UNOLD®

Pizzaofen LUIGI



Bedienungsanleitung

Instructions for use | Notice d´utilisation
Gebruiksaanwijzing | Istruzioni per l'uso
Instrucciones de uso | Instrukcja obsługi

Modell 68816

Impressum:
Bedienungsanleitung Modell 68816
Stand: Oktober 2025 /nr

Copyright ©

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-0
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-12
E-Mail info@unold.de
Internet www.unold.de

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 3 09.10.2025 09:18:03

DE
EN
FR
NL
IT
ES
PL

INHALTSVERZEICHNIS

Bedienungsanleitung Modell 68816

Vorwort 8
Technische Daten 8
Symbolerklärung 9
Für Ihre Sicherheit 9
Pizza Neapolitana Grundrezept 14
Erklärung des Bedienfelds 16
Zubehör zum Pizzabacken 17
Programme 18
Vor dem ersten Gebrauch 20
Vorheizen 21
Gerät bedienen 22
Reinigen und Pflegen 25
Fehleranzeigen im Display 26
Garantiebestimmungen 27
Entsorgung / Umweltschutz 27
Service-Adressen 28
Informationen für den Fachhandel 28
Bestellformular 137

Instructions for use Model 68816

Foreword 29
Technical data 29
Explanation of symbols 30
For your safety 30
Neapolitan Pizza 34
Description of control panel 37
Accessories for pizza baking 38
Programmes 39
Before first use 40
Preheating 41
Operating the appliance 42
Cleaning and care 44
Error indications on the display 45
Guarantee Conditions 46
Waste Disposal/Environmental Protection ... 46
Service 28

Notice d'utilisation modèle 68816

Avant-propos 47
Caractéristiques techniques 47
Explication des symboles 48
Pour votre sécurité 48
Pizza napolitaine 53
Explication des boutons de commande 55
Accessoires pour la cuisson des pizzas 56
Programmes 57
Avant la première utilisation 58
Préchauffer 59
Utiliser l'appareil 60
Nettoyage et entretien 62
Indications d'erreur sur l'écran 63
Conditions de Garantie 64
Traitement des déchets /
Protection de l'environnement 64
Service 28

Gebruiksaanwijzing model 68816

Voorwoord 65
Technische gegevens 65
Verklaring van de symbolen 66
Voor uw veiligheid 66
Napolitaanse pizza 71
Uitleg bij het bedieningspaneel 73
Toebehoren voor het pizzabakken 73
Programma's 74
Vóór het eerste gebruik 75
Voorverwarmen 76
Apparaat bedienen 77
Reiniging en onderhoud 79
Foutmeldingen op het display 80
Garantievoorwaarden 81
Verwijderen van afval /
Milieubescherming 81
Service 28

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 4 09.10.2025 09:18:03

INHALTSVERZEICHNIS

Istruzioni per l'uso modello 68816

Premessa 82
Dati tecnici 82
Significato dei simboli 82
Per la vostra sicurezza 83
Pizza napoletana 88
Spiegazione del pannello di controllo 90
Accessori per la cottura della pizza 91
Programmi 91
Preparazione al primo utilizzo 93
Preriscaldamento 94
Uso dell'apparecchio 94
Indicazioni di errore sul display 97
Cura e pulizia 97
Norme die garanzia 99
Smaltimento / Tutela dell'ambiente 99
Service 28

Manual de Instrucciones modelo 68816

Prólogo 100
Datos técnicos 100
Explicación de los símbolos 101
Para su seguridad 101
Pizza napolitana 106
Explicación del panel de mando 108
Accesorios para hornear pizza 109
Programas 110
Antes del primer uso 111
Precalentar 112
Manejar el aparato 113
Limpieza y cuidado 115
Indicaciones de error en la pantalla 116
Condiciones de Garantia 117
Disposición/Protección del
medio ambiente 117
Service 28

Instrukcja obsługi modelu 68816

Przedmowa 118
Dane techniczne 118
Objaśnienie symboli 119
Dla własnego bezpieczeństwa 119
Pizza neapolitańska 124
Objaśnienie panelu sterowania 126
Akcesoria do pieczenia pizzy 127
Programy 128
Przed pierwszym użyciem 129
Nagrzewanie 131
Obsługa urządzenia 131
Czyszczenie i pielęgnacja 134
Wskazania błędów na wyświetlaczu 135
Warunki gwarancji 136
Utylizacja / ochrona środowiska 136
Service 28

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 5 09.10.2025 09:18:03

EINZELTEILE





DE Ab Seite 8

1	Lüftungsöffnungen
2	Tür mit Griff
3	Bedienfeld
4	Gehäuse
5	Backraum
6	Pizzastein

GB Page 29

1	Vent
2	Glass door with handle
3	Control panel
4	Housing
5	Baking chamber
6	Pizza stone

FR Page 47

1	Ouverture de ventilation
2	Porte en verre avec poignée
3	Boutons de commande
4	Boîtier
5	Espace de cuisson
6	Pierre à pizza

NL Pagina 65

1	Ventilatie-opening
2	Glazen deur met handvat
3	Bedieningspaneel
4	Behuizing
5	Bakruimte
6	Pizzasteen

IT Pagina 82

1	Apertura di ventilazione
2	Sportello in vetro con maniglia
3	Pannello di controllo
4	Corpo esterno
5	Vano di cottura
6	Pietra refrattaria per pizza

ES Página 100

1	Abertura de ventilación
2	Puerta de cristal con asa
3	Panel de mando
4	Carcasa
5	Cámara de cocción
6	Piedra para pizza

PL Strany 118

1	Otwór wentylacyjny
2	Szklane drzwi z uchwytem
3	Panel sterowania
4	Obudowa
5	Komora pieczenia
6	Kamień do pizzy

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 7 09.10.2025 09:18:05

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 68816

VORWORT

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt aus dem Hause Unold entschieden haben. Wir bitten Sie, diese Bedienungsanleitung sorgfältig durchzulesen. So werden Sie schnell mit allen Funktionen Ihres neuen Pizzaofens (im Folgenden „Gerät“ genannt) vertraut.
Bitte stellen Sie sicher, dass die Bedienungsanleitung von jeder Person gelesen und berücksichtigt wird, die das Gerät nutzt, reinigt oder wartet. Geben Sie das Gerät nie ohne Bedienungsanleitung an andere Personen weiter.
Bei Fragen, die in der Bedienungsanleitung nicht vollständig geklärt werden können, oder bei technischen Problemen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst oder Ihren Fachhändler.

TECHNISCHE DATEN

Leistung:	1.700 W, 220–240 V~, 50/60 Hz
Maße:	ca. 43,1 x 46,9 x 28 cm (B/T/H)
Gewicht:	ca. 10,6 kg
Kabellänge:	ca. 95 cm
Gehäuse:	Edelstahl rostfrei
Pizzastein:	Entnehmbar, aus Cordierit, ca. 32 x 32 x 1,25 cm
Backraum:	ca. 32 x 34 x 9 cm, mit Innenbeleuchtung
Ausstattung:	Sichere Handhabung durch doppelverglaste Tür mit Cool-Touch-Griff und hitzeisoliertem Edelstahlgehäuse, entnehmbarer Pizzastein, Automatikprogramme und ein Eigenprogramm (DIY), geeignet für Pizzen bis 30 cm Durchmesser
Zubehör:	Pizzastein, Rezeptheft, Bedienungsanleitung
Optionales Zubehör:	Pizzaschieber Art-Nr. 6881620, erhältlich über unseren Kundenservice
Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmerkmalen, Technik, Farben und Design vorbehalten	

CE

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 8 09.10.2025 09:18:06

SYMBOLERKLÄRUNG



Dieses Symbol kennzeichnet eventuelle Gefahren, die Verletzungen nach sich ziehen können oder zu Schäden am Gerät führen.



Dieses Symbol weist Sie auf eine eventuelle Verbrennungsgefahr hin. Gehen Sie hier immer besonders achtsam vor.

FÜR IHRE SICHERHEIT

Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.

Allgemeine Sicherheitshinweise/Personen im Haushalt

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
3. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
4. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
5. Das Verpackungsmaterial ist kein Spielzeug – es besteht Erstickungsgefahr! Halten Sie daher Verpackungsmaterialien von Kindern fern.
6. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
   - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
   - in landwirtschaftlichen Betrieben,
   - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben, in Privatpensionen oder Ferienhäusern.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 9 09.10.2025 09:18:06

Sicherer Umgang mit Elektrizität

7. Das Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.
8. Wir empfehlen, das Gerät an einem eigenen Stromkreis zu betreiben. Fragen Sie im Zweifelsfall eine Fachkraft um Rat, wenn Sie unsicher sind.
9. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
10. Wir raten von der Verwendung eines Verlängerungskabels ab. Verwenden Sie dennoch ein Verlängerungskabel, muss dieses den geltenden Sicherheitsnormen entsprechen und Sie dürfen niemals die angegebene maximale Strombelastbarkeit des Kabels überschreiten.
11. Keine Metallfolien im Gerät platzieren - Gefahr eines Stromschlags!
12. Tauchen Sie das Gerät oder die Zuleitung aus Gründen der elektrischen Sicherheit keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
13. Reinigen Sie das Gerät aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht in der Spülmaschine.
14. Schalter und Zuleitung dürfen nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Kontakt kommen. Falls dies doch einmal geschieht, müssen vor erneuter Benutzung alle Teile vollkommen trocken sein.
15. Wickeln Sie die Zuleitung nicht um das Gerät und vermeiden Sie Knicke in der Zuleitung, um Schäden an der Zuleitung zu vermeiden.
16. Nach Gebrauch sowie vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Das Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.
17. Zuleitung nur am Stecker aus der Steckdose ziehen, niemals am Kabel selbst ziehen.
18. Das Gerät bzw. die Zuleitung niemals mit nassen Händen berühren.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 10 09.10.2025 09:18:06

19. Das Gerät ist erst dann vollständig ausgeschaltet, wenn es vom Stromnetz durch Ziehen des Steckers getrennt ist.

Umgang mit dem Pizzastein

20. Der Pizzastein darf niemals in Wasser getaucht werden; dies kann den Stein beschädigen.
21. Pizzastein nie mit Spülmittel reinigen. Das Spülmittel kann in die Poren des Steins eindringen und auf die Lebensmittel übergehen.
22. Pizzastein nicht mit spitzen Gegenständen oder einem Hochdruckreiniger reinigen. Es können sonst Kratzer entstehen, in die Speisereste eindringen.
23. Pizzastein nie mit Desinfektionsmitteln behandeln. Durch die hohen Temperaturen im Ofen ist eine Desinfektion des Steins nicht notwendig.

Sicheres Aufstellen und Bedienen des Geräts

24. Stellen Sie das Gerät aus Sicherheitsgründen niemals auf heiße Oberflächen, Metalltabletts oder auf einen nassen Untergrund.
25. Das Gerät darf nicht in Schränke eingebaut oder in Möbelnischen betrieben werden – Brandgefahr!
26. Achten Sie darauf, dass das Gerät immer frei zugänglich steht, um es im Bedarfsfall schnell vom Stromnetz trennen zu können.
27. Stellen Sie das Gerät so auf, dass seitlich mindestens 10 cm Platz zu anderen Gegenständen und nach oben mindestens 15 cm Abstand bleibt.
28. Das Gerät oder die Zuleitung dürfen nicht in der Nähe von Flammen oder Wasserbehältnissen betrieben werden.
29. Stellen Sie das Gerät nicht in Räumen auf, in denen die Temperatur unter den Gefrierpunkt sinken kann.
30. Ebenso niemals Karton, Kunststoffe, Papier oder andere entflammbare Materialien in den Backraum legen.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 11 09.10.2025 09:18:06

31. Verwenden Sie aufgrund der hohen Temperaturen im Gerät kein Backpapier und keine Dauerbackfolien. Entfernen Sie immer alle Folien und Papiere von z.B. TK-Lebensmitteln, auch wenn diese laut Hersteller mitgebacken werden können.
32. Benutzen Sie das Gerät stets auf einer freien, ebenen und hitzebeständigen Oberfläche.
33. Das Gerät darf nur zur Zubereitung von Pizza und ähnlichen flachen Backwaren verwendet werden.
34. Niemals übergroße Lebensmittel in den Backraum geben, es besteht Brandgefahr.
35. Achten Sie darauf, dass die Zuleitung nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängt, da dies zu Unfällen führen kann, wenn z. B. Kleinkinder daran ziehen.
36. Die Zuleitung muss so verlegt sein, dass ein Ziehen oder darüber Stolpern verhindert wird.
37. Verwenden Sie den Pizzaofen nur in Innenräumen.
38. Das Gerät ist nicht für den Betrieb in Fahrzeugen jeglicher Art geeignet.
39. Decken Sie das Gerät während des Betriebs niemals ab und legen Sie keine Gegenstände darauf, um eine Überhitzung des Geräts zu vermeiden.
40. Niemals Alufolie in den Backraum des Geräts legen.
41. Legen Sie niemals Küchengeräte, Kochlöffel usw. auf der offenen Tür des Geräts ab.
42. Die Tür des Geräts während des Betriebs nie längere Zeit offenstehen lassen, um die Wärme im Gerät zu halten und so Energie zu sparen.
43. Vor dem Reinigen das Gerät ausschalten, den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät vollständig abkühlen lassen.
44. Beim Öffnen des Geräts kann heißer Dampf entweichen. Gehen Sie entsprechend vorsichtig vor.
45. Verschieben Sie das Gerät nicht, solange es in Betrieb ist, um Verletzungen zu vermeiden.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 12 09.10.2025 09:18:06

46. Stellen Sie sicher, dass allen Benutzern, insbesondere Kindern, die Gefahr durch austretenden Dampf bekannt ist – Verbrennungsgefahr!
47. Das Gehäuse und ganz besonders die Backfläche werden sehr heiß – Verbrennungsgefahr! Diese Flächen nicht während und nach dem Betrieb berühren.
48. Nutzen Sie zum Öffnen des Geräts Topflappen oder Ofenhandschuhe und berühren Sie damit nur den Türgriff, um Verbrennungen zu vermeiden.
49. Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät nach einiger Zeit aus, wenn keine Einstellungen vorgenommen werden.
50. Das Gerät darf nicht mit Zubehör anderer Hersteller oder Marken benutzt werden, um Schäden zu vermeiden.
51. Prüfen Sie regelmäßig das Gerät, den Stecker und die Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät oder die Zuleitung bitte zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst.
52. Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen und haben den Ausschluss der Garantie zur Folge.



Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Geräts. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags.



Das Gerät und der Pizzastein sind während und nach dem Betrieb sehr heiß! Vermeiden Sie Berührungen mit heißen Oberflächen des Geräts; es besteht Verbrennungsgefahr!
Beim Backen mit hohen Temperaturen Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen – Brandgefahr!
Halten Sie Kinder vom Gerät fern!

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei fehlerhafter Montage, bei unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Dritte.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 13 09.10.2025 09:18:06

PIZZA NEAPOLITANA GRUNDREZEPT

Eine perfekte Pizza beginnt beim idealen Teig. Beachten Sie daher die folgenden Hinweise und probieren Sie verschiedene Varianten aus, bis Sie die für Sie perfekte Pizzarezeptur gefunden haben.
Tipp: Auch Ihre bisherigen Rezepte lassen sich natürlich im Pizzaofen zubereiten, Sie müssen lediglich prüfen, welche Temperatur- und Zeiteinstellung notwendig ist.

