

**TEDURA**

# Pizzaofen Elektro Four à pizza électrique

Art.-Nr. 246984



## BETRIEBSANLEITUNG MODE D'EMPLOI

CH-IMPORTEUR: MAX TRADA AG · CHURERSTRASSE 82 · CH-8808 PFÄFFIKON / SZ



**03 – 17    BETRIEBSANLEITUNG**

**19 – 33    MODE D'EMPLOI**



## **INHALTSVERZEICHNIS**

---

- 4 Spezielle Sicherheitshinweise zu diesem Gerät
- 6 Gerätebeschreibung
- 7 Vor der ersten Inbetriebnahme
- 8 Inbetriebnahme
- 10 Montage der Ofentür
- 12 Reinigung
- 13 Aufbewahrung
- 13 Problembeseitigung
- 14 Wichtige Sicherheitshinweise
- 17 Entsorgung und Garantie
- 17 Technische Daten



Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf dieses praktischen Pizzaofens, mit dem Sie dank dem innenliegenden Pizzastein in kurzer Zeit knusprige Pizzas bei sehr hohen Temperaturen backen können.

Bitte lesen Sie vor der Montage und Inbetriebnahme diese Gebrauchsanleitung aufmerksam durch, um sich mit Ihrem neuen Gerät vertraut zu machen und maximale Betriebssicherheit zu erzielen. Besonders müssen die Sicherheitsbestimmungen berücksichtigt werden, um Unfälle und Schäden zu vermeiden. Wir empfehlen, die Anleitung zum späteren Nachlesen sorgfältig aufzubewahren.

## **SPEZIELLE SICHERHEITSHINWEISE ZU DIESEM GERÄT**



**ACHTUNG:** Die Oberflächen innen wie aussen sowie der Pizzastein werden während des Gebrauchs sehr heiss und bleiben es noch eine Weile, nachdem das Gerät ausgeschaltet wurde! Berühren Sie das Gerät oder den Inhalt nur mit Ofenhandschuhen! Halten Sie einen Mindestabstand von 10 cm zur Rückwand an der Geräterückseite unbedingt ein, auch rund um das Gerät sollten 10 cm Abstand zu jedem Gegenstand eingehalten werden. Über dem Gerät müssen es 15 cm sein.

- Das Gerät muss aus diesem Grunde auch mindestens 70 cm von brennbaren Materialien wie Vorhängen platziert werden. Stellen Sie das Gerät auch niemals auf hitzeempfindliche Oberflächen wie lackierte Möbel oder Glastische bzw. Tischdecken.
- Platzieren Sie das Gerät auf einer hitzebeständigen, ebenen und stabilen Arbeitsfläche. Der Pizzaofen darf nicht auf oder neben wärmeabgebenden Geräten (wie z. B. einer Herdplatte) stehen oder nahe einer Tischkante, damit er nicht herunterfallen oder am Netzkabel heruntergezogen werden kann. Das Gerät muss ausser Reichweite von Kindern aufgestellt werden.
- Der Pizzaofen ist nicht als Einbaugerät konzipiert. Die Lüftungsschlitze am Gerät müssen immer frei bleiben, um die Luftzirkulation sicherzustellen.
- Stellen Sie nichts auf den Pizzaofen.
- Die Hochleistungs-Quarzstrahler im Backraum dürfen niemals mit Metall-Objekten in Kontakt kommen. Die eingelegten Speisen dürfen das Heizelement niemals berühren.
- Mit diesem Pizzaofen werden die Gerichte bei besonders hohen Temperaturen und besonders schnell gebacken, deshalb sollten Sie das Gerät während des Gebrauchs bzw. des Backvorgangs niemals unbeobachtet lassen.

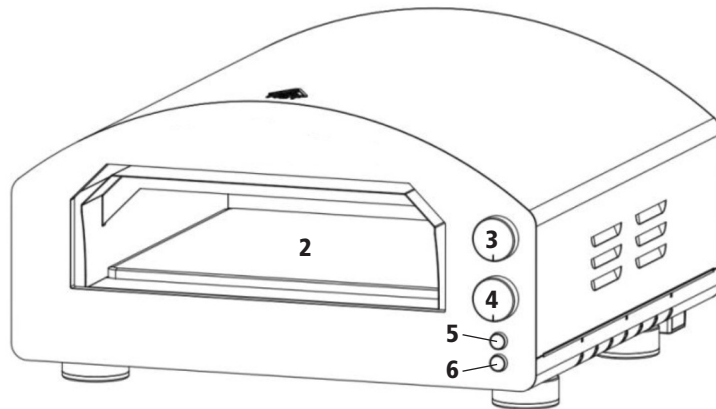




- Nach jedem Gebrauch oder bei einem Gerätedefekt unbedingt den Netzstecker ziehen. Dies gilt auch, wenn Sie das Gerät reinigen oder lagern wollen.
- Das Gerät darf nicht im Freien benutzt werden. Halten Sie das Gerät von Feuchtigkeit oder Regen fern. Das Gerät darf nicht in Wasser getaucht werden oder auf feuchten Oberflächen stehen.
- Das Gerät und der Backraum dürfen nicht mit Alufolie ausgelegt werden (Überhitzungsgefahr). Legen Sie niemals brennbare Materialien wie Papier, Plastik etc. in den Backraum oder auf das Gerät.
- **Vorsicht bei der Verwendung von Edelstahlpfannen/-bleche:** Diese können sich bei hohen Temperaturen verfärben.
- Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie eine Pfanne/ein Blech aus dem Ofen nehmen: Verbrennungsgefahr! Stellen Sie die Pfanne/das Blech nur auf eine hitzebeständige Arbeitsfläche.
- Decken Sie die Pfanne nicht mit einem Deckel ab, wenn sie im Ofen steht.
- Keine übergrossen Lebensmittel oder Utensilien aus Metall in den Pizzaofen stellen! Gefahr von Stromschlag und Brand!
- **Achtung:** Da sich Fette und Öle leicht auf dem Heizelement entzünden können, sollten Sie in diesem Gerät niemals Lebensmittel oder Gerichte mit hohem Fettanteil zubereiten. Benutzen Sie immer den Pizzaschieber und Ofenhandschuhe, um die Speisen einzulegen und aus dem Gerät zu nehmen.
- Wir empfehlen generell, keine Kochsprays oder Öle auf dem Pizzastein anzuwenden, vor allem nicht bei mittleren bis heissen Temperaturen.
- Schneiden Sie generell die Speisen nicht direkt auf dem Pizzastein.
- Verwenden Sie kein Pergamentpapier/Backpapier, Silikonmatten oder -formen, beschichtete Antihaft-Pfannen oder -Backbleche oder Aluschalen in diesem Gerät.
- Keramikschalen, ofenfeste Backformen und Glaspfannen nur bis zu einer Maximaltemperatur von 250°C benutzen!
- Heizen Sie das Gerät immer ca. 20–25 Minuten vor, bevor Sie das Gericht/die Pizza einlegen. Wenn Sie während des Backprozesses öfter oder längere Zeit die Ofentür öffnen, entweicht Hitze und es verlängert sich die Backzeit. Aus diesem Grunde die Ofentür möglichst geschlossen halten.
- Halten Sie das Gerät sauber, damit sich im Backraum weder Bakterien noch Schimmel bilden können.



## GERÄTEBESCHREIBUNG



- 1 Ofentür mit Griff (kann optional eingebaut werden, siehe S. 10)
- 2 Backraum mit Pizzastein
- 3 Temperaturregler für die Oberhitze
- 4 Temperaturregler für die Unterhitze
- 5 LED-Kontrollleuchte für die Funktion der Oberhitze
- 6 LED-Kontrollleuchte für die Funktion der Unterhitze

Die Temperatureinstellung kann von 0°C bis 400°C erfolgen.

