



heidenfeld



ORIGINAL BEDIENUNGSANLEITUNG

# PIZZAOFEN

## PIZZACHEF PO-100

Artikelnummer: PR0032208-01



# EINLEITUNG

## Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir möchten Sie zum Kauf Ihres neuen Pizzaofen Pizzachef der Marke Heidenfeld beglückwünschen. Heidenfeld Kitchen bietet eine breite Palette an Küchengeräten und Zubehör an. Alle Geräte entsprechen den derzeit gültigen Normen und verfügen somit über höchste Qualitätsstandards.

Damit Sie Ihren Pizzachef mit voller Funktionsfähigkeit nutzen können und noch lange Freude daran haben, lesen Sie die Gebrauchsanleitung vor Inbetriebnahme sorgfältig durch.




Wir wünschen Ihnen viel Spaß!

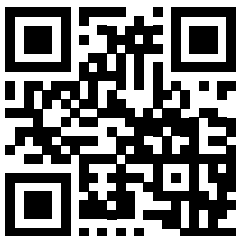
Lesen Sie dieses gesamte Dokument vor der Inbetriebnahme und der ersten Benutzung aufmerksam durch. Es liegt in Ihrer Verantwortung, jeden Nutzer dieses Geräts in allen Sicherheitsvorkehrungen und Hinweisen sorgfältig und ordnungsgemäß zu unterweisen. Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung sicher und sorgfältig auf!

## Wir lassen Sie nicht alleine!

Sollten Sie Hilfe bei der Inbetriebnahme oder bei der Instandhaltung Ihres Geräts benötigen, können Sie uns gerne unter der unten angegebenen Telefonnummer erreichen. So lassen sich alle Fragen schnell und unkompliziert in einem Telefonat klären. Alternativ können Sie uns auch eine Mail zuschicken. Unser Serviceteam steht Ihnen zudem gerne für Fragen rund um die Reparatur und den Austausch von Teilen zur Verfügung.

## Miweba GmbH

 Gewerbepark 20  
96149 Breitengüßbach  
 09544 9879080  
 kundenservice@miweba.de



[miweba.de](https://www.miweba.de)



[@miwebaTV](https://www.youtube.com/@miwebaTV)



[@miweba.de](https://www.instagram.com/@miweba.de)



[@miwebagmbh](https://www.facebook.com/@miwebagmbh)



# INHALTSVERZEICHNIS

1. Technische Daten .....	8
2. Wichtige Sicherheitshinweise .....	9
3. Produktbeschreibung .....	11
4. Zusammenbau .....	12
5. Rezepte .....	12
6. Bedienung .....	13
7. Reinigung .....	14
8. Entsorgung .....	16

## HILFE ZUM PRODUKT

Weitere Informationen wie FAQs zum Produkt, YouTube-Aufbauvideos sowie technische Daten finden Sie unter diesem Link.

Scannen Sie hierfür einfach den QR-Code.





# 1. TECHNISCHE DATEN

Betriebsspannung:	220V-240V~ 50/60Hz
Leistung:	1100W
Bruttogewicht:	8,0 kg (mit Karton)
Nettogewicht:	6,5 kg
Maße:	465*465*330 mm
Bescheinigungen:	CE/LVD/EMC/EMF/ERP

## 2. WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Dieses Modell ist aus speziellem Ton gebrannt. Aufgrund der unvermeidlichen Temperaturunterscheide beim Brennen kann es zu leichten Farbunterschieden kommen.

### **Achtung:**

- Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, durch eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem bedient zu werden.
- Das Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder erhalten eine Einweisung.
- Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb von Kindern unter 8 Jahren auf.

