, Farben und Design vorbehalten	

CE

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

SYMBOLERKLÄRUNG



Dieses Symbol kennzeichnet eventuelle Gefahren, die Verletzungen nach sich ziehen können oder zu Schäden am Gerät führen.



Dieses Symbol weist Sie auf eine eventuelle Verbrennungsgefahr hin. Gehen Sie hier immer besonders achtsam vor.

FÜR IHRE SICHERHEIT

Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.

Allgemeine Sicherheitshinweise/Personen im Haushalt

1. Dieses Gerät darf nicht von Kindern genutzt werden, auch nicht unter Aufsicht. Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen dürfen das Gerät nur verwenden, wenn sie ausdrücklich unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren vollständig verstanden haben
2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
3. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, unabhängig vom Alter, und müssen immer von einem Erwachsenen vorgenommen werden
4. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
5. Das Verpackungsmaterial ist kein Spielzeug – es besteht Erstickungsgefahr! Halten Sie daher Verpackungsmaterialien von Kindern fern.
6. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
   - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
   - in landwirtschaftlichen Betrieben,
   - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben, in Privatpensionen oder Ferienhäusern.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Sicherer Umgang mit Elektrizität

7. Das Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.
8. Wir empfehlen, das Gerät an einem eigenen Stromkreis zu betreiben. Fragen Sie im Zweifelsfall eine Fachkraft um Rat, wenn Sie unsicher sind.
9. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
10. Wir raten von der Verwendung eines Verlängerungskabels ab. Verwenden Sie dennoch ein Verlängerungskabel, muss dieses den geltenden Sicherheitsnormen entsprechen und Sie dürfen niemals die angegebene maximale Strombelastbarkeit des Kabels überschreiten. Wickeln Sie das verwendete Verlängerungskabel immer vollständig ab!
11. Keine Metallfolien im Gerät platzieren - Gefahr eines Stromschlags!
12. Tauchen Sie das Gerät oder die Zuleitung aus Gründen der elektrischen Sicherheit keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
13. Reinigen Sie das Gerät aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht in der Spülmaschine.
14. Schalter und Zuleitung dürfen nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Kontakt kommen. Falls dies doch einmal geschieht, müssen vor erneuter Benutzung alle Teile vollkommen trocken sein.
15. Wickeln Sie die Zuleitung nicht um das Gerät und vermeiden Sie Knicke in der Zuleitung, um Schäden an der Zuleitung zu vermeiden.
16. Nach Gebrauch sowie vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Das Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.
17. Zuleitung nur am Stecker aus der Steckdose ziehen, niemals am Kabel selbst ziehen.
18. Das Gerät bzw. die Zuleitung niemals mit nassen Händen berühren.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

19. Das Gerät ist erst dann vollständig ausgeschaltet, wenn es vom Stromnetz durch Ziehen des Steckers getrennt ist.

Umgang mit dem Pizzastein

20. Der Pizzastein darf niemals in Wasser getaucht werden; dies kann den Stein beschädigen.
21. Pizzastein nie mit Spülmittel reinigen. Das Spülmittel kann in die Poren des Steins eindringen und auf die Lebensmittel übergehen.
22. Pizzastein nicht mit spitzen Gegenständen oder einem Hochdruckreiniger reinigen. Es können sonst Kratzer entstehen, in die Speisereste eindringen.
23. Pizzastein nie mit Desinfektionsmitteln behandeln. Durch die hohen Temperaturen im Ofen ist eine Desinfektion des Steins nicht notwendig.

Sicheres Aufstellen und Bedienen des Geräts

24. Stellen Sie das Gerät aus Sicherheitsgründen niemals auf heiße Oberflächen, Metalltabletts oder auf einen nassen Untergrund.
25. Das Gerät darf nicht in Schränke eingebaut oder in Möbelnischen betrieben werden – Brandgefahr!
26. Achten Sie darauf, dass das Gerät immer frei zugänglich steht und der Netzstecker immer frei zugänglich ist, um das Gerät im Bedarfsfall schnell vom Stromnetz trennen zu können.
27. Stellen Sie das Gerät so auf, dass seitlich mindestens 10 cm Platz zu anderen Gegenständen und nach oben mindestens 15 cm Abstand bleibt.
28. Das Gerät oder die Zuleitung dürfen nicht in der Nähe von Flammen oder Wasserbehältnissen betrieben werden.
29. Stellen Sie das Gerät nicht in Räumen auf, in denen die Temperatur unter den Gefrierpunkt sinken kann.
30. Ebenso niemals Karton, Kunststoffe, Papier oder andere entflammbare Materialien in den Backraum legen.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

31. Verwenden Sie aufgrund der hohen Temperaturen im Gerät kein Fett, kein Backpapier und keine Dauerbackfolien. Entfernen Sie immer alle Folien und Papiere von z. B. TK-Lebensmitteln, auch wenn diese laut Hersteller mitgebacken werden können.
32. Benutzen Sie das Gerät stets auf einer freien, ebenen und hitzebeständigen Oberfläche.
33. Das Gerät darf nur zur Zubereitung von Pizza und ähnlichen flachen Backwaren verwendet werden.
34. Niemals übergroße Lebensmittel in den Backraum geben, es besteht Brandgefahr.
35. Achten Sie darauf, dass die Zuleitung nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängt, da dies zu Unfällen führen kann, wenn z. B. Kleinkinder daran ziehen.
36. Die Zuleitung muss so verlegt sein, dass ein Ziehen oder darüber Stolpern verhindert wird.
37. Das Gerät ist nicht für den Betrieb in Fahrzeugen jeglicher Art geeignet.
38. Decken Sie das Gerät während des Betriebs niemals ab und legen Sie keine Gegenstände darauf, um eine Überhitzung des Geräts zu vermeiden.
39. Niemals Alufolie in den Backraum des Geräts legen.
40. Legen Sie niemals Küchengeräte, Kochlöffel usw. auf der offenen Tür des Geräts ab.
41. Die Tür des Geräts während des Betriebs nie längere Zeit offenstehen lassen, um die Wärme im Gerät zu halten und so Energie zu sparen.
42. Vor dem Reinigen das Gerät ausschalten, den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät vollständig abkühlen lassen.
43. Beim Öffnen des Geräts kann heißer Dampf entweichen. Gehen Sie entsprechend vorsichtig vor.
44. Verschieben Sie das Gerät nicht, solange es in Betrieb ist, um Verletzungen zu vermeiden.
45. Stellen Sie sicher, dass allen Benutzern, insbesondere Kindern, die Gefahr durch austretenden Dampf bekannt ist – Verbrennungsgefahr!

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

46. Das Gehäuse und ganz besonders die Backfläche werden sehr heiß – Verbrennungsgefahr! Diese Flächen nicht während und nach dem Betrieb berühren.
47. Nutzen Sie zum Öffnen des Geräts Topflappen oder Ofenhandschuhe und berühren Sie damit nur den Türgriff, um Verbrennungen zu vermeiden.
48. Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät nach einiger Zeit aus, wenn keine Einstellungen vorgenommen werden.
49. Das Gerät darf nicht mit Zubehör anderer Hersteller oder Marken benutzt werden, um Schäden zu vermeiden.
50. Lassen Sie den Pizzaschieber nie im Pizzaofen, wenn dieser in Betrieb ist – Brandgefahr.
51. Prüfen Sie regelmäßig das Gerät, den Stecker und die Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät oder die Zuleitung bitte zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst.
52. Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen und haben den Ausschluss der Garantie zur Folge.



Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Geräts. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags.

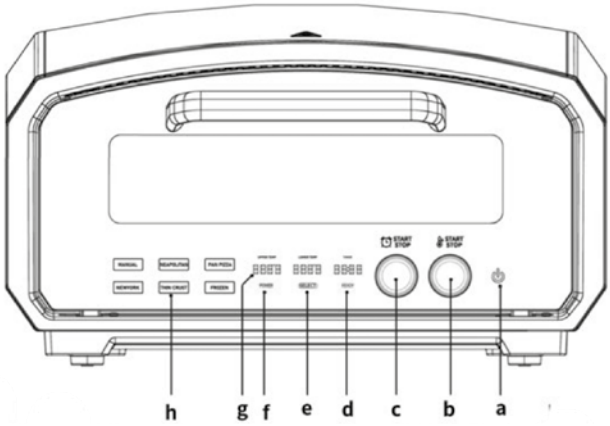


Das Gerät und der Pizzastein sind während und nach dem Betrieb sehr heiß! Vermeiden Sie Berührungen mit heißen Oberflächen des Geräts; es besteht Verbrennungsgefahr!
Beim Backen mit hohen Temperaturen Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen – Brandgefahr!
Halten Sie Kinder vom Gerät fern!

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei fehlerhafter Montage, bei unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Dritte.

ERKLÄRUNG DES BEDIENFELDS



Hinweis: Beide Drehregler verfügen zusätzlich über eine Drückfunktion, um bestimmte Vorgänge zu starten.

a	**Taste „Power“** Schaltet das Gerät ein oder aus. Hinweis: Nach 20 Minuten ohne Tasteneingabe schaltet sich das Gerät aus.
b	**Drehregler „Temperatur“** Zum Einstellen der gewünschten Temperatur zwischen 150 und 500 °C in Schritten von 25 °C.
c	**Drehregler „Timer“** Zur Auswahl der gewünschten Garzeit bis maximal 60 Minuten. Nach Ablauf dieser Zeit ertönt ein Signalton, das Gerät wird aber nicht ausgeschaltet.
d	**Kontrollleuchte „Ready“** Leuchtet grün, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist
e	**Taste „Select“** Zum Umschalten zwischen Ober- und Unterhitze zur individuellen Temperatureinstellung
f	**Kontrollleuchte „Power“** Zeigt an, wenn ein Programm durch den Drehregler gestartet wurde

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

g	**Displayanzeigen für (von links nach rechts):** eingestellte Temperatur Oberhitze eingestellte Temperatur Unterhitze Restlaufzeit
h	**Programme** Tasten für die jeweiligen Programme. Das gewählte Programm leuchtet auf.

ZUBEHÖR



Pizzaschieber

Achtung: Verwenden Sie immer den Pizzaschieber, um die Pizza in das Gerät zu legen, denn das Gerät ist sehr heiß! Wenn Sie einen anderen als den mitgelieferten Pizzaschieber verwenden, achten Sie darauf, dass die Größe des Pizzaschiebers zum Ofen passt. Mit einem zu großen Pizzaschieber können Sie die Pizza nicht in den Ofen legen.

Bestreuen Sie den Pizzaschieber immer zuerst mit etwas Mehl. Verwenden Sie nicht zu viel Mehl, bei sehr hohen Temperaturen kann sich das Mehl entzünden. Legen Sie den ausgerollten Pizzateig auf den bemehlten Pizzaschieber. Belegen Sie die Pizza und schieben Sie diese dann in den Ofen. Wenn Sie den Pizzaschieber etwas rütteln, rutscht die Pizza leichter herunter.

Der Pizzaschieber darf während des Backvorgangs nicht im Ofen verbleiben!

Pizzabackform

Verwenden Sie für Pfannenpizza eine hitzebeständige Pizzabackform aus dem Fachhandel.

Über unseren Kundendienst können Sie aber auch spezielle Pizzabackformen (Art-Nr. 6881540) erwerben, die perfekt auf Ihr Gerät abgestimmt sind.

Decken Sie die Backform während des Backvorgangs niemals mit einem Deckel, Folien oder anderen Gegenständen ab!

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

PROGRAMME

Verwendung der Programme

Programm	Verwendung
Manual (Eigenprogramm)	Programm nach eigenen Wünschen einstellen
Neapolitan (Pizza nach Holzofen-Art)	Klassische Zubereitung, luftige Kruste, hohe Hitze (ohne Verwendung von Holz oder holzähnlichen Zusätzen)
Pan Pizza (Pfannen-Pizza)	Nur mit Backform (erhalten Sie im Fachhandel), fluffiger Teig, viel Belag, Sauce bis an den Rand, knuspriger Boden
New-York (Pizza nach New-Yorker Art)	Ähnlich der Pfannenpizza, aber mit einem dünneren Boden und charakteristisch zähem Biss
Thin Crust (dünn & knusprig)	Für sehr dünn ausgerollte Teige, Backpulver-Pizza
Frozen (gefroren)	Für Tiefkühlpizza oder Tiefkühlflammkuchen

Temperaturen und Zeiten der Programme

Alle Programme lassen sich bis maximal 500 °C Ober- und Unterhitze sowie 60 Minuten Laufzeit einstellen.

	Voreingestellt		Voreingestellt
Programm	**Oberhitze**	**Unterhitze**	**Zeit**
Manual (Eigenprogramm)	450 °C	450 °C	4 Min.
Neapolitan Pizza nach Holzofen-Art)	500 °C	425 °C	1:30 Min.
Pan Pizza (Pfannen-Pizza)	250 °C	300 °C	7 Min.
New-York (Pizza nach New-Yorker Art)	275 °C	300 °C	6 Min.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

	Voreingestellt		Voreingestellt
Programm	**Oberhitze**	**Unterhitze**	**Zeit**
Thin Crust (dünn & knusprig)	400 °C	300 °C	5 Min.
Frozen (gefroren)	225 °C	300 °C	12 Min.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

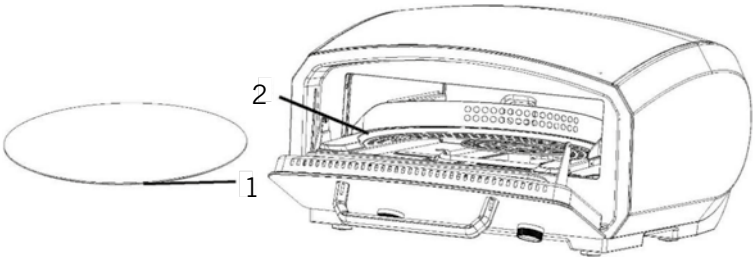



Beim ersten Gebrauch kann etwas Rauch entweichen. Dies ist normal und kein Reklamationsgrund.
Das Gerät und der Pizzastein sind während und nach dem Betrieb sehr heiß! Vermeiden Sie Berührungen mit heißen Oberflächen des Geräts, es besteht Verbrennungsgefahr!
Bitte beachten Sie: Der Pizzastein darf nicht eingeölt werden. Das Einölen kann zu unerwünschter Rauch- und Geruchsentwicklung sowie Schäden am Pizzastein führen.
Beim Verwenden hoher Temperaturen Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen – Brandgefahr!
Halten Sie Kinder vom Gerät fern!

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und, falls vorhanden, Transportsicherungen (nicht jedoch das Typenschild) von Gerät und Pizzastein. Achten Sie darauf, Verpackungsmaterial von Kindern fernzuhalten – Erstickungsgefahr! Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial gemäß den örtlichen Vorschriften. Wir empfehlen, die Verpackung für eine sichere Aufbewahrung des Geräts bei längerer Nichtbenutzung aufzubewahren.
2. Falls der Stecker mit einer Abdeckung gesichert ist, entfernen Sie diese. Entsorgen Sie die Abdeckung sofort, um Erstickungsgefahr, besonders für Kinder und Tiere, zu vermeiden.
3. Überprüfen Sie das Gerät auf sichtbare Schäden. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist, und wenden Sie sich in diesem Fall an unseren Kundendienst.
4. Stellen Sie sicher, dass alle Zubehörteile vorhanden sind.
5. Das Gerät kann sowohl in Innenräumen als auch im geschützten Außenbereich verwendet werden.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

6. Wischen Sie den Pizzastein mit einem feuchten Tuch ohne Spülmittelzusatz vorsichtig ab, um Herstellungsrückstände zu entfernen. Lassen Sie den Stein anschließend vollständig trocknen. Achtung: Spülmittel kann zu Beschädigungen am Stein führen. Beachten Sie alle Hinweise im Kapitel „Reinigen und Pflegen“.
7. Schieben Sie den Pizzastein (1) in den Pizzasteinschlitten (2).



8. Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie es sorgfältig.
9. Vor dem ersten Gebrauch muss das leere Gerät für 20 Minuten aufgeheizt werden, um eventuell vorhandene Produktionsrückstände zu entfernen. Achten Sie dabei auf eine gute Belüftung des Raums, wenn sich das Gerät im Innenbereich befindet.
10. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
11. Es ertönt ein kurzer Signalton, alle Kontrollleuchten leuchten auf und gehen anschließend aus. Die Taste „Power“ leuchtet auf.
12. Drücken Sie die Taste „Power“.
13. Der Schriftzug für das Programm „Manual“ blinkt. Im Display leuchten die Temperaturen „450 °C“ und die Zeit „4:00“ auf.
14. Drücken Sie auf den Drehregler „Temperatur“.
15. Die Backraumbeleuchtung schaltet sich ein, das Gerät heizt und der Einbrennprozess startet. Der Lüfter läuft an. Dieser Vorgang dauert ca. 30 Minuten.
16. Wenn der Vorgang beendet ist, ertönt ein dreimaliger Signalton und im Display leuchtet der Begriff „Ready“ grün auf.
17. Schalten Sie das Gerät nun mit der Taste „POWER“ aus und lassen Sie es abkühlen.
18. Die Lüfter läuft noch einige Zeit weiter.
19. Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

GERÄT BEDIENEN




Das Gerät und der Pizzastein sind während und nach dem Betrieb sehr heiß! Vermeiden Sie Berührungen mit heißen Oberflächen des Geräts, es besteht Verbrennungsgefahr!
Beim Backen mit hohen Temperaturen Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen – Brandgefahr! Halten Sie Kinder vom Gerät fern!
Der Pizzastein darf nicht eingeölt werden. Das Einölen kann zu unerwünschter Rauch- und Geruchsentwicklung sowie Schäden am Pizzastein führen. Verwenden Sie aufgrund der hohen Temperaturen im Gerät kein Backpapier und keine Dauerbackfolien. Entfernen Sie immer alle Folien und Papiere von z. B. TK-Lebensmitteln, auch wenn diese laut Hersteller mitgebacken werden können.

Gerät vorbereiten

Einschalten des Geräts:

1. Drücken Sie die Taste „Power“, um das Gerät einzuschalten.
2. Hinweis: Wenn das Gerät eingeschaltet ist und längere Zeit keine Eingaben erfolgen, wechselt es automatisch in den Standby-Modus. In diesem Fall müssen Sie das Gerät erneut einschalten, um Eingaben vornehmen zu können.

Auswahl des Programms:

3. Wählen Sie das gewünschte Programm, indem Sie die entsprechende Programmtaste drücken.

Anpassen der Temperatur (optional):

4. Wenn Sie die voreingestellte Temperatur ändern möchten, gehen Sie wie folgt vor:
5. Drücken Sie die „Select“-Taste einmal, bis die Anzeige für Oberhitze zu blinken beginnt.
6. Stellen Sie die gewünschte Temperatur durch Drehen des Drehreglers „Temperatur“ ein.
7. Drücken Sie die „Select“-Taste erneut, bis die Anzeige für Unterhitze blinkt.
8. Stellen Sie auch hier die gewünschte Temperatur mit dem Drehregler „Temperatur“ ein.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

9. Hinweis: Die Temperaturdifferenz zwischen Ober- und Unterhitze darf maximal 100 °C betragen. Wird ein größerer Unterschied eingestellt, passt das Gerät die Temperaturen automatisch an.

Vorheizvorgang starten:

10. Drücken Sie den Drehregler „Temperatur“, um den Vorheizvorgang zu starten.
11. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, leuchtet die grüne „Ready“-Anzeige im Bedienfeld auf.

Anpassen der Timerzeit (optional):

12. Falls erforderlich, können Sie die voreingestellte Timerzeit ändern, indem Sie den Drehregler „Timer“ auf die gewünschte Programmlaufzeit einstellen.
13. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein mehrmaliger Signalton. Dieser hat keinen Einfluss auf die jeweils eingestellte Funktion, sondern dient lediglich als Erinnerung.

Speicherung der Einstellungen:

14. Die vorgenommenen Einstellungen bleiben erhalten, auch wenn das Gerät ausgeschaltet wird. Nur durch Ziehen des Netzsteckers werden diese Änderungen gelöscht, und die Werkseinstellungen werden wieder aktiviert.

15. **Hinweis zur Rauchentwicklung: Aufgrund der kompakten Bauweise des Geräts kann es sein, dass an der Gerätetür, insbesondere an einer Seite, etwas Rauch entweicht. Dies dient dazu, den Austritt von Rauch beim Öffnen der Tür zu minimieren.**

Zubereiten der Pizza:

1. Öffnen Sie die Tür des Geräts und schieben Sie die belegte Pizza mit einem Pizzaschieber auf den vorgeheizten Pizzastein. Achtung: Sowohl das Gerät als auch der Pizzastein sind sehr heiß!
2. Schließen Sie die Tür des Geräts.
3. Drücken Sie bei Bedarf den Drehregler „Timer“, um den Timer zu aktivieren. Die verbleibende Zeit wird im Display angezeigt.

Während des Backvorgangs:

4. Während des Backens können Sie die Temperatureinstellungen anpassen, ggf. heizt das Gerät dann erneut auf. Überprüfen Sie die Pizza regelmäßig, um sicherzustellen, dass sie gleichmäßig gebacken wird und den gewünschten Garungsgrad erreicht. Je nach Temperatur kann die Pizza schnell fertig sein. Die Backzeit variiert je nach Teigart und der Menge sowie Dicke der Beläge.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Eine dünn belegte Pizza kann bereits nach etwa zwei Minuten fertig sein, während eine dick belegte Pizza möglicherweise länger braucht.

Ende des Backvorgangs:

5. Wenn die am Timer eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein mehrfacher Signalton und die Zeitanzeige kehrt zur Ausgangsanzeige zurück.
6. Wichtig: Auch wenn ein Signalton ertönt, läuft der Backvorgang nach Ablauf der eingestellten Zeit weiter.

Entnehmen der Pizza:

7. Öffnen Sie die Tür des Geräts und entnehmen Sie die Pizza vorsichtig mit einem Pizzaschieber. Achten Sie darauf, dass sowohl das Gerät als auch die Pizza sehr heiß sind. Schließen Sie die Tür des Geräts anschließend wieder.
8. Lassen Sie die Pizza vor dem Servieren kurz abkühlen.

Weitere Pizzen zubereiten:

9. Bereiten Sie bei Bedarf weitere Pizzen zu. Beachten Sie, dass häufiges Öffnen der Backofentür dazu führt, dass die „Ready“-Anzeige erlischt und das Gerät erneut aufheizen muss.

Hinweis zur Sicherheit:

10. Nach etwa zwei Stunden Betrieb schaltet das Gerät aus Sicherheitsgründen in den Standby-Modus. Um den Betrieb fortzusetzen, drücken Sie die „Power“-Taste und wählen erneut das gewünschte Programm.

Temperaturmessung:

11. Bitte beachten Sie, dass Infrarot-Thermometer oft Schwierigkeiten haben, die hohen Temperaturen im Pizzaofen korrekt zu messen; und Messungen am offenen Gerät oft ungenau sind. Wenn Sie unsicher sind, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst für genauere Informationen zur Temperaturüberwachung.

Zwischen den Backvorgängen:

12. Warten Sie 3–4 Minuten zwischen den einzelnen Backvorgängen, um sicherzustellen, dass die notwendige Hitze erreicht wird.

Ausschalten des Geräts:

13. Nach Abschluss der Zubereitung schalten Sie das Gerät über die „Power“-Taste aus. Der Lüfter läuft noch einige Zeit weiter, um das Gerät abzukühlen. Öffnen Sie gegebenenfalls die Tür, um diesen Vorgang zu beschleunigen.
14. Ziehen Sie, nachdem sich der Lüfter ausgeschaltet hat, den Netzstecker aus der Steckdose, um das Gerät vollständig auszuschalten.
15. Lassen Sie das Gerät immer abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung oder Aufbewahrung fortfahren.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

REINIGEN UND PFLEGEN



Nach Gebrauch und vor dem Reinigen das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen.
Das Gerät und den Pizzastein vollständig abkühlen lassen. Verwenden Sie zum Reinigen des Gehäuses niemals Scheuerschwämme mit Metallbestandteilen. Es besteht Stromschlaggefahr.
Das Gerät darf nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit getaucht werden.
Vorsicht! Achten Sie beim Hantieren im Gerät und mit dem Pizzastein-Schlitten auf scharfe Kanten!

1. Pizzastein vor dem Reinigen vollständig im Pizzaofen abkühlen lassen. So werden plötzliche Temperaturänderungen vermieden, die den Stein beschädigen können.
2. Entfernen Sie angebrannte Speisereste mit einem Holzspatel oder einem Glaskeramikschaber. Gehen Sie vorsichtig vor und kratzen Sie nicht. Kratzer im Stein können dafür sorgen, dass beim nächsten Backen Speisereste tief in den Stein einbrennen.
3. Wischen Sie dann den Pizzastein vorsichtig mit einem Tuch unter fließendem Wasser ab. Verwenden Sie lauwarmes Wasser, um auch hier plötzliche Temperaturänderungen zu vermeiden. Verwenden Sie niemals Spül- oder andere Reinigungsmittel und reinigen Sie den Pizzastein keinesfalls in der Spülmaschine oder mit einem Hochdruckreiniger.
4. **Der Pizzastein besteht aus einem natürlichen Material, das sich trotz regelmäßiger Reinigung verfärben kann. Dies beeinträchtigt nicht die Funktion des Geräts und stellt keinen Reklamationsgrund dar.**
5. Bitte beachten Sie, dass nach kurzer Zeit eine Patina entsteht, also ein Belag, der den Backraum bedecken kann. Diese Patina beeinträchtigt nicht die Funktionsweise des Geräts und ist daher kein Reklamationsgrund.
6. Wischen Sie das Gerät von innen und außen mit einem feuchten Tuch mit etwas Spülmittel ab und wischen Sie mit einem in klarem Wasser angefeuchteten Tuch nach. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringen kann. Trocknen Sie das Gerät anschließend gründlich ab.
7. Hinweis: Hinter dem Glas der Tür kann sich gelegentlich etwas Kondenswasser bilden. Dies ist technisch bedingt und kein Reklamationsgrund. Im

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

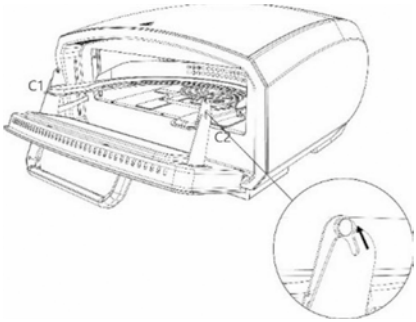
Regelfall verdunstet dieses Wasser nach weiteren Backvorgängen mit hoher Temperatur.

8. Eine regelmäßige Reinigung verlängert die Lebensdauer des Geräts erheblich.
9. Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen und staubgeschützten Ort auf. Bei längerem Nichtgebrauch empfehlen wir die Aufbewahrung im Originalkarton.
10. Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch, um eine Ansammlung von Speiseresten zu vermeiden und die Lebensdauer des Zubehörs zu verlängern.

Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch, um eine Ansammlung von Speiseresten zu vermeiden und die Lebensdauer des Zubehörs zu verlängern.

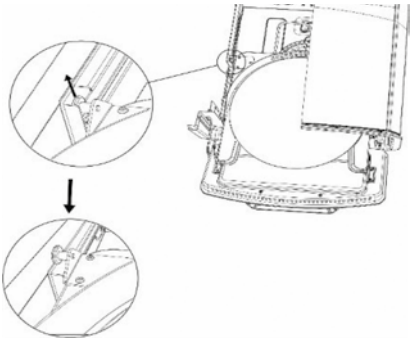
Pizzaschieber

11. Der Pizzaschieber ist nicht spülmaschinengeeignet! Reinigen Sie den Pizzaschieber nach jedem Gebrauch in Spülwasser. Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel bzw. Gegenstände. Gut abtrocknen und an einem trockenen, sauberen Ort lagern.



Entnehmen des Pizzastein-Schlittens

12. Öffnen Sie die Gerätetür.
13. Nehmen Sie den abgekühlten Pizzastein heraus.
14. Haken Sie die vorderen Nasen des Pizzastein-Schlittens von den Bügeln an der Innenseite der Tür aus. Dies geht leichter, wenn Sie die Tür mit beiden Handballen an der Seite ein wenig anheben und den Schlitten mit den Fingern aushaken. Ziehen Sie die Halterung vorsichtig aus den Führungsschienen im Innenraum.
15. Reinigen Sie den Innenraum des Geräts mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie ihn anschließend.



Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Einsetzen des Pizzastein-Schlittens

16. Öffnen Sie die Gerätetür.
17. Halten Sie die Pizzastein-Halterung mit dem Schutzblechrand nach oben und den beiden großen Rollen zum Gerät hin und setzen Sie die beiden Rollen vorsichtig in die Führungsschienen rechts und links im Backraum ein. Schließen Sie die Tür etwas und setzen Sie die vorderen kleinen Rollen in die Haken an der Innenseite der Tür. Prüfen Sie den sicheren Lauf des Schlittens, indem Sie die Tür vorsichtig schließen.
18. Öffnen Sie die Tür erneut und legen Sie den Pizzastein wieder ein.

PIZZA NEAPOLITANA GRUNDREZEPT

Der Pizzaofen Enzo erreicht deutlich höhere Temperaturen als herkömmliche Kochgeräte. Bitte beachten Sie dies beim Umgang mit dem Gerät, insbesondere bei der Verwendung von Lebensmitteln wie Öl oder Mehl. Achten Sie darauf, dass bestimmte Teile des Geräts – sowohl im Inneren als auch an der Außenseite – sehr heiß werden und bei Berührung Verbrennungsgefahr besteht. Zudem können Lebensmittel im laufenden Betrieb schnell verbrennen, weshalb eine ständige Beobachtung während des Backvorgangs erforderlich ist.

Eine perfekte Pizza beginnt beim idealen Teig. Beachten Sie daher die folgenden Hinweise und probieren Sie verschiedene Varianten aus, bis Sie die für Sie perfekte Pizzarezeptur gefunden haben.

Tipp: Auch Ihre bisherigen Rezepte lassen sich natürlich im Pizzaofen zubereiten, Sie müssen lediglich prüfen, welche Temperatur- und Zeiteinstellung notwendig ist.

Pizza Napoletana - mittlerweile als Weltkulturerbe anerkannt, gilt als das Original unter den Pizzateigen und besteht in dieser geschützten Form nur aus 4 bzw. 5 Zutaten: Mehl, Wasser, Salz, Hefe und .... Zeit. Über den perfekten Pizzateig wurden schon viele Abhandlungen geschrieben und bis heute scheiden sich die Geister, welches Rezept nun tatsächlich das Beste ist. Im Folgenden möchten wir daher ein klassisches und einfaches Grundrezept vorstellen, welches garantiert gelingt und gleichzeitig der ,,perfekten“ Pizza schon sehr nahekommt. Auf ein paar wichtige Dinge gehen wir vorab ein:

Hydration ist der Anteil vom Wasser zum Mehl. Wenn wir z. B. 1 kg Mehl verwenden und 600 ml Wasser hinzugeben, hat der Teig eine 60%ige Hydration. Je höher der Anteil vom Wasser im Teig ist, desto weicher und luftiger wird der Teig. Ist der Teig jedoch zu feucht, lässt er sich schwieriger verarbeiten. Um es

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

einfach zu halten, arbeiten wir daher bei diesem Grundrezept zunächst mit einer Hydration von 60 % (also 300 ml Wasser auf 500 g Mehl). Mit etwas Übung kann man es aber auch einmal mit 65 % Hydration versuchen.
Um einen hohen Wasseranteil im Teig aufzunehmen zu können, brauchen wir noch das richtige Mehl. Das in Deutschland gängigste Mehl Typ 405 hat zwar den richtigen Mahlgrad, jedoch fehlt es dem Mehl an Mineralstoffen, insbesondere am Eiweißgehalt. Wir benötigen für dieses Rezept einen Eiweißgehalt von 12–13 g pro 100 g Mehl, was in den meisten Pizzamehlen mit dem Typ 00 (Tipo 00) enthalten ist. Pizzamehle mit Typ 00 erhalten sie in den meisten gut sortierten Lebensmittelgeschäften, seltener bei Discountern.
Im Kontrast zu einigen schnellen Pizzateig-Rezepten ist der Anteil der Hefe in diesem Rezept bewusst sehr gering gehalten. Pizzen aus schnellen Teigen sind zwar in sehr kurzer Zeit fertig, schmecken jedoch sehr stark nach Hefe. Hinzu kommt, dass Pizzateige mit viel Hefe deutlich schwerer bekömmlich sind.
Tipp: Auch im UNOLD-Backmeister können Sie im Programm „Teig schnell“ Pizzateige herstellen.

