



heidenfeld



ORIGINAL BEDIENUNGSANLEITUNG

# PIZZABOSS PIZZAOFEN

Artikelnummer: PR0034202

# EINLEITUNG

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

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

Wir wünschen Ihnen viel Spaß!

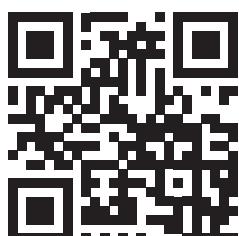
**Lesen Sie dieses gesamte Dokument vor der Inbetriebnahme und der ersten Benutzung aufmerksam durch.  
Es liegt in Ihrer Verantwortung, jeden Nutzer dieses Geräts in allen Sicherheitsvorkehrungen und Hinweisen  
sorgfältig und ordnungsgemäß zu unterweisen. Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung sicher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

## Wir lassen Sie nicht alleine!

Sollten Sie Hilfe bei der Inbetriebnahme oder bei der Instandhaltung Ihres Gerätes 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  
✉️ info@miweba.de  
WEEE-Nr. DE54010438



miweba.de



@miwebaTV



@miweba.de



@miwebagmbh

# INHALTSVERZEICHNIS

1. Sicherheitshinweise .....	3
2. Lieferumfang .....	4
3. Produktübersicht .....	5
4. Inbetriebnahme .....	6
5. Bedienung .....	7
6. Technische Daten .....	9
7. Wartung .....	10
8. Problembehandlung .....	11
9. Entsorgung .....	12
10. Haftungsausschluss .....	12
11. Konformität .....	12
12. Rezepte .....	13

## HILFE ZUM PRODUKT

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



Scannen Sie hierfür einfach den QR-Code.

[l.miweba.de/pizzaboss](https://l.miweba.de/pizzaboss)

# 1. SICHERHEITSHINWEISE

Das Gerät ist ausschließlich für den häuslichen Gebrauch vorgesehen. Es ist nicht für den Einsatz im Freien geeignet. Der Betrieb darf nur erfolgen, wenn die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt und die Stromversorgung eine Belastung von mindestens 10 A ermöglicht. Ein Anschluss über Verlängerungskabel ist nicht erlaubt. Das Gerät muss auf einer stabilen, waagerechten und hitzebeständigen Oberfläche betrieben werden und darf nicht auf Kunststoff, Holzplatten oder anderen brennbaren bzw. hitzeunbeständigen Materialien stehen. Zu Wänden oder anderen Geräten ist ein Mindestabstand von 10 cm einzuhalten. Platzieren Sie keine Gegenstände auf dem Gerät. Bei der Standortwahl ist auf ausreichende Belüftung von allen Seiten zu achten.

Das Gerät darf weder während des Betriebs noch bei der Reinigung in Wasser getaucht oder unter fließendem Wasser gereinigt werden. Flüssigkeiten dürfen nicht in das Innere gelangen, um Kurzschlüsse oder Stromschläge zu vermeiden. Das Netzkabel darf nicht an scharfen Kanten hängen oder mit heißen Oberflächen in Berührung kommen. Der elektrische Kühlventilator und die Steckdose des Geräts dürfen während des Betriebs nicht verdeckt werden. Das Netzkabel und Zubehörteile sind regelmäßig auf Beschädigungen zu überprüfen. Reparaturen an Kabeln oder elektrischen Komponenten dürfen nur vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer entsprechend qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.

Während des Betriebs erhitzen sich der Pizzaofen und seine Komponenten stark, lassen Sie deshalb besondere Vorsicht im Umgang mit dem Gerät walten. Besonders die Innenwände des Garraums und die Tür werden sehr heiß. Kinder und Haustiere müssen vom Gerät ferngehalten werden. Kinder über 8 Jahre sowie Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung dürfen das Gerät nur unter Aufsicht und nach ausreichender Einweisung in die sichere Verwendung nutzen. Nutzung, Reinigung und Wartung dürfen von Kindern nur unter Aufsicht erfolgen.