Pizza Napoletana - mittlerweile als Weltkulturerbe anerkannt, gilt als das Original unter den Pizzateigen und besteht in dieser geschützten Form nur aus 4 bzw. 5 Zutaten: Mehl, Wasser, Salz, Hefe und .... Zeit. Über den perfekten Pizzateig wurden schon viele Abhandlungen geschrieben und bis heute scheiden sich die Geister, welches Rezept nun tatsächlich das Beste ist. Im Folgenden möchten wir daher ein klassisches und einfaches Grundrezept vorstellen, welches garantiert gelingt und gleichzeitig der ,,perfekten“ Pizza schon sehr nahekommt. Auf ein paar wichtige Dinge gehen wir vorab ein:
Hydration ist der Anteil vom Wasser zum Mehl. Wenn wir z. B. 1 kg Mehl verwenden und 600 ml Wasser hinzugeben, hat der Teig eine 60%ige Hydration. Je höher der Anteil vom Wasser im Teig ist, desto weicher und luftiger wird der Teig. Ist der Teig jedoch zu feucht, lässt er sich schwieriger verarbeiten. Um es einfach zu halten, arbeiten wir daher bei diesem Grundrezept zunächst mit einer Hydration von 60 % (also 300 ml Wasser auf 500 g Mehl). Mit etwas Übung kann man es aber auch einmal mit 65 % Hydration versuchen.
Um einen hohen Wasseranteil im Teig aufzunehmen zu können, brauchen wir noch das richtige Mehl. Das in Deutschland gängigste Mehl Typ 405 hat zwar den richtigen Mahlgrad, jedoch fehlt es dem Mehl an Mineralstoffen, insbesondere am Eiweißgehalt. Wir benötigen für dieses Rezept einen Eiweißgehalt von 12–13 g pro 100 g Mehl, was in den meisten Pizzamehlen mit dem Typ 00 (Tipo 00) enthalten ist. Pizzamehle mit Typ 00 erhalten sie in den meisten gut sortierten Lebensmittelgeschäften, seltener bei Discountern.
Im Kontrast zu einigen schnellen Pizzateig-Rezepten ist der Anteil der Hefe in diesem Rezept bewusst sehr gering gehalten. Pizzen aus schnellen Teigen sind zwar in sehr kurzer Zeit fertig, schmecken jedoch sehr stark nach Hefe. Hinzu kommt, dass Pizzateige mit viel Hefe deutlich schwerer bekömmlich sind.
Tipp: Auch im UNOLD-Backmeister können Sie im Programm „Teig schnell“ Pizzateige herstellen.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 14 09.10.2025 09:18:06

Zutaten für 3 Pizzen:
500 g Mehl Tipo 00, 300 g eiskaltes Wasser (am besten wiegen statt messen), 0,5–1 g Frischhefe (entspricht einem kleinen Kügelchen von 8–10 mm Durchmesser), 15 g Meersalz

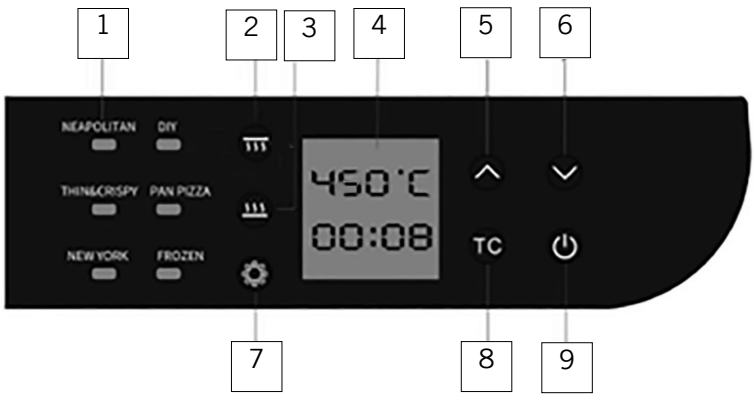
Zunächst das Salz im Wasser auflösen. Hefe und Mehl hinzugegeben und alles verkneten. Wer den Teig mit den Händen kneten möchte, sollte mindestens 25–30 Minuten kneten. Das ist wichtig, da sich durch das Kneten das Gluten-Gerüst bildet, welches dafür sorgt, dass der Teig elastisch wird. Knetet man nicht lange genug, kann der Pizzateig später einreißen.
Alternativ zum Kneten per Hand kann der Teig auch bei niedriger Stufe mit einer Küchenmaschine ca. 10 Minuten geknetet werden. Dabei sollte man jedoch die Temperatur des Teigs beachten und ggf. mit einem Einstichthermometer messen. Die Temperatur sollte bei maximal 25 °C liegen, damit die Hefe nicht zu früh arbeitet. Man kann die richtige Konsistenz des Teiges zudem an dem so genannten „Fenstertest“ erkennen, bei dem man einen Teil des Teigs langsam auseinanderzieht, so dass man beinahe hindurchsehen kann, der Teig jedoch nicht reißt.
Sobald der Teig fertig geknetet ist, wird er zu einer straffen Kugel geformt, in eine Schüssel gegeben und mit einem Deckel oder Klarsichtfolie abgedeckt. Einige neapolitanische Teigrezepte lassen den Teig nun noch ca. 24 Stunden im Kühlschrank ruhen, bevor die so genannte „Stockgare“ bei Raumtemperatur beginnt und die Hefe erst dann beginnt, zu arbeiten. In unserem Einsteiger-Grundrezept beginnen wir jedoch direkt mit der „Stockgare“ und lassen den Teig nun 12–14 Stunden bei Raumtemperatur gehen. Nach der „Stockgare“ wird der Teig in 3 gleichgroße Stücke geteilt, rund gerollt und für die so genannte „Stückgare“ in ein etwas breiteres, abgedecktes Gefäß gegeben. Hier sollte der Boden mit etwas Mehl (oder Semola) bestreut werden und die Teiglinge nicht zu dicht aneinandergesetzt werden, da die Teiglinge etwas aufgehen werden. Nach ca. 10–12 Stunden ist unser neapolitanischer Pizzateig fertig für die weitere Verarbeitung.
Die Teiglinge können jetzt einzeln entnommen und in Form gebracht werden. WICHTIG: Bitte auf keinen Fall ein Nudelholz verwenden, da sonst die ganze Luft, welche sich über 24 Stunden gebildet hat, wieder aus dem Teig gedrückt wird. Stattdessen den Teigling auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche legen und mit den Fingerspitzen von innen nach außen langsam plattdrücken, den

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 15 09.10.2025 09:18:06

Rand jedoch unbearbeitet lassen, damit dieser besonders fluffig bleibt und die typische Form bekommt. Im nächsten Schritt die Pizza in die Hände nehmen und mit den Handrücken langsam rundum auseinanderziehen. Durch Kombination der beiden Schritte erhält man nach und nach eine gleichmäßige Form mit einem recht dünnen Boden und breitem Rand. Nun die fertig geformte Pizza auf einen leicht bemehlten Pizzaschieber legen und nach Belieben belegen. Die traditionelle neapolitanische Pizza wird immer zunächst mit einer dünnen Schicht aus Tomatensauce, dann abgetropftem und zerkleinertem Mozzarella (oder Büffelmozzarella) und dann als oberste Schicht mit anderen beliebigen Zutaten belegt. Danach die fertig belegte Pizza nur noch für ca. 2 Minuten im auf 450 °C vorgeheizten Pizzaofen backen. Buon Appetito!



ERKLÄRUNG DES BEDIENFELDS



68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 16 09.10.2025 09:18:07

1	**Programme** Kontrollleuchten der Programme
2	**Taste „Oberhitze“** Eingaben für das obere Heizelement
3	**Taste „Unterhitze“** Eingaben für das untere Heizelement
4	**Display** Zeigt Temperatur und Restlaufzeit an
5	**Taste ▲** Zeit oder Temperatur erhöhen
6	**Taste ▼** Zeit oder Temperatur verringern
7	**Taste „Funktion“** Zur Auswahl des gewünschten Programms
8	**Taste „TC“ / Timer** Startet die für die gewählte Pizza empfohlene Garzeit. Nach Ablauf dieser Zeit ertönt ein Signalton, das Gerät wird aber nicht ausgeschaltet. Sie können den Backvorgang auch ohne Timer durchführen.
9	**Taste „POWER“** Das Gerät ein- oder ausschalten

ZUBEHÖR ZUM PIZZABACKEN

Pizzabackform

Für Pfannenpizza verwenden Sie eine hitzebeständige Pizzabackform aus dem Fachhandel (z. B. Dr Oetker Pizzablech Emaille Tradition). Die Form darf maximal 28 cm Durchmesser haben und muss bis 450 °C hitzebeständig sein. Formen aus Edelstahl können sich durch die Hitzeeinwirkung verfärben. Dies ist kein Reklamationsgrund.

Decken Sie die Backform während des Backvorgangs niemals mit einem Deckel, Folien oder anderen Gegenständen ab!

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 17 09.10.2025 09:18:08

Pizzaschieber

Achtung: Verwenden Sie immer einen Pizzaschieber, um die Pizza in das Gerät zu legen, denn das Gerät ist sehr heiß!

Sie können über unseren Kundenservice oder unsere Internetseite einen zum Gerät passenden Pizzaschieber kaufen.

Im Fachhandel erhalten Sie außerdem diverse Pizzaschieber. Achten Sie darauf, dass die Größe des Pizzaschiebers zum Ofen passt. Mit einem zu großen Pizzaschieber können Sie die Pizza nicht in den Ofen legen.

Bestreuen Sie den Pizzaschieber immer zuerst mit etwas Mehl. Verwenden Sie nicht zu viel Mehl, bei sehr hohen Temperaturen kann sich das Mehl entzünden. Legen Sie den ausgerollten Pizzateig auf den bemehlten Pizzaschieber. Belegen Sie die Pizza und schieben Sie diese dann in den Ofen. Wenn Sie den Pizzaschieber etwas rütteln, rutscht die Pizza leichter herunter.

Der Pizzaschieber darf während des Backvorgangs nicht im Ofen verbleiben!

PROGRAMME

Verwendung der Programme

Programm	Verwendung
Neapolitan (Pizza nach Holzofen-Art)	Klassische Zubereitung, luftige Kruste, hohe Hitze (ohne Verwendung von Holz oder holzähnlichen Zusätzen)
DIY (Eigenprogramm)	Programm nach eigenen Wünschen einstellen
Thin&Crispy (dünn & knusprig)	Für sehr dünn ausgerollte Teige, Backpulver-Pizza
Pan Pizza (Pfannen-Pizza)	Nur mit Backform (erhalten Sie im Fachhandel), fluffiger Teig, viel Belag, Sauce bis an den Rand, knuspriger Boden
New-York (Pizza nach New-Yorker Art)	Ähnlich wie die Pfannen-Pizza, typisch zähes Mundgefühl, dünner Boden
Frozen (gefroren)	Für Tiefkühlpizza oder Tiefkühlflammkuchen

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 18 09.10.2025 09:18:08

Temperaturen und Zeiten der Programme

	Voreingestellt			Voreingestellt	
Programm	**Ober-hitze**	**Unter-hitze**	**Einstellbar jeweils zwischen**	**Zeit**	**Zeit einstellbar**
Neapolitan Pizza nach Holzofen-Art)	450 °C	450 °C	200–450 °C	2 Min	1–10 Min
DIY (Eigen-programm)	400 °C	400 °C	80–450 °C	2 Min	1–60 Min
Thin&Crispy (dünn & knusprig)	270 °C	300 °C	80–450 °C	6 Min	1–10 Min
Pan Pizza (Pfannen-Pizza)	220 °C	340 °C	80–450 °C	12 Min	1–30 Min
New-York Pizza nach New-Yorker Art)	245 °C	270 °C	80–450 °C	8 Min	1–20 Min
Frozen (gefroren)	245 °C	205 °C	80–450 °C	16 Min	1–20 Min

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 19 09.10.2025 09:18:08

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH




Beim ersten Gebrauch kann etwas Rauch entweichen. Dies ist normal und kein Reklamationsgrund.
Das Gerät und der Pizzastein sind während und nach dem Betrieb sehr heiß! Vermeiden Sie Berührungen mit heißen Oberflächen des Geräts, es besteht Verbrennungsgefahr!
Bitte beachten Sie: Der Pizzastein darf nicht eingeölt werden. Das Einölen kann zu unerwünschter Rauch- und Geruchsentwicklung sowie Schäden am Pizzastein führen.
Beim Verwenden hoher Temperaturen Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen – Brandgefahr!
Halten Sie Kinder vom Gerät fern!

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und ggf. Transportsicherungen (nicht jedoch das Typenschild) von Gerät und Pizzastein. Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern – Erstickungsgefahr! Entsorgen Sie Verpackungsmaterialen gemäß den vor Ort geltenden Richtlinien.
2. Der Stecker ist ggf. mit einer Abdeckung gesichert. Entfernen Sie die Abdeckung. Achten Sie darauf, dass die Abdeckung sofort entsorgt wird. Bei Verschlucken besteht Erstickungsgefahr, insbesondere für Kinder und Tiere.
3. Prüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen. Nehmen Sie das Gerät bei sichtbaren Beschädigungen nicht in Betrieb, sondern wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
4. Prüfen Sie, ob alle aufgeführten Zubehörteile vorhanden sind.
5. Wischen Sie den Pizzastein mit einem feuchten Tuch ohne Spülmittelzusatz vorsichtig ab, um Herstellungsrückstände zu entfernen. Lassen Sie den Stein anschließend vollständig trocknen. Achtung: Spülmittel kann zu Beschädigungen am Stein führen. Beachten Sie alle Hinweise im Kapitel „Reinigen und Pflegen“. Pizzastein in den Ofen schieben.
6. Das Gehäuse mit einem feuchten Tuch abwischen und sorgfältig abtrocknen.
7. Vor dem ersten Gebrauch muss das leere Gerät für 20 Minuten aufgeheizt werden, um eventuell vorhandenen Produktionsrückstände zu entfernen. Stellen Sie sicher, dass der Raum währenddessen gut belüftet ist.
8. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose.
9. Es ertönt ein kurzer Signalton, alle Kontrollleuchten leuchten auf und gehen anschließend aus. Die Taste „Power“ blinkt.
10. Drücken Sie einmal auf die Taste „Power“.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 20 09.10.2025 09:18:08

11. Die Kontrollleuchte für das Programm „Neapolitan“ blinkt. Im Display leuchten die Temperatur „450 °C“ und die Zeit „2:00“ auf; die Backraumbeleuchtung geht an.
12. Drücken Sie erneut auf die Taste „Power“.
13. Die Temperaturanzeige blinkt, die Zeit bleibt jedoch unverändert. Das Gerät heizt und der Einbrennprozess wird gestartet, der Lüfter des Geräts läuft an. Dieser Vorgang dauert ca. 20 Minuten.
14. Wenn der Vorgang beendet ist, ertönt ein dreimaliger Signalton.
15. Schalten Sie das Gerät nun mit der Taste „POWER“ aus und lassen Sie es abkühlen.
16. Der Lüfter läuft noch einige Zeit weiter.
17. Nun ist das Gerät betriebsbereit.

VORHEIZEN




Das Gerät und der Pizzastein sind während und nach dem Betrieb sehr heiß! Vermeiden Sie Berührungen mit heißen Oberflächen des Gerätes, es besteht Verbrennungsgefahr!
Beim Verwenden hoher Temperaturen Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen – Brandgefahr!
Halten Sie Kinder vom Gerät fern!

1. Die Programme haben eine Vorheizphase.
2. Dies ist insbesondere beim Backen mit sehr hohen Temperaturen wichtig, um ein perfektes Backergebnis zu erhalten.
3. Während der Vorheizphase muss sich der Pizzastein im Gerät befinden.
4. Ist das Gerät vom vorherigen Backvorgang noch sehr heiß, überspringt es die Vorheizphase.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 21 09.10.2025 09:18:08

GERÄT BEDIENEN




Das Gerät und der Pizzastein sind während und nach dem Betrieb sehr heiß! Vermeiden Sie Berührungen mit heißen Oberflächen des Geräts, es besteht Verbrennungsgefahr!
Beim Backen mit hohen Temperaturen Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen – Brandgefahr! Halten Sie Kinder vom Gerät fern!
Der Pizzastein darf nicht eingeölt werden. Das Einölen kann zu unerwünschter Rauch- und Geruchsentwicklung sowie Schäden am Pizzastein führen.
Verwenden Sie aufgrund der hohen Temperaturen im Gerät kein Backpapier und keine Dauerbackfolien. Entfernen Sie immer alle Folien und Papiere von z. B. TK-Lebensmitteln, auch wenn diese laut Hersteller mitgebacken werden können.

Gerät vorbereiten

1. Hinweis: Wenn Sie das Gerät eingeschaltet haben, aber längere Zeit keine Eingaben vornehmen, wird nach einiger Zeit der Stand-By-Modus aktiviert. Sie müssen dann das Gerät erneut einschalten, um Eingaben vornehmen zu können.
2. Bereiten Sie den gewünschten Pizzateig vor.
3. **Der Pizzastein darf nicht eingeölt werden. Das Einölen kann zu unerwünschter Rauch- und Geruchsentwicklung sowie zu Schäden am Pizzastein führen.**
4. Stecken Sie den Stecker des Pizzaofens in eine Steckdose.
5. Es ertönt ein kurzer Signalton, alle Kontrollleuchten leuchten auf und gehen anschließend aus. Die Taste „Power“ blinkt.
6. Drücken Sie die Taste „Power“.
7. Die Kontrollleuchte für das Programm „Neapolitan“ blinkt. Im Display leuchten die Temperatur „450 °C“ und die Zeit „2:00“ auf; die Backraumbeleuchtung geht an.
8. Drücken Sie die Taste „Funktion“ so lange, bis die Kontrollleuchte des von Ihnen gewünschten Programms aufleuchtet.
9. Sie können die Temperatur der Ober- und Unterhitze und die Laufzeit des Timers in den Programmen verändern. Möchten Sie diese Einstellungen anpassen, gehen Sie wie folgt vor:
10. Einmal auf die Taste „Unterhitze“ drücken, um die Temperatur in 5-Grad-Schritten über die Tasten ▲ und ▼ einzustellen.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 22 09.10.2025 09:18:08

11. Nun einmal auf die Taste „Oberhitze“ drücken, um die Temperatur in 5-Grad-Schritten über die Tasten ▲ und ▼ einzustellen.
12. Tipp: Wenn „450 °C“ blinkt, gelangen Sie mit einem Druck auf ▲ sofort zu 80 °C und Sie können Temperaturen im niedrigen Bereich eingeben. Beim Druck auf ▼ startet die Temperatureingabe bei 450 °C nach unten.
13. Um die voreingestellte Timerzeit bei Bedarf zu verändern, drücken Sie auf die Taste „Unterhitze“, bis die Anzeige bei „TC“ blinkt. Diese Zeit über die Tasten ▲ und ▼ einstellen; und bei Bedarf auf die Taste „Oberhitze“ drücken, um auch hier die Zeit wie beschrieben, zu verändern.
14. Achtung: Je nach Programm lassen sich Temperatur und Laufzeit nur in bestimmten Bereichen anpassen, wie in der Tabelle auf Seite 19 beschrieben. Tipp: Beim Eigenprogramm können Sie beides nach eigenen Wünschen frei einstellen.
15. Drücken Sie die Taste „Power“. Das Gerät heizt nun vor.
16. Belegen Sie währenddessen die Pizza nach Ihren Wünschen.
17. Wenn die Vorheizphase beendet ist, ertönt ein dreimaliger Signalton.
18. Durch die kompakte Bauweise des Geräts kann es vorkommen, dass an der Gerätetür, möglicherweise nur auf einer Seite, etwas Rauch austritt. Dies verhindert, dass beim Öffnen der Tür der gesamte Rauch entweicht.