Zutaten für 3 Pizzen:
500 g Mehl Tipo 00, 300 g eiskaltes Wasser (am besten wiegen statt messen), 0,5–1 g Frischhefe (entspricht einem kleinen Kügelchen von 8–10 mm Durchmesser), 15 g Meersalz

Zunächst das Salz im Wasser auflösen. Hefe und Mehl hinzugegeben und alles verkneten. Wer den Teig mit den Händen kneten möchte, sollte mindestens 25–30 Minuten kneten. Das ist wichtig, da sich durch das Kneten das Gluten-Gerüst bildet, welches dafür sorgt, dass der Teig elastisch wird. Knetet man nicht lange genug, kann der Pizzateig später einreißen.
Alternativ zum Kneten per Hand kann der Teig auch bei niedriger Stufe mit einer Küchenmaschine ca. 10 Minuten geknetet werden. Dabei sollte man jedoch die Temperatur des Teigs beachten und ggf. mit einem Einstichthermometer messen. Die Temperatur sollte bei maximal 25 °C liegen, damit die Hefe nicht zu früh arbeitet. Man kann die richtige Konsistenz des Teiges zudem an dem so genannten „Fenstertest“ erkennen, bei dem man einen Teil des Teigs langsam auseinanderzieht, so dass man beinahe hindurchsehen kann, der Teig jedoch nicht reißt.
Nachdem der Teig gründlich geknetet wurde, formen Sie ihn zu einer kompakten Kugel, legen ihn in eine Schüssel und decken ihn entweder mit einem Deckel

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

oder Klarsichtfolie ab. Einige neapolitanische Teigrezepte lassen den Teig etwa 24 Stunden im Kühlschrank ruhen, bevor die sogenannte „Stockgare“ bei Raumtemperatur beginnt, wodurch die Hefe aktiviert wird. In unserem einfachen Grundrezept jedoch starten wir direkt mit der „Stockgare“ und lassen den Teig für 12–14 Stunden bei Raumtemperatur ruhen. Nach der „Stockgare“ teilen wir den Teig in drei gleich große Portionen, formen sie zu Kugeln und legen sie für die „Stückgare“ in ein etwas breiteres, abgedecktes Gefäß. Der Boden des Gefäßes sollte leicht mit Mehl oder Semola bestreut werden, und die Teiglinge sollten nicht zu dicht beieinander liegen, da sie noch etwas aufgehen werden. Nach ca. 10–12 Stunden ist unser neapolitanischer Pizzateig fertig für die weitere Verarbeitung.

Die Teiglinge können jetzt einzeln entnommen und in Form gebracht werden. WICHTIG: Bitte auf keinen Fall ein Nudelholz verwenden, da sonst die ganze Luft, welche sich über 24 Stunden gebildet hat, wieder aus dem Teig gedrückt wird. Stattdessen den Teigling auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche legen und mit den Fingerspitzen von innen nach außen langsam plattdrücken, den Rand jedoch unbearbeitet lassen, damit dieser besonders fluffig bleibt und die typische Form bekommt. Im nächsten Schritt die Pizza in die Hände nehmen und mit den Handrücken langsam rundum auseinanderziehen. Durch Kombination der beiden Schritte erhält man nach und nach eine gleichmäßige Form mit einem recht dünnen Boden und breitem Rand. Nun die fertig geformte Pizza auf einen leicht bemehlten Pizzaschieber legen und nach Belieben belegen. Die traditionelle neapolitanische Pizza wird immer zunächst mit einer dünnen Schicht aus Tomatensauce, dann abgetropftem und zerkleinertem Mozzarella (oder Büffelmozzarella) und dann als oberste Schicht mit anderen beliebigen Zutaten belegt. Danach die fertig belegte Pizza nur noch für ca. 2 Minuten im auf 500 °C vorgeheizten Pizzaofen backen. Buon Appetito!



Copyright UNOLD AG | www.unold.de

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf dieses Gerät der Marke UNOLD eine Garantie von 24 Monaten – bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate – ab dem Kaufdatum, für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, auf dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt an unseren Kundendienst. Auf unserer Internetseite https://unold.de/pages/rucksendungen können Sie sich einen Rücksendeschein ausdrucken (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich). Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden. Diese Herstellergarantie beschränkt weder Ihre gesetzlichen Rechte noch Ihre Ansprüche gegenüber dem Verkäufer oder Händler aus dem Kaufvertrag gemäß den Bestimmungen des Bürgerlichen Gesetzbuches (BGB). Ihre gesetzlichen Rechte als Verbraucher, insbesondere Ihre Rechte auf Gewährleistung und die gesetzlichen Mängelansprüche gemäß §§ 437 ff. BGB, bleiben unberührt.
UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ



Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte: Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Es besteht eine gesetzliche Bestimmung, Elektro- und Elektronikaltgeräte (Altgeräte) sowie Batterien und Akkumulatoren getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Sie erkennen diese Altgeräte durch das nebenstehende Symbol der durchgestrichenen Mülltonne (WEEE-Symbol). Sie müssen daher dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern. Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Kundendienst
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Sie möchten innerhalb der Garantiezeit ein Gerät zur Reparatur einsenden? Auf unserer Internetseite **https://unold.de/pages/rucksendungen** können Sie sich einen Rücksendeschein ausdrucken, um damit das Paket kostenlos bei der Post abzugeben (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich).

SCHWEIZ

Bamix AG
Hauptstr. 23
CH 9517 Mettlen
Telefon +41 (0) 71 6346015
Telefax +41 (0) 71 6346011
E-Mail info@bamix.ch
Internet www.bamix.ch

POLEN

Quadra-Net
Dziadoszanska 10
61-248 Poznań
Internet www.quadra-net.pl

INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL

CE Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich der Pizzaofen 68916 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2014/30/EU) und der Niederspannungsrichtlinie (2014/35/EC) befindet.

Die Übereinstimmung mit den Regularien bezieht sich auf den Tag der Erstellung dieser Erklärung.

Hockenheim, 1.2.2025 UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

Die Rezepte in dieser Bedienungsanleitung wurden von den Autoren und von der UNOLD AG sorgfältig erwogen und geprüft, dennoch kann keine Garantie übernommen werden. Eine Haftung der Autoren bzw. der UNOLD AG und ihrer Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

Diese Anleitung kann im Internet unter www.unold.de als pdf-Datei heruntergeladen werden.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 68916

FOREWORD

Thank you for having chosen a quality product from the Unold range. Please read the user manual carefully. This will allow you to familiarise yourself quickly with all the functions of your new pizza oven (hereinafter referred to as the "appliance").

Please ensure that the user manual is read and observed by anyone who uses, cleans or maintains the appliance. When handing over the appliance to a new owner, always include the user manual.

If you have any queries that are not answered in this document, or if you encounter technical problems, please contact our Customer Service department or your specialist dealer.

TECHNICAL DATA

Power:	1,765-2,100 W, 220–240 V~, 50–60 Hz
Dimensions:	approx. 55,7 x 50 x 29,9 cm (W/D/H)
Weight:	15,2 kg
Cable length:	approx. 90 cm
Housing:	Stainless steel
Pizza stone:	removable, made of cordierite, approx. diameter 33 cm
Baking chamber:	approx. 32 x 34 x 9 cm, with interior lighting
Features:	IPX4 protection for safe indoor and outdoor use, automatic rotating pizza stone, triple-glazed door, separately adjustable top and bottom heat from 150 to 500 °C
Accessories:	Instruction manual, recipe booklet, pizza stone, pizza paddle
Features, technology, colours and design are subject to change without notice; errors excepted	

CE

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

EXPLANATION OF SYMBOLS



This symbol denotes a possible hazard which could cause injury or damage to the appliance.



This symbol indicates a potential burning hazard. Please be especially careful at all times here.

FOR YOUR SAFETY

Please read this user manual carefully and keep it for future reference.

General safety instructions

1. This appliance must not be used by children, even under supervision. Persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge may only use the appliance if they have been expressly instructed and have fully understood the resulting dangers
2. Children must not play with the appliance.
3. Cleaning and maintenance by the user must not be carried out by children, regardless of age, and must always be carried out by an adult
4. Keep the appliance and its power cable out of the reach of children.
5. The packaging material is not a toy – choking hazard! Keep packaging materials out of the reach of children.
6. The appliance is designed for household and similar use, e.g.
   - kitchenettes in offices, shops or other workplaces,
   - farms,
   - for use by guests in hotels, motels, hostels or other accommodation facilities as well as in bed-and breakfast-accommodation and holiday homes.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Safe handling of electricity

7. Connect the appliance only to an AC power source as specified on the rating plate.
8. We recommend that you operate the appliance on its own circuit. If in doubt, ask a specialist for advice if you are unsure.
9. Do not connect the appliance to an external timer or remotely controlled power system.
10. We do not recommend using an extension cable. However, if you use an extension cable, it must comply with the applicable safety standards and you must never exceed the specified maximum current capacity of the cable. Always unwind the extension cable used completely!
11. Do not place metal foil in the appliance - risk of electric shock!
12. For reasons of electrical safety, never immerse the appliance or the power cable in water or other liquids.
13. For reasons of electrical safety, do not clean the appliance in the dishwasher.
14. The switch and power cable must not come into contact with water or other liquids. If this happens nevertheless, all parts must be completely dry before the appliance is used again.
15. To prevent damage to the power cable, never wrap it around the appliance and avoid kinks in the power cable.
16. Unplug the appliance from the power socket after use and before cleaning. Never leave the appliance unattended while it is connected to the power socket.
17. When disconnecting the power cable from the power socket, always pull on the plug and not the cable itself.
18. Never touch the appliance or the cable with wet hands.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

19. The appliance is not switched off completely until it has been disconnected from the power supply by pulling the plug.

Handling the pizza stone

20. Never immerse the pizza stone in water; this can damage the stone.
21. Never clean the pizza stone with washing-up liquid. Washing-up liquid can penetrate the pores of the stone and pass onto the food.
22. Do not clean the pizza stone with pointed objects or a high-pressure cleaner. Otherwise, scratches may occur and the food residues can penetrate into them.
23. Never treat the pizza stone with disinfectants. Due to the high temperatures in the oven, disinfection of the stone is not necessary.

Safe set-up and operation of the appliance

24. For safety reasons, never place the appliance on hot surfaces, metal trays or a wet surface.
25. The appliance must not be installed in cupboards or operated in furniture niches – risk of fire!
26. Make sure that the appliance and the power plug are freely accessible at all times so that the appliance can be quickly disconnected from the power supply if necessary.
27. Set up the appliance in such a way that there is at least 10 cm of clearance to other objects at the sides and at least 15 cm overhead clearance.
28. Do not place the appliance or the power cable close to naked flames or receptacles containing water.
29. Do not set up the appliance in rooms where the temperature may drop below freezing.
30. Likewise, never place cardboard, plastics, paper or other flammable materials in the baking chamber.
31. Do not use oil, baking paper or baking foil due to the high temperatures in the appliance. Always remove

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

all films and papers from e.g. frozen foods, even if they can be left on during baking according to the manufacturer.

32. Always use the appliance on a clear, level and heat-resistant surface.
33. The appliance should only be used to prepare pizza and similar flat baked items.
34. Never put oversized food in the baking chamber, as there is a risk of fire.
35. Do not allow the power cable to hang over the edge of the work surface, as this could result in accidents, for example if pulled on by small children.
36. Route the power cord safely so that it cannot be pulled on or tripped over.
37. Use the pizza oven indoors only.
38. The appliance is not intended for use in any type of vehicle.
39. Never cover the appliance or place any objects on it during operation, to prevent the appliance from overheating.
40. Never put aluminium foil in the baking chamber of the appliance.
41. Never place kitchen appliances, cooking spoons etc. on the open door of the appliance.
42. Never leave the door of the appliance open for a long time during operation to keep the heat inside the appliance, thus saving energy.
43. Before cleaning the appliance, switch it off, disconnect the plug from the power socket and allow the appliance to cool off completely.
44. Hot steam may escape when the appliance is opened. Therefore, proceed with caution.
45. To avoid injury, do not move the appliance whilst it is in operation.
46. Make sure that all users, especially children, are aware of the risk of escaping steam – risk of scalding!

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

47. The housing, and especially the baking surface, become very hot – risk of burns! Do not touch these surfaces during or after operation.
48. To avoid burns when opening the appliance, use an oven cloth or oven gloves and only touch the door handle with them.
49. For safety reasons, the appliance switches off after some time if no settings are entered.
50. To prevent damage, do not operate the appliance with accessories from another manufacturer or brand.
51. Never leave the pizza paddle in the pizza oven when the oven is in operation – fire hazard.
52. Regularly check the appliance, the power cable and the plug for wear and damage. If the power cable or other parts are damaged, return the appliance or the cable to our Customer Service department for inspection and repair.
53. An improper repair may result in serious hazards to the user and will render the warranty void.



Never open the appliance housing. Risk of injury from electric shock!

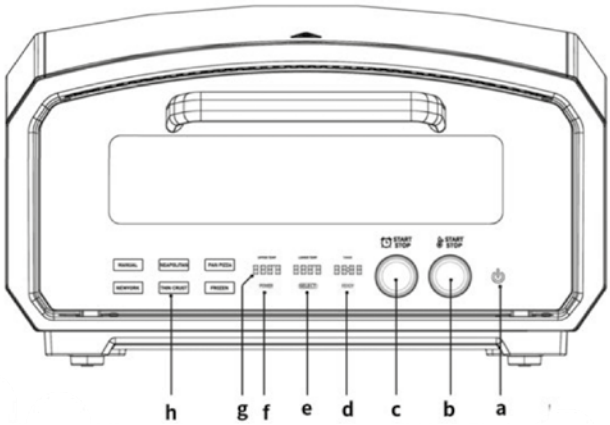


The appliance and the pizza stone are very hot during and after operation! Avoid contact with hot surfaces of the appliance; there is a risk of burns!
Do not leave the appliance unattended when baking at high temperatures – risk of fire!
Keep children away from the appliance!

The manufacturer will not be liable in the event of incorrect assembly, improper or incorrect use or if repairs are carried out by unauthorized third parties.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

DESCRIPTION OF CONTROL PANEL



Note: Both control knobs can also be pressed to start specific processes.

a	**“Power” button** Switches the appliance on or off. Note: If a button is not pressed with 20 minutes, the appliance switches off.
b	**“Temperature” control knob** For setting the desired temperature between 150 and 500 °C in increments of 25 °C.
c	**“Timer” control knob** For selecting the desired cooking time, up to 60 minutes. After this time has elapsed, a beep sounds, but the appliance does not switch off.
d	**“Ready” lamp** Lights up green when the desired temperature is reached
e	**“Select” button** For switching between top and bottom heat for individual temperature adjustment
f	**“Power” lamp** Indicates when a program has been started with the control knob
g	**Display indicators for (left to right):** Top heat temperature setting Bottom heat temperature setting Remaining time
h	**Programs** Buttons for the different programs. The selected program lights up.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

ACCESSORIES



Pizza paddle

Caution: Always use a pizza paddle to place the pizza in the appliance, because the appliance is very hot! When using a pizza paddle other than the one included, make sure that the size of the pizza paddle fits the oven. If the pizza paddle is too large, you cannot put the pizza in the oven. Always sprinkle the pizza paddle with some flour first. Do not use too much flour, because the flour can ignite. at very high temperatures. Place the rolled-out pizza dough on the floured pizza paddle. Top the pizza and then push it into the oven. By shaking the pizza paddle slightly, the pizza will slide off more easily.

The pizza paddle must not remain in the oven during the baking process!

Pizza baking tray

For pan pizza, use a commercially available heat-resistant pizza pan.

Or you can purchase special pizza pans from our customer service department that are ideal for use with your appliance (art. no. 6881540).

Never cover the baking pan with a lid, foil or any other objects during the baking process!

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

PROGRAMS

Using the programs

Program	Use
Manual (Individual program)	Programm nach eigenen Wünschen einstellen
Neapolitan (wood-fired oven style)	Classic baking method, airy crust, high heat (without the use of wood or wood-like additives)
Pan Pizza (pan pizza)	Only with a baking tray (which you can find in a specialist shop), fluffy dough, plenty of topping, sauce right to the edge, crispy base
New York (New York style pizza)	Similar to pan pizza, but with a thinner crust and typically chewy
Thin Crust (thin & crispy)	For very thinly rolled doughs, baking powder pizza
Frozen (frozen)	For frozen pizza or frozen tarte flambée

Temperatures and program times

All programs can be set to a maximum temperature of 500 °C top and bottom heat, and 60 minutes baking time.

	Preset		Preset
Program	**Top heat**	**Bottom heat**	**Time**
Manual (Individual program)	450 °C	450 °C	4 min.
Neapolitan (wood-fired oven style)	500 °C	425 °C	1:30 min.
Pan Pizza (pan pizza)	250 °C	300 °C	7 min.
New York (New York style pizza)	275 °C	300 °C	6 min.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

	Preset		Preset
Program	**Top heat**	**Bottom heat**	**Time**
Thin Crust (thin and crispy)	400 °C	300 °C	5 min.
Frozen (frozen)	225 °C	300 °C	12 min.

BEFORE FIRST USE



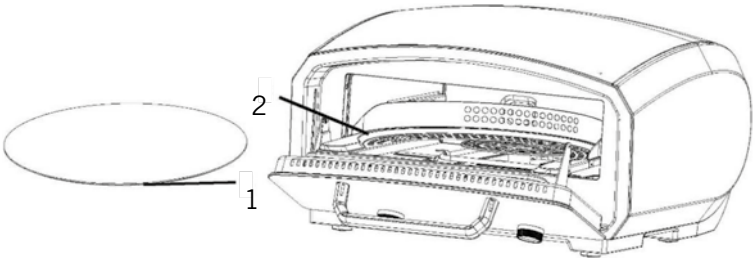

Some smoke may escape when used for the first time. This is normal and is not a cause for complaint.
The appliance and the pizza stone are very hot during and after operation! Avoid contact with hot surfaces of the appliance – there is a risk of burns!
Please note: The pizza stone must not be brushed with oil. Brushing with oil could cause unpleasant smoke and odours, as well as damage to the pizza stone.
Do not leave the appliance unattended when using high temperatures – risk of fire!
Keep children away from the appliance!

1. Remove all packaging materials and any transport safety devices (but not the rating plate) from the appliance and the pizza stone. Keep packaging material away from children – risk of suffocation! Dispose of the packaging material in accordance with local regulations. We recommend that you keep the packaging material for storing the appliance if it is not used for an extended period.
2. If there is a protective cap on the power plug, remove it. Dispose of the cap immediately, to prevent a choking hazard, especially for children and animals.
3. Check the appliance for signs of damage. Do not use the appliance if it is damaged; in this case, contact our customer service department.
4. Make sure that all accessories are present.
5. The appliance can be used both indoors and in protected outdoor areas.
6. Gently wipe the pizza stone with a damp cloth without detergent to remove any manufacturing residues. Then let the stone dry completely. Caution:

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Washing-up liquid may damage the stone. Observe all the information in the chapter “Cleaning and care”.

7. Push the pizza stone (1) into the pizza stone slide (2).



8. Gently wipe down the housing with a damp cloth and dry it carefully.
9. Before first use, the empty appliance must be heated for 20 minutes to remove any production residues. During this time, provide for adequate ventilation if the appliance is being used indoors.
10. Plug the appliance into an electrical outlet.
11. A short beep sounds, all indicator lights come on and then go off again. The “Power” button lights up.
12. Press the “Power” button.
13. The word “Manual” flashes for the manual program. The temperature “450 °C” and the time “4:00” light up on the display.
14. Press the “Temperature” control knob.
15. The baking chamber light switches on and the appliance starts heating. The fan starts running. This process takes approx. 30 minutes.
16. After burning in, three beeps sound and the word “Ready” lights up in green.
17. The appliance is now ready for operation.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

OPERATION




The appliance and the pizza stone are very hot during and after operation! Avoid contact with hot surfaces of the appliance – there is a risk of burns!

Do not leave the appliance unattended when baking at high temperatures – risk of fire! Keep children away from the appliance!

The pizza stone must not be brushed with oil. Brushing with oil could cause unpleasant smoke and odours, as well as damage to the pizza stone.

Do not use baking paper or baking foil due to the high temperatures in the appliance. Always remove all films and papers from frozen foods, for example, even if they can be left on during baking according to the manufacturer.

Preparing the appliance

Switching on the appliance:

1. Press the “Power” button to switch the appliance on.
2. Note: If the appliance is switched on and there is no input for an extended period, it automatically switches to standby mode. In this case, you must switch the appliance on again to enter settings.

Selecting the program:

3. Select the desired program by pressing the appropriate program button.

Adjusting the temperature (optional):

4. Proceed as follows to change the preset temperature:
5. Press the “Select” button once until the display for top heat starts flashing.
6. Set the desired temperature by turning the “Temperature” control knob.
7. Press the “Select” button again until the display for bottom heat flashes.
8. Again, set the desired temperature with the “Temperature” control knob.
9. The temperature difference between the top and bottom heating elements must not exceed 100 °C. If a greater difference is set, the appliance will automatically adjust the temperatures.

Start preheating:

10. Press the “Temperature” control knob to start preheating.
11. As soon as the set temperature is reached, the green “Ready” indicator on the control panel lights up.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Adjusting the timer time (optional):

12. If necessary, you can change the preset timer time by setting the “Timer” control knob to the desired program time.
13. After the time elapses, there will be several beep tones. This is intended only as a reminder and has no effect on the selected function.

Save the settings:

14. The settings are retained even after switching off the appliance. They are deleted only by unplugging the appliance from the electrical outlet, which restores the factory settings.

15. **Note about formation of smoke: Due to the compact design of the appliance, it is possible that smoke may escape at the appliance door, especially on one side. This helps to minimize escaping smoke when the door is opened.**

Baking the pizza:

1. Open the appliance door and slide the pizza with its toppings onto the pre-heated pizza stone using a pizza paddle. Important: Both the appliance and the pizza stone are very hot!
2. Close the door of the appliance.
3. If required, press the “Timer” control knob to activate the timer. The remaining time is shown on the display.

During baking:

4. During baking, you can adjust the temperature settings, in which case the appliance may start heating again. Check the pizza regularly to ensure that it bakes evenly and reaches the desired doneness. Depending on the temperature, the pizza may bake quickly. The exact baking time depends on the type of dough and the quantity and thickness of the toppings. A sparsely topped pizza may already be done after about two minutes, while a pizza with more toppings could take longer.

Completion of baking:

5. When the time set on the timer has elapsed, there will be several beep tones and the time display returns to the initial time.
6. Important: Even if there is a beep tone, baking continues after the set time has elapsed.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Removing the pizza:

7. Open the appliance door and remove the pizza carefully with a pizza paddle. Be aware that both the appliance and the pizza are very hot. Then close the appliance door again.
8. Allow the pizza to cool briefly before serving.

Baking multiple pizzas:

9. You can now bake more pizzas if desired. Note that opening the oven door frequently will cause the “Ready” indicator to go out, and the appliance will have to heat up again.

Note on safety:

10. After about two hours of operation, the appliance switches to standby mode for safety reasons. To continue operation, press the “Power” button and select the desired program again.

Temperature measurement:

11. Note that it is often difficult for infrared thermometers to correctly measure high temperatures in the pizza oven, and that measurements are imprecise if the appliance is open. If you are unsure, please contact our customer service department for more information on temperature monitoring.

Between pizzas:

12. To ensure that the necessary temperature is reached, wait 3–4 minutes before baking the next pizza.

Switching off the appliance:

13. After you finish baking, switch off the appliance using the “Power” button. The fan continues to run for some time to cool the appliance down. You can open the door for faster cooling.
14. After the fan has stopped running, unplug the appliance from the electrical outlet to completely shut down the appliance.
15. Always allow the appliance to cool down before cleaning or stowing the appliance.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

CLEANING AND CARE



After use and before cleaning, switch off the appliance and disconnect the power plug from the electrical outlet.
Let the appliance and the pizza stone cool down completely. Never use scouring pads with metal components to clean the housing. There is a risk of electric shock.
Never immerse the appliance in water or other liquids.
Caution! Watch out for sharp edges when handling the appliance and the pizza stone slide!

1. Allow the pizza stone to cool completely in the pizza oven before cleaning. This prevents sudden changes in temperature that could damage the stone.
2. Remove burned food residues with a wooden spatula or a glass ceramic scraper. Be careful and do not scratch the stone. Scratches in the stone can cause food residue to be burnt deep into the stone the next time you bake.
3. Then gently wipe down the pizza stone with a cloth under running water. Again, use lukewarm water to prevent sudden changes in temperature. Never use washing-up liquid or other detergents, and never clean the pizza stone in the dishwasher or with a high-pressure cleaner.
4. The pizza stone is made of a natural material that can discolour despite regular cleaning. This does not affect the functionality of the appliance and is not a cause for complaint.
5. Please note that, after a short time, a patina may develop, coating the baking chamber. This patina has no effect on the operation of the appliance and is therefore not a cause for complaint.
6. Wipe down the inside and outside of the appliance with a damp cloth and a little washing-up liquid, then wipe clean using a cloth dampened with clear water. Do not allow water to enter the appliance. Then dry the appliance thoroughly.
7. Note: Some condensation may occasionally form behind the glass of the door. This is due to technical reasons and is not a cause for complaint. As a rule, this water evaporates after further baking at a high temperature.
8. Regular cleaning prolongs the service life of your appliance.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

9. When not in use, store the appliance in a dry, dustproof place. If you are not going to use the appliance for a long period of time, we recommend that you store it in the original box.

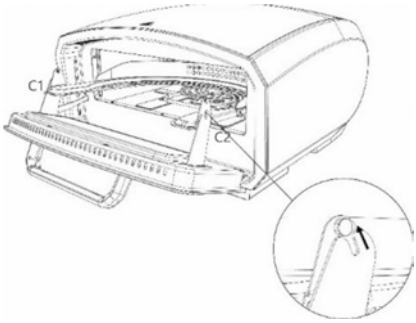
Clean all accessories after each use to keep food residues from accumulating and prolong the life of the accessories.

Pizza paddle

10. The pizza paddle is not dishwasher-safe! Clean the pizza paddle in dishwater after each use. Do not use harsh or abrasive cleaners or implements. Dry thoroughly and store in a dry and clean place.

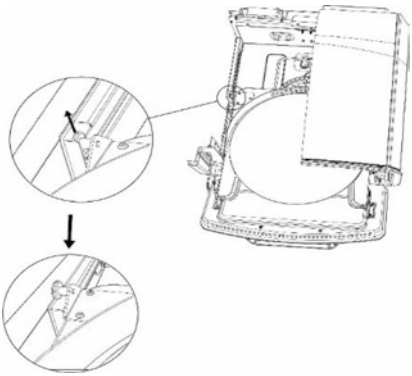
Removing the pizza stone

11. Open the appliance door.
12. After it has cooled, remove the pizza stone.
13. Unhook the front lugs of the pizza stone slide from the brackets on the inside of the door. This is easier if you raise the door slightly with the balls of both thumbs and unhook the slide with your fingers. Carefully pull the holder out of the guide rails inside the appliance.
14. Clean the inside of the appliance with a moist cloth and then dry it.



Inserting the pizza stone holder

15. Open the appliance door.
16. Hold the pizza stone holder with the safety plate edge pointing upward and the two large rollers toward the appliance, then carefully place the two rollers into the guide rails to the right and left of the baking chamber. Close the door somewhat and set the front small rollers into the hooks on the inside of the door. Close the door carefully to check that the slide is functioning correctly.
17. Open the door again and insert the pizza stone.



Copyright UNOLD AG | www.unold.de

NEAPOLITAN PIZZA

The Enzo pizza oven reaches much higher temperatures than conventional cooking appliances. Please be aware of this when handling the appliance, especially when using foods such as oil or flour. Note that certain parts of the appliance – both inside and outside – become very hot and can cause burns on contact with the skin. In addition, foods can burn quickly during operation, which necessitates constant monitoring of the baking process.

A perfect pizza starts with the ideal dough. Therefore, follow the instructions below and try different variations until you have found the perfect pizza recipe for you.
Tip: Of course, your previous recipes can also be prepared in the pizza oven; you just have to check which temperature and time setting is necessary.

Pizza Napoletana - which now has World Heritage status - is considered the original pizza dough, and this protected form consists of only 4 or 5 ingredients: flour, water, salt, yeast and .... time. Many articles have been written about the perfect pizza dough, and to this day, opinions are divided as to which recipe is actually the best. In the following, we would like to present a classic and simple basic recipe which is guaranteed to succeed and, at the same time, comes very close to the "perfect" pizza. Let's discuss a few important things to begin with:
Hydration is the ratio of water to flour. If we use e.g 1 kg of flour and add 600 ml of water, the dough has a hydration of 60%. The higher the proportion of water in the dough, the softer and more airy the dough becomes. However, if the dough is too moist, it is more difficult to work with. In order to keep it simple, we'll therefore work first with this basic recipe with a hydration of 60% (i.e. 300 ml of water to 500 g of flour). With a little practice, you can also try it with a hydration of 65%.
In order to be able to absorb a high proportion of water in the dough, we still need the right flour. Common flour type 405 has the right grinding degree, but the flour lacks minerals, especially the protein content. For this recipe, we need a protein content of 12–13 g per 100 g flour, which is contained in most type 00 pizza flours (Tipo 00). Type 00 pizza flours are available in most well-stocked supermarkets, and more rarely by discounters.
In contrast to some fast pizza dough recipes, the proportion of yeast in this recipe is deliberately kept very low. Fast dough pizzas are ready in a very short time, but they taste very strongly of yeast. In addition, pizza doughs with a lot of yeast are much harder to digest.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Ingredients for 3 pizzas:
500 g Tipo 00 flour, 300 g ice-cold water (preferably weighed instead of measured), 0.5–1 g fresh yeast (equivalent to a small 8–10 mm diameter scoop), 15 g sea salt

First, dissolve the salt in the water. Add yeast and flour and knead everything. If you wish to knead the dough manually, you should knead for at least 25–30 minutes. This is important because the gluten structure is formed by kneading, which ensures that the dough becomes elastic. If you do not knead for long enough, the pizza dough may tear later.

As an alternative to kneading by hand, the dough can also be kneaded with a food processor for about 10 minutes on a low setting. However, the temperature of the dough should be taken into account and, if necessary, measured with a probe thermometer. The temperature should be a maximum of 25°C to prevent the yeast from working too early. You can also recognise the right consistency First, dissolve the salt in the water. Add yeast and flour and knead everything. If you wish to knead the dough manually, you should knead for at least 25–30 minutes. This is important because the gluten structure is formed by kneading, which ensures that the dough becomes elastic. If you do not knead for long enough, the pizza dough may tear later.

As an alternative to kneading by hand, the dough can also be kneaded with a food processor for about 10 minutes on a low setting. However, the temperature of the dough should be taken into account and, if necessary, measured with a probe thermometer. The temperature should be a maximum of 25°C to prevent the yeast from working too early. You can also recognise the right consistency of the dough by using the so-called “window test”, in which you slowly pull a portion of the dough apart so that you can almost see through it, but the dough does not tear.

Once the dough has been kneaded, it is formed into a tight ball, put into a bowl and covered with a lid or cling film. Some Neapolitan dough recipes allow the dough to rest in the refrigerator for about 24 hours before the so-called “bulk fermentation” starts at room temperature and the yeast only then begins to work. However, in our basic recipe for beginners, we’ll start directly with the “bulk fermentation” and allow the dough to rise for 12–14 hours at room temperature. After the “bulk fermentation”, the dough is divided into 3 equal-sized pieces,

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

rolled until round and placed in a slightly wider, covered container for the so-called “proving”. Here, the base should be sprinkled with some flour (or semola) and the dough pieces should not be placed too close together, as they will rise slightly. After about 10–12 hours, our Neapolitan pizza dough is ready for further processing.

