

BITUX^X

Pizzamaker 1200W
MS-18200 / QL31W



Vertrieb: M&S Vertrieb Service GmbH, Hermann-Schomburg-Str. 6

D-02694 Großdubrau, Germany

Beschreibung

Einleitung

- Pizza-Ofen - Steinofen
- Backt Tiefkühlpizza in Minutenschnelle
- Entwickelt, um Pizzen aus Frischteig in Restaurantqualität in wenigen Minuten zuzubereiten
- Dual-M-Heizelemente backen die Pizza gleichmäßiger, besser und knuspriger
- Abnehmbarer Wende-Backpizzastein für einfache Reinigung
- Backt eine knusprige Pizza in 5 Minuten
- Inklusive Pizzaschneider und Servierschaufeln.
- Erhitzt auf über 380-400°C/416-752°F
- Modell Nummer: MS-18200 / QL31W
- Spannung: 220-240V~50Hz
- Leistung: 1200W



VORSICHT: Heiße Oberfläche.

Die Oberflächen können während des Betriebs heiß werden.

- Die Geräte sind nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Bezüglich der Anweisungen zur Reinigung verweisen wir auf den entsprechenden Abschnitt des Handbuchs.

Sicherheitsmaßnahmen

Wichtige Sicherheitsvorkehrungen

Bei der Verwendung elektrischer Geräte sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden. Bitte lesen Sie die folgenden Sicherheitsvorkehrungen, bevor Sie Ihr Produkt verwenden.

1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Die Knöpfe und Griffe werden heiß, während der Ofen aufgeheizt wird. Bitte benutzen Sie Ofenhandschuhe oder Handschuhe, wenn Sie den Deckel des Pizzabäckers öffnen.

3. Äußerste Vorsicht ist beim Öffnen des Pizza Makers geboten, da sich aufgestauter Dampf schnell lösen kann. Handschuhe oder Ofenhandschuhe werden beim Öffnen des Pizzaofens empfohlen, um die Sicherheit zu gewährleisten
4. Tauchen Sie zum Schutz vor Stromschlägen das Kabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
5. Wenn ein Gerät von Kindern oder in der Nähe von Kindern verwendet wird, ist eine strenge Aufsicht erforderlich.
6. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und vor der Reinigung abkühlen lassen.
7. Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nachdem das Gerät nicht mehr funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zur nächsten
Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung an die nächste autorisierte Servicestelle.
8. Die Verwendung von Zusatzgeräten wird vom Gerätehersteller nicht empfohlen, da sie zu Verletzungen führen können.
9. Lassen Sie das Kabel nicht über Tisch- oder Thekenkanten hängen und berühren Sie keine heißen Oberflächen.
10. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners oder in einen Heizofen.
11. Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie ein Gerät mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten bewegen.
12. Stecken Sie immer zuerst den Stecker in das Gerät und dann das Netzkabel in die Steckdose.
Um das Gerät vom Netz zu trennen, drehen Sie einen beliebigen Regler in die Position "Aus" und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
13. Benutzen Sie das Gerät nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck.
14. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf.

Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch kleine Kinder oder körperlich schwache Personen ohne Aufsicht bestimmt. Kleine Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Verwendung Ihres Pizzaofens

Erstmalige Verwendung

Wenn Sie Ihren Pizza Maker zum ersten Mal benutzen, lesen Sie bitte die in dieser Anleitung enthaltenen Anweisungen. Lassen Sie Ihren Ofen vor dem Backen 10 Minuten lang bei geschlossenem Deckel auf Einstellung 4 laufen, um den Pizzastein auf 320 °C aufzuwärmen. Dadurch werden eventuelle Ölrückstände in den Heizelementen des Ofens verbrannt und der Pizzastein vorgewärmt. Die Leistung Ihres Ofens wird dadurch nicht beeinträchtigt, und es ist auch nicht notwendig, diesen Vorgang in der Zukunft zu wiederholen.