### **Sicherheitshinweise:**

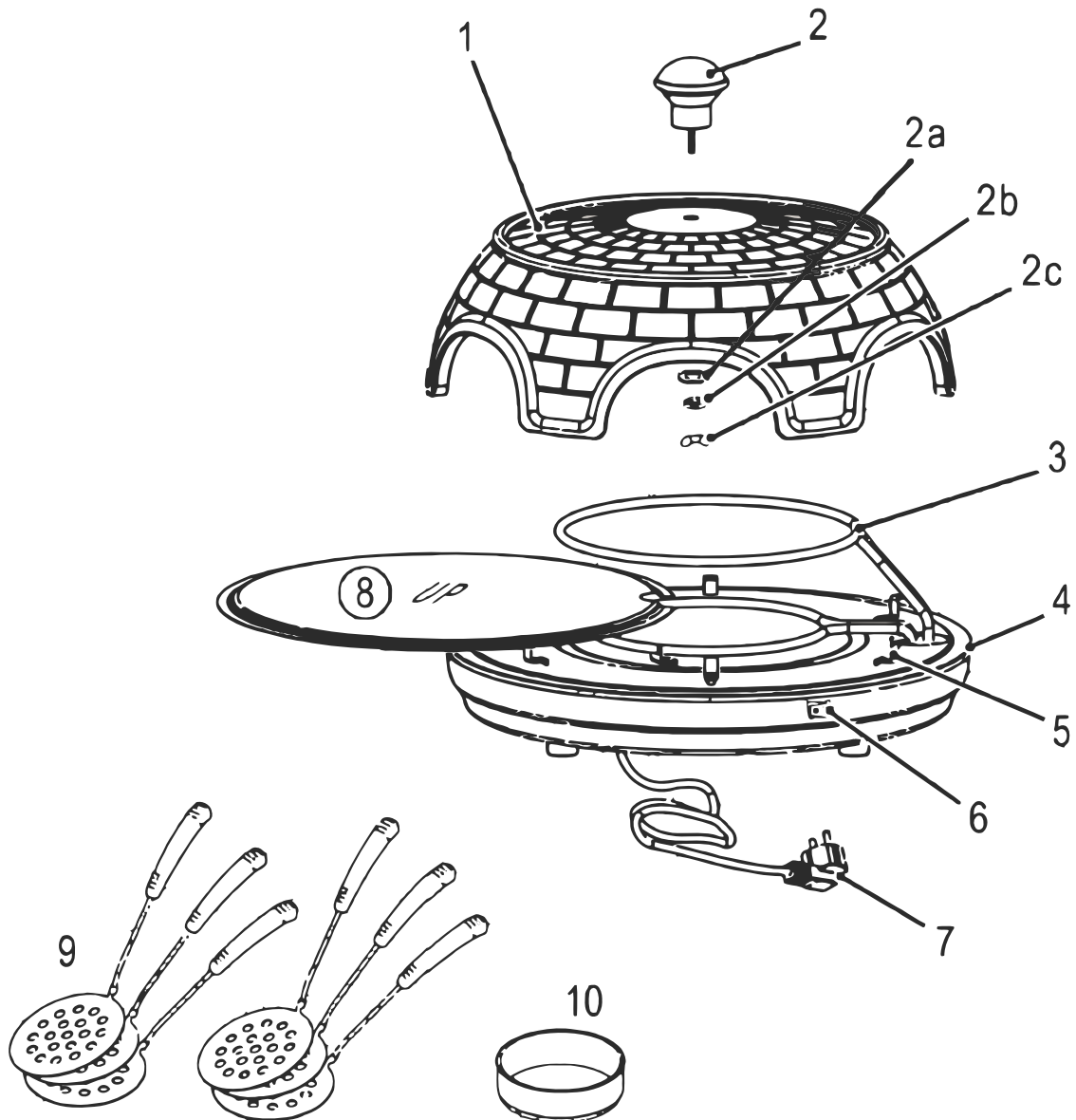
- Verwenden Sie das Produkt nur wie in der Bedienungsanleitung angegeben.
- Bei unsachgemäßer Verwendung erlischt der Gewährleistungsanspruch.
- Das Produkt ist nur für den Privatgebrauch geeignet.
- Prüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit Ihrer örtlichen Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.
- Verwenden Sie eine geerdete Steckdose.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist.
- Schützen Sie Gerät, Kabel und Stecker vor dem Kontakt mit Wasser. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Schützen Sie Gerät, Kabel und Stecker vor dem Kontakt mit Wärmequellen.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn Sie es nicht benutzen. Bewahren Sie das Gerät vorzugsweise in seiner Originalverpackung auf.
- Achten Sie auf trockene Hände, wenn Sie das Gerät vom Stromnetz trennen. Ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel.
- Verwenden Sie während des Betriebs keine weiche Tischdecke unter dem Pizzaofen.