The dough pieces can now be removed individually and shaped. IMPORTANT: Please do not use a rolling pin, otherwise all the air which has formed over the course of 24 hours will be squeezed out of the dough again. Instead, place the dough piece on a lightly floured work surface and slowly flatten it with your fingertips from the inside outwards, but leave the edge unprocessed so that it stays particularly fluffy and has the typical shape. In the next step, take the pizza in your hands and slowly pull it apart with the back of your hands. By combining the two steps, you will gradually get an even shape with a fairly thin base and wide edge. Now, place the shaped pizza on a lightly floured pizza paddle and add your chosen toppings. The traditional Neapolitan pizza is always topped with a thin layer of tomato sauce, then drained and chopped mozzarella (or buffalo mozzarella), and then topped with other chosen ingredients. Then bake the finished pizza in the preheated pizza oven at 500°C for only about 2 minutes. Buon Appetito!



Copyright UNOLD AG | www.unold.de

While carefully considered and tested by their authors and UNOLD AG, the recipes included in this instruction manual are provided without guarantee. The authors / UNOLD AG or their agents cannot be held liable for any personal injury or damage to property or material.

GUARANTEE CONDITIONS

We grant a warranty of 24 months for this UNOLD brand appliance - 12 months for commercial use - from the date of purchase, covering damage that is demonstrably due to factory defects when used as intended. Within the warranty period, we will remedy material and manufacturing defects at our discretion by repair or exchange. Our warranty services apply exclusively to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. Please send appliances for which you seek removal of defects, together with a copy of the machine-generated proof of purchase that shows the date of purchase along with a description of the fault, to our customer service department using suitable packaging. On our website https://unold.de/pages/rucksendungen, you can print out a return slip (only for return shipments from Germany and Austria). All types of damage attributable to wear and tear, improper handling and non-compliance with the maintenance and care instructions are excluded from the warranty. The warranty claim is void if repairs or interventions on the appliance are carried out by a third party. This manufacturer's warranty does not limit your statutory rights or your claims against the seller or dealer under the purchase contract in accordance with the provisions of the German Civil Code (BGB). Your statutory rights as a consumer, in particular your rights to warranty and the statutory claims for defects in accordance with Sections 437 et seqq. BGB, remain unaffected.
UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION



Our appliances are produced on a highquality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible, we ask you to follow the following instructions for disposal. Do not dispose this appliance together with your standard household waste. There is a legal requirement to dispose of waste electrical and electronic equipment (WEEE) as well as batteries and accumulators separately from household waste. You can recognise this waste equipment by the crossed-out wheeled bin symbol (WEEE symbol). Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products. By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.

The instruction booklet is also available for download: www.unold.de

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 68916

AVANT-PROPOS

Nous vous remercions d'avoir choisi un produit Unold. Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Vous connaîtrez ainsi rapidement toutes les fonctions de votre nouveau four à pizza (ci-après désignée „Appareil").

Veillez à ce que la notice d'utilisation soit lue et respectée par toute personne qui utilise et nettoie l'appareil ou qui procède à son entretien. Ne remettez jamais l'appareil à quelqu'un sans la notice d'utilisation.

Si certaines questions n'ont pas pu être complètement éclaircies par la notice d'utilisation ou si vous rencontrez des problèmes techniques, veuillez vous adresser à notre service client ou à votre revendeur spécialisé.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance :	1.765-2.100 W, 220-240 V~, 50–60 Hz
Dimensions :	env. 55,7 x 50 x 29,9 cm (Largeur/profondeur/hauteur)
Poids :	env. 15,2 kg
Longueur de câble :	env. 90 cm
Boîtier :	acier inoxydable
Pierre à pizza :	amovible, en cordiérite, diamètre env. 33 cm
Espace de cuisson :	env. 32 x 34 x 9 cm, avec éclairage intérieur
Équipement :	Protection IPX4 permettant une utilisation sans danger à l'intérieur et à l'extérieur, pierre à pizza à rotation automatique, porte à triple vitrage, chaleur de voûte et de sole réglables séparément entre 150 et 500 °C.
Accessoires :	Notice d'utilisation, cahier de recettes, pierre à pizza, pelle à pizza
Sous réserve de modifications et d'erreurs portant sur les caractéristiques d'équipement, la technique, les couleurs et le design	

CE

EXPLICATION DES SYMBOLES



Ce symbole indique les dangers susceptibles de provoquer des blessures ou des endommagements de l'appareil.



Ce symbole indique le risque d'être brûlé. Soyez prudent en utilisant l'appareil.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Veuillez lire les instructions suivantes et les conserver.

Consignes de sécurité générales / Personnes dans le foyer

1. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants, même sous surveillance. Les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et/ou de connaissances ne peuvent utiliser l'appareil que si elles ont reçu des instructions spécifiques et ont parfaitement compris les risques qui en découlent.
2. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
3. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, quel que soit leur âge, et doivent toujours être effectués par un adulte
4. Conserver l'appareil et le câble hors de portée des enfants.
5. Les matériaux d'emballage ne sont pas des jouets - Risque d'étouffement ! C'est pourquoi, les matériaux d'emballage doivent être hors de portée des enfants.
6. L'appareil est exclusivement destiné à un usage ménager ou à des fins similaires, par ex.
   - dans une kitchenette de magasin, de bureaux ou de tout autre lieu de travail,
   - dans des exploitations agricoles,
   - pour les clients dans des hôtels, motels ou autres lieux d'hébergement, dans des pensions privées ou des résidences de vacances.

Utiliser l'électricité en toute sécurité

7. Brancher l'appareil uniquement sur le courant alternatif conformément aux indications de la plaque signalétique de l'appareil.
8. Nous recommandons de faire fonctionner l'appareil sur votre propre réseau électrique. En cas de doute, demandez conseil à un professionnel si vous n'êtes pas sûr.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

9. Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ni avec un système de télécommande.
10. Nous déconseillons d'utiliser une rallonge. Mais si vous utilisez quand même une rallonge, celle-ci doit être conforme aux normes de sécurité applicables et vous ne devez jamais dépasser la puissance de courant maximale spécifiée du câble de rallonge. Si vous utilisez une rallonge, veillez à toujours la dérouler complètement !
11. Ne placez pas de feuilles métalliques dans l'appareil : risque d'électrocution !
12. Pour des raisons de sécurité électrique, ne plongez en aucun cas l'appareil ou son câble d'alimentation dans l'eau ou dans un quelconque liquide.
13. Pour des raisons de sécurité électrique, ne lavez pas l'appareil dans le lave-vaisselle.
14. Le bouton et le câble d'alimentation ne doivent pas être en contact avec de l'eau ni aucun autre liquide. Mais si jamais cela se produit, toutes les pièces doivent être complètement sèches avant d'utiliser l'appareil de nouveau.
15. N'enroulez pas le câble d'alimentation autour de l'appareil et évitez de plier le câble d'alimentation pour ne pas risquer de l'abîmer.
16. Après utilisation et avant nettoyage, débrancher la prise mâle de la prise femelle. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsque la prise mâle de secteur est branchée.
17. Débrancher le câble de la prise de courant uniquement en tenant la prise elle-même, ne jamais tirer sur le câble.
18. Ne touchez jamais l'appareil ou le câble d'alimentation avec les mains mouillées.
19. L'appareil n'est complètement éteint que lorsque sa prise est débranchée du secteur.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Précautions d'utilisation de la pierre à pizza

20. La pierre à pizza ne doit jamais être plongée dans l'eau ; cela risque d'abîmer la pierre.
21. Ne jamais nettoyer la pierre à pizza avec du produit à vaisselle. Le produit à vaisselle peut pénétrer dans les pores de la pierre et migrer dans les aliments.
22. Ne pas nettoyer la pierre à pizza avec des objets pointus ni avec un nettoyeur haute pression. Risque de rayures dans lesquelles les restes de nourriture pourraient pénétrer.
23. Ne jamais nettoyer la pierre à pizza avec des produits désinfectants. Du fait de la température élevée dans le four, il n'est pas nécessaire de désinfecter la pierre.

Installation et utilisation de l'appareil en toute sécurité

24. Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne doit jamais être placé sur des surfaces chaudes, ni sur une tablette métallique, ni sur un support humide.
25. L'appareil ne doit pas être installé dans des placards ni utilisé dans des niches de meubles : risque d'incendie !
26. Veillez à ce que l'appareil ainsi que la prise secteur de l'appareil soient toujours librement accessibles pour pouvoir débrancher l'appareil rapidement du secteur en cas de besoin.
27. Installez l'appareil de manière à avoir sur ses côtés au moins 10 cm par rapport aux autres objets et au moins 15 cm au-dessus de l'appareil.
28. L'appareil ou le câble d'alimentation ne doivent pas être utilisés à proximité de flammes ni de contenants d'eau.
29. Ne mettez pas l'appareil dans des pièces où la température peut descendre en dessous de zéro.
30. De même, ne jamais mettre de carton, plastique, papier ou autres matériaux inflammables dans l'espace de cuisson.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

31. Du fait de la température élevée dans l‘appareil, n‘utilisez pas de graisse, papier sulfurisé ni de feuille de cuisson réutilisable. Retirez toujours toutes les feuilles et tous les papiers par exemple des produits surgelés même si le fabricant indique qu‘ils peuvent être mis dans le four.
32. Utilisez toujours l‘appareil sur une surface dégagée, plane et insensible à la chaleur.
33. L‘appareil ne doit être utilisé que pour faire cuire des pizzas et des préparations plates similaires.
34. Ne jamais mettre d‘aliments trop gros dans l‘espace de cuisson, il y a un risque d‘incendie.
35. Veiller à ce que le câble d’alimentation ne pende pas sur le rebord du plan de travail, car il y aurait risque d’accident si un jeune enfant tire sur le câble par exemple.
36. Le câble d‘alimentation doit être disposé de façon à ce qu‘il soit impossible de tirer dessus ou de trébucher.
37. Utilisez le four à pizza exclusivement à l‘intérieur.
38. L‘appareil n‘est pas conçu pour une utilisation dans des véhicules quel que soit le type.
39. Ne couvrez jamais l‘appareil pendant son fonctionnement et ne mettez aucun objet dessus pour ne pas qu’il surchauffe.
40. Ne mettez jamais de papier d‘aluminium dans l‘espace de cuisson de l‘appareil.
41. Ne mettez jamais d‘ustensiles de cuisine, de cuillères de cuisine, etc. sur la porte ouverte de l‘appareil.
42. Ne laissez jamais la porte de l‘appareil ouverte trop longtemps pendant son fonctionnement afin de conserver la chaleur à l‘intérieur de l‘appareil et d‘économiser de l‘énergie.
43. Avant de nettoyer l’appareil, éteignez-le, débranchez-le de la prise de courant et laissez l‘appareil complètement refroidir.
44. Lorsque vous ouvrez l’appareil, de la vapeur chaude peut s‘échapper. Procéder avec la prudence nécessaire.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

45. Ne déplacez pas l‘appareil pendant son fonctionnement car vous risquez de vous blesser.
46. Veillez à ce que tous les utilisateurs, notamment les enfants, soient conscients du danger que représente la vapeur qui s‘échappe - Risque de brûlure !
47. Le boîtier et notamment la surface de cuisson deviennent très chauds : risque de brûlure ! Ne pas toucher ces surfaces pendant le fonctionnement ni après.
48. Utilisez une manique ou un gant de cuisine pour ouvrir l‘appareil et ne touchez que la poignée de la porte pour éviter de vous brûler.
49. Pour des raisons de sécurité, l‘appareil s‘éteint après un certain temps si aucun réglage n‘est effectué.
50. L‘appareil ne doit pas être utilisé avec les accessoires d‘un autre fabricant ou d‘une autre marque pour ne pas risquer de l‘abîmer.
51. Ne laissez jamais le couteau à pizza dans la four à pizza lorsque le four fonctionne – Risque d’incendie.
52. Vérifiez régulièrement que l’appareil, la prise mâle de secteur et le câble d’alimentation ne sont pas usés ni abîmés. Si le câble de raccordement ou d’autres pièces sont abîmés, veuillez envoyer l’appareil ou le câble à notre service client pour contrôle et réparation.
53. Toute réparation non-conforme peut présenter des dangers considérables pour l’utilisateur et entraîner l’annulation de la garantie.



N’ouvrez en aucun cas la carcasse de l’appareil. Risque d’électrocution.

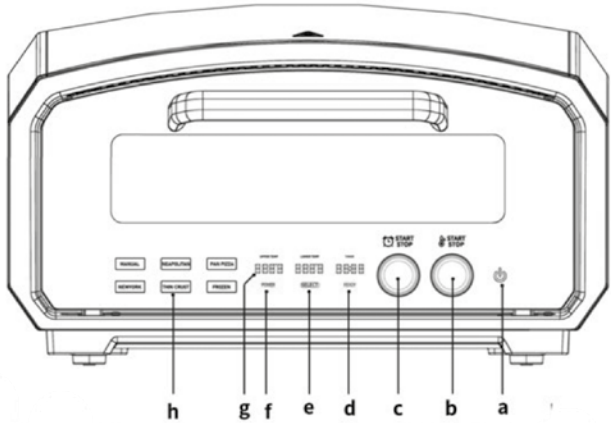


L’appareil et la pierre à pizza deviennent très chauds pendant et après le fonctionnement ! Évitez de toucher les surfaces chaudes de l’appareil : risque de brûlure ! Ne laissez pas l’appareil sans surveillance lors d’une cuisson à haute température - risque d’incendie ! Tenir les enfants éloignés de l’appareil !

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Le fabricant n'est nullement responsable en cas de montage non conforme, d'utilisation irrégulière ou non conforme ou suite à l'exécution de réparations par des tiers non autorisés.

EXPLICATION DES BOUTONS DE COMMANDE



Remarque : Les deux boutons rotatifs disposent également d'une fonction de pression permettant de démarrer certains processus.

a	**Touche « Power »** Allume ou éteint l'appareil. Remarque : Au bout de 20 minutes, si vous n'avez appuyé sur aucune touche, l'appareil s'éteint.
b	**Bouton rotatif « Température »** Pour régler la température souhaitée entre 150 °C et 500 °C par cran de 25 °C.
c	**Bouton rotatif « Minuterie »** Pour déterminer le temps de cuisson souhaité jusqu'à 60 minutes maximum. Une fois le temps de cuisson écoulé, un signal sonore retentit, mais l'appareil n'est pas éteint.
d	**Voyant « Ready »** S'allume en vert lorsque la température souhaitée est atteinte
e	**Touche « Select »** Pour permuter entre la chaleur de voûte et la chaleur de sole et régler la température souhaitée
f	**Voyant « Power »** Indique quand un programme a été démarré avec le bouton rotatif

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

g	**Affichage (de gauche à droite) :** température réglée chaleur du haut température réglée chaleur du bas Temps résiduel
h	**Programmes** Touches pour les différents programmes. Le programme sélectionné s'allume.

ACCESSOIRES FOURNIS



Pelle à pizza

Attention : Utilisez toujours une pelle à pizza pour mettre la pizza dans l'appareil car l'appareil est très chaud !

Si vous utilisez une pelle à pizza différente de celle fournie, vérifiez que la taille de cette pelle est adaptée au four. Si la pelle à pizza est trop grande, vous ne pourrez pas mettre la pizza dans le four. Commencez toujours par fariner la pelle à pizza. Ne farinez pas trop car, à température très élevée, la farine peut s'enflammer.

Déposez la pâte à pizza étalée sur la pelle à pizza farinée. Garnissez la pizza et mettez-la au four. Si vous secouez un peu la pelle à pizza, la pizza glisse plus facilement.

La pelle à pizza ne doit pas rester dans le four pendant la cuisson !

Moule à pizza

Pour les pizzas à la poêle, utilisez un moule à pizza résistant à la chaleur vendu dans le commerce spécialisé.

Mais vous pouvez également acheter, auprès de notre service clients, des moules à pizza spéciaux (article n° 6881540) parfaitement adaptés à votre appareil.

Ne couvrez jamais le moule à pizza avec un couvercle, ni du papier d'aluminium, ni aucun autre objet pendant la cuisson !

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

PROGRAMMES

Utilisation des programmes

Programme	Utilisation
Manuel (programme personnalisé)	Réglez le programme selon ce que vous souhaitez
Napolitaine (pizza de type four à bois)	Préparation classique, croûte aérée, chaleur élevée (sans utilisation de bois ni d'additifs similaires au bois)
Pan Pizza (Pizza à la poêle)	Uniquement avec un moule à pizza (que vous trouverez dans un magasin spécialisé), pâte moelleuse, beaucoup de garniture, sauce jusqu'au bord, fond croustillant
New-York (pizza à la façon new-yorkaise)	Semblable à la pizza à la poêle, mais avec une pâte plus fine et moelleuse caractéristique
Thin Crust (Fine & croustillante)	Pour une pâte étalée très finement, pizza poudre à lever
Frozen (surgelée)	Pour pizza surgelée ou flammekueche surgelée

Températures et durées des programmes

Tous les programmes peuvent être réglés avec un maximum de 500 °C en chaleur de voûte et de sole et un maximum de 60 minutes.

	Préréglé		Préréglé
Programme	**Chaleur de voûte**	**Chaleur de sole**	**Temps**
Manuel (programme personnalisé	450 °C	450 °C	4 min.
Napolitaine (pizza de type four à bois)	500 °C	425 °C	1:30 min.
Pan Pizza (Pizza à la poêle)	250 °C	300 °C	7 min.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

	Préréglé		Préréglé
Programme	**Chaleur de voûte**	**Chaleur de sole**	**Temps**
New-York (pizza à la façon new-yorkaise)	275 °C	300 °C	6 min.
Thin Crust (fine & croustillante)	400 °C	300 °C	5 min.
Frozen (surgelée)	225 °C	300 °C	12 min.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

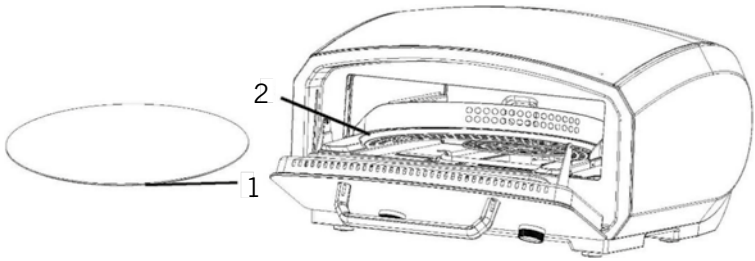


Lors de la première utilisation, une légère fumée peut se dégager. Cela est normal et cela ne constitue nullement un motif de réclamation.
L'appareil et la pierre à pizza deviennent très chauds pendant et après le fonctionnement ! Évitez de toucher les surfaces chaudes de l'appareil : risque de brûlure !
Remarque : La pierre à pizza ne doit pas être huilée. Le graissage peut entraîner la formation de fumées et d'odeurs indésirables et abîmer la pierre à pizza.
Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lors d'une utilisation à haute température - risque d'incendie !
Tenir les enfants éloignés de l'appareil !

1. Retirez de l'appareil et de la pierre à pizza tous les matériaux d'emballage et les éventuelles protections de transport (mais pas la plaque signalétique). Veillez à ce que les matériaux d'emballage soient hors de portée des enfants - Risque d'étouffement ! Jetez les matériaux d'emballage conformément aux réglementations locales. Nous vous recommandons de conserver l'emballage pour ranger l'appareil en toute sécurité si vous ne l'utilisez pas pendant une longue période.
2. Si la prise de l'appareil est sécurisée avec une protection, retirez-la. Jetez aussitôt cette protection pour éviter tout risque d'étouffement, notamment par les enfants et les animaux.
3. Vérifiez que l'appareil n'est pas visiblement abîmé. N'utilisez pas l'appareil s'il est abîmé et, si c'est le cas, contactez notre service clients.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

4. Vérifiez qu'il dispose bien de tous ses accessoires.
5. L'appareil peut être utilisé à l'intérieur, mais aussi à l'extérieur dans un endroit protégé.
6. Essuyez délicatement la pierre à pizza avec un chiffon humide sans produit à vaisselle pour éliminer les résidus de fabrication. Laissez ensuite la pierre sécher complètement. Attention : Le produit à vaisselle peut abîmer la pierre. Respectez toutes les instructions du chapitre « Nettoyage et entretien ».
7. Insérez la pierre à pizza (1) dans le chariot de pierre à pizza (2).



8. Essuyez le boîtier avec un chiffon humide et séchez-le minutieusement.
9. Avant la première utilisation, l'appareil vide doit être chauffé pendant 20 minutes afin d'éliminer les éventuels résidus de fabrication. Veillez à ce que la pièce soit bien ventilée si l'appareil est à l'intérieur.
10. Branchez la prise de l'appareil dans une prise de courant.
11. Un bref signal sonore retentit, tous les voyants de contrôle s'allument puis s'éteignent. La touche « Power » s'allume.
12. Appuyez sur le bouton „Power".
13. L'inscription du programme « Manuel » clignote. La température « 450 °C » et l'heure « 4:00 » s'affichent à l'écran.
14. Appuyez sur le bouton rotatif « Température ».
15. L'éclairage de la chambre de cuisson s'allume, l'appareil chauffe et le processus de cuisson démarre. Le ventilateur démarre. Cette opération dure environ 30 minutes.
16. Lorsque l'opération est terminée, un signal sonore retentit trois fois et l'écran affiche le mot « Ready » en vert.
17. Éteignez alors l'appareil avec le bouton « POWER » et laissez-le refroidir.
18. Le ventilateur continue de tourner pendant quelques instants.
19. L'appareil est désormais prêt à fonctionner.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

UTILISATION




L‘appareil et la pierre à pizza deviennent très chauds pendant et après le fonctionnement ! Évitez de toucher les surfaces chaudes de l‘appareil : risque de brûlure !

Ne laissez pas l‘appareil sans surveillance lors d’une cuisson à haute température - risque d‘incendie ! Tenir les enfants éloignés de l’appareil !

La pierre à pizza ne doit pas être huilée. Le graissage peut entraîner la formation de fumées et d‘odeurs indésirables et abîmer la pierre à pizza.

Du fait de la température élevée dans l‘appareil, n‘utilisez pas de papier sulfurisé ni de feuille de cuisson réutilisable. Retirez toujours toutes les feuilles et tous les papiers par exemple des produits surgelés même si le fabricant indique qu‘ils peuvent être mis dans le four.

Préparer l‘appareil

Allumer l’appareil :

1. Appuyez sur la touche « Power » pour allumer l‘appareil.
2. Remarque : Si l‘appareil est allumé et que vous ne saisissez aucune donnée pendant une période prolongée, il se met automatiquement en mode Veille. Dans ce cas, vous devrez rallumer l‘appareil pour effectuer des réglages.

Sélection du programme :

3. Choisissez le programme que vous souhaitez en appuyant sur la touche de programme correspondante.

Réglage de la température (option) :

4. Si vous souhaitez modifier la température prédéfinie, procédez de la manière suivante :
5. Appuyez une fois sur le bouton « Select » jusqu‘à ce que l‘indicateur de chaleur du haut commence à clignoter.
6. Réglez la température souhaitée en tournant le bouton rotatif « Température ». Appuyez une nouvelle fois sur la touche « Select » jusqu‘à ce que l‘indicateur de chaleur du bas clignote.
7. Réglez la température souhaitée à l’aide du bouton rotatif « Température ».
8. La différence de température entre la chaleur supérieure et la chaleur inférieure ne doit pas dépasser 100 °C. Si une différence plus importante est réglée, l‘appareil ajuste automatiquement les températures.

Démarrer le processus de préchauffage :

9. Appuyez sur le bouton rotatif « Température » pour démarrer le processus de préchauffage.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

10. Dès que la température réglée est atteinte, le voyant vert « Ready » du pavé de touches de commande s'allume.

Adaptation du temps de la minuterie (option) :

11. Si nécessaire, vous pouvez modifier l'heure de la minuterie prédéfinie à l'aide du bouton rotatif « Timer » selon le temps de cuisson du programme souhaitée.
12. Une fois le temps écoulé, vous entendrez un signal sonore retentir plusieurs fois. Ce signal n'a aucune incidence sur la fonction réglée , il sert uniquement de rappel.

Enregistrement des réglages :

13. Les réglages effectués sont conservés même si l'appareil est éteint. Le simple fait de débrancher la prise de l'appareil supprime ces modifications et réactive les réglages par défaut.
14. **Remarque sur le développement de fumée : En raison de la conception compacte de l'appareil, il est possible que de la fumée s'échappe de la porte de l'appareil, notamment d'un côté. Ceci sert à réduire la fuite de fumée lorsque la porte est ouverte.**

Préparation de la pizza :

1. Ouvrez la porte de l'appareil et insérez la pizza garnie sur la pierre à pizza préchauffée à l'aide d'une pelle à pizza. Attention : L'appareil et la pierre à pizza sont très chauds !
2. Fermez la porte de l'appareil.
3. Si nécessaire, appuyez sur le bouton rotatif « Timer » pour activer la minuterie. Le temps résiduel s'affiche à l'écran.

Pendant le processus de cuisson :

4. Vous pouvez ajuster les réglages de température pendant la cuisson ; l'appareil se remet éventuellement à chauffer. Vérifiez régulièrement la pizza pour vous assurer qu'elle cuit uniformément et qu'elle atteint le degré de cuisson souhaité. Selon la température, la pizza peut être rapidement prête. Le temps de cuisson varie en fonction du type de pâte, de la quantité et de l'épaisseur des garnitures. Une pizza avec une garniture fine peut être cuite en seulement deux minutes, alors qu'une pizza à garniture épaisse peut nécessiter plus de temps.

Fin de la cuisson :

5. Lorsque le temps réglé sur la minuterie est expiré, un signal sonore retentit plusieurs fois et l'affichage de l'heure revient à son affichage initial.
6. Important : Même si un signal sonore retentit, le processus de cuisson continue une fois le temps réglé écoulé.

Retirer la pizza :

7. Ouvrez la porte de l'appareil et retirez la pizza avec prudence à l'aide d'une pelle à pizza. Attention, l'appareil et la pizza sont très chauds. Puis refermez la porte de l'appareil.
8. Laissez refroidir brièvement la pizza avant de la servir.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Préparer d'autres pizzas :

9. Vous pouvez préparer d'autres pizzas si vous le souhaitez. Attention, l'ouverture fréquente de la porte du four entraîne l'extinction du voyant « Prêt » et l'appareil devra à nouveau chauffer.

Remarque de sécurité :

10. Après avoir fonctionné pendant deux heures environ, l'appareil se met en mode Veille pour des raisons de sécurité. Pour continuer le fonctionnement, appuyez sur la touche « Power » et sélectionnez une nouvelle fois le programme souhaité.

Mesure de la température :

11. Veuillez noter que les thermomètres infrarouges ont souvent des difficultés à mesurer correctement les températures élevées dans un four à pizza ; et les mesures sur un appareil ouvert sont souvent inexactes. En cas de doute, veuillez vous adresser à notre service clients pour obtenir de plus amples informations sur la surveillance de la température.

Entre les processus de cuisson :

12. Attendez 3 à 4 minutes entre les différentes procédures de cuisson pour vous assurer que la chaleur nécessaire est atteinte.

Arrêter l'appareil :

13. Lorsque vous avez terminé votre préparation, éteignez l'appareil à l'aide de la touche « Power ». Le ventilateur continue de tourner pendant quelques instants pour refroidir l'appareil. Si nécessaire, ouvrez la porte pour accélérer ce processus.
14. Une fois que le ventilateur est éteint, débranchez la prise de l'appareil de la courant pour éteindre complètement l'appareil.
15. Laissez toujours l'appareil refroidir avant de le nettoyer et de le ranger.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Après utilisation et avant le nettoyage, éteindre l'appareil et débrancher la prise de secteur.
Laissez l'appareil et la pierre à pizza refroidir complètement. Ne nettoyez jamais le boîtier avec une éponge grattante contenant des particules métalliques. Risque d'électrocution.
L'appareil ne doit pas être plongé dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
Prudence ! Faites attention aux arêtes vives lors de la manipulation de l'appareil et du chariot de pierre à pizza !

1. Laisser la pierre à pizza refroidir complètement dans le four à pizza avant de la nettoyer. Cela évite les variations subites de température qui risquent d'abîmer la pierre.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

2. Retirez les restes d'aliments brûlés avec une spatule en bois ou un grattoir en vitrocéramique. Procédez délicatement et veillez à ne pas faire de rayures. Les rayures dans la pierre risquent de retenir des restes d'aliments qui vont brûler dans la pierre lors de la prochaine cuisson.
3. Essuyez ensuite la pierre à pizza délicatement avec un chiffon sous l'eau courante. Utilisez de l'eau tiède pour éviter là aussi les variations subites de température. N'utilisez jamais de produit à vaisselle ni aucun autre produit de nettoyage et ne lavez jamais la pierre à pizza dans le lave-vaisselle ni avec un nettoyeur haute pression.
4. La pierre à pizza est composée d'un matériau naturel qui peut se décolorer malgré un nettoyage régulier. Cela n'affecte en rien le fonctionnement de l'appareil et ne constitue nullement un motif de réclamation.
5. Veuillez noter qu'une patine, c'est-à-dire une couche, peut rapidement recouvrir l'espace de cuisson. Cette patine n'affecte en rien la fonctionnalité de l'appareil et ne constitue nullement un motif de réclamation.
6. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide avec un peu de produit vaisselle, puis essuyez avec un chiffon humidifié dans de l'eau claire. Veillez à ce que de l'eau ne puisse pas pénétrer dans l'appareil. Puis séchez minutieusement l'appareil.
7. Remarque : De l'eau de condensation peut occasionnellement se former derrière la vitre de la porte. Il s'agit d'une réaction technique et cela ne constitue nullement un motif de réclamation. En règle générale, cette eau s'évapore lors de la prochaine cuisson à haute température.
8. Un nettoyage régulier prolonge nettement la durée de vie de l'appareil.
9. Conserver l'appareil dans un endroit sec et à l'abri de la poussière. Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée, nous recommandons de le ranger dans son carton d'origine.
10. Lavez tous les accessoires après chaque utilisation pour éviter l'accumulation de résidus d'aliments et pour prolonger la durée de vie des accessoires.

Lavez tous les accessoires après chaque utilisation pour éviter l'accumulation de résidus d'aliments et pour prolonger la durée de vie des accessoires.

Pelle à pizza

11. La pelle à pizza n'est pas lavable au lave-vaisselle ! Lavez la pelle à pizza à l'eau et au produit à vaisselle après chaque utilisation. N'utilisez pas d'ustensiles coupants ni de produits nettoyants abrasifs. Bien essuyer et conserver dans un endroit sec et propre.

Retirer le chariot à pierre à pizza

12. Ouvrez la porte de l'appareil.
13. Retirez la pierre à pizza refroidie.
14. Décrochez les nez avant du chariot de la pierre à pizza des supports situés à l'intérieur de la porte. Cette opération sera plus facile si vous soulevez légèrement la porte sur le côté avec les deux paumes de main et que vous décrochez le chariot avec les doigts. Retirez délicatement le support des rails de guidage de l'espace intérieur.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

15. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec un chiffon humide puis séchez-le.

Mise en place du support de la pierre à pizza

16. Ouvrez la porte de l'appareil.
17. Tenez le support de la pierre à pizza avec le bord de la plaque de protection vers le haut et les deux grands rouleaux vers l'appareil et insérez délicatement les deux rouleaux dans les rails de guidage à droite et à gauche de l'espace de cuisson. Fermez un peu la porte et mettez les petits rouleaux avant dans les crochets sur le côté intérieur de la porte. Vérifiez que le chariot fonctionne en toute sécurité en fermant délicatement la porte.
18. Rouvrez la porte et remettez la pierre à pizza.

PIZZA NAPOLITAINE

Le four à pizza Enzo atteint des températures nettement plus élevées que les appareils de cuisson traditionnels. Veuillez en tenir compte lorsque vous utilisez l'appareil, notamment lorsque vous utilisez des ingrédients tels que l'huile ou la farine. Faites attention : certaines parties de l'appareil - à l'intérieur comme à l'extérieur - deviennent très chaudes et vous risquez de vous brûler en cas de contact. De plus, les aliments peuvent brûler rapidement pendant le fonctionnement, c'est pourquoi une surveillance constante est nécessaire pendant le processus de cuisson.

Une pizza parfaite commence par la pâte idéale. Ainsi, commencez par respecter les instructions suivantes et essayez différentes variantes jusqu'à ce que vous ayez trouvé la recette de pizza parfaite pour vous.