Pizza backen

19. Öffnen Sie die Tür des Geräts und schieben Sie mit einem Pizzaschieber die belegte Pizza auf den Pizzastein. Achtung: Gerät und Pizzastein sind sehr heiß!
20. Schließen Sie die Tür des Geräts.
21. Bei Bedarf drücken Sie nun die Taste „TC“, so dass der Timer eingeschaltet wird.
22. Hinweis: Wenn die Laufzeit des Timers gestartet ist, kann diese Zeit nicht verändert werden, bis diese Zeit abgelaufen ist. Ebenso kann ein Programm, das gestartet wurde, nicht mehr verändert werden. Sie müssen in diesem Fall das Programm mit der Taste „Power“ abbrechen. Voreingestellte Werte wie die Temperatur werden dann nicht gespeichert.
23. Überprüfen Sie während des Backens die Pizza gelegentlich, um sicherzustellen, dass die Pizza gleichmäßig gebacken wird und die von Ihnen gewünschte Konsistenz erreicht. Je nach Temperatur kann die Pizza sehr schnell fertig sein. Die exakte Backzeit variiert je nach Teigart sowie der Menge und Dicke der Beläge auf Ihrer Pizza. Dünn belegte Pizza kann

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 23 09.10.2025 09:18:08

bereits nach zwei Minuten fertig sein, dicker belegte Pizza benötigt ggf. etwas länger.

24. Falls Sie die Laufzeit über den Timer gewählt haben, ertönt nach Ablauf dieser Zeit ein fünfmaliger Signalton. **Achtung: Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt zwar ein Signalton, der Backvorgang läuft jedoch weiter.**
25. Ist Ihre Pizza fertig, öffnen Sie die Tür des Geräts.
26. Entnehmen Sie die Pizza vorsichtig mit einem Pizzaschieber. Beachten Sie dabei , dass sowohl das Gerät als auch die Pizza sehr heiß sind.
27. Schließen Sie die Tür des Geräts wieder.
28. Lassen Sie die Pizza kurz etwas abkühlen, bevor Sie sie servieren und genießen.
29. Bereiten Sie nun bei Bedarf weitere Pizzen zu.
30. Hinweis: Nach zwei Stunden Heizbetrieb schaltet sich das Gerät aus Sicherheitsgründen in den Stand-by-Betrieb. Sie müssen dann die Taste „Power“ drücken, und anschließend das gewünschte Programm erneut wählen, wenn Sie weiter Pizza backen möchten.
31. Bitte beachten Sie, dass Infrarot-Thermometer die hohen Temperaturen im Pizzaofen oft nicht genau erfassen können. Wenn Sie unsicher sind, kontaktieren Sie bitte unseren Kundenservice für weitere Informationen zur Temperaturüberwachung.
32. Warten Sie 3–4 Minuten zwischen den einzelnen Backvorgängen, wenn Sie mehrere Pizzen hintereinander zubereiten. So wird die jeweils nötige Hitze am besten erreicht.
33. Wenn Sie mit der Zubereitung fertig sind, schalten Sie das Gerät an der Taste „Power“ aus.
34. Der Lüfter läuft noch einige Zeit weiter, um das Gerät abzukühlen. Öffnen Sie die Tür des Ofens ggf. um diesen Vorgang zu beschleunigen.
35. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Erst dann ist das Gerät vollständig ausgeschaltet.
36. Lassen Sie das Gerät abkühlen.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 24 09.10.2025 09:18:08

REINIGEN UND PFLEGEN



Nach Gebrauch und vor dem Reinigen das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen.
Das Gerät und den Pizzastein vollständig abkühlen lassen. Verwenden Sie zum Reinigen des Gehäuses niemals Scheuerschwämme mit Metallbestandteilen. Es besteht Stromschlaggefahr.
Das Gerät darf nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit getaucht werden.

1. Pizzastein vor dem Reinigen vollständig im Pizzaofen abkühlen lassen. So werden Temperaturschwankungen vermieden, die den Stein beschädigen können.
2. Entfernen Sie angebrannte Speisereste mit einem Holzspatel oder einem Glaskeramikschaber. Gehen Sie vorsichtig vor und kratzen Sie nicht. Kratzer im Stein können dafür sorgen, dass beim nächsten Backen Speisereste tief in den Stein brennen.
3. Wischen Sie dann den Pizzastein vorsichtig mit einem feuchten Tuch unter fließendem Wasser ab. Verwenden Sie lauwarmes Wasser, um auch hier Temperaturschwankungen zu vermeiden. Verwenden Sie niemals Spül- oder andere Reinigungsmittel und reinigen Sie den Pizzastein keinesfalls in der Spülmaschine oder mit einem Hochdruckreiniger.
4. **Der Pizzastein besteht aus einem natürlichen Material, das sich trotz regelmäßiger Reinigung verfärben kann. Dies beeinträchtigt nicht die Funktion des Geräts und stellt keinen Reklamationsgrund dar.**
5. Bitte beachten Sie, dass nach kurzer Zeit eine Patina, also ein Belag, den Backraum bedecken kann. Diese Patina beeinträchtigt nicht die Funktionsweise des Geräts und ist daher kein Reklamationsgrund.
6. Wischen Sie das Gerät von innen und außen mit einem feuchten Tuch mit etwas Spülmittel ab und wischen Sie mit einem in klarem Wasser angefeuchteten Tuch nach. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringen kann. Trocknen Sie das Gerät anschließend gründlich ab.
7. Hinweis: Hinter dem Glas der Tür kann sich gelegentlich etwas Kondenswasser bilden. Dies ist technisch bedingt und kein Reklamationsgrund. Im Regelfall verdunstet dieses Wasser nach weiteren Backvorgängen mit hoher Temperatur.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 25 09.10.2025 09:18:08

8. Eine regelmäßige Reinigung verlängert die Lebensdauer des Geräts erheblich.
9. Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen und staubgeschützten Ort auf. Bei längerem Nichtgebrauch empfehlen wir die Aufbewahrung im Originalkarton.

FEHLERANZEIGEN IM DISPLAY

Fehleranzeige und Fehlercodes	Fehlerursache
Keine Anzeige oder kein Code auf dem Bedienfeld	Das Gerät ist nicht an die Stromversorgung angeschlossen. Platine beschädigt – nehmen Sie Kontakt mit dem Kundendienst auf. Überhitzungsschutzsicherung abgeschaltet – Gerät abkühlen lassen.
Das Display ist aktiv, aber das Gerät heizt sich nicht auf.	Oberes oder unteres Heizelement beschädigt. Beschädigte Relaiskomponenten auf der Platine. Nehmen Sie Kontakt mit dem Kundendienst auf.
E1	Oberer Temperaturfühler unterbrochen. Nehmen Sie Kontakt mit dem Kundendienst auf.
E2	Unterer Temperaturfühler unterbrochen Nehmen Sie Kontakt mit dem Kundendienst auf.
E3	Innenraumtemperatur nicht erkannt. Nehmen Sie Kontakt mit dem Kundendienst auf.
E4	Innenraumtemperatur nicht erkannt. Nehmen Sie Kontakt mit dem Kundendienst auf.
E5	Eine Kommunikationsleitung in der Elektronik ist defekt. Nehmen Sie Kontakt mit dem Kundendienst auf.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 26 09.10.2025 09:18:08

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf dieses Gerät der Marke UNOLD eine Garantie von 24 Monaten – bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate – ab dem Kaufdatum, für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, auf dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt an unseren Kundendienst. Auf unserer Internetseite https://unold.de/pages/rucksendungen können Sie sich einen Rücksendeschein ausdrucken (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich). Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden. Diese Herstellergarantie beschränkt weder Ihre gesetzlichen Rechte noch Ihre Ansprüche gegenüber dem Verkäufer oder Händler aus dem Kaufvertrag gemäß den Bestimmungen des Bürgerlichen Gesetzbuches (BGB). Ihre gesetzlichen Rechte als Verbraucher, insbesondere Ihre Rechte auf Gewährleistung und die gesetzlichen Mängelansprüche gemäß §§ 437 ff. BGB, bleiben unberührt.
UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ



Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte: Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Es besteht eine gesetzliche Bestimmung, Elektro- und Elektronikaltgeräte (Altgeräte) sowie Batterien und Akkumulatoren getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Sie erkennen diese Altgeräte durch das nebenstehende Symbol der durchgestrichenen Mülltonne (WEEE-Symbol). Sie müssen daher dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern. Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 27 09.10.2025 09:18:08

SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Kundendienst
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Sie möchten innerhalb der Garantiezeit ein Gerät zur Reparatur einsenden? Auf unserer Internetseite **https://unold.de/pages/rucksendungen** können Sie sich einen Rücksendeschein ausdrucken, um damit das Paket kostenlos bei der Post abzugeben (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich).

SCHWEIZ

MENAGROS AG
Hauptstr. 23
CH 9517 Mettlen
Telefon +41 (0) 71 6346015
Telefax +41 (0) 71 6346011
E-Mail info@bamix.ch
Internet www.bamix.ch

POLEN

Quadra-Net
Dziadoszanska 10
61-248 Poznań
Internet www.quadra-net.pl

INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL

CE Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich der Pizzaofen 68816 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2014/30/EU) und der Niederspannungsrichtlinie (2014/35/EC) befindet.

Die Übereinstimmung mit den Regularien bezieht sich auf den Tag der Erstellung dieser Erklärung.

Hockenheim, 1.2.2023 UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

Die Rezepte in dieser Bedienungsanleitung wurden von den Autoren und von der UNOLD AG sorgfältig erwogen und geprüft, dennoch kann keine Garantie übernommen werden. Eine Haftung der Autoren bzw. der UNOLD AG und ihrer Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

Diese Anleitung kann im Internet unter www.unold.de als pdf-Datei heruntergeladen werden.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 28 09.10.2025 09:18:08

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 68816

FOREWORD

Thank you for having chosen a quality product from the Unold range. Please read the user manual carefully. This will allow you to familiarise yourself quickly with all the functions of your new pizza oven (hereinafter referred to as the "appliance").

Please ensure that the user manual is read and observed by anyone who uses, cleans or maintains the appliance. When handing over the appliance to a new owner, always include the user manual.

If you have any queries that are not answered in this document, or if you encounter technical problems, please contact our Customer Service department or your specialist dealer.

TECHNICAL DATA

Power:	1,700 W, 220–240 V~, 50/60 Hz
Dimensions:	approx. 43.1 x 46.9 x 28 cm (W/D/H)
Weight:	approx. 10.6 kg
Cable length:	approx. 95 cm
Housing:	Stainless steel
Pizza stone:	removable, made of cordierite, approx. 32 x 32 x 1.25 cm
Baking chamber:	approx. 32 x 34 x 9 cm, with interior lighting
Features:	Safe handling thanks to double-glazed door with cool touch handle and heat-insulated stainless steel housing, removable pizza stone, automatic programmes and a DIY programme, suitable for pizzas up to 30 cm in diameter
Accessories:	Pizza stone, recipe booklet, user manual
Optional accessories:	pizza paddle art-no 6881620, available through our customer service department
Features, technology, colours and design are subject to change without notice; errors excepted	

CE

EXPLANATION OF SYMBOLS



This symbol denotes a possible hazard which could cause injury or damage to the appliance.



This symbol indicates a potential burning hazard. Please be especially careful at all times here.

FOR YOUR SAFETY

Please read this user manual carefully and keep it for future reference.

General safety instructions

1. This appliance can be used by children aged 8 years and over and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and knowledge, provided they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and understand the hazards involved.
2. Children must not play with the appliance.
3. Children aged 8 or above may clean or maintain the appliance, provided they are supervised.
4. Keep the appliance and its power cable out of the reach of children under the age of 8.
5. The packaging material is not a toy – choking hazard! Keep packaging materials out of the reach of children.
6. The appliance is designed for household and similar use, e.g.
   - kitchenettes in offices, shops or other workplaces,
   - farms,
   - for use by guests in hotels, motels, hostels or other accommodation facilities as well as in bed and breakfast accommodation and holiday homes.

Safe handling of electricity

7. Connect the appliance only to an AC power source as specified on the rating plate.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 30 09.10.2025 09:18:09

8. We recommend that you operate the appliance on its own circuit. If in doubt, ask a specialist for advice if you are unsure.
9. Do not connect the appliance to an external timer or remotely controlled power system.
10. We do not recommend using an extension cable. However, if you use an extension cable, it must comply with the applicable safety standards and you must never exceed the specified maximum current capacity of the cable.
11. Do not place metal foil in the appliance - risk of electric shock!
12. For reasons of electrical safety, never immerse the appliance or the power cable in water or other liquids.
13. For reasons of electrical safety, do not clean the appliance in the dishwasher.
14. The switch and power cable must not come into contact with water or other liquids. If this happens nevertheless, all parts must be completely dry before the appliance is used again.
15. To prevent damage to the power cable, never wrap it around the appliance and avoid kinks in the power cable.
16. Unplug the appliance from the power socket after use and before cleaning. Never leave the appliance unattended while it is connected to the power socket.
17. When disconnecting the power cable from the power socket, always pull on the plug and not the cable itself.
18. Never touch the appliance or the cable with wet hands.
19. The appliance is not switched off completely until it has been disconnected from the power supply by pulling the plug.

Handling the pizza stone

20. Never immerse the pizza stone in water; this can damage the stone.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 31 09.10.2025 09:18:09

21. Never clean the pizza stone with washing-up liquid. Washing-up liquid can penetrate the pores of the stone and pass onto the food.
22. Do clean the pizza stone with pointed objects or a high-pressure cleaner. Otherwise, scratches may occur and the food residues can penetrate into them.
23. Never treat the pizza stone with disinfectants. Due to the high temperatures in the oven, disinfection of the stone is not necessary.

Safe set-up and operation of the appliance

24. For safety reasons, never place the appliance on hot surfaces, metal trays or a wet surface.
25. The appliance must not be installed in cupboards or operated in furniture niches – risk of fire!
26. Make sure that the appliance is freely accessible at all times so that it can be quickly disconnected from the power supply if necessary.
27. Set up the appliance in such a way that there is at least 10 cm of clearance to other objects at the sides and at least 15 cm overhead clearance.
28. Do not place the appliance or the power cable close to naked flames or receptacles containing water.
29. Do not set up the appliance in rooms where the temperature may drop below freezing.
30. Likewise, never place cardboard, plastics, paper or other flammable materials in the baking chamber.
31. Do not use baking paper or baking foil due to the high temperatures in the appliance. Always remove all films and papers from e.g. frozen foods, even if they can be left on during baking according to the manufacturer.
32. Always use the appliance on a clear, level and heat-resistant surface.
33. The appliance should only be used to prepare pizza and similar flat baked items.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 32 09.10.2025 09:18:09

34. Never put oversized food in the baking chamber, as there is a risk of fire.
35. Do not allow the power cable to hang over the edge of the work surface, as this could result in accidents, for example if pulled on by small children.
36. Route the power cord safely so that it cannot be pulled on or tripped over.
37. Use the pizza oven indoors only.
38. The appliance is not intended for use in any type of vehicle.
39. Never cover the appliance or place any objects on it during operation, to prevent the appliance from overheating.
40. Never put aluminium foil in the baking chamber of the appliance.
41. Never place kitchen appliances, cooking spoons etc. on the open door of the appliance.
42. Never leave the door of the appliance open for a long time during operation to keep the heat inside the appliance, thus saving energy.
43. Before cleaning the appliance, switch it off, disconnect the plug from the power socket and allow the appliance to cool off completely.
44. Hot steam may escape when the appliance is opened. Therefore, proceed with caution.
45. To avoid injury, do not move the appliance whilst it is in operation.
46. Make sure that all users, especially children, are aware of the risk of escaping steam – risk of scalding!
47. The housing, and especially the baking surface, become very hot – risk of burns! Do not touch these surfaces during or after operation.
48. To avoid burns when opening the appliance, use an oven cloth or oven gloves and only touch the door handle with them.
49. For safety reasons, the appliance switches off after some time if no settings are entered.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 33 09.10.2025 09:18:09

50. To prevent damage, do not operate the appliance with accessories from another manufacturer or brand.
51. Regularly check the appliance, the power cable and the plug for wear and damage. If the power cable or other parts are damaged, return the appliance or the cable to our Customer Service department for inspection and repair.
52. An improper repair may result in serious hazards to the user and will render the warranty void.