## 2. WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE (FORTSETZUNG)

- Benutzen Sie den Pizzaofen nicht in feuchten Räumen.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und nicht geistig fähigen Personen auf. Kinder dürfen den Pizzaofen nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.
- Halten Sie das Gerät in ordnungsgemäßem Zustand und lassen Sie es nicht unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet ist.
- Stellen Sie das Gerät auf eine feste und ebene Oberfläche.
- Lassen Sie das Gerät mindestens 30 Minuten lang abkühlen, bevor Sie es reinigen und / oder lagern.
- Bewegen Sie das Gerät NICHT während des Betriebs.
- Verschiedene Teile des Pizzaofens werden sehr heiß. Nicht berühren, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Heben Sie den Terracotta-Deckel immer am Griff an. Verwenden Sie einen Ofenhandschuh oder Topflappen:
- Das Metall der Spatel wird sehr heiß. Halten Sie die Spatel an den Griffen.
- Achten Sie darauf, dass der Pizzaofen frei steht und nicht mit brennbaren Materialien in Berührung kommt. Decken Sie den Pizzaofen nicht ab.
- Bereiten Sie kein Fleisch im Pizzaofen zu, da das Fett des Fleisches auf das Heizelement spritzen und einen Brand verursachen kann.
- Verwenden Sie den Pizzaofen nur mit aufgesetztem Terracotta-Deckel.
- Vorsicht! Der Terrakotta-Deckel ist sehr zerbrechlich.
- Das Gerät und das Zubehör sind nicht für den Geschirrspüler geeignet.
- Reparaturen nur durch autorisierte Servicestellen. Öffnen Sie das Gerät nicht.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch eine autorisierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

# 3. PRODUKTBESCHREIBUNG



- |                                      |                                  |
|--------------------------------------|----------------------------------|
| 1. Handgefertigter Terrakotta Deckel | 5. Halterung für die Grundplatte |
| 2. Handgriff                         | 6. Hauptschalter                 |
| 2a. Unterlegscheibe                  | 7. Netzstecker                   |
| 2b. Sprengring                       | 8. Backblech                     |
| 2c. Flügelmutter                     | 9. Pizzaheber                    |
| 3. Heizelement                       | 10. Ausstechform                 |
| 4. Grundplatte                       |                                  |

# 4. ZUSAMMENBAU

Montieren Sie den Griff mit der Mutter auf dem Deckel. Verwenden Sie kein Werkzeug und ziehen Sie nicht zu fest an, da der Deckel leicht brechen kann.

Reinigen Sie das Backblech und die Spachtel, bevor Sie den Pizzaofen zum ersten Mal benutzen.

Bei der ersten Benutzung des Pizzaofens können leichter Rauch und ein spezifischer Geruch auftreten.

Dies ist normal und verschwindet nach kurzer Zeit.

# 5. REZEPTE

## Pizzateig

500 g Mehl

Eine Brise Salz

4 Esslöffel Olivenöl

20 g frische Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe

250 ml lauwarmes Wasser

### Rezept mit frischer Hefe:

- Nehmen Sie eine Schüssel und mischen Sie das Mehl mit dem Olivenöl und Salz.
- Die frische Hefe in lauwarmen Wasser auflösen und zu einer glatten Masse verrühren.
- Die klumpenfreie Hefe mit dem Mehl vermischen.