**Zubehör:** Pizzaschieber





## VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Nehmen Sie das Gerät und alle Zubehörteile aus der Verpackung und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und evtl. Aufkleber (ausser den Warnaufklebern und dem Typenschild). Nehmen Sie die Schutzabdeckung vom Netzstecker ab.
- Das Verpackungsmaterial muss umweltgerecht entsorgt werden, achten Sie darauf, dass keine Kinder damit spielen (Erstickungsgefahr bei Plastiktüten!).
- Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige, unempfindliche und stabile Arbeitsfläche, ausser Reichweite von Kindern. Halten Sie die Mindestabstände von rundum 10 cm zum nächsten Gegenstand und von 15 cm über dem Gerät ein und achten Sie darauf, dass sich keine brennbaren/entflammaren Materialien in der Nähe befinden.
- Reinigen Sie den Pizzastein und den Pizzaschieber wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben. Lassen Sie den Pizzastein an der Luft komplett trocknen, bevor Sie ihn wieder in den Backraum legen.
- Reinigen Sie den Backraum und gegebenenfalls die Ofentür mit einem feuchten Tuch, danach trocknen.
- Rollen Sie das Netzkabel komplett ab. Stecken Sie den Netzstecker in eine passende Steckdose. Um eine Überlastung zu vermeiden, sollten keine weiteren Elektrogeräte an der gleichen Steckdose angeschlossen sein.
- Stellen Sie beide Temperaturregler auf MAX und lassen Sie das Gerät 20 Minuten aufheizen, um den Produktionsgeruch zu beseitigen.
- **Wichtig: Den Netzstecker immer erst ziehen, wenn sich das Gerät abgekühlt hat. Wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, muss der Netzstecker gezogen sein.**



## INBETRIEBNAHME

---

1. Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige, unempfindliche und stabile Arbeitsfläche, ausser Reichweite von Kindern. Halten Sie die Mindestabstände von rundum 10 cm zum nächsten Gegenstand ein (nach oben 15 cm) und achten Sie darauf, dass sich keine brennbaren/entflammaren Materialien in der Nähe befinden.
2. Legen Sie den sauberen und trockenen Pizzastein in die Mitte des Backraums.
  - **Achtung:** Der Pizzastein muss immer eingelegt werden, bevor Sie das Gerät einschalten.
3. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
4. Drehen Sie den oberen und unteren Temperaturregler auf die maximale Temperatur. Die entsprechende Kontrollleuchte leuchtet auf, solange das Gerät aufheizt. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt die Temperaturleuchte.
5. Lassen Sie das Gerät immer (wenn installiert bei geschlossener Ofentür) ca. 20-25 Minuten aufheizen, der Pizzastein sollte auf 360°C aufheizen. Wir empfehlen die Verwendung eines Infrarot-Thermometers, um sicherzustellen, dass der Stein auf ca. 360° aufgeheizt ist.
6. Drehen Sie dann den unteren Temperaturregler auf 50-65 % der Höchsttemperatur zurück (die untere Kontrollleuchte erlischt). Auf diese Weise senken Sie die Temperatur des Steins, aber nicht des Backraums. Messen Sie erneut mit einem Infrarot-Thermometer, ob der Stein auf 320-330°C aufgeheizt ist. Bei dieser Temperatur vermeiden Sie, dass die Pizza an der Unterseite verbrennt.

Den oberen Temperaturregler können Sie auf der MAX-Position stehen lassen, so schmilzt der Käse auf der Pizza besser und der Pizzabelag wird noch effektiver erhitzt.

- **Hinweis:** Während des Betriebs schaltet sich der Thermostat immer wieder ein und aus, um die Temperatur im Backraum konstant zu halten, aus diesem Grund leuchtet und erlischt auch die Temperaturleuchte in Intervallen.
  - **Achtung:**
    - Die Oberflächen des Geräts sowie der Pizzastein sind nun sehr heiss! Benutzen Sie Ofenhandschuhe!
    - Geben Sie etwas Gries auf den Pizzaschieber.
    - Benutzen Sie kein Backpapier, Antihaft-Geschirr, Silikonformen oder -matten o.ä.
    - Tiefkühlpizzas niemals in einer Aluschale oder Plastikfolie in das Gerät legen. Keine Teile des Geräts mit Alufolie bedecken!
7. Legen Sie mit Hilfe des Pizzaschiebers die Pizza auf den Pizzastein. Für die erste Zubereitung empfehlen wir eine kleine Pizza mit nicht so viel Belag, damit Sie sich





an Ihren neuen Pizzaofen gewöhnen. Je nach Pizzatyp benötigen die Pizzen unterschiedliche Temperaturen.

8. Beobachten Sie den Backprozess, nach schon ca. 2 Minuten ist Ihre Pizza fertig. Der Teig wirft nach ca. 90 Sekunden Blasen, nach 2 Minuten ist die Pizza knusprig, der Belag erhitzt und der Käse geschmolzen.
  - **Tipp:** Sie können die Pizza in den letzten 30 Sekunden mit dem Pizzaschieber auch noch einmal drehen, damit sie gleichmässig gebacken wird. Der Backraum ist hinten etwas wärmer als vorne.
9. Nehmen Sie die Pizza vorsichtig mit Ofenhandschuhen und dem Pizzaschieber aus dem Ofen und geniessen Sie sie!
  - **Bitte beachten:**
    - Der Pizzastein muss immer eingelegt sein.
    - Wenn Sie den Pizzaofen verstellen, entnehmen Sie vorher den Pizzastein und wickeln Sie ihn in Papier ein, damit er nicht bricht.
    - Da der Pizzaofen extrem heiss wird, ist es unbedingt erforderlich, dass Sie während des gesamten Backprozesses anwesend sein und diesen überwachen, da die Pizza auch schnell verbrennen kann, wenn sie nicht rechtzeitig wieder aus dem Ofen genommen wird.
10. Schalten Sie nach dem Betrieb den Ofen aus, indem Sie beide Temperaturregler in die AUS-Position stellen. Lassen Sie den Pizzaofen komplett abkühlen, bevor Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

## ■ TIPPS ZUM EINLEGEN/ENTNEHMEN DER PIZZA

- **Zum Einlegen:** Legen Sie die ungebackene Pizza auf den Pizzaschieber (evtl. davor etwas Gries oder Mehl auf den Pizzaschieber stäuben) und schieben Sie die Pizza vom Pizzaschieber in die Mitte des Pizzasteins.
- **Achtung:** Der Ofen ist innen wie aussen sehr heiss! Ofenhandschuhe verwenden und nicht berühren! Verbrennungsgefahr!
- **Zum Entnehmen:** Nach dem Backen nehmen Sie die Pizza wieder mit Hilfe des Pizzaschiebers aus dem Ofen. Dabei den Pizzaschieber waagrecht halten, damit die Pizza nicht herunterrutscht.

## ■ DIE OFENTÜR INSTALLIEREN

- **Achtung:**
  - Die Ofentür muss während des Gebrauchs von entflammaren Materialien ferngehalten werden.
  - Legen Sie die Ofentür nicht auf entflammare Materialien, wenn sie noch warm ist.



- Legen Sie die Ofentür nicht auf das Gerät, während dieses heiss ist.
- Berühren Sie die Metallteile nicht während des Gebrauchs, sie werden sehr heiss. Verbrennungsgefahr!
- Ofentür nur korrekt zusammengebaut verwenden.

