

heidenfeld



ORIGINAL

BEDIENUNGSANLEITUNG

ELEKTRISCHER PIZZAOFEN

AM-25753

Artikelnummer PR0029114

MIWEBA.DE

Miweba GmbH - Gewerbepark 20 - 96149 Breitengüßbach
Tel.: 0 95 44 987 908 0 - Mail: kundenservice@miweba.de

[f /miwebagmbh](#)

[y /miwebaTV](#)

[i /miweba_gmbh](#)

EINLEITUNG

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir möchten Sie zum Kauf Ihrer neuen **Elektrischen Pizzaofen** der Marke **heidenfeld** beglückwünschen. Dieser elektrische Pizzaofen entspricht den derzeit gültigen Normen und Verfügen somit über höchste Qualitätsstandards.

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

Lesen Sie dieses gesamte Dokument vor der Inbetriebnahme und der ersten Benutzung aufmerksam durch. Es liegt in Ihrer Verantwortung, jeden Nutzer dieses Gerätes 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 haben, können Sie uns gerne unter der unten angegebenen Telefonnummer erreichen. In den meisten Fällen lassen sich auch Probleme mit umfangreichen technischen Geräten schnell und unkompliziert in einem Telefonat klären. Für alle anderen Fälle können Sie uns auch eine Mail zuschicken. Unser Serviceteam steht Ihnen gerne für Fragen rund um die Reparatur und den Austausch von Teilen zur Verfügung.

Miweba GmbH - Gewerbepark 20 - 96149 Breitengüßbach
Tel.: 0 95 44 987 908 0 - Mail: kundenservice@miweba.de

INHALTSVERZEICHNIS

1.	Technische Daten.....	3
2.	Wichtige Sicherheitshinweise.....	4
3.	Bedienung	5
4.	Fehlerbehebung.....	6
5.	Wartung und Instandhaltung.....	7
6.	Entsorgung.....	7
7.	Pizzaofen Rezepte.....	8



miweba.de



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



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



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

HILFE ZUM PRODUKT

Weitere Informationen wie YouTube-Aufbauvideos, FAQs zum Produkt sowie technische Daten findest Du unter diesem Link. Scanne hierfür einfach den QR-Code.



1. TECHNISCHE DATEN

Platte Durchmesser:	32 cm
Produktmaße:	36 x 35 x 19 cm (Länge x Breite x Höhe)
Produktgewicht:	4.2 kg
Modellnummer:	QL31/32/33
Weitere Funktionen:	Dual-M-Heizelemente, Abnehmbarer, umkehrbarer Pizzastein
Backzeit:	ca. 5 Minuten
Zubehör:	Inklusive Pizzaschneider und Servierpaddel
Temperatur:	Erhitzt auf bis zu 400°C
Spannung:	220-240V~50Hz
Leistungsaufnahme:	1200W

2. WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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 Griffe werden heiß, während der Ofen erhitzt wird. Bitte verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Handschuhe, wenn Sie den Deckel öffnen.
3. Beim Öffnen des Pizza Makers ist äußerste Vorsicht geboten, da aufgestauter Dampf schnell freigesetzt werden kann. Handschuhe oder Ofenhandschuhe werden beim Öffnen des Pizzaofens empfohlen, um die Sicherheit zu gewährleisten.
4. Zum Schutz vor einem elektrischen Schlag, halten Sie das Gerät fern von Wasser und ähnlichen Flüssigkeiten.
5. Wenn das Gerät von Kindern oder in der Nähe von Kindern verwendet wird, ist eine strenge Überwachung erforderlich.
6. Ziehen Sie den Stecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es wegstellen.
7. Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker, nachdem das Gerät eine Fehlfunktion aufweist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Kontaktieren Sie Ihren Händler bezüglich der weiteren Vorgehensweise.
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.
10. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe anderer Wärmequellen.
11. Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie ein Gerät mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten tragen.
12. Stecken Sie immer zuerst den Stecker in das Gerät und dann das Kabel in die Steckdose. Um das Gerät vom Netz zu trennen, schalten Sie es zuerst aus und ziehen dann den Stecker aus der Steckdose.
13. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke.
14. Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung auf.
Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch kleine Kinder oder Personen ohne Aufsicht bestimmt. Kleine Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