### Rezept mit Trockenhefe:

- Geben Sie das Mehl, das Olivenöl, das Salz, die Trockenhefe und lauwarmes Wasser auf einmal in eine Schüssel und formen den Teig.
- Zu einem glatten Teig kneten. Eventuell einen Mixer oder eine Küchenmaschine verwenden.
- Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und den Teig 45 Minuten gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.
- Den Teig mit Mehl bestreuen und auf eine Dicke von 3 mm ausrollen. Gelegentlich den Teig wenden
- und bestäuben Sie ihn mit Mehl, damit er nicht klebt.
- Mit der runden Teigform die Pizzaböden ausstechen.

## Tomaten Soße:

1 Dose geschälte Tomaten

1 kleine Dose Tomatenmark

Pfeffer und Salz

Oregano

2 Esslöffel Olivenöl

2 Knoblauchzehen

- Die feinen Tomaten klein hacken.
- Alle Zutaten zu einer Sauce verrühren.

## Pizza Belag Vorschläge

Käse: Mozzarella, geriebener Käse, geriebener Gauda Käse,

Meeresfrüchte: geräucherter Lachs, Garnelen, Thunfisch

Gemüse: grüne Paprika, Rucola, Oliven, Pilze, Spinat, Zwiebeln

Gewürze: Basilikum, Pfeffer, Salz, italienische Gewürze

Fleisch: Schinken, Speck, Salami

### Legen Sie die Beläge für die Pizzen in Schalen auf den Tisch.

- Fetten Sie die Spachtel mit etwas Öl ein und legen Sie sie auf Ihren Teller.
- Lege einen Pizzaboden auf den Spatel.
- Geben Sie etwas Tomatensoße auf den Pizzaboden. Lassen Sie etwa einen halben Zentimeter Teig am Rand stehen.
- Belegen Sie die Pizza mit Zutaten nach Ihrem Geschmack.

### Alternativ:

- Verwenden Sie fertige Pizzaböden aus dem Supermarkt

# 6. BEDIENUNG

Stellen Sie den Pizzaofen auf eine stabile und ebene Fläche. Achten Sie darauf, dass die Oberfläche hitze- und spritzwassergeschützt ist. Lüften Sie den Raum während der Benutzung des Pizzaofens.

- Beim ersten Aufheizen des Pizzaofens kann es zu einer leichten Rauchentwicklung kommen. Machen Sie sich keine Sorgen, das ist normal und nicht gefährlich.
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und schalten Sie das Gerät ein. Lassen Sie den Pizzaofen 10 Minuten lang vorheizen.
- Schieben Sie die Pizza auf dem Spatel in den Pizzaofen. Lassen Sie die Pizza auf dem Spatel liegen, damit Sie die Pizza leicht wieder aus dem Ofen nehmen können.
- Backen Sie die Pizza 5 bis 7 Minuten. Legen Sie die Pizza auf Ihren Teller. Bitte beachten Sie, dass der Spatel sehr heiß ist; stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Unterlage.
- Die Oberseite des Terrakotta-Deckels kann als Warmhaltefläche genutzt werden.
- Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch aus und trennen Sie es vom Stromnetz.

## 4. REINIGUNG UND WARTUNG

Stellen Sie sicher, dass das Gerät sofort ausgeschaltet wird und lassen Sie es mindestens 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es reinigen und lagern.

Der Terracotta-Deckel muss vollständig abgekühlt sein, bevor er mit Wasser in Berührung kommt. Legen Sie den warmen Deckel nicht auf eine kalte Oberfläche, da er sonst durch zu schnelles Abkühlen beschädigt werden kann.

Der Terrakotta-Deckel muss nach dem normalen Gebrauch nicht gereinigt werden. Der Terracotta-Deckel ist nicht spülmaschinengeeignet.