Verwenden Sie beim Kochen, Würzen oder Reinigen niemals Speiseöl oder Wasser direkt auf dem Backstein. Wenn Sie mit dem Stein backen, legen Sie die ungekochten Speisen (Pizza) direkt auf die Steinoberfläche. Machen Sie sich keine Sorgen über kleine Kratzer oder darüber, dass Ihre Steinoberfläche eine dunklere Farbe angenommen hat. Dies ist ein Zeichen dafür, dass Ihr Stein gut aufgewärmt wurde.

Verwenden Sie niemals ein Messer oder einen Pizzaschneider auf dem Stein, da dies die feinkörnige Oberfläche des Steins beschädigen könnte.

Wenn Sie eine gefrorene Pizza verwenden, lassen Sie den Boden auftauen, bevor Sie ihn in den Ofen schieben. Dies führt zu einer knusprig gebackenen Pizza. Wenn Sie frischen Teig verwenden, bemehlen Sie den Stein leicht, bevor Sie den Teig direkt auf den Stein legen. Wenn Sie einen klebrigen Teig haben, fügen Sie mehr Mehl zu Ihrem Teig hinzu, da er am Stein kleben bleibt.

Beim Öffnen des Pizza Makers ist äußerste Vorsicht geboten, da aufgestauter Dampf schnell freigesetzt werden kann.

freigesetzt werden kann. Handschuhe werden beim Öffnen des Pizzaofens empfohlen, um die Sicherheit zu gewährleisten

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.

Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

Fehlerbehebung

PROBLEM Die Heizungs-Kontrollleuchte geht an und aus.

URSACHE Dies ist eine automatische Thermostatleuchte.

LÖSUNG Die Leuchte bleibt an, bis der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat.

PROBLEM Oberseite der Pizza verbrannt.

URSACHE Die Temperatur des Ofens ist zu hoch.

LÖSUNG Wenn Sie beim Überprüfen der Pizza den Eindruck haben, dass die Oberseite schneller gart als die Unterseite, drehen Sie die Ofeneinstellung auf 4 zurück und lassen Sie die Pizza weiterbacken, ohne dass die Thermostatleuchte leuchtet. Alternativ lassen Sie den Deckel für ein paar Minuten offen, damit Sie die Pizza beim fertig backen beobachten können.

PROBLEM Der Boden der Pizza verbrennt.

URSACHE Die Temperatur des Ofens ist zu hoch.

LÖSUNG Stellen Sie sicher, dass der Ofen auf Stufe 5 vorgeheizt wurde. Wenn das Ofenlicht erlischt, lassen Sie den Stein ein paar Minuten ruhen, bevor Sie die Pizza auflegen. Wenn Sie weitere Pizzen nacheinander backen, lassen Sie den Deckel zwischen den Pizzen am besten einige Minuten lang offen und stellen Sie die Einstellung auf 4 zurück.

PROBLEM Verschmutzter Stein.

URSACHE Feuchtigkeit auf der Unterseite der Pizza.

LÖSUNG Machen Sie sich keine Sorgen, wenn der Stein Spuren hinterlässt. Je größer die Abdrücke sind, desto besser ist der Geschmack der Pizza. Kratzen Sie einfach die überschüssigen Rückstände mit den Metallschaufeln ab.