Never open the appliance housing. Risk of injury from electric shock!



The appliance and the pizza stone are very hot during and after operation! Avoid contact with hot surfaces of the appliance; there is a risk of burns!
Do not leave the appliance unattended when baking at high temperatures – risk of fire!
Keep children away from the appliance!

The manufacturer will not be liable in the event of incorrect assembly, improper or incorrect use or if repairs are carried out by unauthorized third parties.

NEAPOLITAN PIZZA

A perfect pizza starts with the ideal dough. Therefore, follow the instructions below and try different variations until you have found the perfect pizza recipe for you.
Tip: Of course, your previous recipes can also be prepared in the pizza oven; you just have to check which temperature and time setting is necessary.

Pizza Napoletana - which now has World Heritage status - is considered the original pizza dough, and this protected form consists of only 4 or 5 ingredients: flour, water, salt, yeast and .... time. Many articles have been written about the perfect pizza dough, and to this day, opinions are divided as to which recipe is actually the best. In the following, we would like to present a classic and simple basic recipe which is guaranteed to succeed and, at the same time, comes very close to the “perfect” pizza. Let’s discuss a few important things to begin with:

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 34 09.10.2025 09:18:09

Hydration is the ratio of water to flour. If we use e.g 1 kg of flour and add 600 ml of water, the dough has a hydration of 60%. The higher the proportion of water in the dough, the softer and more airy the dough becomes. However, if the dough is too moist, it is more difficult to work with. In order to keep it simple, we'll therefore work first with this basic recipe with a hydration of 60% (i.e. 300 ml of water to 500 g of flour). With a little practice, you can also try it with a hydration of 65%.

In order to be able to absorb a high proportion of water in the dough, we still need the right flour. Common flour type 405 has the right grinding degree, but the flour lacks minerals, especially the protein content. For this recipe, we need a protein content of 12–13 g per 100 g flour, which is contained in most type 00 pizza flours (Tipo 00). Type 00 pizza flours are available in most well-stocked supermarkets, and more rarely by discounters.

In contrast to some fast pizza dough recipes, the proportion of yeast in this recipe is deliberately kept very low. Fast dough pizzas are ready in a very short time, but they taste very strongly of yeast. In addition, pizza doughs with a lot of yeast are much harder to digest.

Ingredients for 3 pizzas:
500 g Tipo 00 flour, 300 g ice-cold water (preferably weighed instead of measured), 0.5–1 g fresh yeast (equivalent to a small 8–10 mm diameter scoop), 15 g sea salt

First, dissolve the salt in the water. Add yeast and flour and knead everything. If you wish to knead the dough manually, you should knead for at least 25–30 minutes. This is important because the gluten structure is formed by kneading, which ensures that the dough becomes elastic. If you do not knead for long enough, the pizza dough may tear later.

As an alternative to kneading by hand, the dough can also be kneaded with a food processor for about 10 minutes on a low setting. However, the temperature of the dough should be taken into account and, if necessary, measured with a probe thermometer. The temperature should be a maximum of 25°C to prevent the yeast from working too early. You can also recognise the right consistency of the dough by using the so-called "window test", in which you slowly pull a portion of the dough apart so that you can almost see through it, but the dough does not tear.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 35 09.10.2025 09:18:09

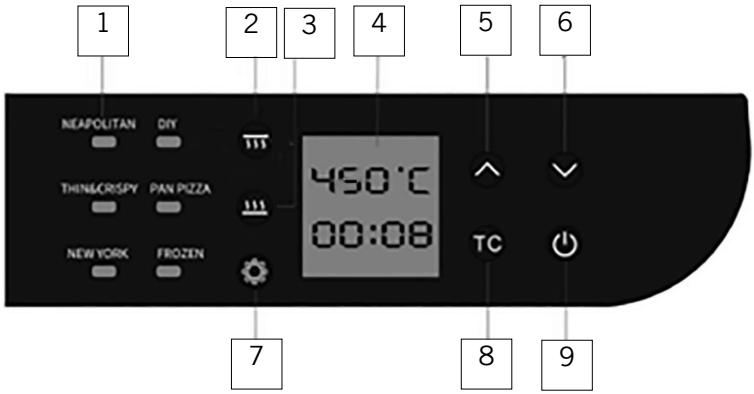
Once the dough has been kneaded, it is formed into a tight ball, put into a bowl and covered with a lid or cling film. Some Neapolitan dough recipes allow the dough to rest in the refrigerator for about 24 hours before the so-called “bulk fermentation” starts at room temperature and the yeast only then begins to work. However, in our basic recipe for beginners, we’ll start directly with the “bulk fermentation” and allow the dough to rise for 12–14 hours at room temperature. After the “bulk fermentation”, the dough is divided into 3 equal-sized pieces, rolled until round and placed in a slightly wider, covered container for the so-called “proving”. Here, the base should be sprinkled with some flour (or semola) and the dough pieces should not be placed too close together, as they will rise slightly. After about 10–12 hours, our Neapolitan pizza dough is ready for further processing.

The dough pieces can now be removed individually and shaped. IMPORTANT: Please do not use a rolling pin, otherwise all the air which has formed over the course of 24 hours will be squeezed out of the dough again. Instead, place the dough piece on a lightly floured work surface and slowly flatten it with your fingertips from the inside outwards, but leave the edge unprocessed so that it stays particularly fluffy and has the typical shape. In the next step, take the pizza in your hands and slowly pull it apart with the back of your hands. By combining the two steps, you will gradually get an even shape with a fairly thin base and wide edge. Now, place the shaped pizza on a lightly floured pizza paddle and add your chosen toppings. The traditional Neapolitan pizza is always topped with a thin layer of tomato sauce, then drained and chopped mozzarella (or buffalo mozzarella), and then topped with other chosen ingredients. Then bake the finished pizza in the preheated pizza oven at 450°C for only about 2 minutes. Buon Appetito!



68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 36 09.10.2025 09:18:10

DESCRIPTION OF CONTROL PANEL



1	**Programmes** Programme indicator lights
2	**“Top heat” button** Settings for the upper heating element
3	**“Bottom heat” button** Settings for the lower heating element
4	**Display** Displays temperature and remaining time
5	**Button ▲** To increase time or temperature
6	**Button ▼** To reduce time or temperature
7	**“Function” button** To select the desired programme
8	**“TC” / Timer button** Starts the recommended cooking time for the selected pizza. After this time has elapsed, a beep sounds, but the appliance does not switch off. You can also carry out the baking process without the timer.
9	**“Power” button** To switch the appliance on or off

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 37 09.10.2025 09:18:10

ACCESSORIES FOR PIZZA BAKING

Pizza baking tray

For pan pizzas, use a heat-resistant pizza baking pan from specialist retailers (e.g. Dr. Oetker traditional enamel pizza baking tray). The mould must have a maximum diameter of 28 cm and must be heat-resistant up to 450°C. Moulds made of stainless steel can become discoloured due to the effect of the heat. This is not a cause for complaint.

Never cover the baking tray with a lid, foil or any other items during the baking process!

Pizza paddle

Caution: Always use a pizza paddle to place the pizza in the appliance, because the appliance is very hot!

You can buy a pizza paddle that matches the appliance through our Customer Service department or on our website.

You can also buy various pizza paddles in specialist shops. Make sure that the size of the pizza paddle fits the oven. If the pizza paddle is too large, you cannot put the pizza in the oven.

Always sprinkle the pizza paddle with some flour first. Do not use too much flour, because the flour can ignite.at very high temperatures.

Place the rolled-out pizza dough on the floured pizza paddle. Top the pizza and then push it into the oven. By shaking the pizza paddle slightly, the pizza will slide off more easily.

The pizza paddle must not remain in the oven during the baking process!

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 38 09.10.2025 09:18:10

PROGRAMMES

Use of the programmes

Programme	Use
Neapolitan (wood-fired style pizza)	Classic preparation, airy crust, high heat (without the use of wood or wood-like additives)
DIY (own programme)	Set the programme according to your individual wishes
Thin & Crispy (thin & crispy)	For very thinly rolled doughs, baking powder pizza
Pan Pizza (pan pizza)	Only with a baking tray (which you can find in a specialist shop), fluffy dough, plenty of topping, sauce right to the edge, crispy base
New York (New York style pizza)	Similar to the pan pizza, typically tough feeling in the mouth, thin base
Frozen (frozen)	For frozen pizza or frozen tarte flambée

Temperatures and programme times

	Preset			Preset	
Programme	Top heat °C	Bottom heat °C	Adjustable between	Time	Time adjustable
Neapolitan (wood-fired style pizza)	450 °C	450 °C	200–450 °C	2 min.	1–10 min.
DIY (own programme)	400 °C	400 °C	80–450 °C	2 min.	1–60 min.
Thin & Crispy (thin & crispy)	270 °C	300 °C	80–450 °C	6 min.	1–10 min.
Pan Pizza (pan pizza)	220 °C	340 °C	80–450 °C	12 min.	1–30 min.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 39 09.10.2025 09:18:11

	Preset			Preset	
Programme	**Top heat °C**	**Bottom heat °C**	**Adjustable between**	**Time**	**Time adjustable**
New York (New York style pizza)	245 °C	270 °C	80–450 °C	8 min.	1–20 min.
Frozen	245 °C	205 °C	80–450 °C	16 min.	1–20 min.

BEFORE FIRST USE




Some smoke may escape when used for the first time. This is normal and not a cause for complaint.
The appliance and the pizza stone are very hot during and after operation! Avoid contact with hot surfaces of the appliance – there is a risk of burns!
The pizza stone must not be oiled. Oiling can lead to undesirable smoke and odours as well as damage to the pizza stone.
Do not leave the appliance unattended when using high temperatures – risk of fire!
Keep children away from the appliance!

1. Remove all packaging materials and any transport protection (but not the rating plate) from the appliance and pizza stone. Keep packaging materials away from children – risk of suffocation! Dispose of the packaging materials according to the relevant local waste disposal regulations.
2. The plug may be protected by a cover. Remove the cover. Make sure that the cover is disposed of immediately. If swallowed, there is a risk of suffocation, especially for children and animals.
3. Inspect the appliance for damage. If there is visible damage, do not operate the appliance; instead, contact our Customer Service department.
4. Check whether all accessories listed in this manual are present.
5. Gently wipe the pizza stone with a damp cloth without detergent to remove any manufacturing residues. Then let the stone dry completely. Caution: Washing-up liquid may damage the stone. Observe all the information in the chapter “Cleaning and care”. Put the pizza stone in the oven.
6. Wipe the housing down with a damp cloth and dry carefully.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 40 09.10.2025 09:18:11

7. Before first use, the empty appliance must be heated for 20 minutes to remove any production residues. Make sure that the room is well ventilated during this time.
8. Insert the plug into a power socket.
9. A short beep sounds, all indicator lights come on and then go off again. The “Power” button flashes. Press the “Power” button once.
10. Press the “Power” button once.
11. The indicator light for the “Neapolitan” programme flashes. The display shows the temperature “450°C” and the time “2:00”; the baking chamber light comes on.
12. Press the “Power” button once more.
13. The temperature indicator flashes, but the time remains unchanged. The appliance heats up and the baking process starts, the appliance fan starts up. This process takes approx. 20 minutes.
14. When the process is complete, a beep sounds three times.
15. Now switch off the appliance with the “POWER” button and let it cool down.
16. The fan will continue to run for some time.
17. The appliance is now ready for use.

PREHEATING




The appliance and the pizza stone are very hot during and after operation! Avoid contact with hot surfaces of the appliance – there is a risk of burns!
Do not leave the appliance unattended when using high temperatures – risk of fire!
Keep children away from the appliance!

1. The programmes have a preheating phase.
2. This is especially important when baking at very high temperatures in order to obtain a perfect baking result.
3. During the preheating phase, the pizza stone must be in the appliance.
4. If the appliance is still very hot from the previous baking process, it will skip the preheating phase.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 41 09.10.2025 09:18:11

OPERATING THE APPLIANCE




The appliance and the pizza stone are very hot during and after operation! Avoid contact with hot surfaces of the appliance – there is a risk of burns!
Do not leave the appliance unattended when baking at high temperatures – risk of fire!
Keep children away from the appliance!
Do not use baking paper or baking foil due to the high temperatures in the appliance. Always remove all films and papers from e.g. frozen foods, even if they can be left on during baking according to the manufacturer.

Preparing the appliance

1. Note: If you have switched on the appliance but have not entered any settings for a long time,
2. the standby mode is activated after some time. You must then switch the appliance on again to enter settings.
3. Prepare the desired pizza dough.
4. Insert the plug of the pizza oven into a wall socket.
5. A short beep sounds, all indicator lights come on and then go off again. The “Power” button flashes. Press the “Power” button once.
6. Press the “Power” button.
7. The indicator light for the “Neapolitan” programme flashes. The display shows the temperature “450°C” and the time “2:00”; the baking chamber light comes on.
8. Press the “Function” button and hold until the indicator light of the programme you want lights up.
9. You can change the temperature of the top and bottom heat and the run time of the timer in the programmes. If you wish to customise these settings, you should do the following:
10. Press the “Bottom heat” button once to set the temperature in 5-degree-increments, using the ▲ and ▼ buttons.
11. Now press the “Top heat” button once to set the temperature in 5-degree-increments using the ▲ and ▼ buttons.
12. Tip: If “450°C” is flashing, one press on ▲ will take you immediately to 80°C and you can enter temperatures in the low range. By pressing on ▼ the temperature settings will start at 450°C and go downwards.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 42 09.10.2025 09:18:11

13. To change the preset timer time if required, press the “Bottom heat” button until the indicator flashes “TC”. Set this time using the ▲ and ▼ buttons and, if required, press the “Top heat” button to change the time as described.
14. Caution: Depending on the programme, the temperature and run time can only be adjusted in certain ranges, as described in the table on page 38. Tip: With your own programme, you are free to set both as you wish.
15. Press the “Power” button. The appliance will now preheat.
16. While this is taking place, add your chosen pizza toppings.
17. When the preheating phase is completed, a beep sounds three times.
18. Due to the compact design of the appliance, some smoke may escape from the appliance door, possibly only on one side. This prevents all the smoke from escaping when the door is opened.

Baking the pizza

19. Open the door of the appliance and use a pizza paddle to slide the pizza with its toppings onto the pizza stone. Caution: The appliance and pizza stone are very hot!
20. Close the door of the appliance.
21. If required, press the “TC” button now so that the timer is switched on.
22. Note: Once the run time of the timer has started, this time cannot be changed until this time has expired. Similarly, a programme cannot be changed once it has started. In this case, you must cancel the programme using the “Power” button. Preset values such as the temperature are then no longer stored.
23. During baking, check the pizza occasionally to ensure that the pizza is baked evenly and reaches the consistency you require. Depending on the temperature, the pizza may be ready very quickly. The exact baking time varies depending on the type of dough and the amount and thickness of the toppings on your pizza. Thinly topped pizza may be ready in as little as two minutes, while thicker toppings may require a little longer.
24. If you have selected the run timeusing the timer, a beep will sound five times after this time has elapsed. **Caution: After the set time has elapsed, a beep sounds, but the baking process will continue.**
25. When your pizza is ready, open the appliance door.
26. Carefully remove the pizza with a pizza paddle. Note that both the appliance and the pizza are very hot.
27. Close the appliance door again.
28. Let the pizza cool down briefly before serving and enjoying it.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 43 09.10.2025 09:18:11

29. If required, you can now bake more pizzas.
30. After two hours of heating, the appliance switches to stand-by mode for safety reasons. You must then press the „Power“ button and then select the desired programme again if you want to continue baking pizza.
31. Once you have finished baking, switch off the appliance by pressing the “Power” button.
32. The fan continues to run for some time to cool the appliance down. You may open the door of the oven to speed up this process.
33. Please note that infrared thermometers often cannot accurately measure the high temperatures in the pizza oven. If you are unsure, please contact our customer service for more information on temperature monitoring.
34. Wait 3-4 minutes between the individual baking processes if you are preparing several pizzas in a row. This is the best way to achieve the necessary heat in each case.
35. Remove the plug from the wall socket. Only then is the appliance completely switched off.
36. Allow the appliance to cool down.

CLEANING AND CARE



After use and before cleaning, switch off the appliance and unplug it.
Let the appliance and the pizza stone cool down completely. Never use scouring pads with metal components to clean the housing. There is a risk of electric shock.
The appliance must not be immersed in water or other liquids.