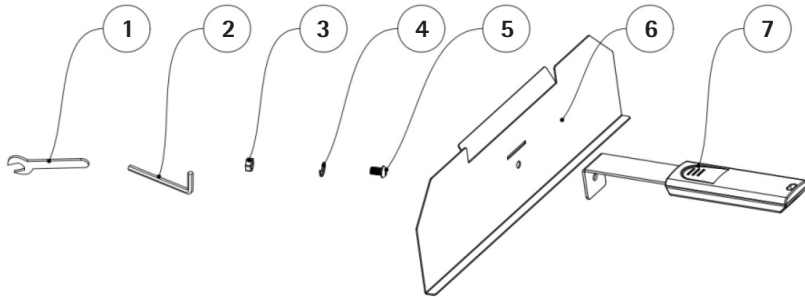
#### ■ GEBRAUCH DER OFENTÜR

- Sie können den Pizzaofen mit oder ohne Ofentür benutzen.
- Diese mobile Pizzaofentür wurde speziell für diesen Pizzaofen designt. Der thermo-isolierte Griff hilft Ihnen dabei, die Ofentür schnell anzubringen.
- Wenn Sie die Ofentür montieren und während des Aufheizprozesses schliessen, verringert sich die Aufheizzeit um ca. 5 Minuten.
- Wenn Sie die Ofentür schliessen, erfolgt im Backraum eine gleichmässige Wärme-verteilung und es ist nicht erforderlich, die Pizza umzudrehen.
- **Wichtig:** Schliessen Sie die Ofentür, bis die gewünschte Temperatur im Ofen erreicht ist, maximal 400°C. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, drehen Sie die Temperaturregler zurück.
- **Achtung:** Wenn der Pizzaofen eingeschaltet ist, darf die Tür maximal 1 Stunde den Pizzaofen verschliessen!

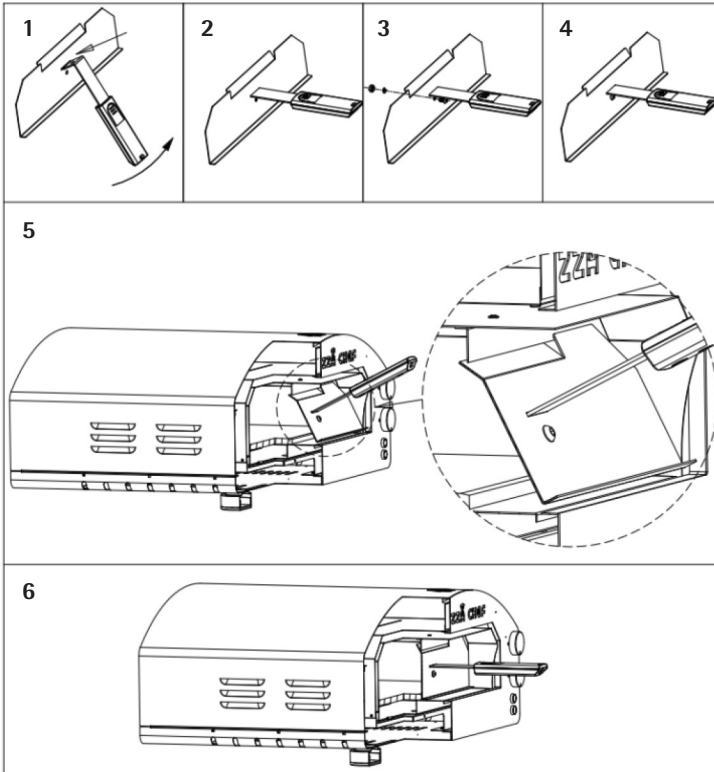
### MONTAGE DER OFENTÜR

Nummer	Bezeichnung	Menge
1	M6 Schraubenschlüssel	1
2	Inbusschlüssel	1
3	M6 Mutter	1
4	Beilagscheibe	1
5	M6*10 Schraube	1
6	Tür	1
7	Griff	1





■ MONTAGESCHRITTE





## REINIGUNG

---

- Vor der Reinigung muss das Gerät komplett abgekühlt und der Netzstecker gezogen sein.
- Das Gerät darf zur Reinigung niemals in Wasser getaucht werden! Die Heizelemente dürfen ebenfalls nicht gereinigt werden!
- Reinigen Sie das Gerät und die entnehmbaren Teile nach jedem Gebrauch! Dies ist auch nötig, damit sich keine Speisereste im Gerät entzünden können!

### ■ REINIGUNG DES OFENS

- Benutzen Sie niemals kratzende, aggressive oder abrasive Reinigungsmittel, Lösungsmittel oder Backofensprays!
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Scheuerschwämmen aus Metall. Teile können sich vom Pad lösen und elektrische Teile berühren, wodurch die Gefahr eines Stromschlags besteht.
- Reinigen Sie die Ofentür mit einem weichen Schwamm oder Tuch mit etwas warmem Wasser und Spülmittel. Danach alles gut trocknen.
- Reinigen Sie das Gerätegehäuse innen wie aussen nur mit einem leicht feuchten Lappen, evtl. mit etwas mildem Spülmittel, und lassen Sie es bei geöffneter Tür trocknen.
- **Achtung:** Reinigungsmittel immer auf den Lappen geben, nicht direkt auf die Oberfläche!
- Die Heizelemente sollten nicht gereinigt werden!
- **Achtung:** Die hohen Temperaturen im Gerät verfärben die Flächen im Backrauminneren. Dies ist normal, beeinträchtigt die Funktionsfähigkeit in keiner Weise und ist kein Reklamationsgrund.

### ■ REINIGUNG DES PIZZASTEINS

- **Achtung:** Pizzastein immer sehr vorsichtig behandeln, er könnte brechen!
- Lebensmittelreste hinterlassen Spuren auf dem Pizzastein, die sich eventuell nicht völlig entfernen lassen, auch dies ist normal.
- Reinigen Sie auch den Pizzastein nach jedem Gebrauch:
  - Lassen Sie den Pizzastein erst abkühlen und entfernen Sie grobe Lebensmittelreste z. B. mit einem Schaber für Keramik-Kochfelder.
  - Reinigen Sie den Pizzastein dann mit einer Nylon-Reinigungsbürste/einem Schwamm nur in warmem Wasser, benutzen Sie **KEIN** Spülmittel.
  - Der Pizzastein darf nicht in Wasser gelegt werden oder gar in die Spülmaschine!





- Lassen Sie den Pizzastein dann ausserhalb des Pizzaofens an der Luft komplett trocknen, bevor Sie ihn in das Gerät zurücklegen.
- Die Lebensmittelspuren, die auf dem Pizzastein verbleiben, sowie eventuelle Verfärbungen auf dem Stein sind unbedenklich.
- **Achtung:** Der trockene Pizzastein muss immer erst in den Pizzaofen gelegt werden, bevor Sie den Pizzaofen einschalten.

#### ■ REINIGUNG DES PIZZASCHIEBERS

- Der Pizzaschieber kann in der Spülmaschine gereinigt werden oder von Hand in warmem Spülwasser mit einem weichen Schwamm oder einer Nylon-Reinigungsbürste. Auch hier nie aggressive oder kratzende Reinigungsmittel verwenden, da diese die Oberfläche beschädigen können.

## AUFBEWAHRUNG

- Lagern Sie den erkalteten, sauberen und trockenen Pizzaofen am besten im Haus, speziell bei schlechten Wetterbedingungen.

## PROBLEMBEBEHUNG

Problem	mögliche Lösung
Pizzaofen lässt sich nicht einschalten.	Steckt der Netzstecker in einer funktionierenden Steckdose?
	Stecken Sie den Netzstecker nicht in eine Mehrfachsteckdose.
	Ist die Sicherung durchgebrannt?
Dampf entweicht aus der Ofentür.	Dies ist normal, da die Tür über Dampföffnungen verfügt, damit der Dampf entweichen kann.
	Sollte sich Feuchtigkeit auf der Arbeitsfläche rund um das Gerät bilden, wischen Sie diese einfach weg.
Rauch kommt aus dem Ofen.	Dies ist aufgrund der hohen Temperaturen normal. Sie können den Rauch reduzieren, wenn Sie weniger Mehl/ Gries auf den Pizzaschieber geben. Sie sollten den Ofen immer in einem Bereich mit guter Luftzirkulation benutzen.



## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Um Verletzungen durch Strom wie Stromschlag, Kurzschluss oder Brand zu vermeiden, bitten wir Sie, folgende Sicherheitsbestimmungen immer zu berücksichtigen:

- Lesen Sie die Gebrauchsanleitung aufmerksam vor der ersten Inbetriebnahme.
- Achten Sie darauf, dass Sie die unter Spannung stehenden Teile nie berühren! Ein elektrischer Schlag kann zu schweren Verletzungen oder sogar zum Tod führen.
- Schliessen Sie den Pizzaofen nur an eine Steckdose mit Wechselstrom mit einer Spannung von 220–240 V / 50 Hz an. Als Mindestabsicherung der Steckdose gilt 10 Ampère, beachten Sie die Angaben auf dem Typenschild. Bitte beachten Sie unbedingt die geltenden örtlichen Verordnungen und Vorschriften.
- Das Gerät muss über einen Fehlerstromschutzschalter (RCD) mit einem Nennfehlerstrom von höchstens 30 mA versorgt werden.
- Lagern Sie keine anderen Materialien als die mitgelieferten Zubehörteile in diesem Ofen.
- Wenn das Gerät gereinigt, verstellt, zusammengebaut oder gelagert werden soll, schalten Sie es immer aus und lassen Sie es vollständig abkühlen, bevor Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Gerät nur mit Pizzastein benutzen.
- Bei Nichtbenutzung oder während Sie das Gerät auseinanderbauen oder zusammensetzen bzw. das Gerät reinigen oder verstellen, muss der Netzstecker gezogen sein.
- Niemals das Gerät abdecken oder in der Nähe von brennbaren Materialien anwenden; von Flammen und offenem Feuer fernhalten.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 10 cm zur Rückwand an der Geräterückseite unbedingt ein, auch rund um das Gerät sollten 10 cm Abstand und nach oben 15 cm Abstand zu jedem Gegenstand eingehalten werden.
- Das Gerät muss mindestens 70 cm von brennbaren Materialien wie Vorhängen platziert werden. Stellen Sie das Gerät auch niemals auf hitzeempfindliche Oberflächen wie lackierte Möbel oder Glastische bzw. Tischdecken.
- Gerät oder Netzkabel niemals in der Nähe von Wärmequellen wie Ofen, Herd, Heizungen oder von Wärme abgebenden Geräten lagern oder stellen. Gerät niemals in explosionsgefährdeten Räumen einsetzen.
- Gerät niemals in die Nähe von Badewannen oder mit Wasser gefüllten Spülbecken stellen, wo die Gefahr besteht, dass es ins Wasser fallen könnte. Stromschlaggefahr!
- Gerät niemals im Freien betreiben und Feuchtigkeit bzw. Regen aussetzen. Gerät, Netzkabel oder Netzstecker nie mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Kontakt bringen. Den Pizzaofen nie auf einen nassen Untergrund stellen. Stromschlaggefahr!





- Das Gerät ist nicht zur gewerblichen Nutzung konzipiert. Nicht in Fahrzeugen oder auf Booten verwenden.
- Gerät in sicherer Umgebung aufstellen, der Untergrund sollte eben, hitzeunempfindlich, stabil und trocken sein.
- **Achtung:** Die Oberflächen innen wie aussen sowie der Pizzastein werden während des Gebrauchs sehr heiss und bleiben es noch eine Weile, nachdem das Gerät ausgeschaltet wurde! Berühren Sie das Gerät oder den Inhalt nur mit Ofenhandschuhen!
- Gerät nur mit dem mitgelieferten Zubehör bzw. Original-Zubehör benutzen, sonst könnte das Gerät beschädigt werden bzw. Gefahr von Stromschlag, Brand und Personenschäden!
- Ziehen Sie im Falle einer Gefahr oder eines Defektes sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Die Steckdose sollte deshalb zu jeder Zeit gut erreichbar sein.
- Alle Geräteteile, die mit Lebensmittel in Kontakt kommen, müssen nach jeder Benutzung gründlich gereinigt werden.
- Elektrische Geräte sind kein Spielzeug für Kinder. Lassen Sie den Pizzaofen niemals unbeaufsichtigt, während er in Betrieb bzw. eingesteckt ist oder wenn Kinder zugegen sind bzw. stellen Sie das Gerät ausser Reichweite von Kindern auf. Gerät und auch das Netzkabel von Kindern unter 8 Jahren generell fernhalten. Auch mit dem Verpackungsmaterial sollten Kinder niemals spielen dürfen, es besteht Erstickungsgefahr durch Plastiktüten!
- Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, mangelnder Erfahrung oder Kenntnisse dürfen das Gerät nur benutzen, wenn sie von einer für ihre Sicherheit zuständigen Person beaufsichtigt werden oder ihnen der sichere Gebrauch des Gerätes gezeigt wurde und sie die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Personen unter Alkohol- und Medikamenteneinfluss dürfen das Gerät nicht benutzen.
- Bedienen Sie das Gerät nur mit trockenen Händen. Der Netzstecker darf nie mit nassen Händen ein- oder ausgesteckt werden. Ziehen Sie den Netzstecker nie am Kabel aus der Steckdose, sondern immer mit dem Netzstecker.
- Keine schweren Gegenstände auf das Netzkabel stellen, Netzkabel so verlegen, dass es nicht über scharfe Kanten führt, man nicht darauf treten, es einklemmen oder darüber stolpern kann. Netzkabel generell von heissen Oberflächen fernhalten.
- Bei Nichtgebrauch, für die Reinigung oder während eines Gewitters Gerät immer vom Stromnetz trennen, d. h. Netzstecker ziehen.



# DEUTSCH

- Wenn ein Verlängerungskabel benutzt werden muss, muss dieses einen Querschnitt von 1,5 mm<sup>2</sup> aufweisen und das Verlängerungskabel muss komplett abgewickelt sein.
- Der Pizzaofen ist nicht als Einbaugerät konzipiert. Die Lüftungsschlitze am Gerät müssen immer frei bleiben, um die Luftzirkulation sicherzustellen.
- Die Hochleistungs-Quarzstrahler im Backraum dürfen niemals mit Metall-Objekten in Kontakt kommen. Die eingelegten Speisen dürfen das Heizelement niemals berühren.
- Der Backraum oder der Pizzastein dürfen nicht mit Alufolie ausgelegt werden. Legen Sie niemals brennbare Materialien wie Papier, Plastik etc. in den Backraum oder auf das Gerät.
- Verwenden Sie kein Pergamentpapier/Backpapier, Silikonmatten oder -formen, Antihaft-Geschirr, Antihaft-Backbleche oder Aluschalen in diesem Gerät.
- Das Gerät nie unbeaufsichtigt lassen, wenn es am Stromnetz angeschlossen ist.
- Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einer Fernbedienung in Betrieb genommen werden.
- Beachten Sie unbedingt die Sicherheitshinweise speziell zu diesem Gerät. Diese finden Sie auf Seite 3/4.
- Für Reparaturen am Gerät immer Rücksprache mit der Verkaufsstelle nehmen. Niemals Abdeckungen entfernen oder Reparaturen selbst vornehmen! Stromschlaggefahr!
- Prüfen Sie Ihr Gerät vor jedem Gebrauch.
- Gerät nur mit einwandfreiem Stromkabel und Netzstecker benutzen und dieses vor Feuchtigkeit schützen. Sollte das Gerät nicht richtig funktionieren, oder beschädigt sein, nehmen Sie dieses auf keinen Fall in Betrieb und lassen Sie es von Ihrer Verkaufsstelle kontrollieren.
- Im Falle eines beschädigten Netzkabels bitte die Verkaufsstelle konsultieren, da zum Auswechseln Spezialwerkzeug notwendig ist.
- **Durch unsachgemässe Reparaturen oder Handhabung können erhebliche Gefahren für den Benutzer und das Umfeld entstehen. Für Schäden, welche durch falschen Gebrauch, Nicht-Beachtung der örtlichen Sicherheitsvorschriften, oder durch eine nicht in dieser Anleitung vorgesehenen Verwendung verursacht werden, wird jegliche Haftung abgelehnt.**





## ENTSORGUNG · GARANTIE

---

### ■ **ENTSORGUNG**

- Ausgediente Geräte müssen unbrauchbar gemacht werden und dürfen nicht im Hausmüll entsorgt werden. Bitte bringen Sie Ihr Gerät in die nächste Wertstoff-Sammlung, damit recyclebares Material wieder verwendet wird und Ihr Gerät einer umweltgerechten Entsorgung zugeführt wird. Entfernen Sie dazu vorab das Netzkabel vom Gerät.