Das Gerät darf niemals unbeaufsichtigt betrieben werden. Während des Backens sollte die Tür nicht unnötig lange offenstehen, um Wärmeverlust und erhöhten Energieverbrauch zu vermeiden. Öl darf nicht in den Garraum gegossen werden, da Brandgefahr besteht. Karton, Kunststoff, Papier oder andere brennbare Materialien dürfen nicht in den Ofen eingebracht werden. Übermäßiges Mehl oder angebrannte Reste auf dem Pizzastein können sich bei hohen Temperaturen entzünden. Sollte dies geschehen, ist die Tür geschlossen zu halten, damit die Flammen von selbst erlöschen. Wenn dies nicht innerhalb von 15 Sekunden geschieht, ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

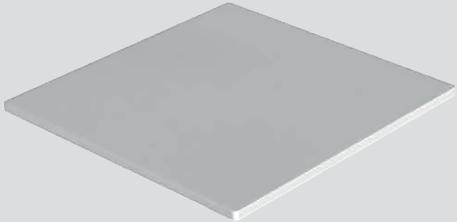
Der Pizzastein darf niemals in Wasser gelegt oder mit Reinigungsmitteln behandelt werden, da dies zu Beschädigungen führen kann und Rückstände ins Essen gelangen könnten. Er darf weder mit spitzen Gegenständen noch mit Hochdruckreinigern gesäubert werden, um Kratzer und das Eindringen von Speiseresten zu vermeiden. Eine Desinfektion ist nicht erforderlich, da die hohen Temperaturen im Betrieb Keime zuverlässig abtöten. Nach der Benutzung müssen Pizzastein und Garraum vollständig abgekühlt sein, bevor sie gereinigt oder bewegt werden.

Vor der Reinigung oder wenn das Gerät nicht verwendet wird, ist es auszuschalten und der Netzstecker zu ziehen, wobei niemals am Kabel gezogen werden darf. Nach dem Abkühlen sind Garraum und Pizzastein zu reinigen. Lagern Sie das Gerät an einem trockenen, gut belüfteten Ort ohne korrosive Gase. Die Glastür darf nicht mit scharfen Metallwerkzeugen gereinigt werden, da Kratzer zu Glasbruch führen können.

Das Gerät darf nur zur Zubereitung von Pizza und ähnlichen flachen Backwaren verwendet werden. Große Lebensmittelstücke sind nicht geeignet, da sie Brandgefahr bergen. Nur das mitgelieferte Zubehör darf verwendet werden. Beim ersten Gebrauch kann ein leichter Geruch oder Rauch entstehen, der durch Produktionsrückstände verursacht wird und nach einiger Zeit verschwindet. Nach dem Backen sollte das Gerät zunächst abkühlen, bevor der Stecker gezogen wird, um Schäden durch Restwärme zu vermeiden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch unsachgemäße Nutzung verursacht werden.

## 2. LIEFERUMFANG

Artikelbezeichnung	Abbildung	Menge
Pizzaofen Pizzaboss		1
Pizzastein		1
Bedienungsanleitung oder QR-Code-Flyer		1
Pizzaschieber		1

# 3. PRODUKTÜBERSICHT



## Bedienfeld



	Vorheiz-Kontrollanzeige		Programmwahltaste
	Anzeige der Restlaufzeit		Individuelle Einstellung von Temperatur und Backzeit
	Zeiteinstellung		Vordefiniertes Programm: Starke Hitze für dünne Pizzen mit knusprigem Rand und weichem Kern
	Temperatureinstellung		Vordefiniertes Programm: Mittlere Hitze und kürzere Backzeit für besonders knusprige Böden
	Temperaturanzeige für Oberhitze		Vordefiniertes Programm: Längere Backzeit bei moderater Hitze für dicke, saftige Pizzaböden
	Temperaturanzeige für Unterhitze		Vordefiniertes Programm: Hohe Hitze für knusprigen Boden und weichen Belag im klassischen New-York-Stil
	Plus-Taste, um Wert zu erhöhen		Vordefiniertes Programm: Optimierte Backzeit und Temperatur zum direkten Backen tiefgekühlter Pizzen
	Minus-Taste, um Wert zu verringern		
	An-/Ausknopf		
	Startet den Vorheiz- oder Backvorgang und wechselt zwischen Temperatur- und Zeiteinstellung		