3. BEDIENUNG

Bevor Sie Ihren Pizza Maker zum ersten Mal verwenden, lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Lassen Sie Ihren Ofen vor dem Backen 10 Minuten lang bei geschlossenem Deckel auf Stufe 4 laufen, um den Pizzastein auf 320 °C aufzuwärmen. Dadurch werden eventuelle Schmiermittel von den Heizelementen des Ofens abgebrannt und Ihr Pizzastein wird vorgewärmt. Achten Sie beim Backen und Reinigen darauf, dass niemals Speiseöl oder Wasser direkt auf den Pizzastein kommt. Legen Sie die Zutaten direkt auf die Steinoberfläche. Verwenden Sie niemals ein Messer oder einen Pizzaschneider auf dem Stein, da dies die feinkörnige Oberfläche beschädigen könnte. Der Pizza Maker ist für die Zubereitung leckerer Pizza aus frischem Teig und tiefgekühlten Pizzaböden ausgelegt. Wenn Sie einen tiefgekühlten Pizzaboden verwenden, lassen Sie den Boden auftauen, bevor Sie ihn in den Ofen schieben. 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 sonst am Stein kleben bleibt. Beim Öffnen des Pizza Makers ist äußerste Vorsicht geboten, da der aufgestaute Dampf schnell freigesetzt werden kann. Aus Sicherheitsgründen werden Handschuhe beim Öffnen des Pizzaofens empfohlen.

1. Vergewissern Sie sich zunächst, dass der Bedienknopf auf „Aus“ steht, und überprüfen Sie kurz das Innere Ihres Pizza Makers, um sicherzustellen, dass sich außer dem Backstein nichts in Ihrem Ofen befindet.
2. Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose. 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 Pizza Maker einsatzbereit.
4. Legen Sie den Pizzateig direkt auf die Pizzapaddel und geben Sie ihre Lieblingsbeläge hinzu. Belegen Sie Ihre Pizza nie zu dick. Der Belag sollte sich immer unterhalb der Heizspirale befinden, um ein Anbrennen zu vermeiden.
5. Vergewissern Sie sich, dass Ihr Pizza Maker vorgeheizt ist, und schieben Sie Ihre Pizza von den Pizzapaddeln direkt auf den beheizten Stein. Achtung, der Pizzastein und die Griffe sind extrem heiß. Berühren Sie ihn zu keinem Zeitpunkt, bevor dieser nicht abgekühlt ist.
6. Schließen Sie den Deckel Ihres Pizza Makers und lassen Sie den Drehknopf auf Stufe 5 und lassen Sie Ihre Pizza 4-5 Minuten lang backen. Denken Sie daran, dass jede Pizza eine andere Krustendicke oder einen anderen Belag haben kann, manche Pizzen sind schneller gar als andere. Es wird empfohlen, den Deckel Ihres Pizza Makers nach 3 Minuten zu öffnen, um den Fortschritt zu überprüfen.
7. Wenn Ihre Pizza zu schnell gart, drehen Sie die Kochtemperatur einfach gegen den Uhrzeigersinn auf eine niedrigere Einstellung, um die Kochtemperatur zu verringern. Um die Gartemperatur zu erhöhen, drehen Sie die Gartemperatur im Uhrzeigersinn auf eine höhere Einstellung.
8. Wenn Sie mit einem gefrorenen Pizzaboden backen, lassen Sie den Teig vor der Verwendung auftauen. Wenn er aufgetaut ist, schieben Sie Ihre Pizza direkt auf den beheizten Stein.
9. Verwenden Sie keinen klebrigen Teig auf dem Stein oder den Pizzapaddeln. Wenn Ihr Teig klebrig ist, empfehlen wir Ihnen, die Pizza auf einem Pizzablech vorzubereiten und dann direkt auf den Stein zu schieben, oder den Stein zu bemehlen und den Teig direkt darauf zu legen.
10. Wenn Sie mehr Pizza backen möchten, wiederholen Sie den obigen Vorgang.

4. FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Die Heizungs-Kontrollleuchte geht an und aus.	Dies ist eine automatische Thermostatleuchte.	Die Leuchte bleibt an, bis der Ofen die gewünschte Temperatureinstellung erreicht hat.
Die Oberseite der Pizza verbrennt.	Die Temperatur des Ofens ist zu hoch.	Wenn Sie beim Überprüfen der Pizza den Eindruck haben, dass die Oberseite schneller gart als die Unterseite, drehen Sie die Ofeneinstellung zurück auf 4 und lassen Sie die Pizza weitergaren, ohne dass die Thermostatleuchte leuchtet. Alternativ lassen Sie den Deckel ein paar Minuten lang offen, damit Sie die Pizza beim Fertiggaren beobachten können.
Der Boden der Pizza verbrennt.	Die Temperatur des Ofens ist zu hoch.	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 wieder auf 4.
Verschmutzter Steinboden.	Feuchtigkeit auf der Unterseite des Bodens.	Machen Sie sich keine Sorgen, wenn der Stein Spuren hinterlässt. Je stärker die Abdrücke sind, desto besser ist der Geschmack der Pizza. Kratzen Sie einfach das überschüssige Material mit den Metallschaufeln ab.