Auf dem Stein backen

1. Vergewissern Sie sich zunächst, dass der Drehknopf auf "Aus" steht und überprüfen Sie das Innere Ihres Pizza Makers, um sicherzustellen, dass sich außer dem Backstein nichts im Ofen befindet.
2. Stecken Sie das Netzkabel in den 230V-Anschluss. Um Ihren Pizza Maker einzuschalten, drehen Sie einfach den Temperaturregler auf die maximale Heizstufe 4. Sie werden bemerken, dass die Heizkontrollleuchte aufleuchtet, dies zeigt an, dass Ihr Pizza Maker vorheizt. Durch das Vorheizen Ihres Ofens vor der Benutzung erzielen Sie bessere Backergebnisse.
3. Stellen Sie den Timer für 10 Minuten zum Vorheizen ein, danach ist Ihr Pizzaofen einsatzbereit.
4. Legen Sie Ihren Ungebackenen Pizzateig direkt auf die Pizzaschaufeln und belegen Sie Ihre Lieblingsbeläge. Belegen Sie die Pizza nie zu hoch und legen Sie den Belag nicht zu weit oben auf die Pizza. Der Belag sollte immer unterhalb der Höhe der Oberheizspirale liegen, um ein Anbrennen zu vermeiden.
5. Vergewissern Sie sich, dass Ihr Pizza Maker vorgeheizt ist, und schieben Sie Ihre Pizza von den Pizzaschaufeln direkt auf den beheizten Stein. Achtung, der Pizzastein und die Griffe sind extrem heiß. Berühren Sie den Pizzastein zu keiner Zeit, bis er abgekühlt ist.
6. Schließen Sie den Deckel Ihres Pizza Makers und lassen Sie den Drehknopf auf Einstellung 5 und lassen Sie Ihre Pizza 4-5 Minuten lang backen, oder bis sie die gewünschte Bräune hat. Denken Sie daran, dass jede Pizza eine andere Krustendicke oder einen anderen Belag haben kann und manche Pizzen schneller garen als andere. Es wird empfohlen, den Deckel des Pizzabäckers nach 3 Minuten zu öffnen, um den Fortschritt zu überprüfen. Wenn Ihre Pizza noch nicht fertig ist, schließen Sie einfach den Deckel und fahren Sie mit dem Backen fort, bis Sie die gewünschte Bräune erreicht haben.

7. Wenn Ihre Pizza zu schnell bäckt, drehen Sie die Gartemperatur einfach gegen den Uhrzeigersinn auf eine niedrigere Einstellung, um die Gartemperatur zu verringern. Um die Gartemperatur zu erhöhen, drehen Sie die Gartemperatur im Uhrzeigersinn auf eine höhere Einstellung.
8. Wenn Sie mit einem tiefgekühlten Pizzaboden backen, lassen Sie den Teig vor der Verwendung auftauen und schieben Sie Ihre Pizza direkt auf den erhitzten Stein.
9. Verwenden Sie keinen klebrigen Teig auf dem Stein oder den Pizzaschaufeln. Wenn Ihr Teig klebrig ist, empfehlen wir Ihnen, ein Pizzablech zu verwenden, um die Pizza vorzubereiten und dann direkt auf den Stein zu gleiten, oder den Stein zu bemehlen und den Teig direkt darauf zu legen.
10. Wenn Sie mehr Pizza backen möchten, wiederholen Sie den obigen Vorgang.

Pflege und Reinigung

Anweisungen zur Reinigung

- Bei richtiger Pflege wird Ihnen Ihr Pizza Maker viele Jahre Freude bereiten. Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker Ihres Pizza Makers und lassen Sie das Gerät abkühlen. Berühren Sie Ihren Pizza Maker nicht und versuchen Sie nicht, ihn zu reinigen, bevor alle Teile auf Raumtemperatur abgekühlt sind.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Außenseite des Pizzabereiters nur ein feuchtes Tuch. Tauchen Sie Ihren Pizza Maker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Dies könnte einen elektrischen Schlag und/oder Schäden am Ofen verursachen.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Steins niemals Speiseöl oder Wasser oder irgendwelche Reinigungsmittel. Kratzen Sie überschüssiges Essen mit einer Spachtel oder einer Bürste mit steifen Borsten ab und wischen Sie es mit einem Papiertuch oder einem sauberen Geschirrtuch ab. Zum Reinigen der Schaufeln waschen Sie sie in warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel. Lassen Sie die Schaufeln niemals im Wasser stehen, da die Durchfeuchtung die Schaufeln beschädigt.
- Verwenden Sie den Stein niemals für einen anderen als den vorgesehenen Zweck. Verwenden Sie den Stein nicht als Untersetzer. Stellen Sie niemals Flüssigkeiten auf den Stein, egal ob er heiß oder kalt ist. Wenn Sie diese einfachen Pflegehinweise beachten, wird Ihnen Ihr Pizza Maker viele Jahre Freude bereiten.
- Beim Öffnen des Pizza Makers ist äußerste Vorsicht geboten, da aufgestauter Dampf schnell freigesetzt werden kann. Topflappen oder Ofenhandschuhe werden beim Öffnen des Pizzaofens empfohlen, um die Sicherheit zu gewährleisten.
- Reinigen Sie den Pizzaschneider mit warmem Wasser und mildem Spülmittel