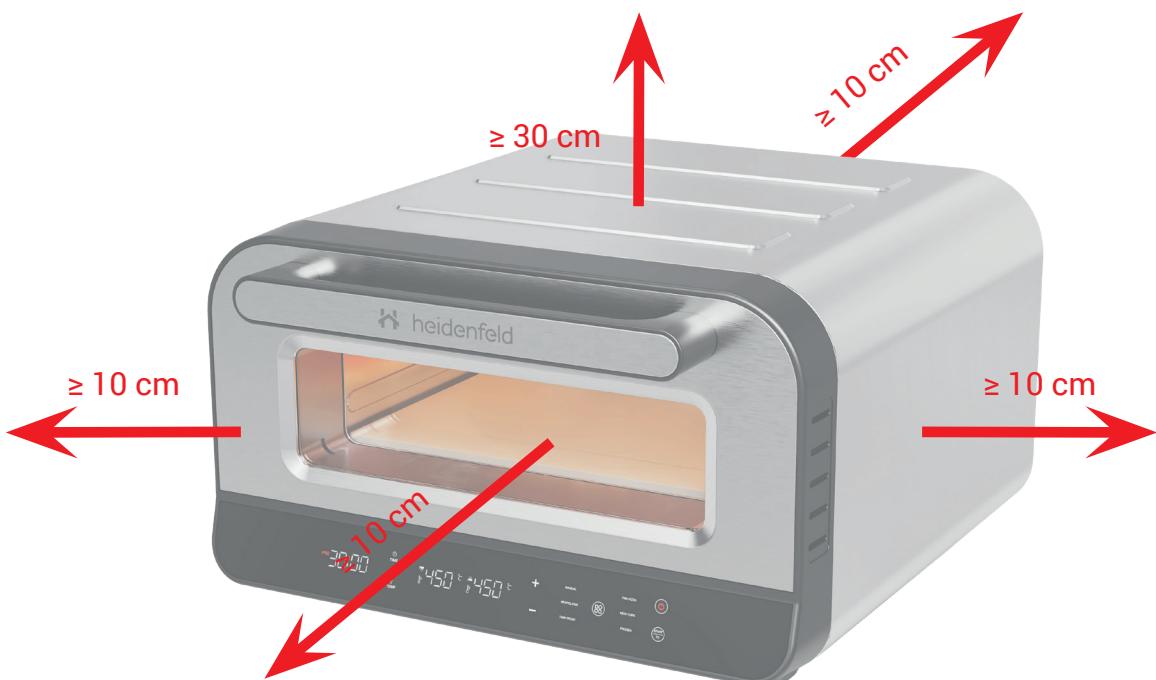
# 4. INBETRIEBNNAHME

## Vor der ersten Benutzung

Entfernen Sie sorgfältig alle Verpackungsmaterialien und wählen Sie einen ebenen, stabilen Standort für das Gerät. Lesen Sie die Bedienungsanleitung aufmerksam und entfernen Sie alle Aufkleber vom Gerät, wobei das Typenschild unbedingt auf dem Gerät verbleiben muss. Wischen Sie den Ofen, das Innere und den Pizzastein mit einem feuchten Tuch ab und lassen Sie alles vollständig trocknen.

Setzen Sie den Pizzastein in den Ofen, stellen Sie manuell Ober- und Unterhitze auf 450 ° ein, drücken Sie die Starttaste und lassen Sie das Gerät 15 Minuten ohne Pizza laufen, um Rückstände aus der Herstellung zu verbrennen. Bei der ersten Nutzung kann ein leichter Geruch oder Rauch entstehen; dies ist auf Produktionsrückstände zurückzuführen und vollkommen normal. Der Geruch wird allmählich verschwinden.

Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte Fläche. Halten Sie mindestens 10 cm Abstand zu den Rück- und Seitenwänden sowie mehr als 30 cm Abstand nach oben ein und achten Sie darauf, dass keine brennbaren Materialien wie Vorhänge oder Wandstoffe in der Nähe sind.



# 5. BEDIENUNG

Schließen Sie den Pizzaofen am Stromnetz an und stellen Sie sicher, dass der Pizzastein im Ofen liegt. Schalten Sie ihn über den An-/Ausknopf (⊕) an. Bleibt das Gerät 10 Minuten lang unbedient, schaltet es sich automatisch aus.

Wählen Sie über die Programmwahltafel (⊕) eines der 5 voreingestellten Pizza-Programme oder stellen Sie die Ober- und Unterhitze manuell ein.

Um die Temperatur einzustellen, drücken Sie 1x die Taste . Die Temperaturanzeige beginnt zu blinken.

Stellen Sie die gewünschte Temperatur mithilfe der Tasten  ein.

Sie können die Temperatur in 10 °C-Schritten zwischen 80 °C und 450 °C einstellen.

Bestätigen Sie Ihre Eingabe, indem Sie erneut  drücken.

Für die Zeiteinstellung drücken Sie die Taste .

Die Zeitanzeige beginnt zu blinken.