Astuce : Vous pouvez évidemment préparer également vos recettes précédentes dans le four à pizza. Il vous suffit de vérifier le réglage de température et de temps qui est nécessaire.

Pizza Napoletana - Désormais entrée au Patrimoine culturel immatériel, la pizza napolitaine est considérée comme la pizza originale et ne comprend que 4 ou 5 ingrédients : Farine, eau, sel, levure et.... du temps. De nombreux traités ont déjà été écrits sur la pâte à pizza parfaite et, jusqu'à aujourd'hui, les avis sont partagés quant à déterminer quelle recette est effectivement la meilleure. C'est pourquoi, nous avons voulu présenter ci-dessous une recette de base classique et simple qui est réussie à coup sûr et qui se rapproche en même temps de la pizza „parfaite". Voyons d'abord quelques points importants :

L'hydratation est le rapport de l'eau à la farine. Si nous utilisons par exemple 1 kg de farine et que nous ajoutons 600 ml d'eau, la pâte a une hydratation de 60 %. Plus la proportion d'eau dans la pâte est importante, plus la pâte sera souple et aérée. Cependant, si la pâte est trop humide, elle est plus difficile à travailler. Pour simplifier, nous commençons dans cette recette de base à travailler avec une hydratation de 60 % (soit 300 ml d'eau pour 500 g de farine). Avec un peu de pratique, vous pouvez également essayer une hydratation de 65 %.

Pour pouvoir intégrer une proportion d'eau importante dans la pâte, il nous faut aussi besoin la bonne farine. La farine de type 405 qui est la plus courante en Allemagne présente certes le bon degré de

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

mouture, mais la farine manque de minéraux, et notamment de protéines. Pour cette recette, nous avons besoin d'une teneur en protéines de 12 à 13 g pour 100 g de farine, ce qui est le cas dans la plupart des farines à pizza de type 00. Vous trouverez de la farine à pizza de type 00 dans la plupart des grands magasins proposant des produits variés, moins souvent dans les magasins de discount.

Ingrédients pour 3 pizzas :
500 g de farine type 00, 300 g d'eau glacée (la peser au lieu de la mesurer), 0,5 à 1 g de levure fraîche (correspond à une petite boule de 8 à 10 mm de diamètre), 15 g de fleur de sel

Commencer par dissoudre le sel dans l'eau. Ajouter la levure et la farine et pétrir le tout. Si vous voulez pétrir la pâte avec les mains, vous devez pétrir pendant au moins 25 à 30 minutes. Cela est important car la structure du gluten se forme par le pétrissage et c'est elle qui rend la pâte élastique. Si vous ne pétrissez pas assez longtemps, la pâte à pizza peut se déchirer ensuite.

L'alternative au pétrissage à la main est le robot de cuisine avec lequel la pâte peut être pétrie à faible vitesse pendant environ 10 minutes. Mais il faut alors veiller à la température de la pâte et la mesurer éventuellement avec un thermomètre de cuisson. La température doit être de 25 °C au maximum pour ne pas que la levure travaille trop tôt. Vous pouvez repérer la bonne consistance de la pâte par ce qu'on appelle le „test de la fenêtre", c'est-à-dire que vous séparez lentement une partie de la pâte afin de pouvoir pratiquement voir au travers sans que la pâte se déchire.

Une fois le pétrissage terminé, la pâte est formée en une boule compacte, placée dans un saladier et recouverte d'un couvercle ou d'un film alimentaire. Certaines recettes de pâte napolitaine laissent la pâte reposer au réfrigérateur pendant encore 24 heures avant que le „pointage" commence à température ambiante et que la levure commence seulement à travailler. Toutefois, dans notre recette de base pour débutant, nous commençons directement par la „pointage" et nous laissons la pâte lever à température ambiante pendant 12 à 14 heures. Après le „pointage", la pâte est divisée en 3 parts égales, façonnées en boules et placées dans un récipient couvert légèrement plus large pour „l'apprêt". Il faut alors fariner le fond avec un peu de farine (ou de Semola) et les pâtons ne doivent pas être placés trop serrés les uns des autres car les pâtons vont lever un peu. Après 10 à 12 heures, notre pâte à pizza napolitaine est prête pour la suite du travail.

Les pâtons peuvent alors être pris individuellement et façonnés. IMPORTANT : N'utilisez surtout pas de rouleau à pâtisserie, sinon tout l'air qui s'est formé pendant 24 heures va être expulsé de la pâte. Vous devez plutôt placer le pâton sur une surface de travail fleurée et l'aplatir lentement du bout des doigts de l'intérieur vers l'extérieur, en laissant toutefois le rebord non travaillé pour qu'il reste bien moelleux et obtienne la forme typique. À l'étape suivante, prenez la pizza dans les mains et tirez-la lentement sur son pourtour avec le dos des mains. En combinant les deux étapes, on obtient progressivement une forme régulière avec un fond assez fin et un rebord large.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Mettez ensuite la pizza façonnée sur une pelle à pizza légèrement farinée et garnissez-la comme vous le souhaitez. La pizza napolitaine traditionnelle est toujours recouverte en premier lieu d'une fine couche de sauce tomate, puis de mozzarella égouttée et coupée en petits morceaux (ou de mozzarella de bufflonne), puis des ingrédients que chacun souhaite en couche finale. Cuire ensuite la pizza garnie pendant environ 2 minutes seulement dans le four à pizza préchauffé à 500 °C. Bon appétit !



Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Les recettes de cette notice d'utilisation ont été minutieusement réfléchies et vérifiées par leurs auteurs et par UNOLD AG, mais nous ne pouvons donner aucune garantie. Toute responsabilité des auteurs ou de la société UNOLD AG et de leurs mandataires en cas de dommages corporels, de dégâts matériels et de pertes financières est exclue.

CONDITIONS DE GARANTIE

Nous appliquons une garantie de 24 mois sur cet appareil de la marque UNOLD - 12 mois en cas d'usage professionnel - à compter de la date d'achat pour les dommages dus à un défaut de fabrication, si la preuve en est apportée et si l'appareil a été utilisé correctement. Pendant la période de garantie, nous apportons gratuitement une solution aux défauts de matériaux et de fabrication par réparation ou remplacement. Notre garantie s'applique exclusivement aux appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Pour les autres pays, veuillez contacter l'importateur concerné. Vous devez envoyer à notre service clients les appareils pour lesquels vous sollicitez une garantie pour défaut, après les avoir correctement emballés, en joignant une copie du justificatif d'achat imprimé, qui doit indiquer lisiblement la date d'achat, ainsi qu'un descriptif du ou des défauts. Vous pouvez imprimer un bon de retour sur notre site Internet https://unold.de/pages/ruckversanden (uniquement pour les envois depuis l'Allemagne et l'Autriche). Sont exclus de la garantie les dommages causés par l'usure, une mauvaise manipulation et le non-respect des instructions d'entretien et de maintenance. Le droit à la garantie s'annule si des réparations ou des interventions sont effectuées sur l'appareil par un tiers. Cette garantie du fabricant ne limite pas vos droits légaux ni vos droits vis-à-vis du vendeur ou du distributeur dans le cadre du contrat d'achat conformément aux dispositions du Code civil allemand (BGB). Vos droits légaux en tant que consommateur restent inchangés, notamment vos droits à la garantie légale de conformité et contre les vices cachés conformément aux articles 437 et suivants du Code de la consommation allemand (BGB).

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes. Ne jamais disposer ce produit avec les dégâts de ménage. Il existe une obligation légale d'éliminer les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) ainsi que les piles et les accumulateurs séparément des déchets ménagers. Vous reconnaissez ces appareils usagés grâce au symbole de la poubelle barrée (symbole DEEE) ci-contre. Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques. Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 68916

VOORWOORD

Bedankt dat u voor een product van Unold hebt gekozen. Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door. Zo raakt u snel vertrouwd met alle functies van uw nieuwe pizzaoven (onderstaand „apparaat“ genoemd).

Zorg ervoor dat de gebruiksaanwijzing door ieder persoon is gelezen en in acht wordt genomen die het apparaat gebruikt, reinigt of onderhoudt. Geef de het apparaat nooit zonder gebruiksaanwijzing door aan andere personen.

Neem bij vragen die in de gebruiksaanwijzing niet volledig kunnen worden beantwoord of bij technische problemen contact op met onze klantenservice of uw verkooppunt.

TECHNISCHE GEGEVENS

Vermogen:	1. 765~2.100 W, 220–240 V~, 50–60 Hz
Afmetingen:	ca. 1.765-2.100 cm (bxdxh)
Gewicht:	ca 15,2 kg
Kabellengte:	ca. 90 cm
Behuizing:	roestvrij staal
Pizzasteen:	verwijderbaar, gemaakt van cordieriet, diameter ca. 33 cm
Bakruimte:	ca. 32 x 34 x 9 cm, met binnenverlichting
Uitvoering:	IPX4-bescherming voor veilig gebruik binnen en buiten, automatisch roterende pizzasteen, deur met driedubbel glas, afzonderlijk regelbare boven- en onderwarmte tussen 150-500 °C
Toebehoren:	Gebruiksaanwijzing, receptenboekje, pizzasteen, pizzaschep
Wijzigingen en vergissingen in uitvoeringskenmerken, techniek, kleuren en design voorbehouden	

CE

VERKLARING VAN DE SYMBOLEN



Dit symbool wijst op eventuele gevaren die letsel tot gevolg kunnen hebben of tot schade aan het apparaat leiden.



Dit symbool wijst op een eventueel verbrandingsgevaar. Ga hier altijd zeer voorzichtig te werk.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Lees de volgende aanwijzingen door en bewaar deze goed.

Algemene veiligheidsinstructies / personen in het huishouden

1. Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen, zelfs niet onder toezicht. Personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en/of kennis mogen het apparaat alleen gebruiken als zij uitdrukkelijk zijn geïnstrueerd en de daaruit voortvloeiende gevaren volledig hebben begrepen.
2. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
3. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, ongeacht hun leeftijd, en moeten altijd worden uitgevoerd door een volwassene.
4. Berg het apparaat en de kabel buiten het bereik van kinderen.
5. Het verpakkingsmateriaal is geen speelgoed – er bestaat kans op verstikking! Houd daarom het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen.
6. Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik of voor soortgelijke doeleinden, bijv.
   - theekeukens in bedrijven, kantoren of overige werklocaties,
   - in agrarische bedrijven,
   - voor gebruik door gasten in hotels, motels of andere logiesbedrijven, in particuliere pensions of vakantiehuizen.

Veilige omgang met elektriciteit

7. Het apparaat uitsluitend op wisselstroom met spanning conform typeplaatje aansluiten.
8. Wij adviseren om het apparaat met een eigen stroomkring te gebruiken. Vraag in geval van twijfel een vakman om advies als u niet zeker van de zaak bent.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

9. Dit apparaat mag niet worden bediend met een externe schakelklok of een afstandsbediening.
10. Wij adviseren om geen verlengkabel te gebruiken. Mocht u desondanks toch een verlengkabel gebruiken, dan moet dit aan de geldende veiligheidsnormen voldoen en mag u nooit de aangegeven maximale stroombelastbaarheid van de kabel overschrijden. Rol de gebruikte verlengkabel altijd volledig af!
11. Plaats geen metalen folies in het apparaat - hierdoor bestaat kans om een elektrische schok!
12. Dompel het apparaat of het snoer om redenen van elektrische veiligheid in geen geval in water of andere vloeistoffen.
13. Reinig het apparaat om redenen van elektrische veiligheid niet in de afwasmachine.
14. Schakelaar en voedingskabel mogen niet in contact komen met water of andere vloeistoffen. Als dit toch eens gebeurt, moeten alle delen volkomen droog zijn vóór hernieuwd gebruik.
15. Wikkel het snoer niet om het apparaat en voorkom knikken in de kabel om schade aan het snoer te voorkomen.
16. Trek de voedingsstekker uit het stopcontact nadat u het apparaat heeft gebruikt en voordat u het gaat reinigen. Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter als de voedingsstekker in het stopcontact steekt.
17. Trek de voedingskabel uitsluitend aan de stekker uit het stopcontact, trek nooit aan de kabel zelf.
18. Raak het apparaat resp. de voedingskabel nooit aan met natte handen.
19. Het apparaat is pas dan volledig uitgeschakeld als het van het stroomnet is losgekoppeld doordat de stekker uit het stopcontact is getrokken.

Omgang met de pizzasteen

20. De pizzasteenmag nooit in water worden gedompeld; hierdoor kan de steen beschadigd raken.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

21. Pizzasteen nooit met afwasmiddel reinigen. Het afwasmiddel kan de poriën van de steen binnendringen en overgaan op levensmiddelen.
22. Pizzasteen niet met spitse voorwerpen of een hogedrukreiniger reinigen. Er kunnen anders krassen ontstaan, waarin voedselresten kunnen binnendringen.
23. Pizzasteen nooit met desinfectiemiddelen behandelen. Door de hoge temperaturen in de oven is desinfectie van de steen niet nodig.

Veilige opstelling en bediening van het apparaat

24. Plaats het apparaat om veiligheidsredenen nooit op hete oppervlakken, een metalen dienblad of een natte ondergrond.
25. I.v.m. brandgevaar mag het apparaat niet worden ingebouwd in kasten of in meubelnissen worden gebruikt!
26. Zorg ervoor dat het apparaat altijd op een toegankelijke plaats staat en dat de stekker altijd vrij toegankelijk is, zodat het indien nodig snel van het lichtnet kan worden losgekoppeld.
27. Stel het apparaat zo op dat aan de zijkant minimaal 10 cm ruimte tot andere voorwerpen en naar boven minimaal 15 cm afstand blijft.
28. Het apparaat en de voedingskabel mogen niet in de buurt van open vuur of water worden gebruikt.
29. Stel het apparaat niet op in ruimten, waarin de temperatuur onder het vriespunt kan dalen.
30. Leg ook nooit karton, kunststoffen, papier of andere ontvlambare materialen in de bakruimte.
31. Gebruik vanwege de hoge temperaturen in het apparaat geen vet, geen bakpapier en geen bakmat of bakfolie. Verwijder altijd alle folie en papier van bv. diepvries-levensmiddelen, ook als deze volgens de fabrikant meegebakken kunnen worden.
32. Gebruik het apparaat altijd op een vrij, vlak en hittebestendig oppervlak.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

33. Het apparaat mag alleen voor het bereiden van pizza en gelijksoortige platte deegwaren worden gebruikt.
34. Plaats nooit te grote levensmiddelen in de bakruimte, er bestaat dan kans op brand.
35. Let erop dat de voedingskabel niet over de rand van het werkblad heen hangt, omdat dit anders tot ongevallen kan leiden als bijv. kleine kinderen hieraan trekken.
36. De voedingskabel moet zo worden gelegd dat er niet aan kan worden getrokken of men er niet over kan struikelen.
37. Gebruik de pizzaoven uitsluitend binnenshuis.
38. Het apparaat is niet geschikt voor gebruik in welk soort voertuig dan ook.
39. Dek het apparaat tijdens het gebruik nooit af en leg geen voorwerpen erop om oververhitting van het apparaat te voorkomen.
40. Leg nooit aluminiumfolie in de bakruimte van het apparaat.
41. Leg nooit keukenapparatuur, pollepels enz. op de open deur van het apparaat.
42. Laat de deur van het apparaat tijdens het gebruik nooit langere tijd open staan om de warmte in het apparaat te houden en zo energie te sparen.
43. Schakel voordat u het apparaat gaat reinigen het apparaat uit, trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.
44. Bij het openen van het apparaat kan hete stoom ontsnappen. Ga daarom voorzichtig te werk.
45. Om letsel te voorkomen, mag het apparaat niet worden verschoven zolang het is ingeschakeld.
46. Zorg ervoor dat alle gebruikers, vooral kinderen, bekend zijn met het gevaar dat van uittredende stoom i.v.m. kans op verbranding!
47. De behuizing en vooral het bakoppervlak worden heel erg heet – er bestaat hierdoor kans op verbranding!

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Raak deze oppervlakken tijdens en na het gebruik niet aan.

48. Gebruik voor het openen van het apparaat pannenlappen of ovenwanten en raak daarmee alleen het handvat van de deur aan om verbranding te voorkomen.
49. Om veiligheidsredenen wordt het apparaat na enige tijd uitgeschakeld als er geen instellingen worden gedaan.
50. Om schade te voorkomen, mag het apparaat niet met accessoires van andere fabrikanten of andere merken worden gebruikt.
51. Laat de pizzaschep nooit achter in de oven als deze in gebruik is in verband met brandgevaar.
52. Controleer het apparaat, de stekker en de voedingskabel regelmatig op slijtage of beschadigingen. Bij beschadiging van de voedingskabel of van andere onderdelen stuurt u het apparaat of de kabel voor controle en reparatie naar onze klantenservice.
53. Ondeskundige reparaties kunnen ernstige gevaren voor de gebruiker veroorzaken en hebben uitsluiting van de garantie tot gevolg.



Open nooit de behuizing van het apparaat. Er bestaat kans op een elektrische schok.

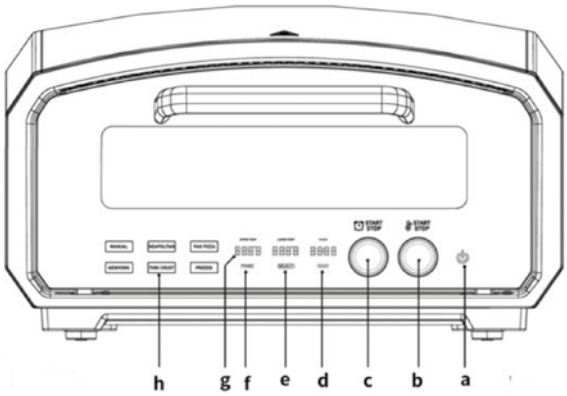


Het apparaat en de pizzasteen zijn tijdens en na het gebruik heel erg heet! Raak geen hete oppervlakken van het apparaat aan; er bestaat kans op verbranding!
Laat het apparaat bij het bakken met hoge temperaturen niet onbeheerd achter i.v.m. met brandgevaar!
Houd kinderen uit de buurt van het apparaat!

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid bij foutieve montage, bij ondeskundig of foutief gebruik of als reparaties door niet geautoriseerde personen worden uitgevoerd.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

UITLEG BIJ HET BEDIENINGSPANEEL



Opmerking: Beide draaiknoppen hebben ook een pushfunctie om bepaalde processen te starten.

a	**Knop „Power“** Schakelt het apparaat in of uit. Opmerking: Het apparaat wordt na 20 minuten zonder knopinvoer uitgeschakeld.
b	**Temperatuurregelknop** Voor het instellen van de gewenste temperatuur tussen 150 en 500 °C in stappen van 25 °C.
c	**Timer-draaiknop** Om de gewenste kooktijd te selecteren tot maximaal 60 minuten. Na het verstrijken van deze tijd klinkt er een signaaltoon, het apparaat wordt echter niet uitgeschakeld.
d	**„Ready“-lampje** Licht groen op wanneer de gewenste temperatuur is bereikt
e	**„Select“-knop** Om te schakelen tussen boven- en onderwarmte voor individuele temperatuurinstelling
f	**„Power“-lampje** Geeft aan wanneer een programma is gestart met de draaiknop
g	**Displayindicatoren voor (van links naar rechts):** ingestelde temperatuur bovenwarmte ingestelde temperatuur onderwarmte Resterende looptijd
h	**Programma‘s** Knoppen voor de respectievelijke programma‘s. Het geselecteerde programma licht op.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

ACCESSOIRES



Pizzaschep

Let op: Gebruik altijd een pizzaschep om de pizza in het apparaat te leggen, want het apparaat is heel erg heet! Als u een andere dan de meegeleverde pizzaschep gebruikt, let er dan op dat de afmeting van de pizzaschep past bij de oven. Met een te grote pizzaschep kunt u de pizza niet in de oven leggen. Bestrooi de pizzaschep altijd eerst met een beetje bloem. Gebruik niet te veel bloem, bij zeer hoge temperaturen kan de bloem namelijk ontbranden. Leg het uitgerolde pizzadeeg op de met bloem bestrooide pizzaschep.

Beleg de pizza en schuif deze daarna in de oven. Als u een beetje schud met de pizzaschep, glijdt de pizza makkelijker eraf.

De pizzaschep mag tijdens het bakken niet in de oven blijven!

Pizzabakvorm

Gebruik voor panpizza's een hittebestendige pizzabakvorm van een speciaalzaak.

Je kunt bij onze klantenservice ook speciale pizzabakvormen kopen (artikelnr. 6881540) die perfect bij je apparaat passen.

Dek de bakvorm tijdens het bakken nooit af met een deksel, folie of andere voorwerpen!

PROGRAMMA'S

Gebruik van de programma's

Programma	Gebruik
Manual (eigen programma)	Programma naar eigen wens instellen
Napolitana (pizza zoals uit de houtoven)	Klassieke bereiding, luchtige korst, grote hitte (zonder gebruik van hout of houtachtige toevoegingen)
Pan Pizza (panpizza)	Enkel met bakvorm (verkrijgbaar in de vakhandel), heel luchtig deeg, veel beleg, saus tot aan de rand, knapperige bodem
New-York (pizza New York-style)	Vergelijkbaar met panpizza, maar met een dunnere bodem en een karakteristieke kauwerigheid.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Thin Crust (dun & knapperig)	Voor zeer dun uitgerold deeg, bakpoeder-pizza
Frozen (bevroren)	Voor diepvriespizza of diepvries-flammkuchen

Temperaturen en tijden van de programma's

Alle programma's kunnen worden ingesteld tot maximaal 500 °C boven- en onderwarmte en een looptijd van 60 minuten.

	Vooraf ingesteld		**Vooraf ingesteld**
Programma	**Bovenwarmte**	**Onderwarmte**	**Tijd**
Manual (eigen programma)	450 °C	450 °C	4 min.
Napolitana (Pizza zoals uit de houtoven)	500 °C	425 °C	1:30 min.
Pan Pizza (panpizza)	250 °C	300 °C	7 min.
New-York (pizza New York-style)	275 °C	300 °C	6 min.
Thin Crust (dünn & knusprig)	400 °C	300 °C	5 min.
Frozen (bevroren)	225 °C	300 °C	12 min.

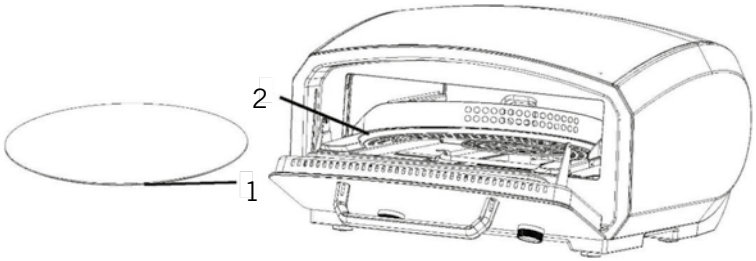
Copyright UNOLD AG | www.unold.de

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK




Als u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, kan er een beetje rook ontsnappen. Dat is normaal en geen reden voor reclamatie. Het apparaat en de pizzasteen zijn tijdens en na het gebruik heel heet! Voorkom aanraking van hete oppervlakken van het apparaat, er bestaat kans op verbranding!
Opgelet: De pizzasteen mag niet worden ingesmeerd met olie. Dat kan leiden tot ongewenste rook en geuren en tot schade aan de pizzasteen.
Bij het gebruik van hoge temperaturen mag het apparaat niet onbeheerd achterblijven i.v.m. brandgevaar!
Houd kinderen uit de buurt van het apparaat!

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en, indien aanwezig, transportbeveiligingen (maar niet het typeplaatje) van het apparaat en de pizzasteen. Houd verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen - kans op verstikking! Voer het verpakkingsmateriaal af volgens de plaatselijke voorschriften. We raden u aan de verpakking te bewaren zodat u het apparaat veilig kunt opbergen als u het langere tijd niet gebruikt.
2. Als de stekker is beveiligd met een afdekking, verwijder deze dan. Gooi de afdekking onmiddellijk weg om verstikkingsgevaar te voorkomen, vooral voor kinderen en dieren.
3. Controleer het apparaat op zichtbare schade. Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is en neem in dat geval contact op met onze klantenservice.
4. Controleer of alle accessoires aanwezig zijn.
5. Het apparaat kan zowel binnen als in beschermde buitenruimtes worden gebruikt.
6. Veeg de pizzasteen af met een vochtige doek zonder afwasmiddel om productieresten te verwijderen. Laat de steen vervolgens volledig drogen. Let op: Afwasmiddel kan beschadigingen aan de steen veroorzaken. Neem alle aanwijzingen in het hoofdstuk „Reiniging en onderhoud“ in acht.
7. Schuif de pizzasteen (1) in de pizzasteengeleider (2).



Copyright UNOLD AG | www.unold.de

8. Veeg de behuizing af met een vochtige doek en droog deze zorgvuldig af.
9. Vóór het eerste gebruik moet het lege apparaat gedurende 20 minuten worden opgewarmd om eventueel aanwezige productieresten te verwijderen. Zorg ervoor dat de ruimte goed geventileerd is als het apparaat binnenshuis staat.
10. Steek de voedingsstekker in een stopcontact.
11. Er klinkt een korte signaaltoon, alle controlelampjes gaan branden en gaan vervolgens uit. De „Power"-knop licht op.
12. Druk op de knop „Power".
13. Het opschrift voor het programma „Manual" knippert. De temperaturen „450 °C" en de tijd „4:00" lichten op het display op.
14. Druk op de regelknop „Temperatuur".
15. De verlichting van de ovenruimte gaat aan, het apparaat warmt op en het bakproces begint. De ventilator begint te draaien. Dit proces duurt ca. 30 minuten.
16. Wanneer het proces is voltooid, hoor je drie piepjes en licht het woord „Ready" groen op op het display.
17. Schakel het apparaat nu met de knop „POWER" uit en laat het afkoelen.
18. De ventilator blijft nog enige tijd draaien.
19. Het apparaat is nu gebruiksklaar.

BEDIENING




Het apparaat en de pizzasteen zijn tijdens en na het gebruik heel heet! Voorkom aanraking van hete oppervlakken van het apparaat, er bestaat kans op verbranding!

Laat het apparaat bij het bakken met hoge temperaturen niet onbeheerd achter i.v.m. met brandgevaar! Houd kinderen uit de buurt van het apparaat!

De pizzasteen mag niet worden ingesmeerd met olie. Dat kan leiden tot ongewenste rook en geuren en tot schade aan de pizzasteen.

Gebruik vanwege de hoge temperaturen in het apparaat geen bakpapier en geen bakmat of bakfolie. Verwijder altijd alle folie en papier van bijv. diepvries-levensmiddelen, ook als deze volgens de fabrikant meegebakken kunnen worden.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Apparaat voorbereiden

Het apparaat inschakelen:

1. Druk op de knop „Power“ om het apparaat in te schakelen.
2. Opmerking: Als het apparaat is ingeschakeld en er gedurende langere tijd niets wordt ingevoerd, schakelt het automatisch over op stand-bymodus. In dit geval moet u het apparaat opnieuw inschakelen om het te bedienen.

Selectie van het programma:

3. Selecteer het gewenste programma door op de bijbehorende programmaknop te drukken.

De temperatuur aanpassen (optioneel):

4. Als u de vooraf ingestelde temperatuur wilt wijzigen, gaat u als volgt te werk:
5. Druk één keer op de knop „Select“ totdat het display voor bovenwarmte begint te knipperen.
6. Stel de gewenste temperatuur in door aan de knop „Temperatuur“ te draaien.
7. Druk nogmaals op de knop „Select“ totdat het display voor bodemverwarming knippert.
8. Stel ook hier de gewenste temperatuur in met de regelknop „Temperatuur“.
9. Het temperatuurverschil tussen boven- en onderwarmte mag maximaal 100 °C bedragen. Als er een groter verschil wordt ingesteld, past het apparaat de temperaturen automatisch aan.

Start het voorverwarmingsproces:

10. Druk op de regelknop „Temperatuur“ om het voorverwarmen te starten.
11. Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, gaat het groene „Ready“-lampje op het bedieningspaneel branden.

De timertijd aanpassen (optioneel):

12. Indien nodig, kunt u de vooraf ingestelde timertijd wijzigen door de draaiknop „Timer“ in te stellen op de gewenste programmaduur.
13. Wanneer de tijd is verstreken, geeft het apparaat een aantal pieptonen. Dit heeft geen invloed op de ingestelde functie, maar dient alleen als herinnering.

Opslaan van de instellingen:

14. De gemaakte instellingen blijven behouden, zelfs als het apparaat wordt uitgeschakeld. Deze wijzigingen worden alleen geannuleerd en de fabrieksinstellingen worden opnieuw geactiveerd door de stekker uit het stopcontact te halen.
15. **Opmerking over rookontwikkeling: Door het compacte ontwerp van het apparaat kan er wat rook uit de deur ontsnappen, vooral aan één kant. Hierdoor ontsnapt er zo weinig mogelijk rook wanneer de deur wordt geopend.**

Bereiden van de pizza:

1. Open de deur van het apparaat en schuif de belegde pizza op de voorverwarmde pizzasteen met behulp van een pizzaschep. Opgelet: Zowel het apparaat als de pizzasteen zijn erg heet!
2. Sluit de deur van het apparaat.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

3. Druk indien nodig op de draaiknop „Timer“ om de timer te activeren. De resterende tijd wordt weergegeven op het display.

Tijdens het bakken:

4. Je kunt de temperatuurinstellingen tijdens het bakken aanpassen; het apparaat kan dan opnieuw opwarmen. Controleer de pizza regelmatig om er zeker van te zijn dat hij gelijkmatig gebakken wordt en de gewenste gaarheid heeft. Afhankelijk van de temperatuur kan de pizza snel klaar zijn. De baktijd varieert afhankelijk van het soort deeg en de hoeveelheid en dikte van de toppings. Een dun belegde pizza kan in ongeveer twee minuten klaar zijn, terwijl een dik belegde pizza er langer over kan doen.

Einde van het bakproces:

5. Als de op de timer ingestelde tijd verstreken is, klinkt er een meervoudig geluidssignaal en keert de tijdweergave terug naar de oorspronkelijke weergave.
6. Belangrijk: Zelfs als er een geluidssignaal klinkt, gaat het bakproces door nadat de ingestelde tijd is verstreken.

De pizza verwijderen:

7. Open de deur van het apparaat en verwijder de pizza voorzichtig met een pizzaschep. Zorg ervoor dat zowel het apparaat als de pizza erg heet zijn. Sluit vervolgens de deur van het apparaat weer.
8. Laat de pizza kort afkoelen voordat je hem serveert.

Meer pizza‘s bereiden:

9. Bereid indien nodig meer pizza‘s. Let op: als u de ovendeur vaak opent, gaat het „Ready“-lampje uit en moet het apparaat opnieuw opwarmen.

Opmerking over veiligheid:

10. Na ongeveer twee uur werken schakelt het apparaat om veiligheidsredenen over naar de stand-bymodus. Om de werking te hervatten, druk op de „Power“-knop en selecteer opnieuw het gewenste programma.

Temperatuurmeting:

11. Houd er rekening mee dat infraroodthermometers vaak moeite hebben om de hoge temperaturen in de pizzaoven correct te meten, bijgevolg zijn metingen op het open apparaat vaak onnauwkeurig. Als u twijfelt, neem dan contact op met onze klantenservice voor meer gedetailleerde informatie over temperatuurbewaking.

Tussen de bakprocessen door:

12. Wacht 3-4 minuten tussen elk bakproces om ervoor te zorgen dat de vereiste warmte wordt bereikt.

Het apparaat uitschakelen:

13. Schakel het apparaat uit met de „Power“-knop wanneer u klaar bent met koken. De ventilator loopt nog enige tijd door om het apparaat af te koelen. Open indien nodig de deur om dit proces te versnellen.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

14. Trek na het uitschakelen van de ventilator de stekker uit het stopcontact om het apparaat volledig uit te schakelen.
15. Laat het apparaat altijd afkoelen voordat u het schoonmaakt of opbergt.

REINIGING EN ONDERHOUD



Schakel het apparaat na gebruik en voordat u het apparaat gaat reinigen uit en trek de stekker uit het stopcontact.
Laat het apparaat en de pizzasteen volledig afkoelen. Gebruik voor het reinigen van de behuizing nooit schuursponzen met metalen bestanddelen. Er bestaat dan kans op een elektrische schok.
Het apparaat mag niet in water of in een andere vloeistof gedompeld worden.
Let op! Pas op voor scherpe randen als u het apparaat en de pizzasteengeleider vastneemt!