1. Allow the pizza stone to cool completely in the pizza oven before cleaning. This avoids temperature fluctuations that can damage the stone.
2. Remove burned food residues with a wooden spatula or a glass ceramic scraper. Be careful and do not scratch the stone. Scratches in the stone can cause food residues to be burnt deep into the stone when you are next baking.
3. Then gently wipe the pizza stone down with a damp cloth under running water. Use lukewarm water in order to avoid temperature fluctuations. Never use washing-up liquid or other detergents and never clean the pizza stone in the dishwasher or with a high-pressure cleaner.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 44 09.10.2025 09:18:11

4. **The pizza stone is made of a natural material that can discolour despite regular cleaning. This does not affect the function of the appliance and is not a cause for complaint.**
5. Please note that, after a short time, a patina (i.e. a coating) may cover the baking chamber. This patina does not affect the way the appliance operates and is therefore not a cause for complaint.
6. Wipe the inside and outside of the appliance down with a damp cloth with a little washing-up liquid and wipe again with a cloth dampened with clear water. Do not allow water to enter the appliance. Then dry the appliance thoroughly.
7. Note: Some condensation may occasionally form behind the glass of the door. This is due to technical reasons and not a cause for complaint. As a rule, this water evaporates after further baking processes at a high temperature.
8. Regular cleaning prolongs the service life of your appliance.
9. When not in use, store the appliance in a dry, dustproof place. If you are not going to use the appliance for a long period of time, we recommend that you store it in the original box.

ERROR INDICATIONS ON THE DISPLAY

Error display and error codes	Cause of error
No display or code on the control panel	The appliance is not connected to the power supply. Circuit board damaged - contact customer service. Overheating protection fuse switched off - let the appliance cool down.
The display is active, but the unit does not heat up.	Upper or lower heating element damaged. Damaged relay components on the circuit board. Contact the customer service.
E1	Upper temperature sensor interrupted. Contact the customer service.
E2	Lower temperature sensor interrupted Contact the customer service.
E3	Indoor temperature not detected. Contact the customer service.
E4	Indoor temperature not detected. Contact the customer service.
E5	A communication line in the electronics is defective. Contact the customer service.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 45 09.10.2025 09:18:11

While carefully considered and tested by their authors and UNOLD AG, the recipes included in this instruction manual are provided without guarantee. The authors / UNOLD AG or their agents cannot be held liable for any personal injury or damage to property or material.

GUARANTEE CONDITIONS

We grant a warranty of 24 months for this UNOLD brand appliance - 12 months for commercial use - from the date of purchase, covering damage that is demonstrably due to factory defects when used as intended. Within the warranty period, we will remedy material and manufacturing defects at our discretion by repair or exchange. Our warranty services apply exclusively to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. Please send appliances for which you seek removal of defects, together with a copy of the machine-generated proof of purchase that shows the date of purchase along with a description of the fault, to our customer service department using suitable packaging. On our website https://unold.de/pages/rucksendungen, you can print out a return slip (only for return shipments from Germany and Austria). All types of damage attributable to wear and tear, improper handling and non-compliance with the maintenance and care instructions are excluded from the warranty. The warranty claim is void if repairs or interventions on the appliance are carried out by a third party. This manufacturer's warranty does not limit your statutory rights or your claims against the seller or dealer under the purchase contract in accordance with the provisions of the German Civil Code (BGB). Your statutory rights as a consumer, in particular your rights to warranty and the statutory claims for defects in accordance with Sections 437 et seqq. BGB, remain unaffected.
UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION



Our appliances are produced on a highquality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible, we ask you to follow the following instructions for disposal. Do not dispose this appliance together with your standard household waste. There is a legal requirement to dispose of waste electrical and electronic equipment (WEEE) as well as batteries and accumulators separately from household waste. You can recognise this waste equipment by the crossed-out wheeled bin symbol (WEEE symbol). Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products. By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.

The instruction booklet is also available for download: www.unold.de

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 46 09.10.2025 09:18:11

NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 68816

AVANT-PROPOS

Nous vous remercions d'avoir choisi un produit Unold. Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Vous connaîtrez ainsi rapidement toutes les fonctions de votre nouveau four à pizza (ci-après désignée „Appareil").

Veillez à ce que la notice d'utilisation soit lue et respectée par toute personne qui utilise et nettoie l'appareil ou qui procède à son entretien. Ne remettez jamais l'appareil à quelqu'un sans la notice d'utilisation.

Si certaines questions n'ont pas pu être complètement éclaircies par la notice d'utilisation ou si vous rencontrez des problèmes techniques, veuillez vous adresser à notre service client ou à votre revendeur spécialisé.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance :	1 700 W, 220-240 V~, 50/60 Hz
Dimensions :	env. 43,1 x 46,9 x 28 cm (Largeur/profondeur/hauteur)
Poids :	env. 10,6 kg
Longueur de câble :	env. 95 cm
Boîtier :	Acier inoxydable
Pierre à pizza :	Amovible, en cordiérite, env. 32 x 32 x 1,25 cm
Espace de cuisson :	env. 32 x 34 x 9 cm, avec éclairage intérieur
Équipement :	Manipulation sécurisée grâce à la porte à double vitrage avec poignée Cool-Touch et boîtier en acier inoxydable thermo-isolé, pierre à pizza amovible, programmes automatiques et un programme personnalisé (DIY), convient pour des pizzas jusqu'à 30 cm de diamètre
Accessoires :	Pierre à pizza, cahier de recettes, notice d'utilisation
Accessoire en option :	Pelle à pizza 6881620,, disponible auprès de notre service client
Sous réserve de modifications et d'erreurs portant sur les caractéristiques d'équipement, la technique, les couleurs et le design	

CE

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 47 09.10.2025 09:18:11

EXPLICATION DES SYMBOLES



Ce symbole indique les dangers susceptibles de provoquer des blessures ou des endommagements de l'appareil.



Ce symbole indique le risque d'être brûlé. Soyez prudent en utilisant l'appareil.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Veuillez lire les instructions suivantes et les conserver.
Consignes de sécurité générales / Personnes dans le foyer

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou dont l'expérience et/ou les connaissances sont insuffisantes si, toutefois, ces enfants ou ces personnes sont surveillés ou ont été initiés à l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et s'ils ont compris les dangers encourus.
2. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
3. Le nettoyage et l'entretien incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
4. Conserver l'appareil et le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
5. Les matériaux d'emballage ne sont pas des jouets - Risque d'étouffement ! C'est pourquoi, les matériaux d'emballage doivent être hors de portée des enfants.
6. L'appareil est exclusivement destiné à un usage ménager ou à des fins similaires, par ex.
   - dans une kitchenette de magasin, de bureaux ou de tout autre lieu de travail,
   - dans des exploitations agricoles,
   - pour les clients dans des hôtels, motels ou autres lieux d'hébergement, dans des pensions privées ou des résidences de vacances.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 48 09.10.2025 09:18:11

Utiliser l‘électricité en toute sécurité

7. Brancher l’appareil uniquement sur le courant alternatif conformément aux indications de la plaque signalétique de l’appareil.
8. Nous recommandons de faire fonctionner l‘appareil sur votre propre réseau électrique. En cas de doute, demandez conseil à un professionnel si vous n‘êtes pas sûr.
9. Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ni avec un système de télécommande.
10. Nous déconseillons d‘utiliser une rallonge. Mais si vous utilisez quand même une rallonge, celle-ci doit être conforme aux normes de sécurité applicables et vous ne devez jamais dépasser la puissance de courant maximale spécifiée du câble de rallonge.
11. Ne placez pas de feuilles métalliques dans l‘appareil : risque d‘électrocution !
12. Pour des raisons de sécurité électrique, ne plongez en aucun cas l’appareil ou son câble d’alimentation dans l’eau ou dans un quelconque liquide.
13. Pour des raisons de sécurité électrique, ne lavez pas l’appareil dans le lave-vaisselle.
14. Le bouton et le câble d’alimentation ne doivent pas être en contact avec de l’eau ni aucun autre liquide. Mais si jamais cela se produit, toutes les pièces doivent être complètement sèches avant d’utiliser l’appareil de nouveau.
15. N‘enroulez pas le câble d‘alimentation autour de l‘appareil et évitez de plier le câble d‘alimentation pour ne pas risquer de l’abîmer.
16. Après utilisation et avant nettoyage, débrancher la prise mâle de la prise femelle. Ne jamais laisser l’appareil sans surveillance lorsque la prise mâle de secteur est branchée.
17. Débrancher le câble de la prise de courant uniquement en tenant la prise elle-même, ne jamais tirer sur le câble.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 49 09.10.2025 09:18:11

18. Ne touchez jamais l'appareil ou le câble d'alimentation avec les mains mouillées.
19. L'appareil n'est complètement éteint que lorsque sa prise est débranchée du secteur.

Précautions d'utilisation de la pierre à pizza

20. La pierre à pizza ne doit jamais être plongée dans l'eau ; cela risque d'abîmer la pierre.
21. Ne jamais nettoyer la pierre à pizza avec du produit à vaisselle. Le produit à vaisselle peut pénétrer dans les pores de la pierre et migrer dans les aliments.
22. Ne pas nettoyer la pierre à pizza avec des objets pointus ni avec un nettoyeur haute pression. Risque de rayures dans lesquelles les restes de nourriture pourraient pénétrer.
23. Ne jamais nettoyer la pierre à pizza avec des produits désinfectants. Du fait de la température élevée dans le four, il n'est pas nécessaire de désinfecter la pierre.

Installation et utilisation de l'appareil en toute sécurité

24. Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne doit jamais être placé sur des surfaces chaudes, ni sur une tablette métallique, ni sur un support humide.
25. L'appareil ne doit pas être installé dans des placards ni utilisé dans des niches de meubles : risque d'incendie !
26. Veillez à ce que l'appareil soit toujours aisément accessible pour pouvoir le débrancher rapidement du secteur si nécessaire.
27. Installez l'appareil de manière à avoir sur ses côtés au moins 10 cm par rapport aux autres objets et au moins 15 cm au-dessus de l'appareil.
28. L'appareil ou le câble d'alimentation ne doivent pas être utilisés à proximité de flammes ni de contenants d'eau.
29. Ne mettez pas l'appareil dans des pièces où la température peut descendre en dessous de zéro.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 50 09.10.2025 09:18:11

30. De même, ne jamais mettre de carton, plastique, papier ou autres matériaux inflammables dans l‘espace de cuisson.
31. Du fait de la température élevée dans l‘appareil, n‘utilisez pas de papier sulfurisé ni de feuille de cuisson réutilisable. Retirez toujours toutes les feuilles et tous les papiers par exemple des produits surgelés même si le fabricant indique qu‘ils peuvent être mis dans le four.
32. Utilisez toujours l‘appareil sur une surface dégagée, plane et insensible à la chaleur.
33. L‘appareil ne doit être utilisé que pour faire cuire des pizzas et des préparations plates similaires.
34. Ne jamais mettre d‘aliments trop gros dans l‘espace de cuisson, il y a un risque d‘incendie.
35. Veiller à ce que le câble d’alimentation ne pende pas sur le rebord du plan de travail, car il y aurait risque d’accident si un jeune enfant tire sur le câble par exemple.
36. Le câble d‘alimentation doit être disposé de façon à ce qu‘il soit impossible de tirer dessus ou de trébucher.
37. Utilisez le four à pizza exclusivement à l‘intérieur.
38. L‘appareil n‘est pas conçu pour une utilisation dans des véhicules quel que soit le type.
39. Ne couvrez jamais l‘appareil pendant son fonctionnement et ne mettez aucun objet dessus pour ne pas qu’il surchauffe.
40. Ne mettez jamais de papier d‘aluminium dans l‘espace de cuisson de l‘appareil.
41. Ne mettez jamais d‘ustensiles de cuisine, de cuillères de cuisine, etc. sur la porte ouverte de l‘appareil.
42. Ne laissez jamais la porte de l‘appareil ouverte trop longtemps pendant son fonctionnement afin de conserver la chaleur à l‘intérieur de l‘appareil et d‘économiser de l‘énergie.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 51 09.10.2025 09:18:11

43. Avant de nettoyer l'appareil, éteignez-le, débranchez-le de la prise de courant et laissez l'appareil complètement refroidir.
44. Lorsque vous ouvrez l'appareil, de la vapeur chaude peut s'échapper. Procéder avec la prudence nécessaire.
45. Ne déplacez pas l'appareil pendant son fonctionnement car vous risquez de vous blesser.
46. Veillez à ce que tous les utilisateurs, notamment les enfants, soient conscients du danger que représente la vapeur qui s'échappe - Risque de brûlure !
47. Le boîtier et notamment la surface de cuisson deviennent très chauds : risque de brûlure ! Ne pas toucher ces surfaces pendant le fonctionnement ni après.
48. Utilisez une manique ou un gant de cuisine pour ouvrir l'appareil et ne touchez que la poignée de la porte pour éviter de vous brûler.
49. Pour des raisons de sécurité, l'appareil s'éteint après un certain temps si aucun réglage n'est effectué.
50. L'appareil ne doit pas être utilisé avec les accessoires d'un autre fabricant ou d'une autre marque pour ne pas risquer de l'abîmer.
51. Vérifiez régulièrement que l'appareil, la prise mâle de secteur et le câble d'alimentation ne sont pas usés ni abîmés. Si le câble de raccordement ou d'autres pièces sont abîmés, veuillez envoyer l'appareil ou le câble à notre service client pour contrôle et réparation.
52. Toute réparation non-conforme peut présenter des dangers considérables pour l'utilisateur et entraîner l'annulation de la garantie.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 52 09.10.2025 09:18:11



N’ouvrez en aucun cas la carcasse de l’appareil. Risque d’électrocution.
L’appareil et la pierre à pizza deviennent très chauds pendant et après le fonctionnement ! Évitez de toucher les surfaces chaudes de l’appareil : risque de brûlure !
Ne laissez pas l’appareil sans surveillance lors d’une cuisson à haute température - risque d’incendie !
Tenir les enfants éloignés de l’appareil !

Le fabricant n’est nullement responsable en cas de montage non conforme, d‘utilisation irrégulière ou non conforme ou suite à l’exécution de réparations par des tiers non autorisés.

PIZZA NAPOLITAINE

Une pizza parfaite commence par la pâte idéale. Ainsi, commencez par respecter les instructions suivantes et essayez différentes variantes jusqu‘à ce que vous ayez trouvé la recette de pizza parfaite pour vous.

Astuce : Vous pouvez évidemment préparer également vos recettes précédentes dans le four à pizza. Il vous suffit de vérifier le réglage de température et de temps qui est nécessaire.

Pizza Napoletana - Désormais entrée au Patrimoine culturel immatériel, la pizza napolitaine est considérée comme la pizza originale et ne comprend que 4 ou 5 ingrédients : Farine, eau, sel, levure et.... du temps. De nombreux traités ont déjà été écrits sur la pâte à pizza parfaite et, jusqu’à aujourd‘hui, les avis sont partagés quant à déterminer quelle recette est effectivement la meilleure. C’est pourquoi, nous avons voulu présenter ci-dessous une recette de base classique et simple qui est réussie à coup sûr et qui se rapproche en même temps de la pizza „parfaite“. Voyons d’abord quelques points importants :

L‘hydratation est le rapport de l‘eau à la farine. Si nous utilisons par exemple 1 kg de farine et que nous ajoutons 600 ml d‘eau, la pâte a une hydratation de 60 %. Plus la proportion d‘eau dans la pâte est importante, plus la pâte sera souple et aérée. Cependant, si la pâte est trop humide, elle est plus difficile à travailler. Pour simplifier, nous commençons dans cette recette de base à travailler avec une hydratation de 60 % (soit 300 ml d‘eau pour 500 g de farine). Avec un peu de pratique, vous pouvez également essayer une hydratation de 65 %.

Pour pouvoir intégrer une proportion d‘eau importante dans la pâte, il nous faut aussi besoin la bonne farine. La farine de type 405 qui est la plus courante en Allemagne présente certes le bon degré de mouture, mais la farine manque de minéraux, et notamment de protéines. Pour cette recette, nous avons besoin d‘une teneur en protéines de 12 à 13 g pour 100 g de farine, ce qui est le cas dans la plupart des farines à pizza de type 00. Vous trouverez de la farine à pizza de type 00 dans la plupart des grands magasins proposant des produits variés, moins souvent dans les magasins de discount.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 53 09.10.2025 09:18:11

Contrairement à certaines recettes de pâte à pizza rapide, la teneur en levure de cette recette est délibérément très faible. Les pizzas réalisées avec de la pâte rapide sont certes prêtes en très peu de temps, mais elles ont un très fort goût de levure. En outre, les pâtes à pizza avec beaucoup de levure sont nettement plus difficile à digérer.