Stellen Sie die gewünschte Zeit mithilfe der Tasten  ein.

Sie können die Zeit in 1 Minuten-Schritten zwischen 1 und 30 Minuten einstellen.

Bestätigen Sie Ihre Eingabe, indem Sie erneut  drücken.

Nach Auswahl eines voreingestellten Programms oder der manuellen Einstellungen drücken Sie die Taste , um den Vorheizvorgang zu starten. Während des Vorheizens leuchten die Vorheizanzeige (PRE).

Wie lange der Ofen vorgeheizt werden muss, ist von der eingestellten Temperatur abhängig - das Vorheizen kann zwischen 2 und 30 Minuten dauern.

Sobald die Vorheizanzeige (PRE) erlischt, hat der Pizzaofen die voreingestellte Temperatur erreicht.

Die Pizza kann nun in den Ofen gelegt werden. Beachten Sie, dass der Ofen sehr heiß werden kann - verwenden Sie immer ausreichend Schutzausrüstung wie z. B. Ofenhandschuhe oder eine Pizzaschaufel, um Ihre Speisen im Ofen zu platzieren und wieder herauszunehmen.

Drücken Sie erneut die Taste , um den Countdown zu starten. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton. Öffnen Sie die Tür, entnehmen Sie die Pizza mit einer Schaufel und schließen Sie die Tür wieder.

## Hinweis:

**Die Heizung bleibt nach Ablauf der Zeit weiterhin eingeschaltet.**

Wenn Sie mehrere Pizzen nacheinander backen möchten, heizen Sie den Ofen etwa 5 Minuten vor und stellen Sie ihn wieder auf die gewünschte Temperatur ein, bevor Sie die nächste Pizza backen, um gleichmäßige Ergebnisse zu erzielen.

Ziehen Sie nicht sofort den Netzstecker, wenn Sie den Ofen nicht mehr benutzen möchten - drücken Sie stattdessen An-/Ausknopf (⊕), um das Gerät auszuschalten. Auf diese Weise läuft der Kühlventilator weiter, bis der Ofen vollständig abgekühlt ist. Anschließend können Sie das Gerät vom Stromnetz trennen.

## 5. BEDIENUNG (FORTSETZUNG)

### Pizza-Programme korrekt anwenden

Dicke Pizzen benötigen in der Regel eine längere Backzeit bei niedrigerer Temperatur, während dünne Pizzen kürzer bei höherer Temperatur gebacken werden.

Die 5 voreingestellten Pizza-Programme ermöglichen ein schnelles und einfaches Backen einer köstlichen Pizza. Die voreingestellte Temperatur und Backzeit für Ober- und Unterhitze sind in der nachfolgenden Tabelle angegeben.

Pizza-Programm	Voreingestellte Oberhitze	Voreingestellte Unterhitze	Temperatur-Einstellbereich	Voreingestellte Zeit	Zeit-Einstellbereich
Selbstgemachte Pizza	450 °C	450 °C	80 °C – 450 °C	1,5 Minuten	1 – 30 Minuten
Neapolitanische Pizza	400 °C	400 °C	200 °C – 450 °C	2 Minuten	1 – 10 Minuten
Extra knusprige Pizza	270 °C	330 °C	80 °C – 450 °C	6 Minuten	1 – 10 Minuten
Pizza aus der Pfanne oder Backform	220 °C	340 °C	80 °C – 450 °C	12 Minuten	1 – 30 Minuten
New York Style-Pizza	240 °C	270 °C	80 °C – 450 °C	8 Minuten	1 – 20 Minuten
Tiefkühlpizza	240 °C	200 °C	80 °C – 450 °C	14 Minuten	1 – 20 Minuten

### Hinweis:

Der Timer steuert nicht die Heizleistung des Pizzaofens. Die vorgeschlagenen Zeiten richten sich nach Teig, Sauce und Belag und dienen lediglich als Orientierung. Lassen Sie die Pizza während des Backens nicht unbeaufsichtigt.