1. Laat de pizzasteen vóór het reinigen volledig afkoelen in de pizzaoven. Dit voorkomt plotselinge temperatuurschommelingen die de steen zouden kunnen beschadigen.
2. Verwijder aangebrande voedselresten met een houten spatel of een glasschraper. Ga voorzichtig te werk en kras niet. Krassen in de steen kunnen ervoor zorgen dat bij de volgende keer bakken voedselresten diep in de steen branden.
3. Veeg de pizzasteen dan voorzichtig met een doek af onder stromend water. Gebruik lauw water om ook hier plotselinge temperatuurschommelingen te voorkomen. Gebruik nooit afwas- of andere reinigingsmiddelen en reinig de pizzasteen nooit in de vaatwasser of met een hogedrukreiniger.
4. De pizzasteen bestaat uit een natuurlijk materiaal dat ondanks regelmatige reiniging kan verkleuren. Dit is niet van invloed op de werking van het apparaat en vormt geen reden voor reclamatie.
5. Let erop dat er na korte tijd een patina ontstaat, een laagje dus, die de bakruimte kan bedekken. Deze patina is niet van invloed op de werking van het apparaat en is daarom geen reden voor reclamatie.
6. Veeg het apparaat van innen en buiten af met een vochtige doek met een beetje afwasmiddel en wrijf met een met helder water bevochtigde doek na. Let op dat er geen water in het apparaat kan dringen. Droog het apparaat vervolgens goed af.
7. Aanwijzing: Achter het glas van de deur kan zich incidenteel een beetje condens vormen. Dit heeft een technische oorzaak en geen reden voor reclamatie. Over het algemeen verdampt dit water na verdere bakprocessen met hoge temperatuur.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

8. Een regelmatige reiniging verlengt de levensduur van het apparaat aanzienlijk.
9. Bewaar het apparaat op een droge en stofvrije plek. Als u het apparaat langere tijd niet gebruikt, adviseren wij om het in de originele verpakking te bewaren.

Reinig alle toebehoren na elk gebruik om te voorkomen dat voedselresten zich ophopen en om de levensduur van het toebehoren te verlengen.

Pizzaschep

10. De pizzaschep is niet geschikt voor de vaatwasser! Reinig de pizzaschep na elk gebruik in een sopje. Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen of voorwerpen. Goed afdrogen en op een droge, schone plek opbergen.

De pizzasteengeleider verwijderen

11. Open de deur van het apparaat.
12. Verwijder de afgekoelde pizzasteen.
13. Haak de voorste nokken van de pizzasteengeleider los van de beugels aan de binnenkant van de deur. Dit gaat gemakkelijker als u de deur aan de zijkant iets optilt met beide handpalmen en de geleider met uw vingers losmaakt. Trek de beugel voorzichtig uit de geleiderails in de binnenruimte.
14. Reinig de binnenruimte van het apparaat met een vochtige doek en droog het daarna af.

De pizzasteenhouder plaatsen

15. Open de deur van het apparaat.
16. Houd de pizzasteenhouder met de rand van de beschermplaat naar boven en de twee grote rollen naar het apparaat toe en steek de twee rollen voorzichtig in de geleiderails rechts en links van de bakkamer. Sluit de deur een beetje en plaats de kleine voorste rollers in de haken aan de binnenkant van de deur. Controleer of de geleider zich veilig beweegt door de deur voorzichtig te sluiten.
17. Open de deur opnieuw en plaats de pizzasteen terug.

NAPOLITAANSE PIZZA

De Enzo-pizzaoven bereikt aanzienlijk hogere temperaturen dan conventionele kooktoestellen. Houd hier rekening mee als u met het apparaat werkt, vooral als u voedsel zoals olie of meel gebruikt. Houd er rekening mee dat bepaalde delen van het apparaat - zowel binnen als buiten - erg heet worden en dat u zich kunt verbranden als u ze aanraakt. Bovendien kan voedsel tijdens het bakken snel verbranden, daarom is constant toezicht tijdens het bakproces vereist.

Een perfecte pizza begint met het ideale deeg. Neem daarom de volgende aanwijzingen in acht en probeer verschillende varianten uit tot u het perfecte pizzarecept hebt gevonden.

Tip: Ook uw oude recepten kunnen natuurlijk in de pizzaoven worden bereid, u hoeft enkel en alleen te controleren welke temperatuur- en tijdinstelling nodig is.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Pizza Napolitana - inmiddels erkend als werelderfgoed - geldt als het origineel onder de pizzadeegsoorten en bestaat in deze beschermde vorm slechts uit 4 resp. 5 ingrediënten: bloem, water, zout, gist en .... tijd. Over het perfecte pizzadeeg is al veel geschreven en tot nu toe verschilt men van mening over welk recept nu daadwerkelijk het beste is. Onderstaand willen wij daarom een klassiek en eenvoudig basisrecept bespreken dat gegarandeerd lukt en tegelijkertijd heel dicht bij de „perfecte“ pizza komt. Vooraf gaan wij in op een paar belangrijke dingen:

hydratatie is het aandeel water ten opzichte van de bloem. Als wij bijv. 1 kg bloem gebruiken en 600 ml water toevoegen, dan heeft het deeg een hydratatie van 60%. Hoe hoger het aandeel water in het deeg, des te zachter en luchtiger wordt het deeg. Als het deeg echter te vochtig is, is het lastiger te verwerken. Om het makkelijk te houden, werken wij daarom bij dit basisrecept om te beginnen met een hydratatie van 60 % (dus 300 ml water bij 500 g bloem). Met een beetje oefening kun je het ook een keer met 65 % hydratatie proberen.

Om een hoog aandeel water in het deeg te kunnen opnemen, hebben wij nog de juiste bloem nodig. Tarwebloem type 405 heeft bijvoorbeeld weliswaar de juiste maalgraad, er ontbreken hierin echter minerale stoffen, voornamelijk het eiwitgehalte. Wij hebben voor dit recept een eiwitgehalte van 12–13 g per 100 g bloem nodig, hetgeen in de meeste pizzabloem van type 00 (Tipo 00) zit. Pizzabloem type 00 is verkrijgbaar in de meeste goed gesorteerde levensmiddelenwinkels, zelden echter bij discounters.

In tegenstelling tot enkele snelle pizzadeeg-recepten is het aandeel gist in dit recept bewust heel laag gehouden. Pizza‘s van snel deeg zijn weliswaar in hele korte tijd klaar, smaken echter zeer sterk naar gist. Bovendien is pizzadeeg met veel gist duidelijk moeilijker verteerbar.

Ingrediënten voor 3 pizza‘s:
500 g bloem tipo 00, 300 g ijskoud water (liefst wegen i.p.v. meten), 0,5–1 g verse gist (komt overeen met een klein balletje met een diameter van 8–10 mm), 15 g zeezout

Los eerst het zout op in het water. Voeg gist en bloem toe en kneed alles door elkaar. Wie het deeg met de handen wil kneden, moet tenminste 25–30 minuten kneden. Dat is belangrijk, omdat door het kneden de glutenstructuur ontstaat die ervoor zorgt dat het deeg elastisch wordt. Als u niet lang genoeg kneedt, kan het pizzadeeg later gaan scheuren.

Als alternatief voor het handmatig kneden kan het deeg ook bij lage stand met een keukenmachine ca. 10 minuten worden gekneed. Hierbij moet echter op de temperatuur van het deeg worden gelet en evt. met een thermometer worden gemeten. De temperatuur mag maximaal 25 °C bedragen, zodat de gist niette vroeg gaat werken. U kunt de juiste consistentie van het deeg bovendien herkennen door „een vliesje te trekken“. Hierbij trekt u een deel van het deeg langzaam uit elkaar, zodat u er bijna door kunt kijken, het deeg echter niet gaat scheuren.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Zodra het deeg gereed gekneed is, wordt het tot een strak balletje gevormd, in een kom gedaan en met een deksel of huishoudfolie afgedekt. Enkele Napolitaanse deegrecepten laat het deeg nu nog ca. 24 uur in de koelkast rusten voordat de zogenaamde „bulkrijs“ bij kamertemperatuur begint en de gist pas dan begint te werken. In ons basisrecept voor instappers beginnen wij echter direct met de „bulkrijs“ en laten het deeg nu 12–14 uur bij kamertemperatuur rijzen. Na de „bulkrijs“ wordt het deeg in 3 even grote stukken verdeeld, opgebold en voor de zogenaamde „eindrijs“ in een iets bredere, afgedekte schaal of kom gedaan. Hier dient de bodem met een beetje bloem (of semola) te worden bestrooid en de deegstukken niet te dicht tegen elkaar te worden geplaatst, omdat de deegstukken een beetje zullen rijzen Na ca. 10–12 uur is ons Napolitaanse pizzadeeg klaar voor verdere verwerking. De deegstukken kunnen nu afzonderlijk worden uitgenomen en in vorm worden gebracht. BELANGRIJK: Gebruik in geen geval een deegroller, omdat anders al de lucht die zich gedurende 24 uur heeft gevormd, weer uit het deeg wordt gedrukt. Plaats in plaats daarvan het deegstuk op een licht met bloem bestrooid werkvlak en druk het met de punten van de vingers van binnen naar buiten langzaam plat Laat de rand echter onbewerkt, zodat deze extra luchtig blijft en de typische vorm krijgt. In de volgende stap neemt u de pizza in uw handen en trekt u deze met de handrug langzaam rondom uit elkaar. Door de combinatie van deze beide stappen ontstaat er geleidelijk een gelijkmatige vorm met een vrij dunne bodem en een brede rand. Leg vervolgens de zojuist gevormde pizza op een licht met bloem bestrooide pizzaschep en voorzie deze van de gewenste ingrediënten. De traditionele Napolitaanse pizza wordt altijd eerst voorzien van een dunne laag tomatensaus, dan uitgedruppelde en klein gesneden mozzarella (of buffelmozzarella) en dan als bovenste laag met andere ingrediënten naar wens. Daarna bakt u de voorbereide pizza slechts nog ca. 2 minuten in de voorverwarmde pizzaoven bij 500 °C. Buon Appetito!



Copyright UNOLD AG | www.unold.de

De recepten in deze gebruiksaanwijzing zijn door de auteurs en door UNOLD AG zorgvuldig overwogen en gecontroleerd, desondanks kan geen garantie worden gegeven. Aansprakelijkheid van de auteurs of UNOLD AG en haar agenten voor persoonlijk letsel, materiële schade en financieel verlies is uitgesloten.

GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven 24 maanden garantie op dit apparaat van het merk UNOLD (bij commercieel gebruik 12 maanden) vanaf de datum van aankoop voor schade die aantoonbaar te wijten is aan fabrieksfouten mits gebruik volgens de voorschriften. Binnen de garantieperiode verhelpen we materiaal- en fabricagefouten naar eigen goeddunken door reparatie of vervanging. Onze garantieservices gelden uitsluitend voor apparaten die in Duitsland en Oostenrijk zijn verkocht. Neem voor andere landen contact op met de verantwoordelijke importeur. Stuur apparaten waarvoor een defect wordt geclaimd goed verpakt naar onze klantenservice, samen met een kopie van het machinaal gegenereerde aankoopbewijs, waarop de aankoopdatum zichtbaar moet zijn, en een beschrijving van het defect. U kunt een retouretiket afdrukken vanaf onze website https://unold.de/pages/rucksendungen (alleen voor retourzendingen vanuit Duitsland en Oostenrijk). De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onjuist gebruik en het niet naleven van de onderhouds- en verzorgingsinstructies. De garantie vervalt als het apparaat wordt gerepareerd of als er door derden mee wordt geknoeid. Deze fabrieksgarantie beperkt uw wettelijke rechten of uw vorderingen tegen de verkoper of dealer die voortvloeien uit het koopcontract in overeenstemming met de bepalingen van het Duitse Burgerlijk Wetboek (BGB) niet. Uw wettelijke rechten als consument, in het bijzonder uw garantierechten en wettelijke aanspraken op gebreken volgens §§ 437 e.v. BGB, blijven onaangetast.
UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING



Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge qualiteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies. Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. Het is wettelijk verplicht om afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) en batterijen en accu's gescheiden van het huishoudelijk afval in te leveren. U kunt deze afgedankte apparatuur herkennen aan het symbool van de doorgekruiste vuilnisbak (WEEE-symbool). U dient dit product bij een voor het recycleren van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren. Door het separaat inzamelen en recycleren van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 68916

PREMESSA

Grazie per aver scelto un prodotto Unold. Vi invitiamo a leggere attentamente queste istruzioni. Vi permetteranno di acquisire rapidamente familiarità con tutte le funzioni del vostro nuovo forno per pizza (di seguito chiamato anche "apparecchio").

Accertarsi che le istruzioni vengano lette e rispettate da ogni persona che utilizza, pulisce o sottopone a manutenzione l'apparecchio. Non consegnare l'apparecchio ad altre persone senza le istruzioni per l'uso.

In caso di dubbi che non possono essere completamente chiariti nelle istruzioni per l'uso, o in caso di problemi tecnici, vi invitiamo a rivolgervi al nostro servizio clienti o al vostro rivenditore di fiducia.

DATI TECNICI

Potenza:	1.765-2.100 W, 220-240 V~, 50–60 Hz
Dimensioni:	circa 55,7 x 50 x 29,9 cm (L/P/H)
Peso:	env. 15,2 kg
Lunghezza cavo:	circa 90 cm
Corpo esterno:	acciaio inox
Pietra refrattaria per pizza:	estraibile, in cordierite, diametro circa 33 cm
Vano di cottura:	circa 32 x 34 x 9 cm, con illuminazione interna
Dotazioni:	Protezione IPX4 per un utilizzo sicuro all'interno e all'esterno, pietra refrattaria a rotazione automatica, sportello a triplo vetro, temperatura della zona superiore e inferiore regolabile separatamente tra 150 e 500°C.
Accessori:	Libretto d'istruzioni, ricettario, pietra refrattaria, pala per pizza
Con riserva di modifiche e salvo errori relativi a dotazioni, tecnologia, colori e design	

CE

SIGNIFICATO DEI SIMBOLI



Questo simbolo segnala possibili pericoli in grado di provocare lesioni a persone o danni all'apparecchio.



Questo simbolo indica un possibile pericolo di ustioni. In presenza di questo simbolo agire sempre con la massima cautela.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Leggere e conservare le seguenti istruzioni.

Avvertenze generali di sicurezza / persone all'interno della casa

1. Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini, nemmeno sotto sorveglianza. Le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza e/o conoscenza possono utilizzare l'apparecchio solo se sono state espressamente istruite e hanno compreso appieno i pericoli che ne derivano.
2. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
3. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini, indipendentemente dall'età, e devono sempre essere eseguite da un adulto.
4. Conservare l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini.
5. Il materiale d'imballaggio non è un giocattolo - pericolo di soffocamento! Pertanto, tenere lontano dai bambini il materiale d'imballaggio.
6. L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico o a finalità analoghe, come ad esempio
   - angoli cottura di negozi, uffici o altri luoghi di lavoro,
   - in aziende agricole,
   - uso da parte degli ospiti di hotel, motel o altre strutture ricettive, in pensioni private o case per vacanze.

Uso sicuro dell'elettricità

7. Collegare l'apparecchio solo alla corrente alternata con una tensione corrispondente a quella indicata sulla targhetta.
8. Consigliamo di utilizzare l'apparecchio in un apposito circuito elettrico. Chiedere consiglio a un tecnico in caso di dubbi.
9. Questo apparecchio non può essere azionato con un timer esterno o un sistema di comando a distanza.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

10. Sconsigliamo l'utilizzo di prolunghe. Se si utilizza comunque una prolunga, questa deve essere conforme alle norme di sicurezza in vigore e non deve mai superare la massima capacità di corrente indicata del cavo. La prolunga utilizzata deve essere sempre srotolata completamente!
11. Non introdurre fogli metallici nell'apparecchio - pericolo di scossa elettrica!
12. Per motivi di sicurezza elettrica, non immergere per nessuna ragione l'apparecchio o il cavo di alimentazione in acqua o altri liquidi.
13. Per motivi di sicurezza elettrica l'apparecchio non deve essere lavato in lavastoviglie.
14. Interruttore e cavo di alimentazione non devono entrare in contatto con acqua o altri liquidi. Se dovesse accadere, prima di un successivo utilizzo tutti i componenti devono essere perfettamente asciutti.
15. Il cavo di alimentazione non deve essere piegato né arrotolato intorno all'apparecchio per evitare danni al cavo stesso.
16. Staccare la spina dalla presa elettrica dopo l'uso e prima della pulizia. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando la spina è inserita.
17. Per estrarre il cavo di alimentazione dalla presa tirare solo la spina, mai il cavo stesso.
18. Non toccare mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione con le mani bagnate.
19. L'apparecchio è completamente spento solo quando viene scollegato dalla rete elettrica staccando la spina.

Uso della pietra refrattaria per pizza

20. La pietra refrattaria per pizza non deve mai essere immersa in acqua, poiché questa può danneggiare la pietra.
21. La pietra refrattaria non deve essere lavata in lavastoviglie. Il detersivo potrebbe penetrare nei pori della pietra e trasferirsi sugli alimenti.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

22. Non pulire la pietra refrattaria con oggetti appuntiti o con un'idropulitrice. In caso contrario potrebbero formarsi graffi in cui penetrerebbero residui di cibo.
23. Non trattare mai la pietra refrattaria con prodotti disinfettanti. Date le temperature elevate del forno non è necessaria una disinfezione della pietra.

Uso e installazione sicuri dell'apparecchio

24. Per motivi di sicurezza, non appoggiare mai l'apparecchio su superfici calde, vassoi metallici o piani d'appoggio bagnati.
25. L'apparecchio non può essere incassato all'interno di mobili o utilizzato all'interno di nicchie - Pericolo di incendio!
26. Accertarsi che l'apparecchio e la spina di alimentazione siano sempre liberamente accessibili per poter scollegare rapidamente l'apparecchio dalla rete elettrica in caso di necessità.
27. Installare l'apparecchio in modo tale da mantenere ai lati una distanza di almeno 10 cm da altri oggetti e in alto una distanza di almeno 15 cm,
28. L'apparecchio o il cavo di alimentazione non devono essere utilizzati in prossimità di fiamme o recipienti pieni d'acqua.
29. Non installare l'apparecchio in locali in cui la temperatura può scendere al di sotto del punto di congelamento.
30. Non introdurre mai cartone, materie plastiche, carta o altri materiali infiammabili nel vano di cottura.
31. A causa delle temperature elevate raggiunte dall'apparecchio, non utilizzare grasso, carta da forno e tappetini da forno. Rimuovere sempre tutte le pellicole e la carta, ad esempio dagli alimenti surgelati, anche se in base alle indicazioni del produttore possono essere lasciate in cottura.
32. Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie libera, piana e resistente al calore.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

33. L'apparecchio può essere utilizzato solo per la preparazione della pizza e di altri prodotti da forno simili di dimensioni piatte.
34. Non introdurre alimenti troppo grandi nel vano di cottura, pericolo di incendio.
35. Accertarsi che il cavo di alimentazione non penzoli dal bordo del piano di lavoro poiché potrebbe causare incidenti, ad esempio se tirato da bambini piccoli.
36. Il cavo di alimentazione deve essere sistemato in modo tale che non possa essere tirato o non vi si possa inciampare.
37. Utilizzare il forno per la pizza solo in ambienti chiusi.
38. L'apparecchio non è adatto per l'uso in veicoli di qualsiasi tipo.
39. Per evitare il surriscaldamento non si deve mai coprire l'apparecchio mentre è in funzione, né appoggiare oggetti sullo stesso.
40. Non introdurre fogli di alluminio nel vano di cottura dell'apparecchio.
41. Non appoggiare utensili da cucina, mestoli ecc. sullo sportello aperto dell'apparecchio.
42. Per mantenere il calore nell'apparecchio e risparmiare energia, non si deve lasciare aperto per troppo tempo lo sportello dell'apparecchio mentre lo stesso è in funzione.
43. Prima della pulizia spegnere l'apparecchio, staccare la spina dalla presa elettrica e attendere il completo raffreddamento dell'apparecchio.
44. All'apertura dell'apparecchio può fuoriuscire vapore caldo. Pertanto si deve procedere con cautela.
45. Non spostare l'apparecchio finché è in funzione per evitare lesioni.
46. Accertarsi che tutti gli utilizzatori, in particolare i bambini, siano a conoscenza del pericolo causato dalla fuoriuscita di vapore - pericolo di ustioni!
47. Il corpo esterno e soprattutto il piano di cottura raggiungono temperature molto elevate - pericolo di

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

ustioni! Non toccare queste superfici durante e dopo l'uso.

48. Per evitare le ustioni, per aprire l'apparecchio utilizzare presine o guanti da forno e toccare solo la maniglia dello sportello.
49. Per motivi di sicurezza, se non vengono eseguite impostazioni l'apparecchio dopo un po' di tempo si spegne.
50. Non lasciare mai la pala per pizza all'interno del forno mentre quest'ultimo è in funzione - Pericolo d'incendio.
51. Per evitare i danni, l'apparecchio non può essere usato con accessori di altri produttori o di altre marche.
52. Controllare regolarmente l'apparecchio, la spina e il cavo di alimentazione per individuare eventuali danni o fenomeni di usura. In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione o di altri componenti, inviare immediatamente il cavo o l'apparecchio al nostro servizio clienti a scopo di verifica e riparazione.
53. Riparazioni inappropriate possono causare rischi considerevoli per l'utente e comportano l'esclusione della garanzia.



Non aprire il corpo esterno dell'apparecchio. Pericolo di scosse elettriche.



L'apparecchio e la pietra refrattaria raggiungono temperature molto elevate durante e dopo l'uso! Evitare i contatti con le superfici calde dell'apparecchio; pericolo di ustioni!

Non lasciare incustodito l'apparecchio durante la cottura ad alte temperature - pericolo di incendio!

Tenere lontani i bambini dall'apparecchio!

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per un montaggio scorretto, un utilizzo inappropriato o errato oppure in seguito a riparazioni effettuate da officine o persone non autorizzate.

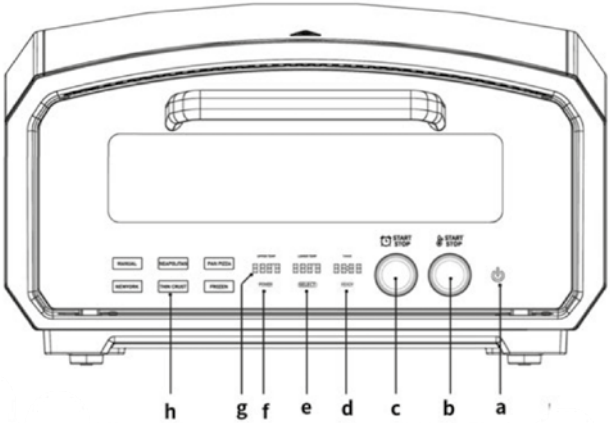
Copyright UNOLD AG | www.unold.de

N’ouvrez en aucun cas la carcasse de l’appareil. Risque d’électrocution.
L’appareil et la pierre à pizza deviennent très chauds pendant et après le fonctionnement ! Évitez de toucher les surfaces chaudes de l’appareil : risque de brûlure !
Ne laissez pas l’appareil sans surveillance lors d’une cuisson à haute température - risque d’incendie !
Tenir les enfants éloignés de l’appareil !

Le fabricant n’est nullement responsable en cas de montage non conforme, d‘utilisation irrégulière ou non conforme ou suite à l’exécution de réparations par des tiers non autorisés.

SPIEGAZIONE DEL PANNELLO DI CONTROLLO

Nota: le due manopole di regolazione hanno anche la funzione di pulsante per avviare determinate operazioni.



a **Tasto “Power”**
Accende o spegne l‘apparecchio. Nota: se per 20 minuti non viene premuto alcun tasto l‘apparecchio si spegne automaticamente.

b **Manopola di regolazione “Temperatura”**
Per impostare la temperatura desiderata tra 150 e 500 °C con incrementi di 25 °C.

c **Manopola di regolazione “Timer”**
Per selezionare il tempo di cottura desiderato fino a un massimo di 60 minuti. Trascorso tale tempo viene emesso un segnale acustico, ma l‘apparecchio non si spegne.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

d	**Spia di controllo “Ready”** Si illumina di verde al raggiungimento della temperatura desiderata.
e	**Tasto “Select”** Per passare dalla zona superiore a quella inferiore e viceversa per l’impostazione individuale della temperatura
f	**Spia di controllo „Power”** Indica se è stato avviato un programma con la manopola di regolazione
g	**Indicatori sul display per (da sinistra verso destra):** temperatura impostata per la zona superiore temperatura impostata per la zona inferiore Tempo residuo
h	**Programmi** Tasti per i rispettivi programmi. Il programma selezionato si illumina.

ACCESSORI



Pala per pizza

Attenzione: dato che l‘apparecchio è molto caldo, utilizzare sempre una pala per introdurre la pizza al suo interno!

Se si utilizza una pala per pizza diversa da quella fornita, accertarsi che la dimensione della pala sia adatta al forno. Con una pala troppo grande non è possibile introdurre la pizza nel forno.

Per prima cosa, spargere sempre un po’ di farina sulla pala. Non utilizzare una quantità eccessiva di farina, poiché a temperature molto alte potrebbe incendiarsi.

Deporre l’impasto della pizza steso sulla pala infarinata. Guarnire la pizza e poi spingerla nel forno. Scuotendo leggermente la pala la pizza scivola più facilmente.

La pala non deve restare nel forno durante la cottura!

Teglia da pizza

Per la pizza al tegamino, utilizzare una teglia per pizza resistente al calore reperibile in commercio. Tramite il nostro servizio clienti è anche possibile ordinare teglie per pizza speciali (cod. art. 6881540) che si adattano perfettamente all‘apparecchio.

Durante la cottura non coprire mai la teglia con coperchi, pellicole o altri oggetti!

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

PROGRAMMI

Utilizzo dei programmi

Programma	Uso
Manuale (Programma personalizzato)	Impostazione del programma in base alle proprie esigenze
Napoletana (Pizza tipo forno a legna)	Preparazione classica, bordo morbido, calore elevato (senza l'uso di legna o additivi simili alla legna)
Pan pizza (pizza al tegamino)	Solo con teglia (disponibile nei negozi specializzati), impasto leggero, molto condimento, salsa fino al bordo, fondo croccante
New York (pizza newyorkese)	Simile alla pizza la tegamino, ma con una base più sottile e con il caratteristico effetto gommoso
Thin Crust (sottile e croccante)	Per impasti molto sottili, pizza con lievito in polvere
Frozen (surgelata)	Per pizza surgelata o torte salate

Temperature e tempi dei programmi

Tutti i programmi possono essere impostati fino a una temperatura della zona superiore e inferiore di 500°C e fino a una durata di 60 minuti.

	Preimpostato		Preimpostato
Programma	**Temperatura zona superiore**	**Temperatura zona inferiore**	**Tempo**
Manuale (Programma personalizzato)	450 °C	450 °C	4 min.
Napoletana (pizza tipo forno a legna)	500 °C	425 °C	1:30 min.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

	Preimpostato		Preimpostato
Programma	**Temperatura zona superiore**	**Temperatura zona inferiore**	**Tempo**
Pan Pizza (pizza al tegamino)	250 °C	300 °C	7 min.
New-York (pizza newyorkese	275 °C	300 °C	6 min.
Thin Crust (sottile e croccante)	400 °C	300 °C	5 min.
Frozen (surgelata)	225 °C	300 °C	12 min.

PREPARAZIONE AL PRIMO UTILIZZO



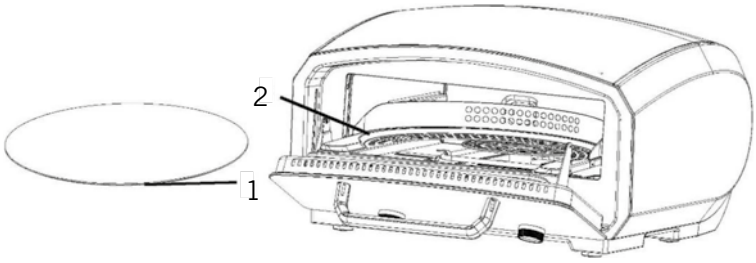


Al primo utilizzo può fuoriuscire un po' di fumo. Si tratta di un fenomeno normale e non è motivo di reclamo.
L'apparecchio e la pietra refrattaria raggiungono temperature molto elevate durante e dopo l'uso! Evitare i contatti con le superfici calde dell'apparecchio, pericolo di ustioni!
Attenzione: la pietra refrattaria non deve essere cosparsa d'olio. L'olio può causare lo sviluppo di fumi e odori indesiderati e danni alla pietra refrattaria.
Non lasciare incustodito l'apparecchio durante l'uso ad alte temperature - pericolo di incendio!
Tenere lontani i bambini dall'apparecchio!

1. Rimuovere tutti i materiali d'imballaggio e, se presenti, gli elementi di fissaggio utilizzati per il trasporto (ma non la targhetta segnaletica) dall'apparecchio e dalla pietra refrattaria. Tenere lontano dai bambini il materiale d'imballaggio - Pericolo di soffocamento! Smaltire il materiale d'imballaggio in conformità alle norme locali. Consigliamo di conservare l'imballaggio per riporre in sicurezza l'apparecchio nel caso di un prolungato inutilizzo.
2. Se la spina è coperta da una protezione, è necessario rimuoverla. Smaltire subito la protezione per evitare il pericolo di soffocamento, soprattutto per i bambini e gli animali.
3. Controllare che l'apparecchio non presenti danni visibili. Non utilizzare l'apparecchio se è danneggiato e in tal caso rivolgersi al nostro servizio clienti.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

4. Accertarsi che tutti gli accessori siano presenti.
5. L'apparecchio può essere usato sia in ambienti chiusi, sia in aree esterne riparate.
6. Pulire con cautela la pietra refrattaria con un panno umido, senza l'aggiunta di detersivi, per rimuovere i residui della lavorazione. Quindi fare asciugare completamente la pietra Attenzione: Il detersivo può causare danni alla pietra. Seguire tutte le indicazioni riportate nel capitolo "Cura e pulizia".
7. Introdurre la pietra refrattaria (1) nell'apposito supporto scorrevole (2).



8. Strofinare l'apparecchio con un panno umido e asciugarlo accuratamente con un panno morbido.
9. Prima di usarlo per la prima volta, riscaldare l'apparecchio vuoto per 20 minuti per rimuovere eventuali residui di produzione. Se l'apparecchio si trova in un ambiente chiuso, prestare attenzione a un'adeguata ventilazione del locale.
10. Inserire la spina di alimentazione in una presa elettrica.
11. Viene emesso un breve segnale acustico, tutte le spie di controllo si accendono e poi si spengono. Il tasto "Power" si illumina.
12. Premere il tasto "Power".
13. La spia di controllo del programma „Manuale" lampeggia. Sul display si accendono la temperatura "450°C" e il tempo "4:00".
14. Premere la manopola di regolazione "Temperatura".
15. L'illuminazione del vano di cottura si accende, l'apparecchio si riscalda e il processo di cottura si avvia. La ventola si avvia. Questa fase dura circa 30 minuti.
16. Al termine viene emesso per tre volte un segnale acustico e sul display la voce "Ready" si illumina di verde.
17. A questo punto, spegnere l'apparecchio con il tasto "POWER e farlo raffreddare.
18. La ventola resta in funzione ancora un po'.
19. L'apparecchio ora è pronto per l'uso.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

USO DELL'APPARECCHIO





L'apparecchio e la pietra refrattaria raggiungono temperature molto elevate durante e dopo l'uso! Evitare i contatti con le superfici calde dell'apparecchio, pericolo di ustioni! Non lasciare incustodito l'apparecchio durante la cottura ad alte temperature - Pericolo di incendio! Tenere lontani i bambini dall'apparecchio!

La pietra refrattaria non deve essere cosparsa d'olio. L'olio può causare lo sviluppo di fumi e odori indesiderati e danni alla pietra refrattaria. A causa delle temperature elevate raggiunte dall'apparecchio, non utilizzare carta da forno e tappetini da forno. Rimuovere sempre tutte le pellicole e la carta, ad esempio dagli alimenti surgelati, anche se in base alle indicazioni del produttore possono essere lasciate in cottura.