Ingrédients pour 3 pizzas :
500 g de farine type 00, 300 g d'eau glacée (la peser au lieu de la mesurer), 0,5 à 1 g de levure fraîche (correspond à une petite boule de 8 à 10 mm de diamètre), 15 g de fleur de sel

Commencer par dissoudre le sel dans l'eau. Ajouter la levure et la farine et pétrir le tout. Si vous voulez pétrir la pâte avec les mains, vous devez pétrir pendant au moins 25 à 30 minutes. Cela est important car la structure du gluten se forme par le pétrissage et c'est elle qui rend la pâte élastique. Si vous ne pétrissez pas assez longtemps, la pâte à pizza peut se déchirer ensuite.

L'alternative au pétrissage à la main est le robot de cuisine avec lequel la pâte peut être pétrie à faible vitesse pendant environ 10 minutes. Mais il faut alors veiller à la température de la pâte et la mesurer éventuellement avec un thermomètre de cuisson. La température doit être de 25 °C au maximum pour ne pas que la levure travaille trop tôt. Vous pouvez repérer la bonne consistance de la pâte par ce qu'on appelle le „test de la fenêtre", c'est-à-dire que vous séparez lentement une partie de la pâte afin de pouvoir pratiquement voir au travers sans que la pâte se déchire.

Une fois le pétrissage terminé, la pâte est formée en une boule compacte, placée dans un saladier et recouverte d'un couvercle ou d'un film alimentaire. Certaines recettes de pâte napolitaine laissent la pâte reposer au réfrigérateur pendant encore 24 heures avant que le „pointage" commence à température ambiante et que la levure commence seulement à travailler. Toutefois, dans notre recette de base pour débutant, nous commençons directement par la „pointage" et nous laissons la pâte lever à température ambiante pendant 12 à 14 heures. Après le „pointage", la pâte est divisée en 3 parts égales, façonnées en boules et placées dans un récipient couvert légèrement plus large pour „l'apprêt". Il faut alors fariner le fond avec un peu de farine (ou de Semola) et les pâtons ne doivent pas être placés trop serrés les uns des autres car les pâtons vont lever un peu. Après 10 à 12 heures, notre pâte à pizza napolitaine est prête pour la suite du travail.

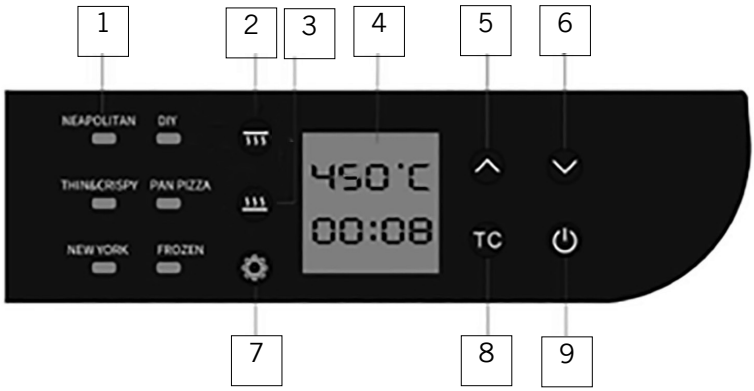
Les pâtons peuvent alors être pris individuellement et façonnés. IMPORTANT : N'utilisez surtout pas de rouleau à pâtisserie, sinon tout l'air qui s'est formé pendant 24 heures va être expulsé de la pâte. Vous devez plutôt placer le pâton sur une surface de travail fleurée et l'aplatir lentement du bout des doigts de l'intérieur vers l'extérieur, en laissant toutefois le rebord non travaillé pour qu'il reste bien moelleux et obtienne la forme typique. À l'étape suivante, prenez la pizza dans les mains et tirez-la lentement sur son pourtour avec le dos des mains. En combinant les deux étapes, on obtient progressivement une forme régulière avec un fond assez fin et un rebord large.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 54 09.10.2025 09:18:12

Mettez ensuite la pizza façonnée sur une pelle à pizza légèrement farinée et garnissez-la comme vous le souhaitez. La pizza napolitaine traditionnelle est toujours recouverte en premier lieu d'une fine couche de sauce tomate, puis de mozzarella égouttée et coupée en petits morceaux (ou de mozzarella de bufflonne), puis des ingrédients que chacun souhaite en couche finale. Cuire ensuite la pizza garnie pendant environ 2 minutes seulement dans le four à pizza préchauffé à 450 °C. Bon appétit !



EXPLICATION DES BOUTONS DE COMMANDE



1	**Programmes** Voyants de contrôle des programmes
2	**Bouton „Température du haut“** Saisies pour l'élément chauffant supérieur
3	**Bouton „Température du bas“** Saisies pour l'élément chauffant inférieur
4	**Écran** Indique la température et le temps résiduel
5	**Bouton ▲** Augmenter le temps ou la température
6	**Bouton ▼** Réduire le temps ou la température

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 55 09.10.2025 09:18:13

7	**Bouton „Fonction“** Pour sélectionner le programme souhaité
8	**Bouton „TC“ / Minuterie** Démarre le temps de cuisson recommandé pour la pizza souhaitée. Une fois le temps de cuisson écoulé, un signal sonore retentit, mais l’appareil n’est pas éteint. Vous pouvez également procéder à la cuisson sans utiliser la minuterie.
9	**Bouton „Power“** Allumer et éteindre l’appareil

ACCESSOIRES POUR LA CUISSON DES PIZZAS

Moule à pizza

Pour les pizzas à la poêle, utilisez un moule à pizza résistant à la chaleur acheté dans un magasin spécialisé (par exemple Dr Oetker Pizzablech Emaille Tradition). Le moule doit mesurer 28 cm maximum de diamètre et doit résister à une température allant jusqu‘à 450 °C. Les moules en acier inoxydable peuvent se décolorer sous l‘effet de la chaleur. Cela ne constitue nullement un motif de réclamation.

Ne couvrez jamais le moule à pizza avec un couvercle, ni du papier d‘aluminium, ni aucun autre objet pendant la cuisson !

Pelle à pizza

Attention : Utilisez toujours une pelle à pizza pour mettre la pizza dans l‘appareil car l‘appareil est très chaud !

Vous pouvez acheter une pelle à pizza adaptée à l‘appareil auprès de notre service clients ou sur notre site Internet.

Vous pouvez également trouver dans un magasin spécialisé divers modèles de pelles à pizza. Veillez à la taille de la pelle à pizza qui convient pour le four. Si la pelle à pizza est trop grande, vous ne pourrez pas mettre la pizza au four.

Commencez toujours par fariner la pelle à pizza. Ne farinez pas trop car, à température très élevée, la farine peut s‘enflammer.

Déposez la pâte à pizza étalée sur la pelle à pizza farinée.

Garnissez la pizza et mettez-la au four. Si vous secouez un peu la pelle à pizza, la pizza glisse plus facilement.

La pelle à pizza ne doit pas rester dans le four pendant la cuisson !

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 56 09.10.2025 09:18:13

PROGRAMMES

Utilisation des programmes

Programme	Utilisation
Neapolitan (pizza de type four à bois)	Préparation classique, croûte aérée, chaleur élevée (sans utilisation de bois ni d'additifs similaires au bois)
DIY (programme personnalisé)	Réglez le programme selon ce que vous souhaitez
Thin&Crispy (Fine & croustillante)	Pour une pâte étalée très finement, pizza poudre à lever
Pan Pizza (Pizza à la poêle)	Uniquement avec un moule à pizza (que vous trouverez dans un magasin spécialisé), pâte moelleuse, beaucoup de garniture, sauce jusqu'au bord, fond croustillant
New-York (pizza à la façon new-yorkaise)	Similaire à la pizza à la poêle, sensation en bouche typiquement moelleuse, fond fin
Surgelée (surgelée)	Pour pizza surgelée ou flammekueche surgelée

Températures et durées des programmes

	Préréglé			Préréglé	
Programme	Température du haut °C	Température du bas °C	Réglable chacune entre	Temps	Temps réglable
Neapolitan (pizza de type four à bois)	450 °C	450 °C	200–450 °C	2 min	1–10 min
DIY (programme personnalisé)	400 °C	400 °C	80–450 °C	2 min	1–60 min
Thin&Crispy (Fine & croustillante)	270 °C	300 °C	80–450 °C	6 min	1–10 min
Pan Pizza (Pizza à la poêle)	220 °C	340 °C	80–450 °C	12 min	1–30 min

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 57 09.10.2025 09:18:13

Programme	Préréglé: Température du haut °C	Préréglé: Température du bas °C	Réglable chacune entre	Préréglé: Temps	Temps réglable
New-York (pizza à la façon new-yorkaise)	245 °C	270 °C	80–450 °C	8 min	1–20 min
Surgelée (surgelée)	245 °C	205 °C	80–450 °C	16 min	1–20 min

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION




Lors de la première utilisation, une légère fumée peut se dégager. Cela est normal et cela ne constitue nullement un motif de réclamation. L'appareil et la pierre à pizza deviennent très chauds pendant et après le fonctionnement ! Évitez de toucher les surfaces chaudes de l'appareil : risque de brûlure !
La pierre à pizza ne doit pas être huilée. L'huilage peut entraîner un dégagement de fumée et d'odeurs indésirables et endommager la pierre à pizza.
Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lors d'une utilisation à haute température - risque d'incendie !
Tenir les enfants éloignés de l'appareil !

1. Retirez de l'appareil et de la pierre à pizza tous les matériaux d'emballage et les éventuelles protections de transport (mais pas la plaque signalétique). Mettez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants - Risque d'étouffement ! Jetez les matériaux d'emballage conformément aux directives locales applicables.
2. Il se peut que la prise mâle soit sécurisée avec un cache. Retirez le cache. Veillez à ce que le cache soit retiré immédiatement. En cas d'ingestion : un risque d'étouffement, notamment chez les enfants et les animaux.
3. Vérifiez que l'appareil n'est pas abîmé. Ne mettez pas l'appareil en service s'il est visiblement abîmé et contactez notre service clients.
4. Vérifiez que tous les accessoires énumérés sont au complet.
5. Essuyez délicatement la pierre à pizza avec un chiffon humide sans produit à vaisselle pour éliminer les résidus de fabrication. Laissez ensuite la pierre sécher complètement. Attention : Le produit à vaisselle peut abîmer la pierre. Respectez toutes les instructions du chapitre « Nettoyage et entretien ». Mettre la pierre à pizza dans le four.
6. Essuyez le boîtier avec un chiffon humide et sécher minutieusement.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 58 09.10.2025 09:18:13

7. Avant la première utilisation, l‘appareil vide doit être chauffé pendant 20 minutes afin d‘éliminer les éventuels résidus de fabrication. Veillez à ce que la pièce soit bien aérée pendant cette opération.
8. Branchez la prise de l’appareil dans une prise de courant.
9. Un bref signal sonore retentit, tous les voyants de contrôle s‘allument puis s‘éteignent. Le bouton „Power“ clignote.
10. Appuyez une fois sur le bouton „Power“.
11. Le voyant de contrôle du programme „Neapolitan“ clignote. La température « 450 °C » et l‘heure « 2:00 » s‘affichent à l‘écran ; l’éclairage de l‘espace de Cuisson s‘allume.
12. Appuyez de nouveau sur le bouton „Power“.
13. L‘affichage de la température clignote, mais l‘heure ne change pas. L‘appareil chauffe et le processus de brûlage commence, le ventilateur de l‘appareil démarre. Cette opération dure environ 20 minutes.
14. Lorsque l’opération est terminée, un signal sonore retentit trois fois.
15. Éteignez alors l‘appareil avec le bouton „POWER“ et laissez-le refroidir.
16. Le ventilateur continue de tourner pendant quelques instants.
17. L‘appareil est désormais prêt à fonctionner.

PRÉCHAUFFER




L‘appareil et la pierre à pizza deviennent très chauds pendant et après le fonctionnement ! Évitez de toucher les surfaces chaudes de l‘appareil : risque de brûlure !
Ne laissez pas l‘appareil sans surveillance lors d’une utilisation à haute température - risque d‘incendie !
Tenir les enfants éloignés de l’appareil !

1. Les programmes ont une phase de préchauffage.
2. Cette phase est particulièrement importante pour la cuisson à très haute température pour obtenir une cuisson parfaite.
3. Pendant la phase de préchauffage, la pierre à pizza doit être dans l‘appareil.
4. Si l‘appareil est encore très chaud du fait de la cuisson précédente, il saute la phase de préchauffage.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 59 09.10.2025 09:18:13

UTILISER L'APPAREIL




L'appareil et la pierre à pizza deviennent très chauds pendant et après le fonctionnement ! Évitez de toucher les surfaces chaudes de l'appareil : risque de brûlure !
Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lors d'une cuisson à haute température - risque d'incendie !
Tenir les enfants éloignés de l'appareil !
Du fait de la température élevée dans l'appareil, n'utilisez pas de papier sulfurisé ni de feuille de cuisson réutilisable. Retirez toujours toutes les feuilles et tous les papiers par exemple des produits surgelés même si le fabricant indique qu'ils peuvent être mis dans le four.

Préparer l'appareil

1. Remarque : Si vous avez allumé l'appareil mais que vous n'avez effectué aucune saisie,
2. Le mode veille est activé au bout d'un certain temps. Vous devez alors rallumer l'appareil pour pouvoir effectuer des saisies.
3. Préparez la pâte à pizza souhaitée.
4. Branchez la prise du four à pizza dans une prise de courant.
5. Un bref signal sonore retentit, tous les voyants de contrôle s'allument puis s'éteignent. Le bouton „Power" clignote.
6. Appuyez sur le bouton „Power".
7. Le voyant de contrôle du programme „Neapolitan" clignote. La température « 450 °C » et l'heure « 2:00 » s'affichent à l'écran ; l'éclairage de l'espace de Cuisson s'allume.
8. Appuyez sur le bouton « Fonction » jusqu'à ce que le voyant de contrôle du programme que vous souhaitez s'allume.
9. Vous pouvez modifier les températures du haut et du bas et la durée de fonctionnement de la minuterie dans les programmes. Si vous voulez adapter ces paramètres, procédez de la manière suivante :
10. Appuyez une fois sur le bouton „Température du bas" pour régler la température par cran de 5 degré avec les boutons ▲ et ▼.
11. Appuyez une fois sur le bouton „Température du haut" pour régler la température par cran de 5 degré avec les boutons ▲ et ▼.
12. Astuce : Si l'affichage „450 °C" clignote, appuyez sur ▲ pour passer aussitôt à 80 °C et vous pouvez saisir des températures dans la partie basse. Si vous appuyez sur ▼, la saisie de la température commence à 450 °C vers le bas.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 60 09.10.2025 09:18:14

13. S'il est nécessaire de modifier le temps préréglé de la minuterie, appuyez sur le bouton « Température du bas » jusqu'à ce que l'affichage à côté de „TC“ clignote. Régler ce temps avec les boutons ▲ et ▼ ; et, si nécessaire, appuyez sur le bouton „Température du haut“ pour modifier ici aussi l'heure conformément à l'explication.
14. Attention : Selon les programmes, la température et la durée ne peuvent être réglées que dans certaines plages, comme l'explique le tableau à la page 56. Astuce : Dans le cas du programme personnalisé, vous pouvez régler la température et la durée comme vous le souhaitez.
15. Appuyez sur le bouton „Power“. L'appareil préchauffe.
16. Pendant ce temps, garnissez la pizza comme vous le souhaitez.
17. Lorsque la phase de préchauffage est terminée, un signal sonore retentit trois fois.
18. En raison de la construction compacte de l'appareil, il peut arriver qu'un peu de fumée s'échappe de la porte de l'appareil, éventuellement d'un seul côté. Cela permet d'éviter que toute la fumée ne s'échappe à l'ouverture de la porte.