Auch die anderen Bestandteile des Pizzaofens sind nicht spülmaschinengeeignet. Backblech und Spachtel können mit einer Bürste in warmem Spülwasser gereinigt werden.

Reinigen Sie das Äußere des Geräts mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine harten Bürsten, Schleifmittel, Scheuermittel oder Flüssigkeiten wie Alkohol, Benzin oder Aceton. Trocknen Sie das Gerät nach der Reinigung gut mit einem trockenen Tuch ab. Tauchen Sie das Gerät auf keinen Fall in Wasser ein. Bewahren Sie das Gerät in seiner Originalverpackung an einem trockenen, kühlen Ort auf. Lagern Sie es nicht, wenn es nicht vollständig trocken ist. Fetten Sie das Backblech leicht ein, wenn der Pizzaofen über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wird.

# 6. WARTUNG UND INSTANDHALTUNG

1. Untersuchen Sie das Gerät regelmäßig auf Verschleißerscheinungen und Mängel jeglicher Art. Kontrollieren Sie alle Bestandteile des Geräts sowie sämtliche Kleinteile (Schrauben, Muttern, Bolzen etc.). Überprüfen und reinigen Sie das Gerät regelmäßig und ordnungsgemäß, um so dessen Qualität zu erhalten.
2. Beachten Sie, dass manche Teile des Geräts intensiver benutzt werden als andere und diese sich folglich schneller abnutzen können. Sie sollten alle beweglichen Teile in regelmäßigen Abständen einfetten, um dort die Reibung zu verringern.
3. Benutzen Sie diese Gerät nur, wenn es sich in einem einwandfreien Zustand befindet. Wenn Sie Mängel feststellen, beseitigen Sie diese sofort. Beheben Sie sämtliche Schäden und ersetzen Sie etwaige verschlissene Teile stets bevor Sie das Gerät wieder verwenden.
4. Reinigen Sie dieses Gerät mit einem angefeuchteten Tuch und einer milden, nichtscheuernden Seife. Achten Sie bei der milden Seife auf die Produktbeschreibung und die dort aufgeführten, möglichen Anwendungsgebiete. Verwenden Sie zur Reinigung keinesfalls Lösungsmittel oder aggressive Mittel jeglicher Art.
5. Nehmen Sie keine Reparaturen selbstständig vor, sondern kontaktieren Sie vorher Ihren Händler und lassen Sie sich beraten. Reparaturen und technische Instandsetzungen müssen stets durch autorisiertes Fachpersonal erfolgen.
6. Falls Sie sich in Ihrer Beurteilung hinsichtlich der Montage, Reinigung, Wartung oder Benutzung unsicher fühlen, kontaktieren Sie Ihren Händler, ehe Sie selbstständig mit dem Gerät hantieren. Bei fehlendem Zubehör kontaktieren Sie Ihren Händler!

# 7. ENTSORGUNG

**Achtung:** Dieses Gerät darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsmüll entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Nähere Informationen erhalten Sie bei der zuständigen Entsorgungsstelle Ihrer Gemeindeverwaltung. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz der Umwelt.



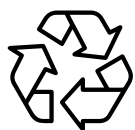
## Europäische Entsorgungsrichtlinie 2012/19/EU

Entsorgen Sie Ihr Gerät **in keinem Fall** über den normalen Hausmüll. Entsorgen Sie ihn ausschließlich über einen kommunalen oder zugelassenen Entsorgungsbetrieb. Beachten Sie hierbei die aktuell geltenden Vorschriften. Erkundigen Sie sich im Zweifelsfall bei Ihrer Stadt- bzw. Gemeindeverwaltung nach einer sach- und umweltgerechten Entsorgungsmöglichkeit.