Preparazione dell'apparecchio

Accensione dell'apparecchio:

1. Premere il tasto "Power" per accendere l'apparecchio.
2. Nota: se l'apparecchio è acceso e non vengono inseriti comandi per un tempo prolungato, lo stesso passa automaticamente in modalità standby. In questo caso, per effettuare impostazioni si dovrà riaccendere l'apparecchio.

Selezione del programma:

3. Selezionare il programma desiderato premendo il tasto del programma corrispondente.

Modifica della temperatura (opzionale):

4. se si desidera modificare la temperatura preimpostata, procedere come segue:
5. premere una volta il tasto "Select" fino a quando l'indicatore della temperatura della zona superiore non inizia a lampeggiare.
6. Impostare la temperatura desiderata ruotando la manopola di regolazione "Temperatura".
7. Premere nuovamente il tasto "Select" fino a quando l'indicatore della temperatura della zona inferiore non inizia a lampeggiare.
8. Impostare anche qui la temperatura desiderata con la manopola di regolazione "Temperatura".
9. La differenza di temperatura tra il calore superiore e quello inferiore non deve superare i 100 °C. Se si imposta una differenza maggiore, l'apparecchio regola automaticamente le temperature.

Avviare il preriscaldamento:

10. Premere la manopola di regolazione "Temperatura" per avviare il preriscaldamento.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

11. Al raggiungimento della temperatura impostata, si illumina l'indicatore verde "Ready" sul pannello di controllo.

Modifica del timer (opzionale):

12. se necessario, è possibile modificare il timer preimpostato impostando la manopola di regolazione "Timer" sulla durata del programma desiderata.
13. Al termine del tempo viene emesso più volte un segnale acustico. Questo non influisce sulla funzione impostata, ma funge solo da promemoria.

Salvataggio delle impostazioni:

14. le impostazioni eseguite vengono mantenute anche se l'apparecchio viene spento. Queste modifiche si cancellano solo staccando la spina, nel qual caso vengono riattivate le impostazioni di fabbrica.
15. **Nota sullo sviluppo di fumo: a causa della struttura compatta dell'apparecchio, è possibile che un po' di fumo fuoriesca dallo sportello dell'apparecchio, in particolare da un lato. Questo serve a ridurre al minimo la fuoriuscita di fumo all'apertura dello sportello.**

Preparazione della pizza:

1. Aprire lo sportello dell'apparecchio e far scivolare la pizza condita sulla pietra refrattaria preriscaldata con una pala per pizza. Attenzione: sia l'apparecchio, sia la pietra refrattaria sono molto caldi!
2. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
3. Se necessario, premere la manopola di regolazione "Timer" per attivare il timer. Il tempo residuo è visualizzato sul display.

Durante la cottura:

4. durante la cottura è possibile modificare le temperature impostate, eventualmente l'apparecchio si riscalda nuovamente. Controllare regolarmente la pizza per accertarsi che la cottura sia uniforme e che sia stato raggiunto il grado di cottura desiderato. A seconda della temperatura, la pizza può completare la cottura in poco tempo. Il tempo di cottura varia in base al tipo di impasto e alla quantità e consistenza dei condimenti. Una pizza con un condimento sottile può essere pronta in soli due minuti circa, mentre se il condimento è spesso può servire un po' più di tempo.

Fine della cottura:

5. al termine del tempo impostato nel timer, viene emesso più volte un segnale acustico e l'indicatore del tempo ritorna alla visualizzazione iniziale.
6. Importante: anche se viene emesso un segnale acustico, al termine del tempo impostato la cottura prosegue.

Estrazione della pizza:

7. aprire lo sportello dell'apparecchio ed estrarre la pizza con cautela con un'apposita pala. Attenzione, sia l'apparecchio sia la pizza sono molto caldi. Quindi richiudere lo sportello dell'apparecchio.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

8. Far raffreddare brevemente la pizza prima di servirla.

Preparazione di altre pizze:

9. se necessario, procedere con la preparazione di altre pizze. Attenzione, un'apertura frequente dello sportello del forno provoca lo spegnimento dell'indicatore "Ready" e l'apparecchio deve riscaldarsi nuovamente.

Avvertenza per la sicurezza:

10. dopo circa due ore di funzionamento, per motivi di sicurezza l'apparecchio passa in modalità standby. Per proseguire il funzionamento, premere il tasto "Power" e selezionare nuovamente il programma desiderato.

Misurazione della temperatura:

11. attenzione, i termometri a infrarossi spesso hanno difficoltà a misurare correttamente le alte temperature del forno per pizza e le misurazioni sull'apparecchio aperto sono spesso imprecise. In caso di dubbi, vi invitiamo a contattare il nostro servizio clienti per informazioni più precise sul monitoraggio della temperatura.

Tra una cottura e l'altra:

12. attendere 3-4 minuti tra le singole operazioni di cottura per consentire il raggiungimento del calore necessario.

Spegnimento dell'apparecchio:

13. al termine della preparazione, spegnere l'apparecchio con il tasto "Power". La ventola resta in funzione ancora un po' per raffreddare l'apparecchio. Eventualmente aprire lo sportello per accelerare questo processo.
14. Una volta che la ventola si è fermata, staccare la spina dalla presa elettrica per spegnere completamente l'apparecchio.
15. Attendere sempre il raffreddamento dell'apparecchio prima di proseguire con la pulizia o prima di riporlo.

CURA E PULIZIA



Dopo l'uso e prima della pulizia, spegnere l'apparecchio e staccare la spina.
Far raffreddare completamente l'apparecchio e la pietra refrattaria.
Per la pulizia del corpo esterno non utilizzare spugne abrasive con parti metalliche. Pericolo di scosse elettriche.
L'apparecchio non deve essere immerso in acqua o altri liquidi.
Prudenza! Quando si manipola l'apparecchio e il supporto scorrevole per la pietra refrattaria, prestare attenzione agli spigoli vivi!

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

1. Far raffreddare completamente la pietra refrattaria all'interno del forno prima della pulizia. In questo modo si evitano bruschi sbalzi termici che potrebbero danneggiare la pietra.
2. Rimuovere i residui di cibo bruciati con una spatola in legno o un raschietto per vetroceramica. Procedere con cautela evitando di graffiare le superfici. Alla successiva cottura, se ci sono graffi nella pietra, i residui di cibo potrebbero bruciare in profondità nella pietra.
3. Quindi strofinare cautamente la pietra refrattaria con un panno sotto l'acqua corrente. Utilizzare acqua tiepida per evitare anche in questo caso bruschi sbalzi termici. Non utilizzare detersivi per piatti o altri prodotti detergenti e non lavare mai la pietra refrattaria in lavastoviglie o con un'idropulitrice.
4. La pietra refrattaria è costituita da un materiale naturale che può scolorirsi malgrado una regolare pulizia. Questo non pregiudica la funzionalità dell'apparecchio e non costituisce un motivo di reclamo.
5. Attenzione, dopo breve tempo può formarsi una patina nel vano di cottura. Questa patina non pregiudica il funzionamento dell'apparecchio e pertanto non è motivo di reclamo.
6. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido e un po' di detersivo e poi strofinare con un panno inumidito con acqua pulita. Assicurarsi che l'acqua non possa penetrare nell'apparecchio. Quindi asciugare accuratamente l'apparecchio.
7. Nota bene: dietro il vetro dello sportello può formarsi occasionalmente un po' di condensa. Questo è dovuto a motivi tecnici e non è motivo di reclamo. Normalmente quest'acqua evapora dopo ulteriori cotture ad alta temperatura.
8. Una pulizia regolare prolunga notevolmente la durata utile dell'apparecchio.
9. Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto e al riparo dalla polvere. In caso di inutilizzo prolungato consigliamo la conservazione nel cartone originale.

Pulire tutti gli accessori dopo ogni utilizzo per evitare l'accumulo di residui di cibo e prolungare la durata utile degli accessori.

Pala per pizza

10. La pala per pizza non è lavabile in lavastoviglie! Lavare con acqua la pala per pizza dopo ogni utilizzo. Non utilizzare prodotti detergenti o oggetti aggressivi o abrasivi. Asciugare bene e riporre in un luogo asciutto e pulito.

Estrazione del supporto scorrevole per la pietra refrattaria

11. Aprire lo sportello dell'apparecchio.
12. Estrarre la pietra refrattaria raffreddata.
13. Sganciare le alette anteriori del supporto scorrevole per la pietra refrattaria dalle staffe all'interno dello sportello. Questa operazione risulta più semplice se si solleva leggermente lo sportello lateralmente con entrambi i palmi delle mani e si sgancia il supporto con le dita. Estrarre con cautela il supporto dalle guide di scorrimento interne.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

14. Pulire l'interno dell'apparecchio con un panno umido e poi asciugare.

Inserimento del supporto per la pietra refrattaria

15. Aprire lo sportello dell'apparecchio.
16. Tenere il supporto della pietra refrattaria con il bordo protettivo rivolto verso l'alto e i le due rotelle grandi verso l'apparecchio e inserire con cautela le due rotelle nelle guide a destra e a sinistra del vano di cottura. Chiudere un po' lo sportello e inserire le rotelle anteriori piccole nei ganci all'interno dello sportello. Controllare il corretto scorrimento del supporto chiudendo lo sportello con cautela.
17. Riaprire lo sportello e inserire nuovamente la pietra refrattaria.

PIZZA NAPOLETANA

Il forno per pizza Enzo raggiunge temperature molto più elevate rispetto ai normali apparecchi di cottura. Tenere presente questo aspetto quando si manipola l'apparecchio, soprattutto quando si utilizzano alimenti come olio o farina. Attenzione, alcune parti dell'apparecchio, sia all'interno che all'esterno, diventano molto calde e toccandole si corre il rischio di ustionarsi. Inoltre, il cibo può bruciare rapidamente durante il funzionamento, per cui è necessario un monitoraggio costante durante il processo di cottura.

Una pizza perfetta comincia da un impasto perfetto. Pertanto, vi invitiamo a seguire le indicazioni riportate in queste istruzioni e a provare diverse varianti fino a trovare la ricetta perfetta per la vostra pizza.

Suggerimento: Naturalmente, nel forno per pizza potete preparare anche le vostre precedenti ricette, dovete soltanto verificare le impostazioni di tempo e temperatura necessarie.

Quello della pizza napoletana, ora riconosciuta come Patrimonio mondiale dell'umanità, è considerato l'impasto originale per la pizza e nella sua forma soggetta a tutela prevede solo 4 o 5 ingredienti: farina, acqua, sale, lievito e... tempo. Sull'impasto perfetto per la pizza sono già stati scritti molti trattati e ancora oggi ci sono opinioni divergenti riguardo alla ricetta effettivamente migliore. Di seguito, pertanto, vi presenteremo una ricetta base semplice e classica, la cui riuscita è garantita e che si avvicina molto alla pizza "perfetta". Spieghiamo subito alcuni punti importanti:

l'idratazione è la percentuale di acqua rispetto alla farina. Se ad esempio utilizziamo 1 kg di farina e aggiungiamo 600 ml di acqua, l'impasto ha un'idratazione del 60%. Maggiore è la percentuale di acqua nell'impasto, più lo stesso sarà morbido e leggero. Un impasto troppo umido, però, è più difficile da lavorare. Per semplificare, in questa ricetta di base cominceremo lavorando con un'idratazione del 60% (quindi 300 ml di acqua per 500 g di farina). Con un po' di pratica, però, si può tentare anche con il 65% di idratazione.

Per poter aggiungere una percentuale di acqua elevata nell'impasto serve la farina giusta. La farina più comune in Germania, quella tipo 405, ha il giusto grado di macinatura, ma è carente per quanto concerne i minerali, in particolare il tenore di proteine. Per questa ricetta ci occorre un tenore di proteine di 12-13 g per 100 g di farina, che si trova nella maggior parte delle farine per pizza di tipo

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

00. Le farine per pizza di tipo 00 si trovano nella maggior parte dei negozi di alimentari ben assortiti, o più raramente nei discount.
Contrariamente ad alcune ricette rapide per l'impasto della pizza, in questa ricetta la percentuale di lievito è volutamente molto bassa. Le pizze ottenute da impasti rapidi, infatti, sono pronte in pochissimo tempo, ma hanno un sapore di lievito molto forte. Inoltre, gli impasti per la pizza con molto lievito sono molto meno digeribili.

Ingredienti per 3 pizze:
500 g di farina tipo 00, 300 g di acqua gelata (meglio pesarla che misurarla), 0,5-1 g di lievito fresco (corrisponde a una pallina del diametro di 8-10 mm), 15 g di sale marino

Per prima cosa sciogliere il sale nell'acqua. Aggiungere lievito e farina e impastare il tutto. Se si impasta con le mani occorrono almeno 25-30 minuti. È importante rispettare questo tempo perché impastando si forma la maglia glutinica, che fa sì che l'impasto diventi elastico. Se non si impasta per un tempo sufficiente, è possibile che in seguito l'impasto della pizza si strappi.
In alternativa all'impasto manuale, si può impastare anche con una planetaria a bassa velocità per circa 10 minuti. In questo caso, però, si dovrebbe tenere sotto controllo la temperatura dell'impasto ed eventualmente misurarla con un termometro da cucina. La temperatura dovrebbe essere al massimo di 25°C in modo che il lievito non si attivi troppo presto. Inoltre, la giusta consistenza dell'impasto si può riconoscere con il cosiddetto "test della finestra": si tira lentamente una parte dell'impasto in modo da riuscire quasi a vedervi attraverso, ma l'impasto non si strappa.
Non appena terminato l'impasto, formare una sfera soda, deporla in una ciotola e coprirla con un coperchio o un foglio di pellicola trasparente. Alcune ricette napoletane prevedono che l'impasto riposi per 24 ore in frigorifero prima che inizi la cosiddetta "fase di riposo" a temperatura ambiente e il lievito inizi a lavorare. Nella nostra ricetta di base per principianti, però, cominceremo direttamente con il "riposo" e lasceremo l'impasto per 12–14 ore a temperatura ambiente. Dopo il "riposo", dividere l'impasto in 3 parti uguali, formare tre palline e deporle in un contenitore coperto un po' più grande per la seconda fase di lievitazione. Cospargere il fondo con un po' di farina (o semola), senza avvicinare troppo le porzioni d'impasto perché cresceranno un po'. Dopo circa 10–12 ore, il nostro impasto per la pizza napoletana è pronto per l'ulteriore lavorazione.
A questo punto è possibile prelevare le singole porzioni d'impasto e stenderle nella forma desiderata. IMPORTANTE: Non si deve utilizzare un mattarello in legno, poiché altrimenti tutta l'aria che si è formata per 24 ore verrebbe nuovamente espulsa dall'impasto. Si deve invece deporre l'impasto su un piano di lavoro leggermente infarinato e appiattirlo lentamente con le punte delle dita dall'interno verso l'esterno, senza però lavorare il bordo, che dovrà restare particolarmente soffice e acquisire la

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

caratteristica forma. Nella prossima fase, prendere in mano la pizza e allargarla lentamente con i dorsi delle mani lungo tutto il perimetro. Dalla combinazione delle due fasi si ottiene progressivamente una forma omogenea, con un fondo molto sottile e un bordo largo. A questo punto, deporre la pizza così formata su una pala per pizza leggermente infarinata e guarnirla a piacere. La tradizionale pizza napoletana si condisce sempre iniziando con uno strato sottile di salsa di pomodoro, seguito da mozzarella (o mozzarella di bufala) sgocciolata e sminuzzata e poi, nell'ultimo strato, si aggiungono altri ingredienti scelti in base ai propri gusti. Una volta condita, cuocere la pizza per circa 2 minuti nel forno per pizza preriscaldato a 500 °C. Buon appetito!

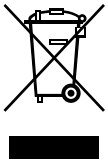


Copyright UNOLD AG | www.unold.de

NORME DIE GARANZIA

Su questo apparecchio, UNOLD riconosce una garanzia di 24 mesi dalla data d'acquisto, o 12 mesi in caso di uso professionale, per i danni dimostrabilmente riconducibili a difetti di fabbrica e che si sono prodotti durante un uso conforme. All'interno del periodo di garanzia, a nostra discrezione possiamo ovviare ai difetti di materiali e fabbricazione mediante riparazione o sostituzione. Le nostre prestazioni inerenti alla garanzia si applicano esclusivamente agli apparecchi venduti in Germania e Austria. Per altri Paesi rivolgersi all'importatore competente. Gli apparecchi per i quali viene reclamata una riparazione devono essere inviati al nostro servizio clienti, correttamente imballati e corredati di una copia dello scontrino d'acquisto emesso con mezzi informatici sul quale risulti visibile la data d'acquisto. Sul nostro sito Internet https://unold.de/pages/rucksendungen potete stampare una bolla per la spedizione di ritorno (solo per le spedizioni da Germania e Austria). Sono esclusi dalla garanzia i danni causati da usura, manipolazione impropria e inosservanza delle istruzioni per la cura e la manutenzione. Il diritto alla garanzia decade in caso di esecuzione di riparazioni o interventi sull'apparecchio da parte di terzi. Questa garanzia del produttore non limita i vostri diritti legali o i vostri diritti nei confronti del venditore o rivenditore derivanti dal contratto di acquisto in conformità alle disposizioni del Codice Civile tedesco (BGB). Restano invariati i diritti legali che vi spettano in qualità di consumatori, in particolare i diritti relativi a garanzia e difettosità ai sensi dell'art. 437 e successivi del Codice Civile tedesco.
UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE



I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utilizzo. Una corretta manutenzione e riparazioni adeguate a cura dal nostro servizio clienti possono prolungare la durata di utilizzo del prodotto. Se un apparecchio è difettoso e non più riparabile, per il suo smaltimento si presti attenzione ai punti che seguono. Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. È obbligatorio smaltire i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), nonché le pile e gli accumulatori, separatamente dai rifiuti domestici. Queste apparecchiature sono riconoscibili dal simbolo del cassonetto barrato (simbolo RAEE). Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici. Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute.

Le ricette contenute in questo libretto d'istruzioni sono state accuratamente valutate e verificate dagli autori e da UNOLD AG, ma non si fornisce alcuna garanzia in merito. È esclusa una responsabilità degli autori, di UNOLD AG e dei suoi incaricati per eventuali danni a persone, cose e patrimonio.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 68916

PRÓLOGO

Muchas gracias por elegir un producto de la empresa Unold. Lea cuidadosamente este manual de instrucciones. De este modo se familiarizará rápidamente con todas las funciones de su nuevo horno de pizza (denominado en lo sucesivo «aparato»).

Asegúrese de que todas las personas que utilicen, limpien o mantengan el aparato lean y tengan en cuenta el manual de instrucciones. Nunca entregue el aparato a otras personas sin el manual de instrucciones.

Si tiene alguna pregunta que no pueda responderse por completo con el manual de instrucciones, o si tiene problemas técnicos, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente o con su distribuidor especializado.

DATOS TÉCNICOS

Potencia:	1.765-2.100 W, 220-240 V~, 50–60 Hz
Medidas:	aprox. 55,7 x 50 x 29,9 cm (An/Pr/Al)
Peso:	env. 15,2 kg
Longitud de cable:	aprox. 90 cm
Carcasa:	acero inoxidable
Piedra para pizza:	retirable, de cordierita, diámetro aprox. 33 cm
Cámara de cocción:	aprox. 32 x 34 x 9 cm, con iluminación interior
Equipamiento:	Protección IPX4 para un uso seguro en interiores y exteriores, piedra para pizza con rotación automática, puerta de triple acristalamiento, calor superior e inferior regulables por separado entre 150-500 °C
Accesorios:	Manual de instrucciones, recetario, piedra para pizza, pala de pizza
Reservado el derecho de modificaciones y errores en características de equipamiento, técnica, colores y diseño	

CE

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS



Este símbolo advierte de posibles riesgos que pueden traer consigo lesiones personales o daños al aparato.



Este símbolo hace referencia a un eventual riesgo de quemaduras. Proceda siempre con especial cuidado.

PARA SU SEGURIDAD

Lea y conserve las siguientes instrucciones.

Indicaciones generales de seguridad/personas en el hogar

1. Este aparato no debe ser utilizado por niños, ni siquiera bajo supervisión. Las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y/o conocimientos sólo podrán utilizar el aparato si han sido instruidas expresamente y han comprendido perfectamente los peligros resultantes.
2. El aparato no es un juguete.
3. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser llevados a cabo por niños, independientemente de su edad, y deben ser realizados siempre por un adulto.
4. Guarde el aparato y el cable fuera del alcance de niños.
5. El material de embalaje no es ningún juguete. ¡Existe peligro de asfixia! Por lo tanto, mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños.
6. El aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico o a fines de uso similares, como por ejemplo
   - cocinas tipo office en comercios, oficinas u otros lugares de trabajo,
   - en explotaciones agrícolas,
   - para el uso por parte de clientes en hoteles, moteles u otros establecimientos de alojamiento colectivo, en casas particulares o en casas vacacionales.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Manejo seguro con electricidad

7. Conecte el aparato solo a corriente alterna con una tensión de acuerdo a la placa de características.
8. Recomendamos poner en funcionamiento el aparato en un circuito eléctrico independiente. En caso de dudas, pida consejo a una persona experta.
9. Este aparato no se debe utilizar con un reloj programador externo ni con un sistema de mando a distancia.
10. No recomendamos el uso de un cable alargador. No obstante, si utiliza un cable alargador, este debe cumplir las normas de seguridad vigentes y nunca debe exceder la capacidad máxima de corriente especificada del cable. Desenrolle siempre por completo el cable de prolongación utilizado.
11. No coloque láminas de metal dentro del aparato. ¡Peligro de descarga eléctrica!
12. Por razones de seguridad eléctrica, no sumerja nunca el aparato o el cable de alimentación en agua o en otros líquidos.
13. Por razones de seguridad eléctrica, no limpie el aparato en el lavavajillas.
14. Ni el interruptor ni el cable de alimentación deben entrar en contacto con agua u otros líquidos. Si a pesar de ello esto ocurriese alguna vez, todas las piezas deberán estar completamente secas antes de un nuevo uso.
15. No enrolle el cable alrededor del aparato y evite que se doble para impedir daños en el mismo.
16. Desenchufe el aparato tanto después de su uso como antes de la limpieza. No deje nunca el aparato sin vigilancia mientras esté enchufado.
17. Extraiga el cable de alimentación de la toma de corriente tirando solo del conector, no tire nunca directamente del cable.
18. No toque nunca el aparato o el cable de alimentación con las manos húmedas.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

19. El aparato no está completamente apagado hasta que se desconecta de la fuente de corriente retirando el conector.

Manejo con la piedra para pizza

20. La piedra para pizza no se debe nunca sumergir en agua. Esto podría dañar la piedra.
21. No limpie nunca la piedra para pizza con detergente. El detergente puede penetrar en los poros de la piedra y pasar a los alimentos.
22. No limpie la piedra para pizza con objetos puntiagudos o con un limpiador de alta presión. De lo contrario, se podrían producir arañazos en los que pueden penetrar los restos de comida.
23. No trate nunca la piedra para pizza con desinfectantes. Debido a las altas temperaturas del horno, no es necesario desinfectar la piedra.

Colocación y manejo seguros del aparato

24. Por razones de seguridad, no coloque nunca el aparato sobre superficies calientes, sobre una bandeja metálica o sobre una base mojada.
25. El aparato no se debe montar en armarios ni ponerse en funcionamiento en nichos de muebles. ¡Peligro de incendio!
26. Asegúrese de que tanto el aparato como el conector de red estén siempre accesibles para poder desconectar el aparato rápidamente de la fuente de corriente en caso necesario.
27. Coloque el aparato de modo que haya un espacio lateral mínimo de 10 cm con respecto a otros objetos y una distancia mínima de 15 cm desde la parte superior.
28. Ni el aparato ni el cable de alimentación deben utilizarse cerca de llamas o depósitos con agua.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

29. No coloque el aparato en habitaciones donde la temperatura pueda descender por debajo del punto de congelación.
30. Asimismo, no introduzca nunca cartón, plásticos, papel u otros materiales inflamables en la cámara de cocción.
31. Debido a las altas temperaturas del aparato, no utilice grasa, papel de horno ni láminas de horno reutilizables. Retire siempre todas las láminas o papeles, por ejemplo, de los alimentos congelados, aunque el fabricante indique que también pueden hornearse.
32. Use siempre el aparato sobre una superficie libre, plana y resistente al calor.
33. El aparato solo se debe utilizar para preparar pizza y productos de panadería planos similares.
34. No introduzca nunca alimentos demasiado grandes en la cámara de cocción. ¡Existe peligro de incendio!
35. Asegúrese de que el cable de alimentación no cuelgue sobre el borde de la superficie de trabajo, dado que esto puede provocar accidentes, p. ej., si los niños pequeños tiran de él.
36. El cable de alimentación debe estar colocado de forma que no se pueda tirar de él ni tropezar con él.
37. Utilice el horno de pizza solo en interiores.
38. El aparato no es apto para su funcionamiento en ningún tipo de vehículo.
39. Nunca tape el aparato durante el funcionamiento y no coloque ningún objeto por encima para evitar un sobrecalentamiento del mismo.
40. No coloque nunca papel de aluminio dentro de la cámara de cocción.
41. No ponga nunca utensilios de cocina, cucharas, etc. En la puerta abierta del aparato.
42. Durante el funcionamiento del aparato, no deje nunca la puerta abierta durante mucho tiempo para mantener el calor en el aparato y, de este modo, ahorrar energía.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

43. Antes de la limpieza, desconecte al aparato, retire el enchufe de la toma de corriente y deje que se enfríe por completo.
44. Al abrir el aparato, puede salir vapor caliente. Proceda con la debida precaución.
45. Para evitar lesiones, no desplace el aparato mientras esté en funcionamiento.
46. Asegúrese de que todos los usuarios, especialmente, los niños, conozcan el peligro por salida de vapor. ¡Peligro de quemaduras!
47. La carcasa y, en especial, la superficie de cocción se calientan mucho. ¡Peligro de quemaduras! No toque estas superficies durante y después del funcionamiento.
48. Utilice agarraderas o guantes de cocina para abrir el aparato y toque solo el tirador de la puerta para evitar quemaduras.
49. Por razones de seguridad, el aparato se desconecta al cabo de cierto tiempo si no se realiza ningún ajuste.
50. Para evitar daños, no use el aparato con accesorios de otros fabricantes o marcas.
51. No deje nunca la pala de pizza en el horno cuando esté en funcionamiento. Peligro de incendio.
52. Revise periódicamente si el aparato, el enchufe y el cable de alimentación presentan desgaste o daños. En caso de daños en el cable de alimentación o en otras piezas, le rogamos que envíe el aparato o el cable de alimentación para su verificación y reparación a nuestro servicio de atención al cliente.
53. Las reparaciones inadecuadas pueden ocasionar peligros considerables para el usuario y tienen como consecuencia la exclusión de la garantía.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

No abra nunca la carcasa del aparato. Existe peligro de descarga eléctrica.

¡El aparato y la piedra para pizza están muy calientes durante y después del funcionamiento! Evite tocar las superficies calientes del aparato. ¡Peligro de quemaduras!

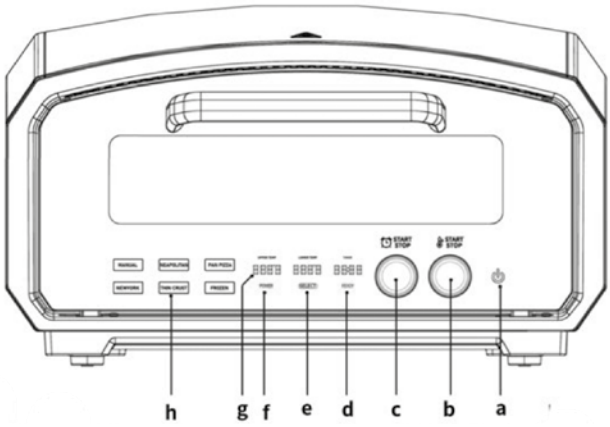
Si se hornea a altas temperaturas, no deje el aparato sin vigilancia. ¡Peligro de incendio!

Mantenga a los niños alejados del aparato.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de montaje defectuoso, uso inapropiado o incorrecto o después de reparaciones realizadas por terceros no autorizados.

EXPLICACIÓN DEL PANEL DE MANDO

Indicación: Los dos reguladores giratorios disponen además de una función de presión para iniciar determinados procesos.



Copyright UNOLD AG | www.unold.de

a	**Tecla «Power»** Conecta y desconecta el aparato. Indicación: Tras 20 minutos sin pulsar ninguna tecla, el aparato se desconecta.
b	**Regulador giratorio «Temperatura»** Para el ajuste de la temperatura deseada entre 150 y 500 °C en pasos de 25 °C..
c	**Regulador giratorio «Temporizador»** Para seleccionar el tiempo de cocción deseado hasta 60 minutos como máximo. Una vez transcurrido este tiempo, se emite una señal acústica, pero el aparato no se apaga.
d	**Piloto luminoso «Ready»** Se ilumina en verde cuando se haya alcanzado la temperatura deseada
e	**Tecla «Select»** Para cambiar entre el calor superior y el calor inferior para el ajuste de temperatura individual
f	**Piloto luminoso «Power»** Indica si se ha iniciado un programa a través del regulador giratorio
g	**Indicaciones de pantalla (de izquierda a derecha):** Temperatura ajustada - Calor superior Temperatura ajustada - Calor inferior Tiempo de ejecución restante
h	**Programas** Teclas para los programas correspondientes. Se ilumina el programa seleccionado.

ACCESORIOS



Pala de pizza

Atención: Utilice siempre una pala de pizza para colocar la pizza en el aparato, ya que este está muy caliente.

Si utiliza una pala de pizza que no sea la pala suministrada, asegúrese de que el tamaño de la pala de pizza se ajuste al horno. Si la pala de pizza es demasiado grande, no podrá introducir la pizza en el horno. Espolvoree siempre primero la pala de pizza con un poco de harina. No utilice demasiada harina; a temperaturas muy altas, la harina puede inflamarse.

Coloque la masa de pizza extendida sobre la pala enharinada. Cubra la pizza e introdúzcala en el horno. Si sacude ligeramente la pala, la pizza se deslizará más fácilmente.

¡La pala de pizza no debe permanecer en el horno durante el proceso de horneado!

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Molde para pizza

Para la pizza en sartén, utilice un molde para pizza resistente al calor de una tienda especializada. También puede adquirir moldes especiales para pizza (ref. 6881540) perfectamente adaptados a su aparato a través de nuestro servicio de atención al cliente.

¡No cubra nunca el molde con una tapa, papel de aluminio u otros objetos durante el proceso de horneado!

PROGRAMAS

Uso de los programas

Programa	Uso
Manual (Programa personalizado)	Preparación clásica, corteza aireada, calor alto (sin utilizar leña ni aditivos similares)
Napolitana (Pizza al estilo de horno de leña)	Solo con molde (disponible en tiendas especializadas), masa esponjosa, muchos ingredientes, salsa hasta el borde, base crujiente
Pan Pizza (pizza en sartén)	Similar a la pizza en sartén, pero con una base más fina y una característica sensación de bocado esponjoso en la boca
Nueva York (pizza al estilo neoyorquino)	Para masas muy finas, pizza de levadura en polvo
Thin Crust (fina y crujiente	Para pizza congelada o pizza alsaciana congelada
Frozen (congelada)	Para pizza congelada o pizza alsaciana congelada

Temperaturas y tiempos de los programas

Todos los programas pueden ajustarse hasta un máximo de 500 °C de calor superior e inferior y un tiempo de funcionamiento de 60 minutos.

	Preajustado		Preajustado
Programa	**Calor superior**	**Calor inferior**	**Tiempo**
Manual (Programa personalizado)	450 °C	450 °C	4 min.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

	Preajustado		Preajustado
Programa	**Calor superior**	**Calor inferior**	**Tiempo**
Napolitana (Pizza al estilo de horno de leña)	500 °C	425 °C	1:30 min.
Pan Pizza (pizza en sartén)	250 °C	300 °C	7 min.
Nueva York (pizza al estilo neoyorquino)	275 °C	300 °C	6 min.
Thin Crust (fina y crujiente)	400 °C	300 °C	5 min.
Frozen (congelada)	225 °C	300 °C	12 min.

