

BEDIENUNGS- & SICHERHEITSHINWEISE

Tentazione MAX – digitaler Elektropizzaofen

Bitte vor der ersten Nutzung vollständig lesen.

Der Tentazione MAX ist ein leistungsstarker Elektropizzaofen für Temperaturen bis zu **500 °C**. Der Ofen arbeitet mit sehr hohen Temperaturen. Unsachgemäße Bedienung kann zu Verbrennungen, Bränden oder Schäden am Gerät führen.

Die nachfolgenden Hinweise gelten für den von Chrispy Pizza vermieteten Tentazione MAX.

1. Technische Daten

Modell: Tentazione MAX GT3

Leistung: 2.800 W

Spannung: 220–240 V

Anschluss: Schuko-Stecker

Maximale Temperatur: 500 °C

Backfläche: ca. 41,5 × 41,5 cm

Innenraum: Edelstahl

Tür: Keramikglas/Stahl

Temperaturregelung: Ober- und Unterhitze getrennt regelbar

Programme: 6

Temperaturanzeige: Garraum und Ofenboden

Der Ofen ist für Pizza, insbesondere neapolitanische Pizza, sowie unter anderem für Focaccia, Pizza Romana, Blechpizza und weitere Backwaren geeignet.

2. Aufstellort

Der Pizzaofen darf ausschließlich auf einer **stabilen, ebenen und für die hohe Temperatur geeigneten Unterlage** betrieben werden.

Achte auf:

- ausreichend Platz rund um den Ofen
- einen sicheren und standsicheren Aufstellort
- ausreichende Belüftung
- Abstand zu brennbaren Gegenständen
- Schutz vor Regen und direkter Witterung
- einen sicheren Standort außerhalb der Reichweite von Kindern

Die Oberflächen des Ofens und insbesondere die Tür können während des Betriebs extrem heiß werden.

Der Ofen darf während des Betriebs nicht verschoben oder umgesetzt werden.

3. Elektrischer Anschluss

Der Tentazione MAX hat eine Leistung von **2.800 W** und wird über einen Schuko-Stecker mit 220–240 V betrieben.

Wichtig:

Den Ofen möglichst **direkt an eine geeignete Wandsteckdose** anschließen.

Keine Mehrfachsteckdosen, Steckdosenleisten oder Kabeltrommeln verwenden.

Wenn ein Verlängerungskabel ausnahmsweise unvermeidbar ist, muss dieses für die entsprechende Leistung geeignet und vollständig abgewickelt sein. Eine Überlastung des Stromkreises ist unbedingt zu vermeiden.

Keine weiteren leistungsstarken Geräte am gleichen Stromkreis betreiben.

Das Netzkabel darf nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.

4. Einschalten

1. Stelle den Ofen sicher auf.
2. Kontrolliere, dass sich keine Gegenstände im Garraum befinden.
3. Schließe den Ofen an die Stromversorgung an.
4. Schalte den Ofen ein.
5. Wähle das gewünschte Programm bzw. stelle die gewünschte Temperatur ein.
6. Stelle Ober- und Unterhitze entsprechend der gewünschten Backweise ein.
7. Warte, bis der Ofen und insbesondere der Pizzastein die gewünschte Temperatur erreicht haben.

Der Tentazione MAX verfügt über eine getrennte Regelung von Ober- und Unterhitze sowie über eine Temperaturanzeige für Garraum und Ofenboden.

5. Aufheizen

Für Pizza sollte der Ofen vollständig vorgeheizt werden.

Nicht ausschließlich auf die angezeigte Garraumtemperatur verlassen.

Für das Backen auf dem Pizzastein ist insbesondere die Temperatur des Steins entscheidend.

Ein Infrarotthermometer kann dabei hilfreich sein.

Wichtig:

Die angezeigte Temperatur und die tatsächliche Temperatur an der Oberfläche des Pizzasteins können voneinander abweichen.

Vor dem Einschießen der ersten Pizza deshalb immer die **Temperatur des Steins kontrollieren.**

6. Pizza backen

1. Pizza auf der Pizzaschaufel vorbereiten.
2. Ofentür öffnen.
3. Pizza vorsichtig auf den Stein schieben.
4. Tür möglichst schnell wieder schließen.
5. Pizza während des Backens beobachten.
6. Pizza bei Bedarf mit der Pizzaschaufel drehen.
7. Pizza herausnehmen, sobald der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist.

Bei Temperaturen bis 500 °C kann eine Pizza innerhalb sehr kurzer Zeit fertig sein.

Lass die Pizza deshalb niemals unbeaufsichtigt im Ofen.

7. Umgang mit der Ofentür

Die Tür kann während und nach dem Betrieb sehr heiß sein.

Beim Öffnen:

- ausreichend Abstand halten
- Gesicht und Hände nicht direkt über die Öffnung halten
- Kinder fernhalten
- Tür vorsichtig öffnen

Verbrennungsgefahr!

8. Pizzastein

Der Pizzastein ist ein empfindliches Bauteil.

Wichtig:

Kein Wasser auf den heißen oder warmen Pizzastein geben.