# 6. TECHNISCHE DATEN

Lieferumfang	Pizzaofen Pizzaboss, Pizzastein, Pizzaschieber, e-Book mit 21 Rezepten, Bedienungsanleitung
Sicherheit	Doppelter Überhitzungsschutz, automatischer Abschalttimer, aktive Gehäusekühlung, Heiz-Kontrollanzeige, rutschfeste Standfüße, wärmeisolierter Griff
Arbeitstemperatur	80 °C - 450 °C
Temperaturreinstellung	Ober- & Unterhitze getrennt einstellbar, in 10 °C Schritten
Temperaturregelung	Automatische Regelung über zwei Temperatursensoren
Verwendung	Ideal für die Zubereitung von Pizza, Flammkuchen, Focaccia, Brot, Calzone, uvm.
Timer	1 - 30 Minuten, einstellbar in 10 Sekunden Schritten
Art der Bedienung	Touch Bedienfeld mit LED-Statusanzeige
Display	Backgut bis Ø 30,5 cm (12 Zoll)
Garraum (L x B x H)	35 x 33 x 7,5 cm
Sichtfenster (B x H)	30 x 8 cm
Verglasung	Zweifach verglast
Programme	Neapolitan, Thin Crust, Pan Pizza, New York, Tiefgefroren & Manuell
Innenraumbeleuchtung	Halogen, integriert
Betriebsart	Elektrisch
Betriebsspannung	230 V AC, 50 Hz
Nennleistung	1850 W
Nennstrom	8 A
Montage	Fertig montiert
Farbe	Silber / Schwarz
Netzstecker	Schutzkontaktstecker (Typ C-CEE 7/4)
Kabellänge	1,4 m
Prüfzertifikat	GS, Intertek
Art des Heizsystems	Zwei getrennte Heizspiralen für Ober- & Unterhitze
Wärmedämmung	Mehrschichtige Isolierung zur Minimierung von Wärmeverlusten
Material	Edelstahl, beschichteter Stahl, Aluminium, gehärtetes Glas, Cordierit-Pizzastein, Holzgriff (Buchenholz)
Materialeigenschaften	Rostfrei, robust, hitzebeständig

Technische Änderungen ohne vorherige Ankündigung und Irrtum vorbehalten.

## 6. TECHNISCHE DATEN

Nachhaltigkeit	Automatischer Abschalttimer, hocheffiziente Isolierung gegen Wärmeverlust, wärmespeichernde Materialien
Pizzastein	Temperaturunempfindlicher Pizzastein aus Cordierit
Vorheizen	Selbstständige Vorheizfunktion mit Statusanzeige
Einschuböffnung (B x H)	33 x 7,5 cm
Schutzklasse	Klasse 1
Sicherheitsabstände	Seitlich: 10, oben: 30 cm
Timer	1 - 30 Minuten, einstellbar in 10 Sekunden Schritten
Pflege	Feucht abwischbar, Pizzastein entnehmbar
Weitere Details	Akustische Benachrichtigungen
Produktmaße Ofen (L x B x H)	49 x 44 x 28,5 cm
Produktmaße Pizzaschieber (L x B x H)	60 x 30,5 x 2 cm, Schaufel: 30,5 x 30,5 x 0,2 cm
Produktmaße Pizzastein (L x B x H)	32 x 32 x 1 cm
Produktgewicht Pizzaofen	12 kg
Produktgewicht Pizzaschieber	0,5 kg
Produktgewicht Pizzastein	1,7 kg
Kartonmaße (L x B x H)	57 x 52 x 38 cm
Kartongewicht (e)	16 kg

Technische Änderungen ohne vorherige Ankündigung und Irrtum vorbehalten.

# 7. WARTUNG

## Hinweis:

**Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.**

Die Reinigung des Ofens konzentriert sich hauptsächlich auf den Pizzastein, da dieser durch hohe Temperaturen am effektivsten gereinigt wird. Eine manuelle Reinigung ist daher in der Regel ausreichend. Nach jeder Pizza sollten Mehlreste und Krümel vorsichtig mit einer langen Drahtbürste von der Steinoberfläche entfernt werden. Holzgriffe eignen sich besser als Kunststoffgriffe, da sie hitzebeständiger sind und nicht schmelzen. Der Pizzastein selbst sollte nicht kräftig geschrubbt werden.

Sobald der Stein vollständig abgekühlt ist, kann er vorsichtig aus dem Ofen entnommen werden, um Asche oder angebrannte Reste sanft abzubürsten. Falls erforderlich, kann auch die Unterseite gereinigt werden. Der Stein darf weder mit Wasser abgespült noch in Wasser eingeweicht werden, da er dadurch beschädigt würde. Reinigen Sie ihn keinesfalls in der Spülmaschine.