ANTES DEL PRIMER USO

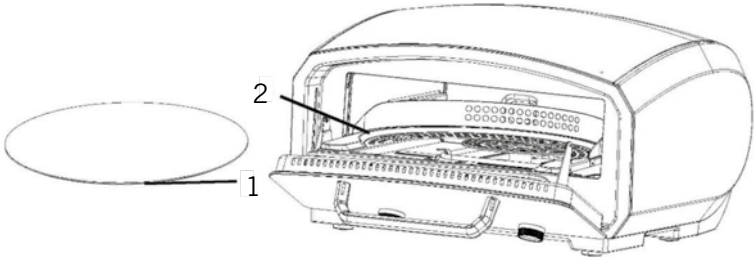



Durante el primer uso puede salir algo de humo. Esto es normal y no es un motivo de reclamación.
¡El aparato y la piedra para pizza están muy calientes durante y después del funcionamiento! Evite tocar las superficies calientes del aparato. ¡Peligro de quemaduras!
Tenga en cuenta: La piedra para pizza no se debe engrasar. El engrase puede provocar humos y olores no deseados, así como dañar la piedra para pizza.
Si se utilizan altas temperaturas, no deje el aparato sin vigilancia. ¡Peligro de incendio!
Mantenga a los niños alejados del aparato.

1. Retire todos los materiales de embalaje y, en caso de haberlos, los seguros de transporte (pero no la placa de características) del aparato y de la piedra para pizza. Asegúrese de mantener el material de embalaje fuera del alcance de los niños. ¡Peligro de asfixia! Deseche el material de embalaje según las disposiciones locales. Recomendamos conservar el embalaje para guardar el aparato de forma segura cuando no vaya a utilizarlo durante un tiempo prolongado.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

2. Si el enchufe está asegurado con una tapa, retírela. Deseche la tapa inmediatamente para evitar el peligro de asfixia, especialmente en el caso de niños y animales.
3. Compruebe el aparato en busca de daños visibles. No utilice el aparato si está dañado. En este caso, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.
4. Asegúrese de que todos los accesorios estén disponibles.
5. El aparato se puede utilizar tanto en espacios interiores como en áreas exteriores protegidas.
6. Limpie cuidadosamente la piedra para pizza con un paño húmedo sin detergente añadido para eliminar cualquier residuo de fabricación. A continuación, deje que la piedra se seque completamente. Atención: El detergente puede dañar la piedra. Observe todas las indicaciones del capítulo «Limpieza y cuidado».
7. Coloque la piedra para pizza (1) en el riel de piedra para pizza (2).



8. Limpie la carcasa con un paño húmedo y séquela con cuidado.
9. Antes del primer uso, se debe calentar el aparato vacío durante 20 minutos para eliminar cualquier residuo de producción. Asegúrese de que el recinto esté bien ventilado si el aparato se encuentra en el interior.
10. Introduzca el enchufe de red en una toma de corriente.
11. Se emite una breve señal acústica. Todos los pilotos de control se iluminan brevemente y, después, se apagan. Se ilumina la tecla «Power».
12. Pulse la tecla «Power».
13. El rótulo para el programa «Manual» parpadea. En la pantalla se iluminan la temperatura «450 °C» y el tiempo «4:00».
14. Pulse el regulador giratorio «Temperatura».
15. Se enciende la iluminación de la cámara de cocción, el aparato se calienta y se inicia el proceso de horneado. El ventilador se pone en funcionamiento. Este proceso tarda unos 30 minutos.
16. Una vez finalizado el proceso, se emite una señal acústica de tres tonos y en la pantalla se ilumina la indicación «Ready».
17. Ahora, apague el aparato mediante la tecla «POWER» y deje que se enfríe.
18. Los ventiladores seguirán funcionando durante algún tiempo.
19. El aparato está ahora listo para su empleo.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

MANEJO



¡El aparato y la piedra para pizza están muy calientes durante y después del funcionamiento! Evite tocar las superficies calientes del aparato. ¡Peligro de quemaduras!

Si se hornea a altas temperaturas, no deje el aparato sin vigilancia. ¡Peligro de incendio! Mantenga a los niños alejados del aparato.

La piedra para pizza no se debe engrasar. El engrase puede provocar humos y olores no deseados, así como dañar la piedra para pizza.

Debido a las altas temperaturas del aparato, no utilice papel de horno ni láminas de horno reutilizables. Retire siempre todas las láminas o papeles, por ejemplo, de los alimentos congelados, aunque el fabricante indique que también pueden hornearse.

Preparar el aparato

Encender el aparato:

1. Pulse la tecla «Power» para encender el aparato.
2. Indicación: Si el aparato está encendido y no introduce ningún ajuste durante un período de tiempo prolongado, pasa automáticamente al modo de espera. En este caso, deberá volver a encender el aparato para poder introducir ajustes.

Selección del programa:

3. Seleccione el programa deseado pulsando la tecla de programa correspondiente.

Ajuste de la temperatura (opcional):

4. Si desea modificar la temperatura preajustada, proceda como sigue:
5. Pulse una vez la tecla «Select» hasta que la indicación de calor superior empiece a parpadear.
6. Ajuste la temperatura deseada girando el regulador giratorio «Temperatura».
7. Pulse de nuevo la tecla «Select» hasta que parpadee la indicación de calor inferior.
8. Ajuste aquí también la temperatura deseada girando el regulador giratorio «Temperatura».
9. La diferencia de temperatura entre el calor superior y el inferior no debe superar los 100 °C. Si se ajusta una diferencia mayor, el aparato ajusta automáticamente las temperaturas.

Iniciar el proceso de precalentamiento:

10. Pulse el regulador giratorio «Temperatura» para iniciar el proceso de precalentamiento.
11. En cuanto se haya alcanzado la temperatura, se ilumina la indicación verde «Ready» en el panel de mando.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Ajuste del temporizador (opcional):

12. En caso necesario, puede modificar el tiempo del temporizador ajustando el regulador giratorio «Temporizador» al tiempo de ejecución deseado del programa.
13. Una vez transcurrido el tiempo, se emite una señal acústica repetida. Esto no tiene ningún efecto sobre la función ajustada, sino que simplemente sirve como recordatorio.

Guardar los ajustes:

14. Los ajustes realizados se mantienen aunque el aparato esté apagado. Las modificaciones solo se borran y se vuelven a activar los ajustes de fábrica al desenchufar el aparato.
15. **Nota sobre la formación de humo: Debido al diseño compacto del aparato, es posible que salga algo de humo por la puerta del aparato, especialmente por un lado. Esto sirve para minimizar la cantidad de humo que sale cuando se abre la puerta.**

Preparación de la pizza:

1. Abra la puerta del aparato y utilice una pala de pizza para colocar la pizza con los ingredientes sobre la piedra para pizza. Atención: ¡Tanto el aparato como la piedra para pizza están muy calientes!
2. Cierre la puerta del aparato.
3. En caso necesario, pulse el regulador giratorio «Temporizador» para activar el temporizador. En la pantalla se visualiza el tiempo restante.

Durante el proceso de horneado:

4. Durante el horneado, puede adaptar los ajustes de temperatura y, dado el caso, el aparato volverá a calentarse. Vigile la pizza periódicamente para asegurarse de que se está horneando uniformemente y de que alcanza el grado de tueste deseado. Según la temperatura, la pizza puede estar lista rápidamente. El tiempo de horneado varía en función del tipo de masa y de la cantidad y el grosor de los ingredientes. Una pizza fina y con poca cantidad de ingredientes puede estar lista en unos dos minutos, mientras que una pizza con más ingredientes puede tardar más.

Fin del proceso de horneado:

5. Una vez transcurrido el tiempo ajustado en el temporizador, se emite una señal acústica repetida y la indicación de tiempo vuelve a la indicación inicial.
6. Importante: Aunque suene una señal acústica, el proceso de horneado continúa una vez transcurrido el tiempo ajustado.

Retirar la pizza:

7. Abra la puerta del aparato y retire con cuidado la pizza con una pala de pizza. Tenga en cuenta que tanto el aparato como la pizza están muy calientes. Después, cierre de nuevo la puerta del aparato.
8. Deje que la pizza se enfríe brevemente antes de servirla.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Preparar más pizzas:

9. Prepare más pizzas si lo desea. Tenga en cuenta que si abre la puerta del horno con frecuencia, se apagará la indicación «Ready» y el aparato tendrá que volver a calentarse.

Indicación sobre la seguridad:

10. Después de aproximadamente dos horas de funcionamiento, el aparato cambia al modo de espera por razones de seguridad. Para reanudar el funcionamiento, pulse la tecla «Power» y vuelva a seleccionar el programa deseado.

Medición de temperatura:

11. Tenga en cuenta que los termómetros de infrarrojos suelen tener dificultades para medir correctamente las altas temperaturas del horno de pizza, y que las mediciones con el aparato abierto suelen ser inexactas. En caso de dudas, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente con el fin de obtener información detallada acerca del control de temperatura.

Entre los procesos de horneado:

12. Espere 3 o 4 minutos entre cada proceso de horneado para asegurarse de que se alcanza el calor necesario.

Desconectar el aparato:

13. Después de terminar la preparación, desconecte el aparato mediante la tecla «Power». El ventilador seguirá funcionando durante algún tiempo para enfriar el aparato. En caso necesario, abra la puerta para acelerar este proceso.
14. Después de que el ventilador se haya apagado, retire el enchufe de red de la toma de corriente para apagar completamente el aparato.
15. Deje siempre enfriar el aparato antes de proceder a su limpieza o almacenamiento.

LIMPIEZA Y CUIDADO



Después del uso y antes de la limpieza se debe desconectar el aparato y retirar el enchufe de la toma de corriente.
Deje enfriar el aparato y la piedra para pizza completamente. No utilice nunca esponjas abrasivas que contengan metal para limpiar el aparato. Existe peligro de descarga eléctrica.
El aparato no debe ser sumergido en agua o en otro líquido.
¡Precaución! ¡Tenga cuidado con los bordes afilados al manipular el aparato y con el deslizador de la piedra para pizza!

1. Deje que la piedra para pizza se enfríe completamente en el horno antes de limpiarla. De este modo, se evitan los cambios bruscos de temperatura que pueden dañar la piedra.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

2. Elimine los restos de comida quemada con una espátula de madera o una rasqueta de vitrocerámica. Proceda con cuidado y no rasque. Los arañazos en la piedra pueden hacer que los restos de comida se quemen profundamente en la piedra durante el siguiente horneado.
3. Por ello, limpie la piedra para pizza con cuidado con un paño bajo agua corriente. Utilice agua tibia para evitar cambios bruscos de temperatura también en este caso. No utilice nunca detergente ni otros productos de limpieza y no limpie nunca la piedra para pizza en el lavavajillas ni con un limpiador de alta presión.
4. La piedra para pizza está hecha de un material natural que puede decolorarse a pesar de la limpieza periódica. Esto no influye en el funcionamiento del aparato y no es motivo de reclamación.
5. Tenga en cuenta que, después de un breve tiempo de uso, se forma una cierta pátina, es decir, una capa que puede cubrir la cámara de cocción. Esta pátina no influye en el funcionamiento del aparato y, por lo tanto, no es motivo de reclamación.
6. Limpie el aparato por dentro y por fuera con un paño húmedo y un poco de detergente y repase con un paño humedecido con agua limpia. Asegúrese de que no pueda penetrar agua en el aparato. A continuación, seque minuciosamente el aparato.
7. Indicación: Ocasionalmente, puede formarse algo de condensación detrás del cristal de la puerta. Esto es así por razones técnicas y no es un motivo de reclamación. Normalmente, esta agua se evapora después de otros procesos de horneado a alta temperatura.
8. Una limpieza periódica prolonga considerablemente la vida útil del aparato.
9. Guarde el aparato en un lugar seco y protegido contra el polvo. En caso de no utilizarlo durante un tiempo prolongado, recomendamos guardarlo en la caja original.

Limpie todos los accesorios después de su uso para evitar la acumulación de restos de comida y prolongar la vida útil de los accesorios.

Pala de pizza

10. ¡La pala de pizza no es apta para el lavavajillas! Limpie la pala de pizza con agua de fregar después de cada uso. No utilice productos de limpieza u objetos agresivos o abrasivos. Secar bien y guardar en un lugar seco y limpio.

Retirar el riel de piedra para pizza

11. Abra la puerta del aparato.
12. Extraiga la piedra para pizza una vez enfriada.
13. Desenganche los salientes delanteros del riel de piedra para pizza de las bisagras situadas en la parte interior de la puerta. Esto es más fácil si levanta ligeramente la puerta por un lado con ambas palmas de las manos y desengancha el riel con los dedos. Extraiga con cuidado el soporte de los carriles guía del interior.
14. Limpie el interior del aparato con un paño húmedo y séquelo a continuación.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Insertar el soporte de la piedra para pizza

15. Abra la puerta del aparato.
16. Sujete el soporte de la piedra para pizza con el borde protector hacia arriba y las dos ruedas grandes hacia el aparato e introduzca con cuidado las dos ruedas en los carriles guía situados a la derecha y a la izquierda de la cámara de cocción. Cierre ligeramente la puerta y coloque las ruedas pequeñas delanteras en los ganchos situados en el interior de la puerta. Compruebe que el riel se desplaza suavemente cerrando la puerta con cuidado.
17. Abra de nuevo la puerta y vuelva a introducir la piedra para pizza.

PIZZA NAPOLITANA

El horno para pizzas Enzo alcanza temperaturas mucho más elevadas que los equipos de cocina convencionales. Le rogamos que lo tenga en cuenta cuando manipule el aparato, especialmente cuando utilice alimentos como aceite o harina. Asegúrese de que ciertas partes del aparato tanto el interior como el exterior se calientan mucho y existe peligro de quemaduras si las toca. Además, los alimentos pueden quemarse rápidamente durante el funcionamiento, por lo que es necesario vigilarlos constantemente durante el proceso de horneado.

Una pizza perfecta empieza con la masa ideal. Por lo tanto, tenga en cuenta las siguientes indicaciones y pruebe distintas variaciones hasta que encuentre la receta de pizza perfecta para usted.

Consejo: Por supuesto, sus recetas anteriores también se pueden preparar en el horno de pizza. Únicamente tiene que comprobar qué ajuste de temperatura y tiempo es necesario.

La pizza napolitana, ahora reconocida como Patrimonio de la Humanidad, se considera la masa de pizza original y, en esta forma protegida, consta de solo 4 o 5 ingredientes: Harina, agua, sal, levadura y... tiempo. Se ha escrito mucho sobre la masa de pizza perfecta. A día de hoy, sigue habiendo opiniones divergentes sobre cuál es realmente la mejor receta. Por eso, a continuación, queremos presentarle una receta básica clásica y sencilla cuyo éxito está garantizado y que ya se acerca mucho a la pizza «perfecta». Antes de nada, aclaremos algunas cosas importantes:

La hidratación es la proporción de agua y harina. Por ejemplo, si utilizamos 1 kg de harina y añadimos 600 ml de agua, la masa tendrá una hidratación del 60 %. Cuanto mayor sea la proporción de agua en la masa, más blanda y aireada quedará. Sin embargo, si la masa está demasiado húmeda, es más difícil trabajarla. Por tanto, para simplificar, en esta receta básica trabajamos con una cantidad de agua del 60 % (es decir, 300 ml de agua por 500 g de harina). Ahora bien, con un poco de práctica, también puede intentarlo con un 65 % de hidratación.

Para que la masa pueda absorber un alto contenido de agua, necesitamos la harina adecuada. El tipo de harina 405 más común en Alemania tiene el grado de molienda adecuado, pero le faltan minerales, sobre todo proteínas. Para esta receta necesitamos un contenido proteínico de 12–13 g por 100 g de harina, que es lo que contienen la mayoría de las harinas para pizza de tipo 00

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

(Tipo 00). Las harinas para pizza de tipo 00 se pueden adquirir en la mayoría de las tiendas de alimentación bien surtidas, y con menos frecuencia en las tiendas de descuento.

Ingredientes para 3 pizzas:
500 g de harina tipo 00, 300 g de agua helada (mejor pesarla que medirla), 0,5-1 g de levadura fresca (equivalente a una bolita de 8-10 mm de diámetro), 15 g de sal marina

Disuelva primero la sal en el agua. Añada la levadura y la harina y amáselo todo. Si desea amasar la masa con las manos, deberá hacerlo durante al menos 25-30 minutos. Esto es importante, dado que el amasado crea la estructura de gluten que hace que la masa sea elástica. Si no amasa el tiempo suficiente, puede romperse la masa de pizza más tarde.

Como alternativa al amasado a mano, también se puede amasar la masa a baja velocidad con un robot de cocina durante unos 10 minutos. Durante este proceso, sin embargo, se debe prestar atención a la temperatura de la masa y, si es necesario, medirla con un termómetro de punción. La temperatura no debe superar los 25 °C para que la levadura no haga efecto demasiado pronto. También se puede saber si la masa tiene la consistencia adecuada mediante la llamada «prueba de la ventana», en la que se estira lentamente una parte de la masa hasta que casi se puede ver a través de ella, pero la masa no se rompe.

Una vez amasada la masa, se forma una bola compacta, se coloca en un bol y se cubre con una tapa o film transparente. Algunas recetas de masa napolitana dejan ahora reposar la masa en la nevera unas 24 horas antes de que comience el llamado «primer levado» a temperatura ambiente y solo entonces empieza a trabajar la levadura. Sin embargo, en nuestra receta básica para principiantes, empezamos directamente con el «primer levado» dejando que la masa suba durante 12–14 horas a temperatura ambiente. Tras el «primer levado» se divide la masa en 3 trozos del mismo tamaño, se estira con un rodillo y se coloca en un recipiente ligeramente más ancho y cubierto para el denominado «segundo levado». En este punto, se debe espolvorear la base con un poco de harina (o sémola) y no se deben colocar los trozos de masa demasiado juntos, ya que los trozos de masa subirán un poco. Después de unas 10–12 horas, nuestra masa de pizza napolitana estará lista para su posterior procesamiento.

Ahora podrá sacar los trozos de masa individualmente y darles forma. IMPORTANTE: No utilice un rodillo de cocina, dado que, de lo contrario, todo el aire que se ha formado durante 24 horas se expulsará de la masa. En su lugar, coloque el trozo de masa sobre una superficie de trabajo ligeramente enharinada y aplástelo lentamente con la punta de los dedos desde el interior hacia el exterior, pero deje el borde sin trabajar para que quede especialmente esponjoso y adquiera la forma típica. En el siguiente paso, coja la pizza con las manos y sepárela lentamente por todo el contorno

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

con el dorso de las manos. Combinando los dos pasos, se obtiene gradualmente una forma uniforme con una base bastante fina y un borde ancho. Ahora, coloque la pizza con su forma definitiva sobre una pala de pizza ligeramente enharinada y cúbrala con ingredientes a su gusto. La pizza napolitana tradicional siempre se cubre primero con una fina capa de salsa de tomate, después con mozzarella escurrida y troceada (o mozzarella de búfala) y, como capa superior, con cualquier otro ingrediente. A continuación, hornee la pizza con los ingredientes en el horno de pizza precalentado a 500 °C durante unos 2 minutos. ¡Buon appetito!



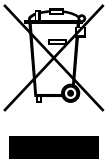
Copyright UNOLD AG | www.unold.de

CONDICIONES DE GARANTIA

Concedemos una garantía de 24 meses, 12 meses en el caso de uso comercial, a partir de la fecha de compra de este aparato de la marca UNOLD, para aquellos daños que se demuestren debidos a defectos de fábrica con un uso conforme a lo previsto. Dentro del período de garantía, subsanaremos los defectos de material y de fabricación mediante la reparación o el cambio a nuestra discreción. Nuestros servicios de garantía se aplican exclusivamente a los dispositivos vendidos en Alemania y Austria. Para otros países, póngase en contacto con el importador responsable. Por favor, envíe bien embaladas las unidades para las que se reclama la eliminación de un defecto junto con una copia de la factura de compra (la factura debe ser impresa, no manual) en la que debe figurar la fecha de compra, así como una descripción del defecto, a nuestro servicio de atención al cliente. Puede imprimir una hoja de devolución en nuestro sitio web https://unold.de/pages/rucksendungen (solo para envíos de Alemania y Austria). Quedan excluidos de la garantía los daños debidos al desgaste, la manipulación incorrecta y el incumplimiento de las instrucciones de mantenimiento y cuidado. La garantía queda anulada si la unidad es reparada o manipulada por terceros. Esta garantía del fabricante no limita sus derechos legales ni sus reclamaciones contra el vendedor o distribuidor derivadas del contrato de compraventa de conformidad con las disposiciones del Código Civil alemán (BGB). Sus derechos legales como consumidor, en concreto sus derechos de garantía y las reclamaciones legales por defectos según §§ 437 y siguientes del BGB, no se verán afectados.

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

DISPOSICIÓN/PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



Nuestros aparatos se fabrican con un alto nivel de calidad por un largo período de uso. El mantenimiento regular y las reparaciones de tipo técnico a través de nuestro servicio al cliente pueden prolongar la duración del aparato. Cuando un aparato está defectuoso y ya no puede repararse, por favor considere en la disposición final los siguientes puntos: Este producto no puede ser eliminado junto a la basura domiciliaria. Existe la obligación legal de eliminar los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), así como las pilas y acumuladores, por separado de la basura doméstica. Puede reconocer estos residuos por el símbolo del cubo de basura tachado (símbolo RAEE). Usted debe entregar este producto a un lugar oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos. Mediante la clasificación por separado y el reciclaje de productos residuales, Usted contribuye a proteger los recursos naturales y asegura que el producto sea eliminado de forma salubre y acorde con el medio ambiente.

Las recetas del presente manual de instrucciones han sido cuidadosamente seleccionadas y probadas tanto por sus autores como por UNOLD AG quienes, no obstante, no asumen garantía alguna. Queda explícitamente excluida cualquier responsabilidad de los autores y UNOLD AG o sus delegados por daños personales, materiales y patrimoniales.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

INSTRUKCJA OBSŁUGI MODELU 68916

PRZEDMOWA

Dziękujemy serdecznie za zakup produktu firmy Unold. Prosimy o uważne zapoznanie się z instrukcją obsługi. Pomoże to Państwu szybko zapoznać się ze wszystkimi funkcjami nowo zakupionego pieca do pizzy (w dalszej części tekstu nazywanej „urządzeniem").

Proszę dopilnować, aby każdy, kto będzie korzystać z urządzenia, zajmować się jego czyszczeniem lub konserwacją, zapoznał się z instrukcją i się do niej stosował. W żadnym wypadku nie należy przekazywać urządzenia innej osobie bez dołączonej instrukcji obsługi.

Z pytaniami, na które nie uda się znaleźć wyczerpującej odpowiedzi w instrukcji obsługi, lub z problemami technicznymi proszę zwracać się do naszego serwisu klienta lub do swojego sprzedawcy.

DANE TECHNICZNE

Moc:	1.765-2.100 W, 220-240 V~, 50–60 Hz
Wymiary:	ok. 55,7 x 50 x 29,9 cm (szer./gł./wys.)
Ciężar:	ok. 15,2 kg
Długość kabla:	ok. 90 cm
Obudowa:	sal nierdzewna
Kamień do pizzy:	wyjmowany, z kordierytu, średnica ok. 33 cm
Komora pieczenia:	ok. 32 x 34 x 9 cm, z oświetleniem wnętrza
Wyposażenie:	ochrona IPX4 do bezpiecznego stosowania w pomieszczeniach i na zewnątrz, automatycznie obracający się kamień do pizzy, 3-krotnie oszklone drzwiczki, oddzielnie ustawiana temperatura na górze i na dole w zakresie 150–500°C
Akcesoria:	instrukcja obsługi, zeszyt z przepisami, kamień do pizzy, łopatka do pizzy
Zastrzegamy sobie prawo do błędów i zmian w wyposażeniu, zastosowanej technice, kolorystyce i wzornictwie	

CE

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

OBJAŚNIENIE SYMBOLI



Symbol ten oznacza ewentualne niebezpieczeństwa, które mogą prowadzić do obrażeń lub uszkodzenia urządzenia.



Symbol ten wskazuje na ewentualne niebezpieczeństwo poparzenia. Zawsze postępować tutaj ze szczególną ostrożnością.

DLA WŁASNEGO BEZPIECZEŃSTWA

Prosimy o uważne zapoznanie się z poniższymi wskazówkami i zachowanie instrukcji do wykorzystania w przyszłości.

Ogólne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa/domownicy

1. Urządzenie nie może być używane przez dzieci, nawet pod nadzorem. Osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i/lub wiedzy mogą korzystać z urządzenia wyłącznie, jeśli zostały wyraźnie poinstruowane i w pełni zrozumiały wynikające z tego zagrożenia.
2. Urządzenie nie może służyć dzieciom do zabawy.
3. Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci, niezależnie od wieku, i zawsze muszą być wykonywane przez osobę dorosłą.
4. Urządzenie i kabel należy przechowywać poza zasięgiem dzieci poniżej.
5. Materiał opakowania nie służy do zabawy – istnieje ryzyko uduszenia! Dlatego materiał opakowania nie może dostać się w ręce dzieci.
6. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytkowania w gospodarstwach domowych lub w podobnych miejscach, jak np.
   - aneksy kuchenne w sklepach, biurach lub innych miejscach pracy,
   - w gospodarstwach rolnych,

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

- do użytkowania przez gości w hotelach, motelach lub innego rodzaju obiektach noclegowych, w pensjonatach prywatnych lub domach wakacyjnych.

Bezpieczne korzystanie z energii elektrycznej

7. Urządzenie można podłączać wyłącznie do źródła prądu zmiennego o napięciu wskazanym na tabliczce znamionowej.
8. Zalecane jest zastosowanie osobnego obwodu elektrycznego do zasilania urządzenia. W razie wątpliwości należy zapytać o radę wykwalifikowanego specjalistę.
9. Zabrania się eksploatacji tego urządzenia z wykorzystaniem zewnętrznego zegara sterującego lub układu zdalnego sterowania.
10. Odradzamy używania przedłużacza. Jeśli jednak zdecydują się Państwo na użycie przedłużacza, musi on być zgodny z obowiązującymi normami bezpieczeństwa i pod żadnym pozorem nie wolno przekraczać określonej maksymalnej obciążalności prądowej przewodu. Zawsze należy całkowicie odwijać stosowany przedłużacz!
11. Nie wkładać do urządzenia metalowych folii, bo grozi to porażeniem prądem!
12. Ze względów bezpieczeństwa elektrycznego pod żadnym pozorem nie wolno nie zanurzaj urządzenia ani przewodu zasilającego w wodzie lub innych płynach.
13. Ze względów bezpieczeństwa elektrycznego nie należy myć urządzenia w zmywarce.
14. Przełączniki i przewód zasilający nie mogą stykać się z wodą ani innymi płynami. Gdyby jednak do tego doszło, przed ponownym użyciem wszystkie części muszą być całkowicie suche.
15. Nie zawijać przewodu zasilającego wokół urządzenia i unikać jego zaginania. Grozi to uszkodzeniem przewodu.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

16. Po użyciu oraz przed przystąpieniem do czyszczenia wypinać wtyczkę sieciową z gniazdka. W żadnym wypadku nie pozostawiać bez nadzoru urządzenia z wtyczką sieciową wpiętą do gniazdka.
17. Kabel wolno wyciągać z gniazdka tylko za wtyczkę, nigdy za sam kabel.
18. Pod żadnym pozorem nie dotykać urządzenia ani przewodu zasilającego mokrymi rękami.
19. Urządzenie zostaje całkowicie wyłączone dopiero po odłączeniu od sieci poprzez wyciągnięcie wtyczki.

Obchodzenie się z kamieniem do pizzy

20. Kamienia do pizzy w żadnym wypadku nie wolno zanurzać w wodzie. Grozi to uszkodzeniem kamienia.
21. Nigdy nie czyścić kamienia do pizzy płynem do zmywania naczyń. Płyn do zmywania naczyń może przeniknąć przez pory kamienia i przedostać się później na żywność.
22. Nie czyścić kamienia do pizzy ostrymi narzędziami ani myjką wysokociśnieniową. Może to spowodować zadrapania na powierzchni, w które mogłyby potem wnikać resztki potraw.
23. Nie używać do kamienia do pizzy środków dezynfekcyjnych. Dezynfekcja kamienia nie jest potrzebna ze względu na wysokie temperatury panujące w piecu.

Bezpieczne ustawienie i obsługa urządzenia

24. Ze względów bezpieczeństwa pod żadnym pozorem nie wolno stawiać urządzenia na gorących powierzchniach, na płytach metalowych ani na mokrym podłożu.
25. Ze względu na niebezpieczeństwo pożaru urządzenia nie wolno montować w szafach ani też eksploatować we wnękach mebli!
26. Do urządzenia i do wtyczki sieciowej musi być zawsze zapewniony swobodny dostęp, aby w razie potrzeby móc szybko odłączyć urządzenie od sieci.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

27. Urządzenie należy ustawić tak, aby zostawić z boku co najmniej 10 cm odstępu od innych przedmiotów i co najmniej 15 cm nad nim.
28. Zabrania się eksploatowania urządzenia i przewodu zasilającego blisko palącego się ognia lub naczyń z wodą.
29. W żadnym wypadku nie ustawiać urządzenia w pomieszczeniach, w których temperatura może spaść poniżej zera.
30. Podobnie nigdy nie należy umieszczać w komorze pieczenia kartonu, plastiku, papieru ani innych łatwopalnych materiałów.
31. Ze względu na wysokie temperatury panujące w urządzeniu nie tłuszcz, należy używać papieru do pieczenia ani permanentnej folii do pieczenia. Zawsze należy usuwać folię i papier np. z mrożonek, nawet jeśli według producenta nadają się do pieczenia.
32. Z urządzenia powinno się korzystać wyłącznie na wolnej, równej i żaroodpornej powierzchni.
33. Urządzenie może być wykorzystywane jedynie do przyrządzania pizzy i tym podobnych wypieków o płaskim kształcie.
34. W żadnym wypadku nie wolno wkładać do komory pieczenia za dużych potraw do komory pieczenia, bo grozi to wybuchem pożaru.
35. Przewód zasilający nie może zwisać poza krawędź powierzchni roboczej, bo może to prowadzić do wypadków, np. gdy za przewód pociągnie dziecko.
36. Przewód zasilający należy ułożyć w taki sposób, aby nie można go było pociągnąć ani się o niego potknąć.
37. Z pieca do pizzy należy korzystać wyłącznie w zamkniętych pomieszczeniach.
38. Urządzenie nie nadaje się do eksploatacji w pojazdach jakiegokolwiek rodzaju.
39. Pod żadnym pozorem nie przykrywać pracującego urządzenia i niczego na nim nie kłaść, aby nie doprowadzić do jego przegrzania.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

40. W żadnym wypadku nie wkładać folii aluminiowej do komory pieczenia urządzenia.
41. Nigdy nie kłaść przyborów kuchennych, łyżek itp. na otwartych drzwiczkach urządzenia.
42. Nigdy nie zostawiać drzwiczek urządzenia otwartych przez dłuższy czas podczas pracy, aby utrzymać ciepło wewnątrz urządzenia i w ten sposób zaoszczędzić energię.
43. Przed przystąpieniem do czyszczenia należy wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę z gniazdka i zaczekać na całkowite ostygnięcie urządzenia.
44. Z otwieranego urządzenia może wydostawać się gorąca para. Należy postępować z należytą ostrożnością.
45. Nie przesuwać urządzenia, dopóki pracuje, aby uniknąć obrażeń.
46. Wszyscy użytkownicy urządzenia, a zwłaszcza dzieci, muszą być świadomi niebezpieczeństwa poparzenia związanego z wydostającą się parą!
47. Obudowa, a zwłaszcza powierzchnia do pieczenia bardzo mocno się nagrzewają – niebezpieczeństwo poparzenia! Nie dotykać tych powierzchni ani w trakcie pracy ani po jej zakończeniu.
48. Aby uniknąć oparzeń, do otwierania urządzenia należy używać uchwytów do garnków lub rękawic kuchennych i dotykać jedynie uchwytu drzwi, .
49. Ze względów bezpieczeństwa urządzenie wyłącza się po pewnym czasie, o ile nie zostaną wprowadzone żadne ustawienia.
50. Aby uniknąć uszkodzeń, urządzenia nie wolno używać z akcesoriami innych producentów lub marek.
51. Nigdy nie pozostawiać łopatki do pizzy w piecu do pizzy, jeśli on pracuje – zagrożenie pożarowe.
52. Urządzenie, wtyczka i przewód zasilający wymagają systematycznych kontroli pod kątem zużycia lub uszkodzeń. W razie uszkodzenia kabla zasilającego lub innych części prosimy o odesłanie urządzenia lub

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

przewodu zasilającego celem sprawdzenia i naprawy do naszego serwisu klienta.

53. Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy mogą spowodować poważne zagrożenie dla użytkownika i skutkują wykluczeniem roszczeń z tytułu gwarancji.



W żadnym wypadku nie otwierać obudowy urządzenia. Istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem.



Urządzenie i kamień do pizzy w trakcie pracy i bezpośrednio po jej zakończeniu są bardzo gorące! Należy unikać wszelkiego kontaktu z gorącymi powierzchniami urządzenia ze względu na niebezpieczeństwo oparzenia.

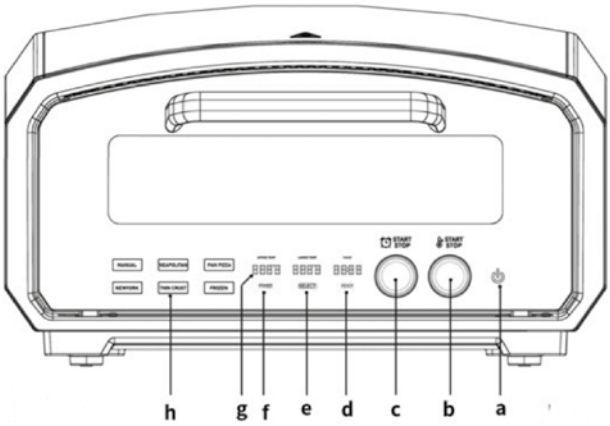
Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pieczenia w wysokich temperaturach ze względu na niebezpieczeństwo pożaru!

Nie dopuszczać dzieci w pobliże urządzenia!

Producent nie przejmuje odpowiedzialności za nieodpowiednie bądź wadliwe użytkowanie lub po przeprowadzonych naprawach przez nieautoryzowane zakłady bądź niekompetentne osoby.

OBJAŚNIENIE PANELU STEROWANIA

Wskazówka: obydwa regulatory obrotowe mają dodatkowo funkcję ciśnienia do uruchamiania określonych procesów.



Copyright UNOLD AG | www.unold.de

a	**Przycisk „Power”** Włącza lub wyłącza urządzenie. Wskazówka: po 20 minutach bez użycia przycisku urządzenie wyłączy się.
b	**Regulator obrotowy „Temperatura”** Do ustawiania żądanej temperatury od 150 do 500°C w krokach co 25°C.
c	**Regulator obrotowy „Timer“** Do wyboru żądanego czasu gotowania do maksymalnie 60 minut. Po upływie tego czasu rozlega się sygnał dźwiękowy, ale urządzenie się nie wyłącza.
d	**Kontrolka „Ready“** Świeci na zielono po osiągnięciu żądanej temperatury
e	**Przycisk „Select“** Do przełączania między temperaturą górną i dolną do indywidualnego ustawiania temperatury
f	**Kontrolka „Power“** Wskazuje, kiedy program został uruchomiony przez regulator obrotowy
g	**Wskazania wyświetlacza (od lewej do prawej):** ustawiona temperatura górna ustawiona temperatura dolna pozostały czas pracy
h	**Programy** Przyciski do poszczególnych programów. Wybrany program zapala się.

AKCESORIA



Łopatka do pizzy

Uwaga: Do wkładania pizzy do środka rozgrzanego urządzenia należy zawsze używać specjalnej łopatki do pizzy! W przypadku używania innej łopatki do pizzy niż dostarczona, należy zwracać uwagę, aby jej wielkość pasowała do pieca. Przy użyciu zbyt dużej łopatki nie uda się wsunąć pizzy w głąb pieca. Łopatkę do pizzy należy najpierw posypać odrobiną mąki. Mąki nie może być zbyt dużo, bo mogłaby ulec zapłonowi w bardzo wysokich temperaturach. Ułożyć rozwałkowane ciasto do pizzy na posypanej mąką łopatce. Udekorować pizzę, a potem wsunąć do pieca. Lekkie potrząsanie łopatką ułatwia zsuwanie się pizzy. **Łopatka do pizzy nie może pozostawać w piecu w trakcie pieczenia!**

Forma do pieczenia pizzy

Stosować do pizzy z patelni termiczną formę do pieczenia pizzy ze specjalistycznych sklepów. Za pośrednictwem naszego działu obsługi klienta można jednak również nabyć specjalne formy do pieczenia pizzy (nr art. 6881540), idealnie dostosowane do urządzenia.

Podczas pieczenia nigdy nie przykrywać formy do pieczenia pokrywką, folią ani innymi przedmiotami!

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

PROGRAMY

Zastosowanie programów

Program	Zastosowanie
Manual (własny program)	Ustawianie programu według własnego uznania
Neapolitana (pizza jak z pieca opalanego drewnem)	Klasyczny sposób przyrządzania, przewiewny wierzch, wysoka temperatura (bez użycia drewna lub drewnopodobnych dodatków)
Pan Pizza (pizza z patelni)	Tylko z formie do pieczenia (dostępnej w sprzedaży), puszyste ciasto, dużo dodatków, sos aż po brzegi, chrupiący spód
New-York (pizza w stylu nowojorskim)	Podobnie jak pizza z patelni, ale z cieńszym spodem i charakterystycznymi ciągliwymi kawałkami
Thin Crust (cienka i chrupiąca)	Do bardzo cienko rozwałkowanego ciasta, pizza na proszku do pieczenia
Frozen (mrożona)	Do mrożonej pizzy i mrożonych podpłomyków

Temperatury i czasy w poszczególnych programach

Wszystkie programu można ustawić do maksymalnej temperatury na górze i na dole 500°C oraz na czas pracy 60 minut.

	Ustawienie fabryczne		Ustawienie fabryczne
Program	**Temperatura na górze**	**Temperatura na dole**	**Czas**
Manual (własny program)	450 °C	450 °C	4 min.
Neapolitana pizza jak z pieca opala-nego drewnem)	500 °C	425 °C	1:30 min.
Pan Pizza (pizza z patelni)	250 °C	300 °C	7 min.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

	Ustawienie fabryczne		Ustawienie fabryczne
Program	**Temperatura na górze**	**Temperatura na dole**	**Czas**
New-York (pizza w stylu nowo-jorskim)	275 °C	300 °C	6 min.
Thin Crust (cienka i chrupiąca)	400 °C	300 °C	5 min.
Frozen (mrożona)	225 °C	300 °C	12 min.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



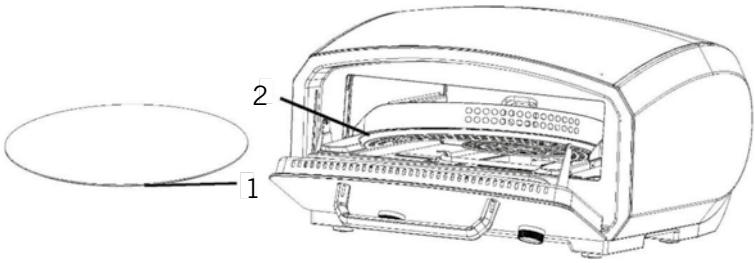


Przy pierwszym użyciu może wydobywać się trochę dymu. Jest to normalne zjawisko i nie stanowi powodu do reklamacji.
Urządzenie i kamień do pizzy w trakcie pracy i bezpośrednio po jej zakończeniu są bardzo gorące! Należy unikać wszelkiego kontaktu z gorącymi powierzchniami urządzenia ze względu na niebezpieczeństwo oparzenia!
Należy pamiętać: Kamień do pizzy nie może być naoliwiony. Oliwienie może spowodować powstawanie niechcianego dymu i zapachów oraz uszkodzenia kamienia do pizzy.
Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas stosowania wysokich temperatur ze względu na niebezpieczeństwo pożaru!
Nie dopuszczać dzieci w pobliże urządzenia!

1. Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe oraz wszelkie zabezpieczenia transportowe (ale zostawić tabliczkę znamionową!) z urządzenia i kamienia do pizzy. Pamiętać, że materiał z opakowania nie może dostać się w ręce dzieci – niebezpieczeństwo uduszenia! Utylizować materiał z opakowania zgodnie z lokalnymi przepisami. Zalecamy zachowanie opakowania do bezpiecznego przechowywania urządzenia przy dłuższym okresie bez użytkowania.
2. Jeśli wtyk jest zabezpieczony osłoną, należy ją zdjąć. Zutylizować osłonę niezwłocznie, aby uniknąć niebezpieczeństwa uduszenia, w szczególności dla dzieci i zwierząt.
3. Sprawdzić urządzenie pod kątem widocznych uszkodzeń. Nie używać uszkodzonego urządzenia, w takim przypadku zwrócić się do naszego działu obsługi klienta.
4. Upewnić się, że wszystkie elementy akcesoriów są dostępne.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

5. Urządzenie może być stosowane w pomieszczeniach oraz w zabezpieczonym obszarze zewnętrznym.
6. Delikatnie przetrzeć kamień do pizzy wilgotną szmatką bez dodatku detergentu, aby usunąć pozostałości produkcyjne. Kamień następnie musi zostać całkowicie osuszony. Uwaga: Detergent może prowadzić do uszkodzenia powierzchni kamienia. Przestrzegać wszystkich wskazówek zawartych w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja".
7. Wsunąć kamień do pizzy (1) w suwnicę do kamienia do pizzy (2).
8. Wytrzeć obudowę wilgotną ścierką i dokładnie wysuszyć.
9. Przed pierwszym użyciem puste urządzenie należy rozgrzewać przez 20 minut w celu usunięcia ewentualnych pozostałości produkcyjnych. Zwrócić uwagę na dobrą wentylację pomieszczenia,



jeśli we wnętrzu znajduje się urządzenie.

10. Włożyć wtyczkę sieciową do gniazdka.
11. Rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy. Wszystkie kontroli zapalą się a następnie zgasną. Przycisk „Power" zapala się.
12. Nacisnąć przycisk „Power".
13. Napis programu „Manuel" miga. Na wyświetlaczu zaświecą się temperatury „450°C" i czasu „4:00".
14. Nacisnąć regulator obrotowy „Temperatura".
15. Oświetlenie komory pieczenia włącza się, urządzenie nagrzewa się i rozpoczyna się proces przyprawiania. Wentylator załącza się. Ten proces trwa około 30 minut.
16. Po zakończeniu procesu rozlegnie się trzykrotnie sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się napis „Ready".
17. Należy wówczas wyłączyć urządzenie przyciskiem „POWER" i pozostawić do ostygnięcia.
18. Wentylator pracuje jeszcze przez jakiś czas.
19. Urządzenie jest już gotowe do pracy.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

OBSŁUGA



Urządzenie i kamień do pizzy w trakcie pracy i bezpośrednio po jej zakończeniu są bardzo gorące! Należy unikać wszelkiego kontaktu z gorącymi powierzchniami urządzenia ze względu na niebezpieczeństwo oparzenia! Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pieczenia w wysokich temperaturach ze względu na niebezpieczeństwo pożaru! Nie dopuszczać dzieci w pobliże urządzenia! Kamień do pizzy nie może być naoliwiony. Oliwienie może spowodować powstawanie niechcianego dymu i zapachów oraz uszkodzenia kamienia do pizzy. Ze względu na wysokie temperatury panujące w urządzeniu nie należy używać papieru do pieczenia ani permanentnej folii do pieczenia. Zawsze należy usuwać folię i papier np. z mrożonek, nawet jeśli według producenta nadają się do pieczenia.

Przygotowanie urządzenia

Włączanie urządzenia:

1. Nacisnąć przycisk „Power", aby włączyć urządzenie.
2. Wskazówka: jeśli urządzenie jest włączone i przez dłuższy czas nie zostaną wprowadzone żadne dane, przejdzie ono automatycznie do trybu oczekiwania. W takim przypadku trzeba ponownie włączyć urządzenie, aby wprowadzać dane.

Wybór programu:

3. wybrać żądany program, naciskając odpowiedni przycisk programu.

Dostosowanie temperatury (opcjonalnie):

4. aby zmienić wstępnie ustawioną temperaturę, należy postępować w poniższy sposób:
5. nacisnąć przycisk „Select" raz, aż wskaźnik temperatury na górze zacznie migać.
6. Ustawić żądaną temperaturę, obracając regulator obrotowy „Temperatura".
7. Nacisnąć przycisk „Select" ponownie, aż wskaźnik temperatury na górze zacznie migać.
8. Ustawić również tutaj żądaną temperaturę za pomocą regulatora obrotowego „Temperatura".
9. Różnica temperatur między górnym a dolnym źródłem ciepła nie może przekraczać 100 °C. Jeśli ustawiona zostanie większa różnica, urządzenie automatycznie dostosuje temperatury.

Rozpoczynanie procesu podgrzewania:

10. nacisnąć regulator obrotowy „Temperatura", aby rozpocząć proces podgrzewania.
11. Po uzyskaniu ustawionej temperatury zapala się zielony wskaźnik „Ready" na panelu obsługi.

Dostosowanie czasu pracy timera (opcjonalnie):

12. w razie konieczności można zmieniać ustawiony wstępnie czas pracy timera, ustawiając regulator obrotowy „Timer" na żądany czas pracy programu.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

13. Po upływie czasu rozlegnie się kilka razy sygnał dźwiękowy. Nie ma on wpływu na daną ustawioną funkcję, lecz służy jedynie jako przypomnienie.

Zapisywanie ustawień:

14. wprowadzone ustawienia zostają zachowane, również po wyłączeniu urządzenia. Po wyciągnięciu wtyczki sieciowej te zmiany zostają usunięte i aktywują się ponownie ustawienia fabryczne.
15. **Informacja o powstającym dymie: ze względu na kompaktową konstrukcję urządzenia może się zdarzyć, że z drzwiczki, w szczególności z jednej strony, będzie wydobywać się nieco dymu. Ma to na celu zminimalizowanie wydostawania się dymu podczas otwierania drzwiczek.**

Przygotowanie pizzy:

1. Otworzyć drzwiczki urządzenia i przy użyciu łopatki wsunąć udekorowaną pizzę na rozgrzany kamień do pizzy. Uwaga: urządzenie oraz kamień do pizzy są bardzo gorące!
2. Zamknąć drzwiczki urządzenia.
3. Nacisnąć w razie potrzeby regulator obrotowy „Timer“, aby aktywować licznik czasu. Pozostały czas pojawi się na wyświetlaczu.

W trakcie wypiekania:

4. w czasie wypiekania można dostosowywać ustawienia temperatury, w razie potrzeby urządzenie rozgrzewa się wówczas ponownie. Regularnie należy sprawdzać pizzę, aby upewnić się, że piecze się równomiernie i osiąga pożądany stopień pieczenia. W zależności od temperatury pizza może być gotowa szybko. Czas pieczenia zmienia się w zależności od rodzaju ciasta oraz ilości i grubości dodatków. Cienko obłożona pizza może być gotowa już po około dwóch minutach, grubiej obłożona pizza potrzebuje ewentualnie nieco dłuższego czasu.

Koniec wypiekania:

5. po upływie czasu ustawionego na liczniku czasu rozlega się wielokrotny sygnał dźwiękowi i wskaźnik czasu wraca do wskazania wyjściowego.
6. Ważne: nawet jeśli rozlegnie się sygnał dźwiękowy, wypiekanie trwa dalej po upływie ustawionego czasu.

Wyjmowanie pizzy:

7. otworzyć drzwiczki urządzenia i wyjąć ostrożnie pizzę za pomocą łopatki do pizzy. Zwracać uwagę, że zarówno urządzenie, jak też sama pizza są bardzo gorące. Następnie zamknąć z powrotem drzwiczki urządzenia.
8. Przed podaniem krótko schłodzić pizzę.

Przygotowanie kolejnych pizz:

9. w razie potrzeby przygotować kolejne pizze. Należy pamiętać, że częste otwieranie drzwiczek piekarnika powoduje zgaśnięcie wskaźnika „Ready” i konieczność ponownego rozgrzania urządzenia.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Wskazówka dotycząca bezpieczeństwa:

10. po około dwóch godzinach pracy urządzenie przełącza się ze względów bezpieczeństwa na tryb czuwania. Aby kontynuować pracę, należy nacisnąć przycisk „Power" i wybrać ponownie żądany program.

Pomiar temperatury:

11. należy pamiętać, że termometry na podczerwień często mają problemy z prawidłowym pomiarem wysokich temperatur w piecu do pizzy, a pomiary otwartego urządzenia często są niedokładne. W razie braku pewności należy skontaktować się z naszym działem obsługi klienta, aby uzyskać dokładniejsze informacje o monitorowania temperatury.

Między wypiekaniem:

12. odczekać 3–4 minuty między poszczególnymi procesami wypiekania, aby mieć pewność, że uzyskana została niezbędna temperatura.

Wyłączanie urządzenia:

13. po zakończeniu przygotowywania należy wyłączyć urządzenie przyciskiem „Power". Wentylator pracuje jeszcze przez jakiś czas, aby schłodzić urządzenie. Otworzyć w razie potrzeby drzwiczki, aby przyspieszyć ten proces.
14. Po wyłączeniu wentylatora wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka, aby całkowicie wyłączyć urządzenie.
15. Zawsze odczekać na ostygnięcie urządzenia, zanim będzie można kontynuować czyszczenie lub przechowywanie.

CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA



Po użyciu i przed czyszczeniem wyłączyć urządzenie i wypiąć wtyczkę sieciową.
Zaczekać, aż urządzenie i kamień do pizzy całkowicie ostygną.
Pod żadnym pozorem nie używać do czyszczenia obudowy gąbek szorujących z zawartością metalu. Grozi to porażeniem prądem.
Zabrania się zanurzania urządzenia w wodzie lub w jakiejkolwiek innej cieczy.
Przestroga! Uważać na ostre krawędzie podczas wykonywania czynności w urządzeniu i z suwnicą do kamienia do pizzy!

1. Kamień do pizzy pozostawić w piecu do całkowitego ostygnięcia. Uniknie się w ten sposób nagłych wahań temperatury, które mogą uszkodzić kamień.
2. Usunąć przypalone resztki jedzenia drewnianą szpatułką lub skrobaczką do szkła ceramicznego. W trakcie tej czynności należy zachować ostrożność, aby nie zarysować powierzchni. Zadrapania w kamieniu mogą sprawić, że podczas następnego pieczenia resztki jedzenia wtopią się głęboko pod powierzchnię kamienia.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

3. Następnie delikatnie wytrzeć kamień do pizzy ściereczką pod bieżącą wodą. Używać letniej wody, aby uniknąć tutaj nagłych zmian temperatury. Pod żadnym pozorem nie używać płynu do mycia naczyń ani innych środków czyszczących i w żadnym wypadku nie czyść kamienia do pizzy w zmywarce lub myjką wysokociśnieniową.
4. Kamień do pizzy jest wykonany z naturalnego materiału, który może się odbarwiać mimo regularnego czyszczenia. Nie odbija się to negatywnie na funkcji urządzenia i nie stanowi powodu do reklamacji.
5. Należy pamiętać, że po krótkim czasie powstaje warstwa patyny, czyli nalot pokrywający komorę pieczenia. Patyna nie ma wpływu na sposób działania urządzenia i dlatego nie stanowi powodu do reklamacji.
6. Proszę przetrzeć urządzenie w środku i na zewnątrz wilgotną ściereczką z odrobiną płynu do mycia naczyń i wytrzeć ściereczką zwilżoną czystą wodą. Uważać, aby do urządzenia nie dostała się woda. Następnie dokładnie wysuszyć urządzenie.
7. Wskazówka: Za szkłem drzwiczek mogą niekiedy pojawiać się niewielkie ilości skroplin. Jest to uwarunkowane technicznie zjawisko i nie stanowi powodu do reklamacji. Z reguły woda ta odparowuje po dalszych procesach pieczenia w wysokich temperaturach.
8. Regularne czyszczenie znacząco przedłuża żywotność urządzenia.
9. Na koniec schować urządzenie w suchym i niezakurzonym miejscu. Nieużywane przez dłuższy czas urządzenie najlepiej przechowywać w oryginalnym kartonie.

Czyścić wszystkie elementy akcesoriów po każdym użyciu, aby uniknąć gromadzenia resztek jedzenia oraz wydłużyć żywotność akcesoriów.

Łopatka do pizzy

10. Łopatka do pizzy nie jest przystosowana do zmywarek! Czyścić łopatkę do pizzy po każdym użyciu w wodzie do mycia. Nie używać ostrych i trących środków czyszczących ani przedmiotów. Dobrze wysuszyć i przechowywać w suchym czystym miejscu.

Wyjmowanie suwnicy do kamienia do pizzy

11. Otworzyć drzwiczki urządzenia.
12. Wyjąć schłodzony kamień do pizzy.
13. Wyczepić przednie noski suwnicy kamienia do pizzy z uchwytów po wewnętrznej stronie drzwiczek. Jest to łatwiejsze po nieznacznymi podniesieniu drzwiczek z boku dwoma kłąbami kciuka i wyczepieniu suwnicy palcami. Wyciągnąć uchwyt ostrożnie z szyn prowadzących we wnętrzu.
14. Czyścić wnętrze urządzenia wilgotną ścierką, a następnie je wysuszyć.

Wkładanie uchwytu kamienia do pizzy

15. Otworzyć drzwiczki urządzenia.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

16. Przytrzymać uchwyt kamienia do pizzy z krawędzią blachy ochronne do góry i obydwiema dużymi rolkami do urządzenia oraz włożyć obydwie rolki ostrożnie w szyny prowadzące z prawej i lewej strony w komorze pieczenia. Zamknąć nieco drzwi i wstawić przednie małe rolki w haki po wewnętrznej stronie drzwiczek. Sprawdzić bezpieczny ruch suwnicy, ostrożnie zamykając drzwi.
17. Otworzyć drzwiczki jeszcze raz i włożyć ponownie kamień do pizzy.

PIZZA NEAPOLITAŃSKA

Piec do pizzy Enzo uzyskuje znacznie wyższe temperatury niż typowe urządzenia do gotowania. Należy o tym pamiętać podczas korzystania z urządzenia, w szczególności przy stosowaniu artykułów spożywczych, takich jak olej lub mąka. Należy pamiętać, że niektóre części urządzenia – we wnętrzu oraz po stronie zewnętrznej – są bardzo gorące i dotknięcie grozi poparzeniami. Ponadto artykuły spożywcze mogą się szybko spalić podczas pracy, dlatego konieczna jest ciągła obserwacja w trakcie wypiekania.
Zaczątkiem perfekcyjnej pizzy jest idealne ciasto. Dlatego zachęcamy do stosowania się do poniższych wskazówek i wypróbowania różnych wariantów w poszukiwaniu własnego przepisu na perfekcyjną pizzę.
Wskazówka: W piecu można oczywiście przyrządzać pizzę według dotychczas stosowanych przepisów. Należy jedynie znaleźć metodą prób właściwe ustawienie temperatury i czasu.

Pizza Napoletana - obecnie wpisana na Listę Światowego Dziedzictwa UNESCO, jest uważana za oryginał wśród ciast do pizzy i w tej chronionej formie składa się tylko z 4 lub 5 składników: mąki, wody, soli, drożdży i .... czasu. O idealnym cieście na pizzę napisano już wiele rozpraw, a opinie co do tego, który przepis jest najlepszy, wciąż są podzielone. Dlatego poniżej chcielibyśmy przedstawić klasyczny i prosty podstawowy przepis, który gwarantuje sukces, a jednocześnie jest bardzo bliski „idealnej" pizzy. Najpierw omówmy kilka ważnych rzeczy:
stosunek ilości wody do mąki nazywamy hydracją. Jeżeli np. użyjemy 1 kg mąki i dodamy do niej 600 ml wody, hydracja ciasta będzie wynosić 60%. Im wyższa zawartość wody w cieście, tym ciasto robi się bardziej miękkie i przewiewne. Z drugiej strony zbyt wilgotne ciasto jest trudniejsze do przetworzenia. Dlatego, aby nie utrudniać zadania, w tym podstawowym przepisie zaczynamy od

Składniki na 3 pizze:
500 g mąki typu 00, 300 g lodowatej wody (odważyć zamiast odmierzyć), 0,5-1 g świeżych drożdży (odpowiada to małej kuleczce o średnicy 8-10 mm), 15 g soli morskiej

Najpierw rozpuścić sól w wodzie. Dodać drożdże, mąkę i wszystko zagnieść. Wybierając ręczną metodę zagniatania ciasto, należy poświęcić na tę czynność co najmniej 25–30 minut. Jest to ważne, ponieważ w trakcie ugniatania tworzy się struktura glutenu, dzięki czemu ciasto staje się elastyczne. Zagniatane niewystarczająco długo ciasto na pizzę może się później rozerwać.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Ciasto można również wyrabiać na niskim poziomie w robocie kuchennym przez około 10 minut. Wybierając taką metodę, trzeba jednak pilnować temperatury ciasta, mierząc ją termometrem wtykowym. Temperatura powinna wynosić maksymalnie 25°C, aby drożdże nie zaczęły pracować zbyt wcześnie. Właściwą konsystencję ciasta można również rozpoznać po tzw. „teście okna". Polega on na powolnym rozrywaniu kawałka ciasta. Rozciągane ciasto może stać się niemal przezroczyste, ale nie ma prawa się przerwać.

Po wyrobieniu ciasto formuje się w zwartą kulę, wkłada do miski i przykrywa pokrywką lub folią spożywczą. Niektóre przepisy na ciasto neapolitańskie przewidują pozostawienie go w lodówce na ok. 24 godziny, zanim rozpocznie się fermentacja wstępna w temperaturze pokojowej i zaczną pracować drożdże. Jednak w naszym podstawowym przepisie dla początkujących zaczynamy od razu od fermentacji wstępnej i pozostawiamy ciasto do wyrośnięcia w temperaturze pokojowej na 12–14 godzin. Po zakończeniu fermentacji wstępnej ciasto dzieli się na 3 równe części, wałkuje na okrągły kształt i umieszcza w nieco szerszym, przykrytym pojemniku na czas fermentacji końcowej. W tym przypadku spód należy posypać mąką (lub semolą), a kęsów ciasta nie należy układać zbyt blisko siebie, bo przecież obwód kęsów nieco wzrośnie. Po około 10–12 godzinach nasze ciasto na pizzę neapolitańską jest gotowe do dalszej obróbki.

Można teraz pojedynczo powyjmować kęsy ciasta i umieścić je w formie. WAŻNE: Proszę pod żadnym pozorem nie używać wałka do ciasta, w przeciwnym razie całe powietrze, które uformowało się w ciągu 24 godzin, zostanie z powrotem wyparte z ciasta. Zamiast tego lepiej umieścić kęs ciasta na lekko posypanej mąką powierzchni roboczej i powoli rozpłaszczyć go opuszkami palców, kierując się od środka na zewnątrz, ale pozostawiając krawędź nieobrobioną, aby nadal był bardzo puszysta i uzyskała typowy kształt. W następnym kroku bierze się pizzę w dłonie i powoli rozciąga ją grzbietami dłoni w kształt koła. W efekcie połączenia tych dwóch kroków stopniowo uzyskuje się równy kształt z dostatecznie cienkim spodem i szerokim brzegiem. Teraz trzeba umieścić gotową pizzę na lekko posypanej mąką łopatce do pizzy i udekorować dodatkami według uznania. Tradycyjna pizza neapolitańska jest zawsze pokryta cienką warstwą sosu pomidorowego oraz odsączoną i rozdrobnioną mozzarellą (lub mozzarellą bawolą). Warstwa wierzchnia składa się z dowolnie dobieranych składników. Następnie piecze się udekorowaną pizzę przez około 2 minuty w piecu do pizzy rozgrzanym do 500°C. Buon Appetito!

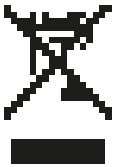
Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Przepisy zawarte w niniejszej instrukcji obsługi zostały starannie przemyślane i sprawdzone przez autorów i firmę UNOLD AG, ale udziela się z tego tytułu żadnej gwarancji. Odpowiedzialność ze strony autorów lub firmy UNOLD AG i ich agentów za szkody osobowe, materialne i straty finansowe jest wykluczona.

WARUNKI GWARANCJI

Na nasze urządzenie marki UNOLD udzielamy 24-miesięcznej – lub 12-miesięcznej gwarancji w przypadku użytku komercyjnego – licząc od daty zakupu. Gwarancja obejmuje uszkodzenia, które w przypadku użytkowania zgodnego z przeznaczeniem mogą zostać uznane jako wady fabryczne. W okresie gwarancji usuniemy wady materiałowe i produkcyjne poprzez naprawę lub wymianę według własnego uznania. Nasze gwarancje dotyczą wyłącznie urządzeń sprzedawanych w Niemczech i Austrii. W przypadku innych krajów prosimy o kontakt z odpowiedzialnym importerem. Urządzenia, w przypadku których reklamowana jest wada, należy odesłać do naszego biura obsługi klienta. Muszą być dobrze zapakowane i towarzyszyć im musi kopia wygenerowanego maszynowo dowodu zakupu, na którym musi znajdować się data zakupu. Należy opisać usterkę. Na naszej stronie internetowej https://unold.de/pages/rucksendungen można wydrukować zaświadczenie o odesłaniu (tylko w przypadku zgłoszeń z Niemiec i Austrii). Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych zużyciem, nieprawidłową obsługą oraz nieprzestrzeganiem instrukcji konserwacji i pielęgnacji. Gwarancja wygasa, jeśli nieupoważniona osoba trzecia będzie naprawiać lub ingerować w urządzenie. Ta gwarancja producenta nie ogranicza praw ustawowych ani roszczeń wobec nabywcy bądź dystrybutora wynikających z umowy kupna zgodnie z postanowieniami kodeksu cywilnego (k.c.). Nie ma to wpływu na ustawowe prawa konsumentów, w szczególności prawa do gwarancji i ustawowych roszczeń z tytułu wad, zgodnie z §§ 437 kc.
UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA



Nasze urządzenia wyprodukowane zostały na wysokim poziomie do długiego użytkowania. Regularna konserwacja i fachowe naprawy poprzez nasz serwis mogą wydłużyć pracę urządzenia. W razie kiedy urządzenie jest uszkodzone i nie nadaje się do naprawy, proszę przestrzegać zaleceń. Ten produkt nie może być zutylizowany razem z normalnymi odpadami domowymi.
Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny (WEEE) oraz baterie i akumulatory muszą być utylizowane oddzielnie od odpadów domowych. Zużyty sprzęt można rozpoznać po symbolu przekreślonego kosza na śmieci (symbol WEEE). Muszą Państwo dostarczyć ten produkt do zbiorczego punktu recyklingowego dla urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Poprzez oddzielne zbieranie i recykling odpadów pomagają Państwo chronić naturalne zasoby i sprawiają, że ten produkt będzie zutylizowany w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska naturalnego.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

BESTELLFORMULAR

Bitte senden Sie das ausgefüllte Bestellformular an:

Abteilung Service
Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Anrede / Title		Telefon Phone No.
Vorname / First name		
Name / Surname		Telefax Fax No.
Straße/Nr. / Street/No.		
PLZ/Ort / City		E-Mail

BESTELLUNG / ORDER Pizzaofen 68916

Stück	Art.-Nr.	Bezeichnung		
	6881620	Pizzaschieber		
	6881540	Pizzabackform		

Es gelten unsere AGB. Die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten richtet sich nach den Regelungen der Europäischen Datenschutzgrundverordnung. Weitere Hinweise erhalten Sie unter https://unold.de/pages/datenschutz und https://unold.de/pages/agbs

Aktuelle Preise und Informationen erhalten Sie auf unserer Internetseite unter www.unold.de oder telefonisch bei unserem Service.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Aus dem Hause

UNOLD®

Impressum:
Bedienungsanleitung Model 68916
Stand: April 2026 /nr
Copyright ©

UNOLD AG
Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-0
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-12
E-Mail info@unold.de
Internet www.unold.de