5. WARTUNG UND INSTANDHALTUNG

Bei richtiger Pflege wird Ihnen Ihr Pizza Maker viele Jahre Freude bereiten.

1. 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.
2. Reinigen Sie die Außenseite des Pizza Makers nur mit einem feuchten Tuch.
3. Tauchen Sie Ihren Pizza Maker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Dies könnte einen elektrischen Schlag und/oder Schäden am Ofen verursachen.
4. Verwenden Sie zum Reinigen des Steins niemals Speiseöl oder Wasser oder irgendwelche Reinigungsmittel.
5. Kratzen Sie überschüssiges Essen mit einem Spatel oder einer Bürste mit steifen Borsten ab und wischen Sie ihn mit einem Papiertuch oder einem sauberen Geschirrtuch ab. Zum Reinigen der Paddel waschen Sie sie in warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel. Lassen Sie sie niemals im Wasser stehen, da die Wassersättigung die Paddel beschädigt.
6. Verwenden Sie den Stein niemals für einen anderen als den vorgesehenen Zweck. Verwenden Sie den Stein nicht als Untersetzer, sondern als Manschettenstein. 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.

Äußerste Vorsicht ist beim Öffnen des Pizza Makers geboten, da aufgestauter Dampf schnell entweichen kann. Topflappen oder Ofenhandschuhe werden beim Öffnen des Pizza Makers empfohlen, um die Sicherheit zu gewährleisten. Reinigen Sie den Pizzaschneider mit warmem Wasser und milder Spülmittellösung.

6. ENTSORGUNG



Europäische Entsorgungsrichtlinie 2012/19/EU

Entsorgen Sie das Thermostat **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.

7. PIZZAOFEN REZEPTE

Basis-Pizzateig

Zutaten (Ergibt 1 Pizza)

- 0,25 Unzen Päckchen Trockenhefe
- 1 Teelöffel Streuzucker
- 1/2 Teelöffel Salz
- 2 Tassen normales Mehl
- 2 Esslöffel Olivenöl

Zubereitung

1. Kombinieren Sie 3/4 Tasse warmes Wasser, Hefe, Zucker und Salz in einem Krug. Mit einer Gabel verquirlen, bis sie sich auflöst. Mit Frischhaltefolie abdecken. 5 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen oder bis sich an der Oberfläche Blasen bilden.
2. In eine Schüssel sieben. Hefemischung und Öl hinzufügen. Zu einem weichen Teig kneten. Auf eine leicht bemehlte Fläche geben. Kneten Sie den Teig 10 Minuten lang oder bis er elastisch ist. In eine leicht gefettete Schüssel geben. Mit Frischhaltefolie abdecken. An einem warmen Ort 25 bis 30 Minuten gehen lassen oder bis sich die Größe des Teigs verdoppelt hat.
3. Den Teig mit der Faust nach unten drücken. Auf einer leicht bemehlten Fläche zu einem glatten Teig kneten.

Arten von Pizzaböden

Tiefgekühlte Pizzaböden

Schnell und einfach können Sie Ihre Tiefkühlpizza direkt aus dem Gefrierfach im Pizza Maker zubereiten.

1. Schalten Sie Ihren Backofen auf die Stufe 3. Sobald das Licht erloschen ist, legen Sie Ihre Tiefkühlpizza direkt auf den Stein und schließen den Deckel. Lassen Sie die Tiefkühlpizza ca. 4 Minuten im Pizzaofen auftauen. Sobald der Boden aufgetaut ist, schalten Sie auf Stufe 5 und backen Sie ca. 5 Minuten.

Pizzamischung oder Brotbackmischung

Es ist besser, wenn Sie eine hochwertige Brotmischung verwenden. Bei den meisten ist auf der Packung ein Pizzateig-Rezept angegeben, das besagt, dass Sie 10% weniger Wasser verwenden sollen.

8. PIZZAOFEN REZEPTE

Pitta-Brot

Dies ist eine großartige gesunde Alternative. Sie sind in jedem Supermarkt erhältlich und brauchen nur 2-3 Minuten, um im PIZZA MAKER zu backen.

Vorgefertigter Boden (frisch)

Sie brauchen normalerweise ein paar Minuten länger, weil sie einen dickeren Boden haben. Verwenden Sie weniger Belag, um eine schnellere Garzeit zu gewährleisten.