## Batterien / Akkus

Batterien / Akkus können Giftstoffe enthalten, die der Gesundheit und der Umwelt schaden. Dieses Produkt enthält Batterien, die der Europäischen Richtlinie 2006/66/EG unterliegen und **in keinem Fall** mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden dürfen. Entsorgen Sie Batterien / Akkus unbedingt entsprechend den geltenden gesetzlichen Bestimmungen. Entfernen Sie vor der Entsorgung dieses Geräts alle Batterien / Akkus und geben Sie diese an einer Annahmestelle für das Recycling von Batterien oder elektrischen und elektronischen Geräten ab.



## Recycling

Ihr neues Gerät wurde auf dem Weg zu Ihnen durch die Verpackung geschützt. Verpackungsmaterialien können dem Rohstoffkreislauf wieder zugeführt werden. Bitte helfen Sie mit und entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Über aktuelle Entsorgungswege informieren Sie sich bei Ihrem Händler oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.



## EU-Konformitätserklärung EU-Declaration of Conformity

Hiermit bestätigen wir, dass das nachfolgend bezeichnete Gerät den angegebenen Richtlinien entspricht. Die alleinige Verantwortung für die Ausstellung dieser Konformitätserklärung trägt der Hersteller.  
We herewith confirm that the following appliance complies with the mentioned directives. This declaration of conformity is issued under the sole responsibility of the manufacturer.

**Artikelbezeichnung:** Heidenfeld Pizzaofen Pizzachef PO-100  
Article Description: Pizza Maker

**Artikelnummer:** PR0032208-01  
Article Number:

**Type:** PO-B6

**Firmenanschrift:** Miweba GmbH Michael & Manfred Weichert  
Company Address: Gewerbepark 20, D-96149 Breitengüßbach

### Einschlägige Harmonisierungsrechtsvorschriften der Union / relevant Union harmonisation legislation:

- |   |   |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> 1. Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV)<br>Electromagnetic Compatibility (EMC)<br>2014/30/EU  | <input checked="" type="checkbox"/> 2. Niederspannungs-Richtlinie<br>Low-voltage directive<br>2014/35/EU                      |
| <input type="checkbox"/> 3. Sicherheit von Spielzeug<br>Safety of toys<br>2009/48/EC  | <input type="checkbox"/> 4. Maschinen-Richtlinie<br>Machinery directive<br>2006/42/EC   |
| <input type="checkbox"/> 5. Funkanlagen<br>Radio Equipment<br>2014/53/EU  | <input checked="" type="checkbox"/> 6. Ökodesign – Richtlinie<br>Energy – Related – Products – Directive (ErP)<br>2009/125/EC |
| <input checked="" type="checkbox"/> 7. Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten<br>Restriction of the use of certain hazardous substances (RoHS) 2011/65/EC |   |

### Harmonisierte EN-Normen / Harmonised EN-Standards

Der Artikel entspricht folgenden, zur Erlangung des CE-Zeichens erforderlichen Normen:  
The article complies with the standards as mentioned below which are necessary to obtain the CE-symbol:

EN 55014-1:2017  
EN55014-2:2015  
EN61000-3-2:2014  
EN61000-3-3:2013  
EN 60335-1:2012+A11:2014  
EN 60335-2-30:2009+AC:2014  
EN62233:2008  
EN 50581:2012  
( EG ) 278/2009

AfPS GS 2014:01 PAK

Miweba GmbH  
Gewerbepark 20 - 96149 Breitengüßbach  
Tel. 09544/987908-0 Fax 09544/987908-19  
HRB 5438 Bamberg Ust. Id.Nr.: DE245367640  
info@miweba.de www.miweba.de

Unterschrift / Signature:

Manfred Weichert

Stellung im Betrieb / Position:

Geschäftsführer / CEO




Ausstellungsdatum / Date of issue:

07.06.2022

Ausstellungsort / Place of issue:

Breitengüßbach

# Miweba GmbH

 Gewerbepark 20  
96149 Breitengüßbach  
 09544 9879080  
 kundenservice@miweba.de

 **MIWEBA.DE**

 /miwebagmbh  /miwebaTV  /miweba.de