Entsorgung

Entsorgen der Verpackung

Sortieren Sie die Verpackungsmaterialien nach Sorten und entsorgen Sie diese getrennt. Entsorgen Sie Kartonagen als Altpapier und Schrumpffolien über die Wertstoffsammlung.



Entsorgen von Altgeräten



Dieses Symbol zeigt an, dass dieses Produkt nicht zusammen mit dem Hausmüll gemäß der (2012/19/EU) Verordnung über Elektro- und Elektronik-Altgeräte

(WEEE) entsorgt werden darf. Dieses Produkt muss bei einer dafür vorgesehenen Sammelstelle abgegeben werden. Dies kann z. B. durch Abgabe bei einer autorisierten Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronik-Altgeräten erfolgen.

Aufgrund von potenziell gefährlichen Stoffen, die häufig in Elektronik-Altgeräten enthalten sind, kann ein unsachgemäßer Umgang mit Altgeräten negative Auswirkungen auf die Umwelt und auf die Gesundheit von Menschen haben. Mit der korrekten Entsorgung tragen Sie auch zu einem effizienten Umgang mit den natürlichen Ressourcen bei. Informationen zu Sammelstellen für Altgeräte erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung, den öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträgern, einer autorisierten Institution für die Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten oder den Müllabfuhrdiensten.

EG-Konformitätserklärung EG

Declaration of Conformity

Hiermit erklären wir,
*We herewith
declare,*

M&S Vertriebsservice GmbH, Hermann-Schomburg-Str. 6
D-02694 Großdubrau, Germany

daß die nachfolgend bezeichnete Maschine aufgrund ihrer Konzipierung und Bauart sowie in der von uns in Verkehr gebrachten Ausführung den einschlägigen grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen der EG-Richtlinien entspricht.

that the following machine complies with the appropriate basic safety and health requirements of the EC Directive based on its design and type, as brought into circulation by us.

Bei einer nicht mit uns abgestimmten Änderung der Maschine verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.
In case of alteration of the machine, not agreed upon by us, this declaration will lose its validity

Bezeichnung der Maschine: Pizzamaker
Machine Description: Pizza Maker
Maschinentyp: MS-18200 / QL31W
Machine Type:
Handelsmarke: Bituxx
Trade name
Maschinen-Nr.: N.A.
Serial Number

Netzspannung / voltage 230 V / 50 Hz
Leistungsaufnahme /power Die 1200 Watt
Maschine erfüllt die
EG-Richtlinien: EMW-Richtlinie 2014/30/EU
The machinery fulfils these EC RoHS 2011/65/EU
Directives: EN 55014-1:2017
EN 55014-2:2015
EN 61000-3-2:2014
EN 61000-3-3:2013

Responsible for
documentation:

Authorized Signature/Date

Place:

Angaben zum Unterzeichner:

Title of Signatory:

26/01/2021

M&S Vertriebsservice GmbH

M & S Vertrieb Service GmbH

Hermann-Schomburg-Str. 6

02694 Großdubrau

Tel. 03592 / 544047 | Fax: -542492

Sylvio May

Geschäftsführung

Inverkehrbringer:

M&S Vertriebsservice GmbH, Hermann-Schomburg-Str. 6
D-02694 Großdubrau, Germany