Vorgefertigter Boden (gefroren)

Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn der Boden aufgetaut ist. Für ein schnelles Auftauen stellen Sie den Ofen auf Stufe 3. Geben Sie den Belag auf den gefrorenen Boden. Sobald das Licht aus ist, die belegte Tiefkühlpizza auf den Steinboden legen und den Deckel schließen. Nach 2-3 Minuten die Einstellung auf 5 drehen und die Pizza garen

Calzone

Eine andere Art, eine Pizza zu essen. Achten Sie darauf, dass die Pizzaböden nicht zu dick sind. Sie können sie auf dem Stein oder in der Auflaufform backen. Ricotta-Käse ist eine großartige Füllung. Sie können auch eine Dessert-Calzone machen, indem Sie Banane, Apfelkompott usw. hinzufügen und sie mit Eiscreme servieren.

Getoastete Sandwiches

Diese können auf dem Steinboden gegart werden. Fügen Sie einfach Ihre Lieblingsfüllungen hinzu und legen Sie das Brot auf den Stein. Schließen Sie den Deckel und drehen Sie die Einstellung hoch. Warten Sie 3-4 Minuten. Wenn sie fertig sind, bestreichen Sie die Außenseite des getoasteten Sandwiches mit Butter.

8. PIZZAOFEN REZEPTE

Heiße Salami-Basilikum-Pizza

Zutaten

- Heiße Salamischeiben, Sopressa von Calabrese
- Tomatenmark
- Geriebener Mozzarella-Käse
- Gebratene rote Paprika
- Ziegenkäse
- Basilikumblätter

Zubereitung

1. Heizen Sie den Ofen Ihrer Pizzeria auf Stufe 5 für 10 Minuten vor
2. Rollen Sie Ihren frischen Teig aus und legen Sie ihn in Ihren Pizzaofen.
3. Belegen Sie den Boden der Pizza mit Tomatenmark.
4. Ordnen Sie die Salami und die Paprika auf der Pizza an.
5. Dann den Ziegenkäse darüber bröckeln und mit Basilikumblättern belegen.
6. Schließen Sie den Deckel und stellen Sie Ihren Pizzabäcker auf Stufe 5 und backen Sie die Pizza für ca. 3-4 Minuten.

Antipasto-Pizza

Zutaten

- 20 g Pesto Genovese
- 4-5 Kirschtomaten
- 2 Artischockenköpfe
- 80g Bocconcini-Käse
- 30g scharfe Salami
- 20g Spargel
- 5-6 entsteinte Kalamata-Oliven

Zubereitung

1. Verteilen Sie Ihr Pesto auf dem Pizzaboden.
2. Legen Sie Ihre geschnittenen Antipasto-Zutaten darauf.
3. Schneiden Sie den Bocconcini-Käse in Scheiben und legen Sie ihn darauf.
4. Schieben Sie Ihre Pizza in den Pizzaofen.
5. Einstellung auf Stufe 5 zum Garen für 3-4 Minuten.

8. PIZZAOFEN REZEPTE

Pizza mit geräuchertem Huhn und geröstetem Kürbis

Zutaten

- 4 Oz Mozzarella-Käse, zerkleinert
- 3-4 Kürbisstücke, geröstet
- 1 Frühlingszwiebel, in Scheiben geschnitten
- 1 geräucherte Hühnerbrust, in Scheiben geschnitten

Zubereitung

1. Verteilen Sie das Pesto auf dem Pizzaboden und legen Sie dann die geschnittenen Antipasto-Zutaten darauf.
2. Schneiden Sie den Bocconcini-Käse in Scheiben und legen Sie ihn darauf. Achten Sie darauf, dass Sie die Pizza nicht zu sehr belegen.
3. Schieben Sie die Pizza in den Pizzaofen und backen Sie sie etwa 5 Minuten lang.

Peperoni-Pizza

Zutaten

- 2 Esslöffel Passata-Sauce
- 8-9 Oz Mozzarella-Käse
(Für die am besten schmeckende Pizza verwenden Sie Bononcini oder Büffelmozzarella)
- 2 Oz Peperoni

Zubereitung

1. Legen Sie den Pizzateig auf den Stein.
2. Verteilen Sie die Tomatensauce auf dem Boden. Fügen Sie den gewünschten Käse hinzu.
3. Geben Sie die Peperoni gleichmäßig über den Boden.
4. Den Deckel schließen und auf 5 für 3-4 Minuten kochen.
5. Nach dem Garen die Pizza mit dem Olivenöl extra vergine beträufeln.