Cuire la pizza

19. Ouvrez la porte de l'appareil et insérez avec une pelle à pizza la pizza garnie sur la pierre à pizza. Attention : L'appareil et la pierre à pizza sont très chauds !
20. Fermez la porte de l'appareil.
21. Si nécessaire, appuyez sur le bouton „TC“ pour allumer la minuterie.
22. Remarque : Une fois que le temps d'écoulement de la minuterie a commencé, ce temps ne peut pas être modifié tant qu'il n'est pas expiré. De même, un programme qui a démarré ne peut plus être modifié. Vous devez dans ce cas annuler le programme avec le bouton „Power“. Les valeurs prédéfinies telles que la température ne sont alors pas enregistrées.
23. Vérifiez la pizza de temps à autre pendant sa cuisson pour être sûr que la pizza cuit uniformément et selon la consistance que vous souhaitez. Selon la température, la pizza peut être prête très rapidement. Selon la température, la pizza peut être prête très rapidement. Le temps de cuisson exact varie en fonction du type de pâte ainsi que de la quantité et de l'épaisseur des garnitures sur votre pizza. Les pizzas à garniture fine peuvent être prêtes au bout de deux minutes, tandis que les pizzas à garniture plus épaisse peuvent nécessiter un peu plus de temps.
24. Si vous avez sélectionné la durée à l'aide de la minuterie, un signal sonore retentit cinq fois lorsque la durée est écoulée. .**Attention : Une fois le temps réglé écoulé, un signal sonore retentit, mais la cuisson se poursuit.**
25. Si votre pizza est prête, ouvrez la porte de l'appareil.
26. Retirez la pizza avec prudence à l'aide d'une pelle à pizza. Attention, l'appareil et la pizza sont très chauds.
27. Refermez la porte de l'appareil.
28. Laissez légèrement refroidir la pizza avant de servir et de déguster.
29. Vous pouvez ensuite préparer d'autres pizzas si vous le souhaitez.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 61 09.10.2025 09:18:14

30. Après deux heures de chauffage, l‘appareil se met en veille pour des raisons de sécurité. Vous devez alors appuyer sur la touche „Power“, puis sélectionner à nouveau le programme souhaité si vous souhaitez continuer à cuire des pizzas.
31. Lorsque vous avez terminé votre travail, éteignez l‘appareil à l‘aide du bouton „Power“.
32. Le ventilateur continue de tourner pendant quelques instants pour refroidir l’appareil. Si nécessaire, ouvrez la porte du four pour accélérer le refroidissement.
33. Veuillez noter que les thermomètres infrarouges ne peuvent souvent pas détecter avec précision les températures élevées dans le four à pizza. Si vous n‘êtes pas sûr, veuillez contacter notre service clientèle pour plus d‘informations sur le contrôle de la température.
34. Si vous faites cuire plusieurs pizzas à la suite, attendez 3 à 4 minutes entre les différentes cuissons. C‘est la meilleure façon d‘obtenir la chaleur nécessaire.
35. Débranchez la prise de l’appareil de la prise de courant. Ce débranchement est nécessaire pour que l‘appareil soit complètement éteint.
36. Laissez l‘appareil refroidir.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Après utilisation et avant le nettoyage, éteindre l’appareil et débrancher la prise de secteur.
Laissez l‘appareil et la pierre à pizza refroidir complètement. Ne nettoyez jamais le boîtier avec une éponge grattante contenant des particules métalliques. Risque d’électrocution.
L‘appareil ne doit pas être plongé dans l‘eau ni dans aucun autre liquide.

1. Laisser la pierre à pizza refroidir complètement dans le four à pizza avant de la nettoyer. Cela évite les variations de température qui risquent d’abîmer la pierre.
2. Retirez les restes d’aliments brûlés avec une spatule en bois ou un grattoir en vitrocéramique. Procédez délicatement et veillez à ne pas faire de rayures. Les rayures dans la pierre risquent de retenir des restes d’aliments qui vont brûler dans la pierre à la prochaine cuisson.
3. Essuyez ensuite la pierre à pizza délicatement avec un chiffon humide sous l‘eau courante. Utilisez de l‘eau tiède pour là encore éviter les variations de température. N‘utilisez jamais de produit à vaisselle ni aucun autre produit de nettoyage et ne lavez jamais la pierre à pizza dans le lave-vaisselle ni avec un nettoyeur haute pression.
4. **La pierre à pizza est composée d’un matériau naturel qui peut se décolorer malgré un nettoyage régulier. Cela n‘affecte en rien le fonctionnement de l‘appareil et ne constitue nullement un motif de réclamation.**

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 62 09.10.2025 09:18:14

5. Veuillez noter que, rapidement, une patine, c'est-à-dire une couche, peut recouvrir l'espace de cuisson. Cette patine n'affecte en rien la fonctionnalité de l'appareil et ne constitue nullement un motif de réclamation.
6. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide avec un peu de produit vaisselle, puis essuyez avec un chiffon humidifié dans de l'eau claire. Veillez à ce que de l'eau ne puisse pas pénétrer dans l'appareil. Puis séchez minutieusement l'appareil.
7. Remarque : De l'eau de condensation peut occasionnellement se former derrière la vitre de la porte. Il s'agit d'une réaction technique et cela ne constitue nullement un motif de réclamation. En règle générale, cette eau s'évapore lors de la prochaine cuisson à haute température.
8. Un nettoyage régulier prolonge nettement la durée de vie de l'appareil.
9. Conserver l'appareil dans un endroit sec et à l'abri de la poussière. Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée, nous recommandons de le ranger dans son carton d'origine.

INDICATIONS D'ERREUR SUR L'ÉCRAN

Affichage des erreurs et codes d'erreur	Cause of error
Pas d'affichage ou pas de code sur le panneau de commande	L'appareil n'est pas raccordé à l'alimentation électrique. Platine endommagée - prendre contact avec le service après-vente. Fusible de protection contre la surchauffe désactivé - laisser refroidir l'appareil.
L'écran est actif, mais l'appareil ne chauffe pas.	Élément chauffant supérieur ou inférieur endommagé. Composants de relais endommagés sur la platine. Prenez contact avec le service après-vente.
E1	Sonde de température supérieure interrompue. Prenez contact avec le service après-vente.
E2	Sonde de température inférieure interrompue Prenez contact avec le service après-vente.
E3	Température intérieure non détectée. Prenez contact avec le service après-vente.
E4	Température intérieure non détectée. Prenez contact avec le service après-vente.
E5	Une ligne de communication dans l'électronique est défectueuse. Prenez contact avec le service après-vente.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 63 09.10.2025 09:18:14

Les recettes de cette notice d'utilisation ont été minutieusement réfléchies et vérifiées par leurs auteurs et par UNOLD AG, mais nous ne pouvons donner aucune garantie. Toute responsabilité des auteurs ou de la société UNOLD AG et de leurs mandataires en cas de dommages corporels, de dégâts matériels et de pertes financières est exclue.

CONDITIONS DE GARANTIE

Nous appliquons une garantie de 24 mois sur cet appareil de la marque UNOLD - 12 mois en cas d'usage professionnel - à compter de la date d'achat pour les dommages dus à un défaut de fabrication, si la preuve en est apportée et si l'appareil a été utilisé correctement. Pendant la période de garantie, nous apportons gratuitement une solution aux défauts de matériaux et de fabrication par réparation ou remplacement. Notre garantie s'applique exclusivement aux appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Pour les autres pays, veuillez contacter l'importateur concerné. Vous devez envoyer à notre service clients les appareils pour lesquels vous sollicitez une garantie pour défaut, après les avoir correctement emballés, en joignant une copie du justificatif d'achat imprimé, qui doit indiquer lisiblement la date d'achat, ainsi qu'un descriptif du ou des défauts. Vous pouvez imprimer un bon de retour sur notre site Internet https://unold.de/pages/ruckversanden (uniquement pour les envois depuis l'Allemagne et l'Autriche). Sont exclus de la garantie les dommages causés par l'usure, une mauvaise manipulation et le non-respect des instructions d'entretien et de maintenance. Le droit à la garantie s'annule si des réparations ou des interventions sont effectuées sur l'appareil par un tiers. Cette garantie du fabricant ne limite pas vos droits légaux ni vos droits vis-à-vis du vendeur ou du distributeur dans le cadre du contrat d'achat conformément aux dispositions du Code civil allemand (BGB). Vos droits légaux en tant que consommateur restent inchangés, notamment vos droits à la garantie légale de conformité et contre les vices cachés conformément aux articles 437 et suivants du Code de la consommation allemand (BGB).

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes. Ne jamais disposer ce produit avec les dégâts de ménage. Il existe une obligation légale d'éliminer les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) ainsi que les piles et les accumulateurs séparément des déchets ménagers. Vous reconnaissez ces appareils usagés grâce au symbole de la poubelle barrée (symbole DEEE) ci-contre. Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques. Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 64 09.10.2025 09:18:14

GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 68816

VOORWOORD

Bedankt dat u voor een product van Unold hebt gekozen. Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door. Zo raakt u snel vertrouwd met alle functies van uw nieuwe pizzaoven (onderstaand „apparaat“ genoemd).

Zorg ervoor dat de gebruiksaanwijzing door ieder persoon is gelezen en in acht wordt genomen die het apparaat gebruikt, reinigt of onderhoudt. Geef de het apparaat nooit zonder gebruiksaanwijzing door aan andere personen.

Neem bij vragen die in de gebruiksaanwijzing niet volledig kunnen worden beantwoord of bij technische problemen contact op met onze klantenservice of uw verkooppunt.

TECHNISCHE GEGEVENS

Vermogen:	1.700 W, 220–240 V~, 50/60 Hz
Afmetingen:	ca. 43,1 x 46,9 x 28 cm (bxdxh)
Gewicht:	ca. 10,6 kg
Kabellengte:	ca. 95 cm
Behuizing:	rvs roestvrij
Pizzasteen:	Uitneembaar, van cordieriet, ca. 32 x 32 x 1,25 cm
Bakruimte:	ca. 32 x 34 x 9 cm, met binnenverlichting
Uitvoering:	Veilig hanteren door deur van dubbelglas met cool touch-handvat en hittebestendige rvs-behuizing, uitneembare pizzasteen, automatische programma‘s en een eigen programma (DIY), geschikt voor pizza‘s met een diameter tot 30 cm
Toebehoren:	pizzasteen, receptenboekje, gebruiksaanwijzing
Optioneel toebehoren:	pizzaschep art-no 6881620, verkrijgbaar via onze klantenservice
Wijzigingen en vergissingen in uitvoeringskenmerken, techniek, kleuren en design voorbehouden	

CE

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 65 09.10.2025 09:18:14

VERKLARING VAN DE SYMBOLEN



Dit symbool wijst op eventuele gevaren die letsel tot gevolg kunnen hebben of tot schade aan het apparaat leiden.



Dit symbool wijst op een eventueel verbrandingsgevaar. Ga hier altijd zeer voorzichtig te werk.

VOOR UW VEILIGHEID

Lees de volgende aanwijzingen door en bewaar deze goed.

Algemene veiligheidsinstructies / personen in het huishouden

1. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen of gebrek aan kennis en/ of ervaring als er iemand toezicht op hen houdt of als hun is geleerd hoe ze het apparaat veilig kunnen gebruiken en ze hebben begrepen welke gevaren het gebruik van het apparaat met zich meebrengt.
2. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
3. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij deze 8 jaar of ouder zijn en er iemand toezicht op hen houdt.
4. Berg het apparaat en de kabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar op.
5. Het verpakkingsmateriaal is geen speelgoed – er bestaat kans op verstikking! Houd daarom het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen.
6. Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik of voor soortgelijke doeleinden, bijv.
   - theekeukens in bedrijven, kantoren of overige werklocaties,
   - in agrarische bedrijven,
   - voor gebruik door gasten in hotels, motels of andere logiesbedrijven, in particuliere pensions of vakantiehuizen.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 66 09.10.2025 09:18:14

Veilige omgang met elektriciteit

7. Het apparaat uitsluitend op wisselstroom met spanning conform typeplaatje aansluiten.
8. Wij adviseren om het apparaat met een eigen stroomkring te gebruiken. Vraag in geval van twijfel een vakman om advies als u niet zeker van de zaak bent.
9. Dit apparaat mag niet worden bediend met een externe schakelklok of een afstandsbediening.
10. Wij adviseren om geen verlengkabel te gebruiken. Mocht u desondanks toch een verlengkabel gebruiken, dan moet dit aan de geldende veiligheidsnormen voldoen en mag u nooit de aangegeven maximale stroombelastbaarheid van de kabel overschrijden.
11. Plaats geen metalen folies in het apparaat - hierdoor bestaat kans om een elektrische schok!
12. Dompel het apparaat of het snoer om redenen van elektrische veiligheid in geen geval in water of andere vloeistoffen.
13. Reinig het apparaat om redenen van elektrische veiligheid niet in de afwasmachine.
14. Schakelaar en voedingskabel mogen niet in contact komen met water of andere vloeistoffen. Als dit toch eens gebeurt, moeten alle delen volkomen droog zijn vóór hernieuwd gebruik.
15. Wikkel het snoer niet om het apparaat en voorkom knikken in de kabel om schade aan het snoer te voorkomen.
16. Trek de voedingsstekker uit het stopcontact nadat u het apparaat heeft gebruikt en voordat u het gaat reinigen. Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter als de voedingsstekker in het stopcontact steekt.
17. Trek de voedingskabel uitsluitend aan de stekker uit het stopcontact, trek nooit aan de kabel zelf.
18. Raak het apparaat resp. de voedingskabel nooit aan met natte handen.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 67 09.10.2025 09:18:14

19. Het apparaat is pas dan volledig uitgeschakeld als het van het stroomnet is losgekoppeld doordat de stekker uit het stopcontact is getrokken.

Omgang met de pizzasteen

20. De pizzasteenmag nooit in water worden gedompeld; hierdoor kan de steen beschadigd raken.
21. Pizzasteen nooit met afwasmiddel reinigen. Het afwasmiddel kan de poriën van de steen binnendringen en overgaan op levensmiddelen.
22. Pizzasteen niet met spitse voorwerpen of een hogedrukreiniger reinigen. Er kunnen anders krassen ontstaan, waarin voedselresten kunnen binnendringen.
23. Pizzasteen nooit met desinfectiemiddelen behandelen. Door de hoge temperaturen in de oven is desinfectie van de steen niet nodig.

Veilige opstelling en bediening van het apparaat

24. Plaats het apparaat om veiligheidsredenen nooit op hete oppervlakken, een metalen dienblad of een natte ondergrond.
25. I.v.m. brandgevaar mag het apparaat niet worden ingebouwd in kasten of in meubelnissen worden gebruikt!
26. Let erop dat het apparaat altijd vrij toegankelijk staat om het, indien nodig, snel van het stroomnet los te kunnen koppelen.
27. Stel het apparaat zo op dat aan de zijkant minimaal 10 cm ruimte tot andere voorwerpen en naar boven minimaal 15 cm afstand blijft.
28. Het apparaat en de voedingskabel mogen niet in de buurt van open vuur of water worden gebruikt.
29. Stel het apparaat niet op in ruimten, waarin de temperatuur onder het vriespunt kan dalen.
30. Leg ook nooit karton, kunststoffen, papier of andere ontvlambare materialen in de bakruimte.
31. Gebruik vanwege de hoge temperaturen in het apparaat geen bakpapier en geen bakmat of bakfolie.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 68 09.10.2025 09:18:14

Verwijder altijd alle folie en papier van bv. diepvries-levensmiddelen, ook als deze volgens de fabrikant meegebakken kunnen worden.

32. Gebruik het apparaat altijd op een vrij, vlak en hittebestendig oppervlak.
33. Het apparaat mag alleen voor het bereiden van pizza en gelijksoortige platte deegwaren worden gebruikt.
34. Plaats nooit te grote levensmiddelen in de bakruimte, er bestaat dan kans op brand.
35. Let erop dat de voedingskabel niet over de rand van het werkblad heen hangt, omdat dit anders tot ongevallen kan leiden als bijv. kleine kinderen hieraan trekken.
36. De voedingskabel moet zo worden gelegd dat er niet aan kan worden getrokken of men er niet over kan struikelen.
37. Gebruik de pizzaoven uitsluitend binnenshuis.
38. Het apparaat is niet geschikt voor gebruik in welk soort voertuig dan ook.
39. Dek het apparaat tijdens het gebruik nooit af en leg geen voorwerpen erop om oververhitting van het apparaat te voorkomen.
40. Leg nooit aluminiumfolie in de bakruimte van het apparaat.
41. Leg nooit keukenapparatuur, pollepels enz. op de open deur van het apparaat.
42. Laat de deur van het apparaat tijdens het gebruik nooit langere tijd open staan om de warmte in het apparaat te houden en zo energie te sparen.
43. Schakel voordat u het apparaat gaat reinigen het apparaat uit, trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.
44. Bij het openen van het apparaat kan hete stoom ontsnappen. Ga daarom voorzichtig te werk.
45. Om letsel te voorkomen, mag het apparaat niet worden verschoven zolang het is ingeschakeld.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 69 09.10.2025 09:18:14

46. Zorg ervoor dat alle gebruikers, vooral kinderen, bekend zijn met het gevaar dat van uittredende stoom i.v.m. kans op verbranding!
47. De behuizing en vooral het bakoppervlak worden heel erg heet – er bestaat hierdoor kans op verbranding! Raak deze oppervlakken tijdens en na het gebruik niet aan.
48. Gebruik voor het openen van het apparaat pannenlappen of ovenwanten en raak daarmee alleen het handvat van de deur aan om verbranding te voorkomen.
49. Om veiligheidsredenen wordt het apparaat na enige tijd uitgeschakeld als er geen instellingen worden gedaan.
50. Om schade te voorkomen, mag het apparaat niet met accessoires van andere fabrikanten of andere merken worden gebruikt.
51. Controleer het apparaat, de stekker en de voedingskabel regelmatig op slijtage of beschadigingen. Bij beschadiging van de voedingskabel of van andere onderdelen stuurt u het apparaat of de kabel voor controle en reparatie naar onze klantenservice.
52. Ondeskundige reparaties kunnen ernstige gevaren voor de gebruiker veroorzaken en hebben uitsluiting van de garantie tot gevolg.



Open nooit de behuizing van het apparaat. Er bestaat kans op een elektrische schok.