Keine Reinigungsmittel verwenden.

Den Stein niemals mit Wasser abschrecken.

Temperaturschocks können zu Rissen oder Beschädigungen des Steins führen.

Mehl und kleinere Lebensmittelreste können nach dem Abkühlen vorsichtig entfernt werden.

9. Reinigung durch Pyrolyse

Nach dem Backen wird der Ofen zur Reinigung weiter betrieben.

Vorgehensweise:

Nach dem letzten Backvorgang den Ofen für mindestens 30 Minuten auf maximaler Temperatur weiterlaufen lassen.

Durch die hohe Temperatur werden zurückgebliebene Lebensmittelreste und Verschmutzungen weitgehend ausgebrannt.

Dieser Vorgang dient der thermischen Reinigung des Garraums und des Pizzasteins.

Wichtig:

Kein Wasser und kein Reinigungsmittel auf den Pizzastein geben.

Nach dem Pyrolysevorgang den Ofen vollständig abkühlen lassen.

Erst wenn der Ofen vollständig abgekühlt ist, darf er gereinigt bzw. für die Rückgabe vorbereitet werden.

10. Was darf nicht in den Ofen?

Nicht in den Ofen gehören:

- Kunststoff
- Papier oder Verpackungsmaterial
- Holz
- brennbare Gegenstände
- nicht für hohe Temperaturen geeignetes Kochgeschirr
- Gegenstände, die vom Hersteller nicht für den Einsatz bei hohen Temperaturen vorgesehen sind

Backpapier sollte bei sehr hohen Temperaturen **nicht verwendet werden**, sofern es nicht ausdrücklich für die entsprechende Temperatur geeignet ist.

11. Sicherheit während des Betriebs

Der Pizzaofen darf **niemals unbeaufsichtigt betrieben werden**.

Während des Betriebs:

- Kinder und Haustiere fernhalten
- keine brennbaren Gegenstände auf oder neben dem Ofen lagern
- Ofen nicht abdecken
- Ofen nicht bewegen
- Tür nicht unnötig lange geöffnet lassen
- heiße Oberflächen nicht berühren

Bei Rauchentwicklung, ungewöhnlichen Geräuschen, Geruch nach verschmortem Kunststoff oder anderen Auffälligkeiten:

Ofen sofort ausschalten und vom Stromnetz trennen, sofern dies gefahrlos möglich ist.

Bei einem Brand **kein Wasser verwenden.**

12. Nach dem Backen

Nach dem letzten Backvorgang:

- 1. Pizza aus dem Ofen nehmen.**
- 2. Pyrolyse durchführen: mindestens 30 Minuten bei maximaler Temperatur.**
- 3. Ofen ausschalten.**
- 4. Netzstecker erst nach ausreichender Abkühlung ziehen.**
- 5. Ofen vollständig abkühlen lassen.**

Der Ofen darf erst nach vollständiger Abkühlung transportiert werden.

13. Transport

Der Tentazione MAX wiegt ohne Pizzastein bereits ca. **18,4 kg**; je nach verwendetem Stein erhöht sich das Gewicht zusätzlich.

Beim Transport:

- Ofen vollständig abkühlen lassen
- Netzstecker ziehen
- Ofen mit mindestens zwei Personen bewegen
- Ofen nicht am Kabel oder an der Tür tragen
- Pizzastein entsprechend den Übergabehinweisen sichern
- Stöße und Erschütterungen vermeiden

Der Pizzastein darf beim Transport nicht unnötig belastet oder fallen gelassen werden.

14. Stromausfall / Sicherung ausgelöst

Sollte während des Betriebs die Sicherung auslösen:

1. Ofen ausschalten.
2. Andere leistungsstarke Geräte am gleichen Stromkreis ausschalten.
3. Ofen einige Minuten abkühlen lassen.
4. Stromversorgung prüfen.
5. Erst anschließend erneut versuchen, den Ofen einzuschalten.

Löst die Sicherung erneut aus, den Ofen nicht weiter betreiben.

Bitte Chrispy Pizza kontaktieren.

15. Schäden und Fehlfunktionen

Der Ofen ist pfleglich zu behandeln.

Bei:

- beschädigtem Netzkabel
- beschädigtem Stecker
- beschädigtem Türglas
- beschädigtem Pizzastein
- ungewöhnlichen Geräuschen
- elektrischen Problemen
- starker Rauchentwicklung
- sonstigen Fehlfunktionen

den Ofen **nicht weiter betreiben** und Chrispy Pizza kontaktieren.

Reparaturen oder Veränderungen am Gerät dürfen nicht selbst vorgenommen werden.

16. Wichtig für deine Vermietung

Der Tentazione MAX ist ein Hochtemperatur-Elektrobackofen und kein gewöhnliches Haushaltsgerät.

Die maximale Betriebstemperatur beträgt 500 °C.

Bitte halte dich deshalb immer an diese Bedienungs- und Sicherheitshinweise sowie an die Hinweise, die du bei der Übergabe des Ofens erhältst.

Bei Fragen oder Unsicherheiten:

Ofen ausschalten und Chrispy Pizza kontaktieren.