### ■ **GARANTIE**

- Das Gerät hat zwei Jahre Garantie ab Verkaufsdatum. (Rechnung aufbewahren!)
- Schäden die von falschem Gebrauch herrühren fallen nicht unter die Garantieansprüche.

## TECHNISCHE DATEN

---

<b>Modell</b>	Tedura Pizzaofen Elektro
<b>Art.-Nr.</b>	246984
<b>Betriebsspannung</b>	220-240 V ~ 50-60 Hz
<b>Nennleistung</b>	2000 Watt
<b>Temperaturbereich</b>	0-400°C
<b>Abmessungen (B x T x H)</b>	50 x 52.5 x 28 cm
<b>Geprüft</b>	CE, S+
<b>Schutzklasse</b>	IPX 4
<b>Erfüllt EU-Vorschriften</b>	Ja
<b>Produkt-Garantie</b>	2 Jahre

Technische Änderungen vorbehalten.





## SOMMAIRE

---

- 20 Consignes de sécurité spéciales pour cet appareil
- 22 Description de l'appareil
- 23 Avant la première mise en service
- 24 Mise en service
- 26 Montage de la porte du four
- 28 Nettoyage
- 29 Rangement
- 29 Dépannage
- 30 Consignes de sécurité importantes
- 33 Elimination et garantie
- 33 Données techniques



Chère cliente, cher client

Nous vous félicitons pour l'achat de ce four à pizza pratique qui vous permettra, même à très haute température, de cuire en peu de temps des pizzas croustillantes grâce à la pierre à pizza qui se trouve à l'intérieur.

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant le montage et la mise en service, pour vous familiariser avec cet appareil et obtenir une sécurité de fonctionnement optimale. Prenez particulièrement compte des directives de sécurité, pour éviter des accidents et dommages. Nous recommandons de conserver soigneusement ce mode d'emploi pour une consultation ultérieure.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ SPÉCIALES POUR CET APPAREIL



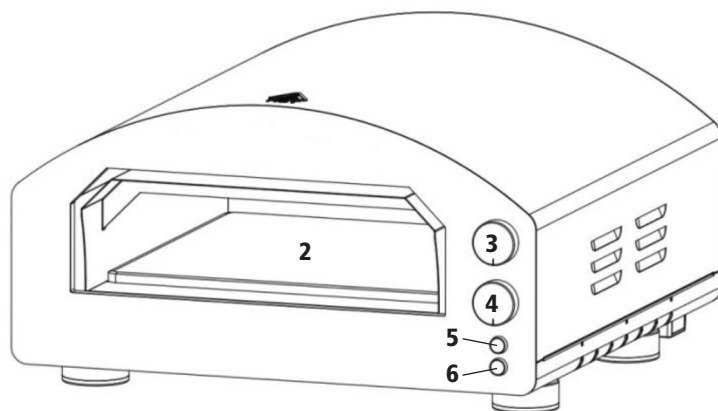
**ATTENTION :** Pendant l'utilisation, les parois intérieure et extérieure ainsi que la pierre à pizza sont très chaudes et le restent encore un certain temps, même après avoir éteint l'appareil ! Ne touchez l'appareil et son contenu qu'après avoir enfilé des gants de cuisine ! Respectez un écart de sécurité d'au moins 10 cm entre la face arrière de l'appareil et un mur, ainsi que tout autour de l'appareil où aucun autre objet ne doit se trouver à moins de 10 cm de l'appareil. Respectez un écart d'au moins 15 cm au-dessus de l'appareil.

- Pour cette même raison, l'appareil doit être placé à au moins 70 cm de tout matériau inflammable, tel que des rideaux. Ne placez également jamais l'appareil sur une surface sensible à la chaleur, telle qu'un meuble verni, une table en verre ou une nappe.
- Placez l'appareil sur un plan de travail plat, stable et résistant à la chaleur. Le four à pizza ne doit pas être placé sur ou à proximité d'appareils dégageant de la chaleur (comme p.ex. une plaque de cuisson) ou sur le rebord d'une table, où il risquerait de tomber ou être entraîné vers le bas par le câble. L'appareil doit être placé hors portée des enfants.
- Le four à pizza n'est pas encastrable. Les orifices de ventilation de l'appareil doivent toujours être dégagés afin de garantir une bonne circulation de l'air.
- Ne placez rien sur le four à pizza.
- Les éléments chauffants à quartz hautement performants qui se trouvent dans le four ne doivent jamais entrer en contact avec des objets en métal. Les aliments ne doivent jamais toucher l'élément chauffant.
- Avec ce four à pizza, les aliments sont cuits particulièrement rapidement et à très haute température. C'est pourquoi nous vous recommandons de ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation / la cuisson.





- Après chaque utilisation ou si l'appareil est défectueux, débranchez absolument l'appareil. Débranchez également l'appareil avant de le nettoyer ou de le ranger.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur. Tenez l'appareil à l'écart de l'humidité ou de la pluie. Ne plongez pas l'appareil dans de l'eau et ne le placez pas sur une surface humide.
- L'appareil et la cavité du four ne doivent pas être recouverts avec du papier aluminium (risque de surchauffe). Ne mettez jamais de matériaux inflammables, tels que du papier, du plastique, etc. dans le four ou sur l'appareil.
- **Précaution en cas d'utilisation d'un moule / une plaque en acier inoxydable :** Risque de décoloration à haute température.
- Soyez particulièrement prudent lorsque vous retirez un moule / une plaque du four : Risque de brûlures ! Placez le moule / la plaque uniquement sur un plan de travail résistant à la chaleur.
- Ne recouvrez pas le moule avec un couvercle, lorsqu'il est dans le four.
- Ne placez pas d'aliments trop volumineux ou d'ustensiles métalliques dans le four à pizza ! Risque d'électrocution et d'incendie !
- **Attention :** Etant donné de la graisse ou de l'huile peut s'enflammer facilement sur l'élément chauffant, ne préparez jamais de plats à haute teneur en matière grasse avec cet appareil. Utilisez toujours une pelle à pizza et des gants de cuisine pour insérer les aliments dans le four ou les retirer.
- Nous vous recommandons d'une manière générale de ne pas utiliser de sprays de cuisson ou d'huile sur la pierre à pizza, surtout à température moyenne ou élevée.
- D'une manière générale, ne coupez jamais les aliments directement sur la pierre à pizza.
- N'utilisez pas de papier sulfurisé / parchemin, de moules en silicone, moules avec un revêtement antiadhésif, de vaisselle ou de plaques de cuisson à revêtement antiadhésif ou de barquettes en aluminium dans cet appareil.
- N'utilisez les moules en céramique ou moules à four, moules à gratin en verre que jusqu'à une température maximale de 250°C !
- Préchauffez le four toujours pendant env. 20 à 25 minutes avant d'y placer les aliments / la pizza. Si vous ouvrez souvent ou de manière prolongée la porte du four pendant la cuisson, la chaleur s'échappe et le temps de cuisson doit être prolongé. C'est pourquoi nous vous recommandons, dans la mesure du possible, de ne pas ouvrir la porte du four.
- Maintenez l'appareil propre afin d'éviter que des bactéries ou de la moisissure ne puissent se développer dans le four.