8. PIZZAOFEN REZEPTE

Marokkanische Lamm-Pizza

Zutaten

- 2/3 Becher fettarmer Naturjoghurt
- Saft von 1 Zitrone
- 2 Esslöffel gehackte Minze
- 6,4 Oz Lammrückenstück, grob zerkleinert
- 1 1/2 Teelöffel marokkanisches Gewürz
- 1 große Knoblauchzehe, gehackt
- 1/2 rote Zwiebel, gehackt
- 1 Esslöffel Pinienkerne
- 8 Kirschtomaten, halbiert
- 1 Esslöffel gehackter Koriander

Zubereitung

1. Vermengen Sie den Joghurt, 2 Teelöffel Zitronensaft und die Minze in einer Schüssel. Mit Salz abschmecken. Bis zum Gebrauch kühl stellen.
2. Heizen Sie Ihren Pizza Maker auf Stufe vor.
3. Das gehackte Lammfleisch, marokkanische Gewürze, Knoblauch, rote Zwiebeln, Meersalz und frisch gemahlene Pfeffer in eine Küchenmaschine geben.

Pizza mit Nutella und karamellisierter Banane

Zutaten

- Frischer Pizzateig
- ¼ Tasse Nutella
- 2 kleine Bananen
- 2 Esslöffel brauner Zucker
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Heizen Sie Ihren Pizza Maker auf Einstellung 5 vor.
2. Rollen Sie Ihren frischen Teig aus und legen Sie ihn direkt in Ihren Pizza Maker.
3. Die Nutella in der Mikrowelle erwärmen und gleichmäßig auf dem Boden verteilen.
4. Mit geschnittener Banane belegen.
5. Mit braunem Zucker bestreuen
6. Schließen Sie den Deckel und schalten Sie Ihren Pizza Maker auf die Einstellung 5 und backen Sie für etwa 3-4 Minuten.
7. Mit Puderzucker bestäuben.
8. Mit Pudding oder Vanilleeis servieren.

8. PIZZAOFEN REZEPTE

Pizza mit Tandoori-Huhn und Rucola

Zutaten

- 7 Oz Hähnchenfilet, in dünne Scheiben geschnitten
- 1 1/2 Esslöffel Tandoori-Paste
- 2 Esslöffel Naturjoghurt
- 3 Esslöffel Tomatennudeln
- Eine Handvoll geschredderter Mozzarella-Käse
- Eine Handvoll Kirschtomaten, halbiert
- Rucola-Blätter
- 2 Esslöffel Tadziki-Dip
- 2 Esslöffel Mango-Chutney

Zubereitung

1. Geben Sie die Hähnchen-Tandoori-Paste und den Naturjoghurt in eine Schüssel. Zum Überziehen schwenken.
2. Heizen Sie Ihren Pizza Maker auf Stufe 1 vor.
3. Den Teig ausrollen und auf den erhitzten Stein legen, mit Tomatenpassata und Mozzarellakäse belegen.
4. Legen Sie das Hähnchen und die Tomaten auf den Boden.
5. Den Deckel schließen und auf 5 drehen und etwa 3 bis 4 Minuten garen.
6. Mit dem Rucola belegen und mit dem Tadziki beträufeln.
Mit dem Mango-Chutney und gemischten Salatblättern servieren.



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: Elektrischer Pizzaofen
Article Description: Pizza Maker

Artikelnummer: PR0029114-01, PR0029114-02
Article Number:

Type: AM-25753

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)
Electromagnetic Compatibility (EMC)
2014/30/EU | <input checked="" type="checkbox"/> 2. Niederspannungs-Richtlinie
Low-voltage directive
2014/35/EU |
| <input type="checkbox"/> 3. Sicherheit von Spielzeug
Safety of toys
2009/48/EC | <input type="checkbox"/> 4. Maschinen-Richtlinie
Machinery directive
2006/42/EC |
| <input type="checkbox"/> 5. Funkanlagen
Radio Equipment
2014/53/EU | <input checked="" type="checkbox"/> 6. Ökodesign – Richtlinie
Energy – Related – Products – Directive (ErP)
2009/125/EC |
| <input checked="" type="checkbox"/> 7. Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten
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.: DE246367640
info@miweba.de www.miweba.de

Unterschrift / Signature:

Manfred Weichert

Stellung im Betrieb / Position:

Geschäftsführer / CEO

Ausstellungsdatum / Date of issue:

07.04.2021

Ausstellungsort / Place of issue:

Breitengüßbach