Nach Bedarf können Staub und Krümel aus dem Innenraum des Ofens entfernt werden, sobald dieser vollständig abgekühlt ist. Es ist wichtig, festgebackene Speisereste so weit wie möglich zu entfernen, um Rauchbildung zu vermeiden. Sollte ein Belag so stark am Stein haften, dass der Teig nicht mehr gleichmäßig aufliegt, kann der Stein gewendet werden, sodass die betroffene Stelle nach unten zeigt. Anschließend wird der Stein wieder in den Ofen gelegt und bei 450 °C für etwa 30 Minuten leer gebacken. Dabei verbrennen die Rückstände. Lassen Sie den Ofen anschließend einen vollständigen Kühlzyklus durchführen.

Der Pizzastein kann zwischen den Anwendungen im Ofen verbleiben und sollte nur für eine Reinigung oder zum Wenden entnommen werden. Mit der Zeit kann es zu Farbveränderungen an Stein und Innenraum kommen; dies ist normal und beeinträchtigt die Leistung nicht.

# 8. PROBLEMBEHANDLUNG

Fehlerbeschreibung	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
An der Pizzaschaufel klebt roher Pizzateig.	1. An der Unterseite der Pizza ist zu wenig Mehl. 2. Die Pizza lag zu lange auf der Schaufel. 3. Die Pizza ist zu schwer.	1. Achten Sie darauf, dass der Teig ausreichend bemehlt ist. 2. Belegen Sie die Pizza sparsamer, solange sie sich im Garraum befindet. 3. Lassen Sie die Pizza nicht länger als 1 – 2 Minuten auf der Schaufel liegen, da sie sonst klebrig wird. 4. Ziehen Sie die Schaufel nach dem Auflegen der Pizza auf den Stein mit einer schnellen, kurzen Bewegung heraus.
Starke Rauchentwicklung während des Backvorgangs	Es befindet sich zu viel Mehl auf dem Stein.	1. Verwenden Sie während der Zubereitung der Pizza nur so viel Mehl, dass der Teig nicht klebt. 2. Entfernen Sie überschüssiges Mehl von der Unterseite der Pizza. 3. Halten Sie die Tür des Pizzaofens während des Backvorgangs stets geschlossen.
Die Pizza ist zu dunkel geworden.	Die Oberhitze ist zu hoch eingestellt.	1. Reduzieren Sie die Oberhitze 2. Erhöhen Sie die Unterhitze.
Die Pizza ist nicht gar.	Der Pizzastein ist nicht ausreichend aufgeheizt.	1. Geben Sie die Pizza erst in den Garraum, wenn der Ofen vollständig vorgeheizt ist und der Countdown angezeigt wird. 2. Verlängern Sie die Backzeit.
Speisen geraten in Brand.	1. Die Speisen wurden zu lange oder zu stark gebacken. 2. Überschüssiges Mehl oder angebrannte Reste befinden sich auf dem Stein.	1. Öffnen Sie nicht die Tür, solange die Speisen in Flammen stehen - die Flammen erstickten von selbst. 2. Bleiben Sie zur Vorbeugung stets in Gerät Nähe, entnehmen Sie Speisen nach dem Backen aus dem Ofen und reinigen Sie den Stein nach dem Abkühlen gründlich.
Aus der Tür tritt Dampf aus.	Das ist normal: Über die Türbelüftung entweicht Dampf, der bei feuchten Lebensmitteln entsteht.	Auf der Oberseite der Arbeitsfläche kann Feuchtigkeit entstehen, die bei Bedarf wegewischt werden kann.

# 9. 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 das Gerät 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.



## 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.

# 10. HAFTUNGSAUSSCHLUSS

Alle Rechte vorbehalten.

Für etwaige Ungenauigkeiten oder unpassende Angaben in dieser Bedienungsanleitung kann die Miweba GmbH nicht verantwortlich gemacht werden. Die Informationen in diesem Dokument können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, es besteht jedoch keine Verpflichtung zu einer laufenden Aktualisierung. Design- und Geräteänderungen, die der Verbesserung des Produktionsprozesses oder des Produktes dienen, bleiben vorbehalten.

# 11. KONFORMITÄT

Mit dem CE-Zeichen erklärt der Inverkehrbringer, dass das Produkt die grundlegenden Anforderungen und Richtlinien der europäischen Bestimmungen erfüllt.

# Miweba GmbH

 Gewerbepark 20  
96149 Breitengüßbach  
 09544 9879080  
 [info@miweba.de](mailto:info@miweba.de)  
WEEE-Nr. DE54010438

 **MIWEBA.DE**  
 /miwebagmbh  /miwebaTV  /miweba.de