**DESCRIPTION DE L'APPAREIL**

- 1 Porte du four avec poignée (peut être installée en option, voir page 25)
- 2 Cavité du four avec pierre à pizza
- 3 Régulateur de la température pour la chaleur supérieure
- 4 Régulateur de la température pour la chaleur inférieure
- 5 Témoin LED de contrôle pour la chaleur supérieure
- 6 Témoin LED de contrôle pour la chaleur inférieure

Le réglage de la température peut se faire entre 0°C et 400°C

**Accessoire :** Pelle à pizza





## AVANT LA PREMIERE MISE EN SERVICE

- Retirez l'appareil et tous les accessoires de l'emballage et enlevez tous les matériaux d'emballage ainsi que les éventuels autocollants (à l'exception des autocollants d'avertissement et de la plaque signalétique). Retirez le cache de protection de la prise de réseau.
- Le matériel d'emballage doit être mis au rebut en respectant l'environnement. Faites attention que les enfants ne jouent pas avec (risque d'étouffement avec les sacs en plastique !).
- Placez l'appareil sur un plan de travail stable, robuste et résistant à la chaleur, hors portée des enfants. Respectez un écart minimum tout autour de l'appareil de 10 cm avec tout autre objet et de 15 cm au-dessus de l'appareil et prenez soin qu'il n'y ait pas de matériaux inflammables / combustibles à proximité.
- Nettoyez la pierre et la pelle à pizza comme indiqué dans le chapitre « Nettoyage ». Laissez la pierre à pizza entièrement sécher à l'air libre avant de la replacer dans le four.
- Nettoyez la cavité du four et éventuellement la porte avec un chiffon humide puis séchez-les.
- Déroulez entièrement le câble. Branchez l'appareil dans une prise secteur. Afin d'éviter une surcharge, nous vous recommandons de ne pas brancher d'autres appareils électriques sur la même prise.
- Placez les deux régulateurs de la température sur MAX et laissez l'appareil chauffer pendant 20 minutes pour évacuer les odeurs de fabrication.
- **Important : Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il a refroidi. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, il doit toujours être débranché.**



## MISE EN SERVICE

1. Placez l'appareil sur un plan de travail stable, robuste et résistant à la chaleur, hors portée des enfants. Respectez un écart minimum de 10 cm tout autour de l'appareil avec tout autre objet (15 cm au-dessus) et prenez soin qu'il n'y ait pas de matériaux inflammables / combustibles à proximité.
2. Placez éventuellement la pierre à pizza propre et sèche au milieu du four.
  - **Attention** : La pierre à pizza doit toujours être mise en place avant de mettre l'appareil en marche.
3. Branchez l'appareil dans une prise secteur.
4. Tournez les régulateurs inférieur et supérieur sur la température maximale. Les voyants correspondants s'allument pendant la phase de préchauffage. Dès que la température sélectionnée est atteinte, les voyants s'éteignent.
5. Laissez toujours l'appareil préchauffer pendant env. 20 à 25 min. (si la porte est installée : avec la porte fermée). La pierre à pizza doit préchauffer jusqu'à 360°C. Nous vous recommandons d'utiliser un thermomètre à infrarouge, pour vérifier que la pierre soit préchauffée jusqu'à 360°C.
6. Placez le bouton inférieur de la température sur 50 à 65% de la température maximale (le voyant inférieur s'éteint). Vous diminuez ainsi la température de la pierre sans modifier celle du four. Mesurez à nouveau la température avec un thermomètre à infrarouge pour vérifier que la pierre ait une température d'env. 320 à 330°C. Cette température permet que le fond de la pizza ne brûle pas.

Vous pouvez laisser le régulateur supérieur de la température sur la position MAX, ce qui permettra au fromage de mieux fondre et à la garniture de la pizza de chauffer plus efficacement.

- **Remarque** : Lorsque l'appareil est en marche, le thermostat se met toujours en marche et s'éteint par alternance pour maintenir une température constante dans le four. C'est pourquoi le voyant de la température s'allume et s'éteint par intervalles.
- **Attention** :
  - Les parois de l'appareil ainsi que la pierre à pizza sont alors très chaudes ! Utilisez des gants de cuisine !
  - Mettez un peu de semoule sur la pelle à pizza.
  - N'utilisez pas de papier sulfurisé, de vaisselle à revêtement antiadhésif, de moules en silicone ou similaire.
  - Ne placez jamais des pizzas surgelées dans une barquette en aluminium ou sur un film plastique dans l'appareil. Ne recouvrez aucun des éléments de l'appareil avec du papier aluminium !





7. Placez la pizza sur la pierre à pizza en utilisant la pelle. Lors de la première utilisation nous vous recommandons de préparer une pizza de petite taille avec peu de garniture pour vous familiariser avec votre nouveau four à pizza. Différentes températures peuvent être recommandées selon le type de pizza.
8. Observez la cuisson, votre pizza est déjà prête au bout d'env. 2 minutes. Au bout d'env. 90 secondes, la pâte forme des cloques et après 2 minutes la pizza est croustillante, la garniture est chaude et le fromage fondu.
  - **Conseil** : Vous pouvez également tourner la pizza avec la pelle pour les 30 dernières secondes pour que la cuisson soit uniforme. La cavité du four est un peu plus chaude dans le fond que devant.
9. Retirez prudemment la pizza du four en utilisant la pelle et des gants de cuisson puis dégustez-la !
  - **A respecter** :
    - La pierre à pizza doit toujours être placée dans le four.
    - Si vous déplacez le four, retirez tout d'abord la pierre à pizza et enveloppez-la dans du papier pour qu'elle ne se brise pas.
    - Etant donné que le four à pizza est extrêmement chaud, il est absolument nécessaire que vous soyez à proximité à tout moment pour surveiller la cuisson parce que la pizza peut également vite brûler si vous ne la sortez pas à temps du four.
10. Eteignez le four après utilisation en replaçant les deux régulateurs de la température sur la position ARRET. Laissez le four entièrement refroidir avant de le débrancher.

#### ■ CONSEILS POUR INSERER / RETIRER LA PIZZA

- **Pour insérer la pizza** : Placez la pizza crue sur la pelle (après avoir éventuellement saupoudré un peu de semoule ou de farine sur la pelle) et faites glisser la pizza de la pelle au milieu de la pierre.
- **Attention** : Les parois intérieures et extérieures du four sont très chaudes ! Ne les touchez pas et utilisez des gants de cuisson ! Risque de brûlure !
- **Pour retirer la pizza** : En fin de cuisson, retirez la pizza du four en utilisant la pelle. Tenez pour cela la pelle horizontalement pour que la pizza ne glisse pas.

#### ■ INSTALLATION DE LA PORTE DU FOUR

- **Attention** :
  - Tenez la porte du four à l'écart de matériaux inflammables lorsque le four est utilisé.
  - Ne placez pas la porte du four sur des matériaux inflammables lorsqu'elle est encore chaude.



- Ne placez pas la porte du four sur l'appareil lorsqu'il est chaud.
- N'effleurez pas les parties métalliques lors de l'utilisation du four, elles deviennent très chaudes. Risque de brûlure !
- N'utilisez la porte du four que si elle est correctement installée.

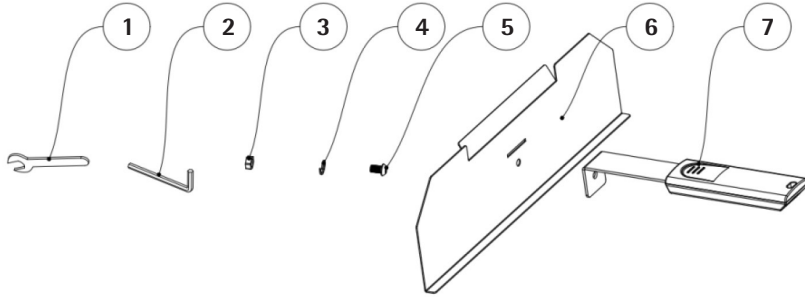
#### ■ UTILISATION DE LA PORTE DU FOUR

- Vous pouvez utiliser le four à pizza avec ou sans porte.
- Cette porte de four à pizza mobile a été conçue spécialement pour ce four. La poignée thermo-isolée vous permet d'installer rapidement la porte.
- Si vous avez installé la porte et l'avez fermée pendant le processus de préchauffage, la durée de préchauffage est réduite d'env. 5 minutes.
- Lorsque vous fermez la porte, la chaleur se répartit uniformément dans le four et il n'est pas nécessaire de tourner la pizza à mi-cuisson.
- **Important** : Fermez la porte du four jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte, au maximum 400°C. Dès que la température souhaitée est atteinte, abaissez la température en tournant le régulateur de la température.
- **Attention** : Lorsque le four est mis en marche, la porte ne doit pas fermer le four pendant plus d'1 heure !

### MONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

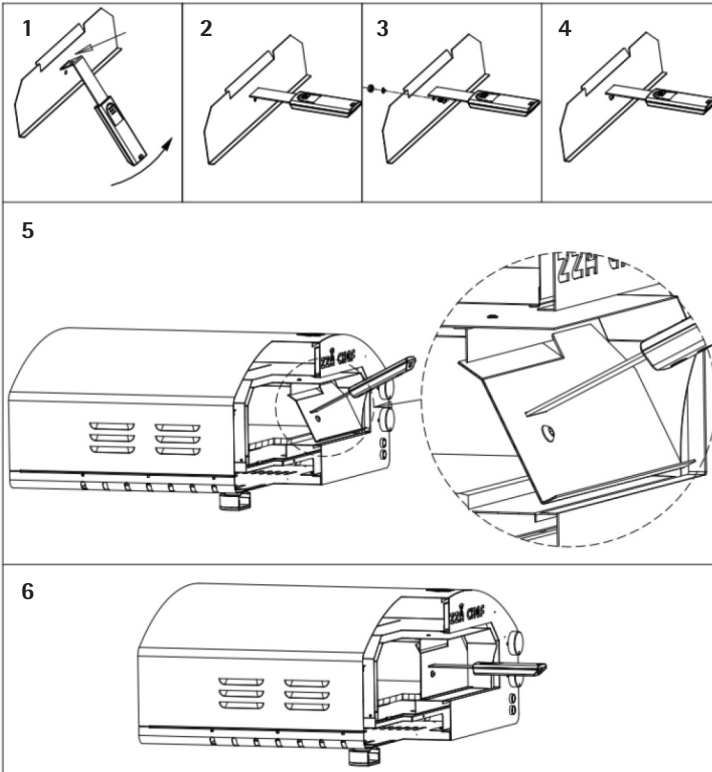
Numéro	Description	Quantité
1	Clé à vis M6	1
2	Clé Allen	1
3	Ecrou M6	1
4	Rondelle	1
5	Vis M6 x 10	1
6	Porte	1
7	Poignée	1





FRANÇAIS

### ■ ETAPES DE MONTAGE





## NETTOYAGE

- L'appareil doit être entièrement refroidi et débranché avant de commencer le nettoyage.
- Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau pour le nettoyer ! Les éléments chauffants ne doivent également jamais être nettoyés !
- Nettoyez l'appareil et tous les éléments amovibles après chaque utilisation ! Ceci est également nécessaire afin que les résidus alimentaires ne puissent pas s'enflammer !

### ■ NETTOYAGE DU FOUR

- N'utilisez jamais de produits de nettoyage ou détergents, sprays pour four récurant, agressifs ou abrasifs !
- Ne nettoyez pas l'appareil avec une éponge à récurer en métal. Risque d'électrocution si des parties de l'éponge se détachent et entrent en contact avec des éléments conducteurs.
- Nettoyez la porte du four avec une éponge douce ou un chiffon doux et un peu d'eau chaude et de produit vaisselle. Séchez ensuite bien le tout.
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur des parois de l'appareil seulement avec un chiffon légèrement humide et éventuellement un peu de liquide vaisselle et laissez sécher avec la porte du four ouverte.
- **Attention** : Mettez toujours le produit d'entretien sur une éponge, jamais directement sur le revêtement !
- Ne pas nettoyer les éléments chauffants.
- **Attention** : Les températures élevées à l'intérieur de l'appareil décolorent les parois à l'intérieur du four. Ceci est normal et n'entrave en aucun cas le bon fonctionnement de l'appareil et n'est donc pas une raison de réclamation.

### ■ NETTOYAGE DE LA PIERRE A PIZZA

- **Attention** : Soyez particulièrement prudent lors du maniement de la pierre à pizza pour qu'elle ne se brise pas !
- Les résidus alimentaires laissent des traces sur la pierre à pizza, qui éventuellement ne peuvent pas être entièrement éliminées. Ceci est également normal.
- Nettoyez la pierre à pizza également après chaque utilisation :
  - Laissez tout d'abord la pierre à pizza refroidir et retirez le gros des résidus alimentaires, p.ex. avec un grattoir pour plaque de cuisson en céramique.
  - Nettoyez la pierre à pizza ensuite seulement avec une brosse/une éponge de nettoyage en nylon dans de l'eau chaude, n'utilisez **EN AUCUN CAS** de produit vaisselle.





- Ne placez pas la pierre à pizza dans de l'eau ou dans un lave-vaisselle !
- Laissez ensuite la pierre à pizza sécher à l'air libre hors du four avant de la replacer dans l'appareil.
- Les traces alimentaires qui restent sur la pierre à pizza ainsi que d'éventuelles décolorations sur la pierre sont sans risque.
- **Attention** : La pierre à pizza sèche doit toujours être mise dans le four avant de mettre le four en marche.

#### ■ NETTOYAGE DE LA PELLE A PIZZA

- La pelle à pizza peut être nettoyée dans le lave-vaisselle ou à la main dans de l'eau de vaisselle chaude avec une éponge douce ou une brosse en nylon. N'utilisez également pas de détergents récurant ou agressifs pour ne pas endommager le revêtement.

## RANGEMENT

- Rangez le four à pizza refroidi, propre et sec de préférence à l'intérieur, particulièrement lorsque les conditions météorologiques sont mauvaises.

## DEPANNAGE

Problème	Solution possible
Le four à pizza ne peut pas être mis en marche.	Est-ce que le four est branché dans une prise en bon état de fonctionnement ?
	Le four ne doit pas être branché sur une multiprise.
	Est-ce que le fusible a sauté ?
De la vapeur s'échappe de la porte du four.	Ceci est normal, parce que la porte est équipée d'orifices pour que la vapeur puisse s'échapper.
	Si de l'humidité s'est déposée sur le plan de travail tout autour de l'appareil, nettoyez-le simplement.
De la fumée s'échappe du four.	Ceci est normal en raison des températures élevées. Vous pouvez réduire la formation de fumée en utilisant moins de farine / semoule sur la pelle. Nous vous recommandons de toujours garantir une bonne circulation de l'air lors de l'utilisation du four.



## CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

**P**our éviter des blessures dues à l'électricité comme une décharge, un court-circuit ou un incendie, nous vous prions de toujours prendre en compte les consignes de sécurité suivantes :

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première mise en service.
- Veillez à ne jamais toucher les pièces porteuses de courant ! Une décharge électrique peut entraîner de graves blessures ou même la mort.
- Branchez le four à pizza à une prise de courant alternatif avec une tension de 220 - 240 V / 50 Hz. La sécurité minimale est de 10 ampères. Vérifiez les données indiquées sur la plaque signalétique. Veuillez absolument respecter les règles et réglementations valables localement.
- L'appareil doit être alimenté par un disjoncteur différentiel (RCD) avec un courant de défaut nominal de 30 mA maximum.
- Ne rangez pas de matériaux autres que les accessoires fournis dans ce four.
- Lorsque l'appareil doit être nettoyé, déplacé, assemblé ou rangé, éteignez-le toujours tout d'abord et laissez-le entièrement refroidir avant de le débrancher de la prise secteur.
- Utilisez l'appareil exclusivement avec une pierre à pizza.
- L'appareil doit être débranché lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, que vous démontez, montez, nettoyez ou déplacez l'appareil.
- Ne jamais recouvrir l'appareil ou utiliser à proximité de matériaux inflammables. Tenez l'appareil à l'écart des flammes ou du feu.
- Maintenez absolument un écart minimum avec tout autre objet de 10 cm sur l'arrière de l'appareil, ainsi que tout autour de l'appareil et de 15 cm au-dessus.
- L'appareil doit être placé à au moins 70 cm de tous matériaux inflammables comme des rideaux. Ne placez également jamais l'appareil sur une surface sensible à la chaleur comme un meuble vernis, une table en verre ou une nappe.
- Ne jamais poser ou ranger l'appareil ou le cordon près de sources de chaleur telles que four, cuisinière, chauffage, ou d'appareils libérant de la chaleur. Ne jamais mettre en marche l'appareil dans des pièces à risque d'explosion.
- Ne placez jamais l'appareil à proximité d'une baignoire ou d'un évier ou lavabo rempli d'eau. L'appareil pourrait tomber dans l'eau. Risque d'électrocution !
- N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur. Ne le mettez jamais en contact avec de l'humidité ou de la pluie. Ne mettez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche en contact avec de l'eau ou d'autres liquides. Ne placez jamais le four à pizza sur un sol humide. Risque d'électrocution !





- L'appareil n'est pas conçu pour l'utilisation industrielle. N'utilisez pas le four dans un véhicule ou sur un bateau.
- Placez l'appareil dans un endroit sécurisé, le support doit être plat, résistant à la chaleur, stable et sec.
- **Attention :** Pendant l'utilisation, les parois intérieure et extérieure ainsi que la pierre à pizza sont très chaudes et le restent encore un certain temps, même après avoir éteint l'appareil ! Ne touchez l'appareil et son contenu qu'après avoir enfilé des gants de cuisine !
- N'utilisez l'appareil qu'avec les accessoires fournis ou des accessoires d'origine. Risque d'endommagement de l'appareil ou d'électrocution, d'incendie ou de blessures en cas de non-respect de cette consigne !
- En cas de danger ou de défauts, débranchez l'appareil de la prise secteur. C'est pourquoi la prise secteur doit être à tout moment accessible.
- Tous les éléments de l'appareil qui sont entrés en contact avec des aliments doivent être nettoyés en profondeur après chaque utilisation.
- Les appareils électriques ne sont pas des jouets pour les enfants. Ne laissez jamais le four à pizza sans surveillance lorsqu'il est en marche ou simplement branché ou lorsque des enfants sont à proximité ou placez-le hors portée des enfants. Maintenez l'appareil et le cordon dans tous les cas à l'écart des enfants de moins de 8 ans. Ne laissez également pas les enfants jouer avec les matériaux d'emballage. Risque d'étouffement avec les sacs en plastique !
- Les personnes ayant un handicap physique, sensoriel ou mental (et les enfants de plus de 8 ans) ainsi que les personnes inexpérimentées ne doivent pas utiliser l'appareil sans surveillance d'une personne responsable ou sans avoir été instruites par cette dernière sur son fonctionnement et avoir compris les dangers qui émanent de l'appareil. Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer ou effectuer des travaux de maintenance sans surveillance.
- Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
- Les personnes sous influence d'alcool et de médicaments ne doivent pas utiliser l'appareil.
- Utilisez l'appareil seulement avec les mains sèches. Les pièces d'alimentation électrique ne doivent jamais être branchées ou débranchées avec les mains mouillées. Ne tirez jamais la fiche d'alimentation électrique de la prise en tirant sur le cordon, mais toujours en vous servant des surfaces de la fiche.
- Ne posez pas d'objets lourds sur le cordon d'alimentation, posez le cordon d'alimentation de manière à ce qu'il ne passe pas sur des angles aigus, qu'on ne puisse pas marcher dessus, les coincer ou trébucher dessus. Tenez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.



## FRANÇAIS

- Débranchez toujours l'appareil du réseau électrique, c.à.d. tirez la fiche lors d'une non-utilisation, pour le nettoyage ou pendant un orage.
- Si une rallonge électrique doit être utilisée, celle-ci doit avoir une coupe transversale de 1,5 mm<sup>2</sup> et la rallonge doit être complètement déroulée.
- Le four à pizza n'est pas encastrable. Les orifices de ventilation de l'appareil doivent toujours être dégagés afin de garantir une bonne circulation de l'air.
- Les éléments chauffants à quartz hautement performants qui se trouvent dans le four ne doivent jamais entrés en contact avec des objets en métal. Les aliments ne doivent jamais touchés l'élément chauffant.
- L'intérieur du four ou la pierre à pizza ne doivent pas être recouvert avec du papier aluminium. Ne mettez jamais de matériaux inflammables comme du papier, du plastique, etc. dans le four ou sur le four.
- N'utilisez pas de papier sulfurisé / parchemin, de moules en silicone, de vaisselle ou de plaques de cuisson à revêtement antiadhésif ou de barquettes en aluminium dans cet appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Ne mettez jamais l'appareil en marche avec une minuterie externe ou une télécommande.
- Respectez scrupuleusement les consignes de sécurité spéciales pour cet appareil. Celles-ci se trouvent pages 20/21.
- Toujours consulter votre point de vente si des réparations à l'appareil sont nécessaires. Ne jamais retirer le cache ou faire les réparations vous-mêmes ! Risque de décharge électrique !
- Vérifiez le bon état de l'appareil avant chaque utilisation.
- Seulement utiliser l'appareil avec un cordon d'alimentation et une fiche en parfait état, et le protéger de l'humidité. Si l'appareil ne fonctionne pas bien ou est mouillé, ne l'allumez en aucun cas et laissez-le vérifier par votre point de vente.
- Dans le cas d'un cordon d'alimentation endommagé, veuillez consulter votre point de vente, car il faut des outils spéciaux pour le changer.
- **Des réparations ou manipulations inappropriées peuvent entraîner des dangers considérables pour l'utilisateur et son environnement. Toute responsabilité est déclinée pour tous dommages occasionnés par une mauvaise utilisation, un non-respect des consignes de sécurité locales, ou par une utilisation non prévue dans ce manuel.**





## ELIMINATION ET GARANTIE

### ■ ELIMINATION

Les appareils qui ne servent plus doivent être rendus inutilisables et ne doivent pas être jetés avec les déchets domestiques. Veuillez apporter votre appareil à la prochaine déchèterie, pour que les matières recyclables puissent être réutilisées et que votre appareil soit éliminé en respectant les normes anti-polluantes. Pour cela, retirez auparavant le cordon d'alimentation de l'appareil.

### ■ GARANTIE

- Votre appareil a une garantie de deux ans à partir de la date d'achat. (conservez la facture !)
- Les dommages résultant d'une mauvaise utilisation ne sont pas couverts par la garantie.

## DONNEES TECHNIQUES

<b>Modèle</b>	Tedura four à pizza électrique
<b>Numéro d'article</b>	246984
<b>Tension</b>	220-240 V ~ 50-60 Hz
<b>Puissance nominale</b>	2000 Watt
<b>Plage de la température</b>	0-400°C
<b>Dimensions (l x p x h)</b>	50 x 52.5 x 28 cm
<b>Certificat</b>	CE, S+
<b>Classe de protection</b>	IPX 4
<b>Répond aux normes européennes</b>	oui
<b>Garantie du produit</b>	2 ans

Sous réserve de modifications techniques.