Het apparaat en de pizzasteen zijn tijdens en na het gebruik heel erg heet! Raak geen hete oppervlakken van het apparaat aan; er bestaat kans op verbranding! Laat het apparaat bij het bakken met hoge temperaturen niet onbeheerd achter i.v.m. met brandgevaar! Houd kinderen uit de buurt van het apparaat!

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid bij foutieve montage, bij ondeskundig of foutief gebruik of als reparaties door niet geautoriseerde personen worden uitgevoerd.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 70 09.10.2025 09:18:14

NAPOLITAANSE PIZZA

Een perfecte pizza begint met het ideale deeg. Neem daarom de volgende aanwijzingen in acht en probeer verschillende varianten uit tot u het perfecte pizzarecept hebt gevonden.

Tip: Ook uw oude recepten kunnen natuurlijk in de pizzaoven worden bereid, u hoeft enkel en alleen te controleren welke temperatuur- en tijdinstelling nodig is.

Pizza Napolitana - inmiddels erkend als werelderfgoed - geldt als het origineel onder de pizzadeegsoorten en bestaat in deze beschermde vorm slechts uit 4 resp. 5 ingrediënten: bloem, water, zout, gist en .... tijd. Over het perfecte pizzadeeg is al veel geschreven en tot nu toe verschilt men van mening over welk recept nu daadwerkelijk het beste is. Onderstaand willen wij daarom een klassiek en eenvoudig basisrecept bespreken dat gegarandeerd lukt en tegelijkertijd heel dicht bij de „perfecte“ pizza komt. Vooraf gaan wij in op een paar belangrijke dingen:

hydratatie is het aandeel water ten opzichte van de bloem. Als wij bijv. 1 kg bloem gebruiken en 600 ml water toevoegen, dan heeft het deeg een hydratatie van 60%. Hoe hoger het aandeel water in het deeg, des te zachter en luchtiger wordt het deeg. Als het deeg echter te vochtig is, is het lastiger te verwerken. Om het makkelijk te houden, werken wij daarom bij dit basisrecept om te beginnen met een hydratatie van 60 % (dus 300 ml water bij 500 g bloem). Met een beetje oefening kun je het ook een keer met 65 % hydratatie proberen.

Om een hoog aandeel water in het deeg te kunnen opnemen, hebben wij nog de juiste bloem nodig. Tarwebloem type 405 heeft bijvoorbeeld weliswaar de juiste maalgraad, er ontbreken hierin echter minerale stoffen, voornamelijk het eiwitgehalte. Wij hebben voor dit recept een eiwitgehalte van 12–13 g per 100 g bloem nodig, hetgeen in de meeste pizzabloem van type 00 (Tipo 00) zit. Pizzabloem type 00 is verkrijgbaar in de meeste goed gesorteerde levensmiddelenwinkels, zelden echter bij discounters.

In tegenstelling tot enkele snelle pizzadeeg-recepten is het aandeel gist in dit recept bewust heel laag gehouden. Pizza‘s van snel deeg zijn weliswaar in hele korte tijd klaar, smaken echter zeer sterk naar gist. Bovendien is pizzadeeg met veel gist duidelijk moeilijker verteerbar.

Ingrediënten voor 3 pizza‘s:
500 g bloem tipo 00, 300 g ijskoud water (liefst wegen i.p.v. meten), 0,5–1 g verse gist (komt overeen met een klein balletje met een diameter van 8–10 mm), 15 g zeezout

Los eerst het zout op in het water. Voeg gist en bloem toe en kneed alles door elkaar. Wie het deeg met de handen wil kneden, moet tenminste 25–30 minuten kneden. Dat is belangrijk, omdat door het kneden de glutenstructuur ontstaat die ervoor zorgt dat het deeg elastisch wordt. Als u niet lang genoeg kneedt, kan het pizzadeeg later gaan scheuren.

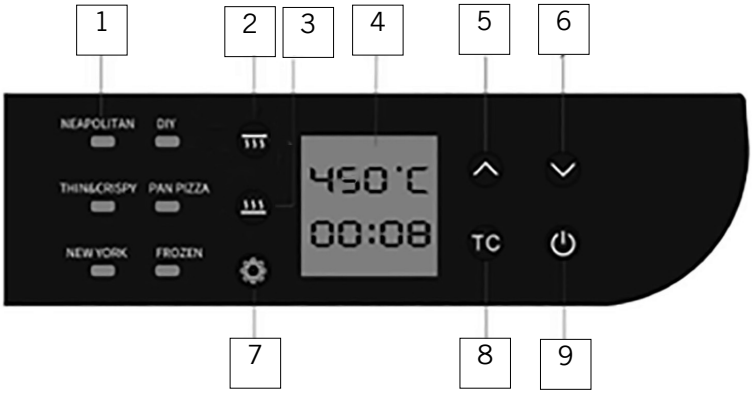
Als alternatief voor het handmatig kneden kan het deeg ook bij lage stand met een keukenmachine ca. 10 minuten worden gekneed. Hierbij moet echter op de temperatuur van het deeg worden gelet en evt. met een thermometer worden gemeten. De temperatuur mag maximaal 25 °C bedragen, zodat de gist niette vroeg gaat werken. U kunt de juiste consistentie van het deeg bovendien herkennen door „een vliesje te trekken“. Hierbij trekt u een deel van het deeg langzaam uit elkaar, zodat u er bijna door kunt kijken, het deeg echter niet gaat scheuren.

Zodra het deeg gereed gekneed is, wordt het tot een strak balletje gevormd, in een kom gedaan en met een deksel of huishoudfolie afgedekt. Enkele Napolitaanse deegrecepten laat het deeg nu nog ca. 24 uur in de koelkast rusten voordat de zogenaamde „bulkrijs“ bij kamertemperatuur begint en de gist pas dan begint te werken. In ons basisrecept voor instappers beginnen wij echter direct met de „bulkrijs“ en laten het deeg nu 12–14 uur bij kamertemperatuur rijzen. Na de „bulkrijs“ wordt het deeg in 3 even grote stukken verdeeld, opgebold en voor de zogenaamde „eindrijs“ in een iets bredere, afgedekte schaal of kom gedaan. Hier dient de bodem met een beetje bloem (of semola) te worden bestrooid en de deegstukken niet te dicht tegen elkaar te worden geplaatst, omdat de deegstukken een beetje zullen rijzen Na ca. 10–12 uur is ons Napolitaanse pizzadeeg klaar voor verdere verwerking.

De deegstukken kunnen nu afzonderlijk worden uitgenomen en in vorm worden gebracht. BELANGRIJK: Gebruik in geen geval een deegroller, omdat anders al de lucht die zich gedurende 24 uur heeft gevormd, weer uit het deeg wordt gedrukt. Plaats in plaats daarvan het deegstuk op een licht met bloem bestrooid werkvlak en druk het met de punten van de vingers van binnen naar buiten langzaam plat Laat de rand echter onbewerkt, zodat deze extra luchtig blijft en de typische vorm krijgt. In de volgende stap neemt u de pizza in uw handen en trekt u deze met de handrug langzaam rondom uit elkaar. Door de combinatie van deze beide stappen ontstaat er geleidelijk een gelijkmatige vorm met een vrij dunne bodem en een brede rand. Leg vervolgens de zojuist gevormde pizza op een licht met bloem bestrooide pizzaschep en voorzie deze van de gewenste ingrediënten. De traditionele Napolitaanse pizza wordt altijd eerst voorzien van een dunne laag tomatensaus, dan uitgedruppelde en klein gesneden mozzarella (of buffelmozzarella) en dan als bovenste laag met andere ingrediënten naar wens. Daarna bakt u de voorbereide pizza slechts nog ca. 2 minuten in de voorverwarmde pizzaoven bij 450 °C. Buon Appetito!



UITLEG BIJ HET BEDIENINGSPANEEL



1	**Programma's** Controlelampjes van de programma's
2	**Knop „Bovenwarmte"** Instellingen voor het bovenste verwarmingselement
3	**Knop „Onderwarmte"** Instellingen voor het onderste verwarmingselement
4	**Display** Toont temperatuur en resterende tijd
5	**Knop ▲** Tijd of temperatuur verhogen
6	**Knop ▼** Tijd of temperatuur verlagen
7	**Knop „Functie"** Voor de keuze van het gewenste programma
8	**Knop „TC" / timer** Start de garingstijd die voor de gekozen pizza wordt aanbevolen. Na het verstrijken van deze tijd klinkt er een signaaltoon, het apparaat wordt echter niet uitgeschakeld. U kunt ook zonder timer bakken.
9	**Knop „Power"** Het apparaat in- of uitschakelen

TOEBEHOREN VOOR HET PIZZABAKKEN

Pizzabakvorm

Voor panpizza gebruikt u een hittebestendige pizzabakvorm (bijv. de Dr. Oetker pizzavorm Tradition). De vorm mag een diameter van maximaal 28 cm hebben en moet tot 450 °C hittebestendig zijn. Vormen van rvs kunnen door hitte-inwerking verkleuren. Dat is geen reden voor reclamatie.

Dek de bakvorm tijdens het bakken nooit af met een deksel, folie of andere voorwerpen!

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 73 09.10.2025 09:18:16

Pizzaschep

Let op: Gebruik altijd een pizzaschep om de pizza in het apparaat te leggen, want het apparaat is heel erg heet!

U kunt via onze klantenservice of onze website een bij het apparaat passende pizzaschep kopen.

In de vakhandel zijn bovendien verschillende pizzascheppen verkrijgbaar. Let erop dat de afmeting van de pizzaschep past bij de oven. Met een te grote pizzaschep kunt u de pizza niet in de oven leggen.

Bestrooi de pizzaschep altijd eerst met een beetje bloem. Gebruik niet te veel bloem, bij zeer hoge temperaturen kan de bloem namelijk ontbranden.

Leg het uitgerolde pizzadeeg op de met bloem bestrooide pizzaschep. Beleg de pizza en schuif deze daarna in de oven. Als u een beetje schud met de pizzaschep, glijdt de pizza makkelijker eraf.

De pizzaschep mag tijdens het bakken niet in de oven blijven!

PROGRAMMA‘S

Gebruik van de programma‘s

Programma	Gebruik
Napolitana (net als uit de houtoven)	Klassieke bereiding, luchtige korst, grote hitte (zonder gebruik van hout of houtachtige toevoegingen)
DIY (eigen programma)	Programma naar eigen wens instellen
Thin&Crispy (dun & knapperig)	Voor zeer dun uitgerold deeg, bakpoeder-pizza
Pan Pizza (panpizza)	Enkel met bakvorm (verkrijgbaar in de vakhandel), heel luchtig deeg, veel beleg, saus tot aan de rand, knapperige bodem
New-York (pizza New York-style)	Soortgelijk als de panpizza, typisch taai mondgevoel, dunne bodem
Frozen (bevroren)	Voor diepvriespizza of diepvries-flammkuchen

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 74 09.10.2025 09:18:16

Temperaturen en tijden van de programma‘s

	Vooraf ingesteld			Vooraf ingesteld	
Programma	**Boven-warmte °C**	**Onder-warmte °C**	**Instelbaar tel-kens tussen**	**Tijd**	**Tijd instel-baar**
Napolitana (net als uit de houto-ven)	450 °C	450 °C	200–450 °C	2 min.	1–10 min.
DIY (eigen programma)	400 °C	400 °C	80–450 °C	2 min.	1–60 min.
Thin&Crispy (dun & knapperig)	270 °C	300 °C	80–450 °C	6 min.	1–10 min.
Pan Pizza (panpizza)	220 °C	340 °C	80–450 °C	12 min.	1–30 min.
New-York (New York-style)	245 °C	270 °C	80–450 °C	8 min.	1–20 min.
Frozen (bevroren)	245 °C	205 °C	80–450 °C	16 min.	1–20 min.

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK




Als u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, kan er een beetje rook ontsnappen. Dat is normaal en geen reden voor reclamatie. Het apparaat en de pizzasteen zijn tijdens en na het gebruik heel heet! Voorkom aanraking van hete oppervlakken van het apparaat, er bestaat kans op verbranding! De pizzasteen mag niet geolied worden. Oliën kan leiden tot ongewenste rook en geuren en kan de pizzasteen beschadigen.
Bij het gebruik van hoge temperaturen mag het apparaat niet onbeheerd achterblijven i.v.m. brandgevaar!
Houd kinderen uit de buurt van het apparaat!

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en evt. Transportbeveiligingen (maar niet het typeplaatje) van apparaat en pizzasteen. Houd het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen i.v.m. kans op verstikking! Gooi het verpakkingsmateriaal weg volgens de plaatselijk geldende afvalverwijderingsrichtlijnen.
2. De stekker is evt. beveiligd met een afdekking. Verwijder de afdekking. Let erop dat de afdekking meteen wordt weggegooid. Bij inslikken bestaat kans op verstikking, voornamelijk voor kinderen en dieren.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 75 09.10.2025 09:18:16

3. Controleer het apparaat op beschadigingen. Neem het apparaat bij zichtbare beschadigingen niet in gebruik, maar neem contact op met onze klantenservice.
4. Controleer of het vermelde toebehoren compleet aanwezig zijn.
5. Veeg de pizzasteen af met een vochtige doek zonder afwasmiddel om productieresten te verwijderen. Laat de steen vervolgens volledig drogen. Let op: Afwasmiddel kan beschadigingen aan de steen veroorzaken. Neem alle aanwijzingen in het hoofdstuk „Reiniging en onderhoud“ in acht. Zet de pizzasteen in de oven.
6. De behuizing met een vochtige doek afvegen en zorgvuldig afdrogen.
7. Vóór het eerste gebruik moet het lege apparaat gedurende 20 minuten worden opgewarmd om eventueel aanwezige productieresten te verwijderen. Zorg ervoor dat de ruimte ondertussen goed geventileerd wordt.
8. Steek de stekker in het stopcontact.
9. Er klinkt een korte signaaltoon, alle controlelampjes gaan branden en gaan vervolgens uit. De knop „Power“ knippert.
10. Druk een keer op de knop „Power“.
11. Het controlelampje voor het programma „Napolitana“ knippert. In het display branden de temperatuur „450 °C“ en de tijd „2:00“; de bakruimteverlichting gaat aan.
12. Druk opnieuw op de knop „Power“.
13. De temperatuuraanduiding knippert, de tijd blijft echter ongewijzigd. Het apparaat gaat verwarmen en het inbrandproces wordt gestart, de ventilator van het apparaat gaat draaien. Dit proces duurt ca. 20 minuten.
14. Als het proces is beëindigd, klinkt er drie keer een signaaltoon.
15. Schakel het apparaat nu met de knop „POWER“ uit en laat het afkoelen.
16. De ventilator loopt nog enige tijd door.
17. Nu is het apparaat bedrijfsklaar.

VOORVERWARMEN




Het apparaat en de pizzasteen zijn tijdens en na het gebruik heel heet! Voorkom aanraking van hete oppervlakken van het apparaat, er bestaat kans op verbranding!
Bij het gebruik van hoge temperaturen mag het apparaat niet onbeheerd achterblijven i.v.m. brandgevaar!
Houd kinderen uit de buurt van het apparaat!

1. De programma‘s hebben een voorverwarmingsfase.
2. Dat is vooral bij het bakken met zeer hoge temperaturen belangrijk om een perfect bakresultaat te verkrijgen.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 76 09.10.2025 09:18:16

3. Tijdens de voorverwarmingsfase moet de pizzasteen zich in de oven bevinden.
4. Als het apparaat nog heel heet is van het vorige bakproces, wordt de voorverwarmingsfase overgeslagen.

APPARAAT BEDIENEN




Het apparaat en de pizzasteen zijn tijdens en na het gebruik heel heet! Voorkom aanraking van hete oppervlakken van het apparaat, er bestaat kans op verbranding!
Laat het apparaat bij het bakken met hoge temperaturen niet onbeheerd achter i.v.m. met brandgevaar!
Houd kinderen uit de buurt van het apparaat!
Gebruik vanwege de hoge temperaturen in het apparaat geen bakpapier en geen bakmat of bakfolie. Verwijder altijd alle folie en papier van bijv. diepvries-levensmiddelen, ook als deze volgens de fabrikant meegebakken kunnen worden.

Apparaat voorbereiden

1. Aanwijzing: Als u het apparaat hebt ingeschakeld, maar langere tijd niets instelt,
2. wordt na enige tijd de stand-by-modus geactiveerd. U moet het apparaat dan opnieuw inschakelen om instellingen te kunnen doen.
3. Bereid het gewenste pizza deeg voor.
4. Steek de stekker van de pizzaoven in het stopcontact.
5. Er klinkt een korte signaaltoon, alle controlelampjes gaan branden en gaan vervolgens uit. De knop „Power“ knippert.
6. Druk op de knop „Power“.
7. Het controlelampje voor het programma „Napolitana“ knippert. In het display branden de temperatuur „450 °C“ en de tijd „2:00“; de bakruimteverlichting gaat aan.
8. Druk zolang op de knop „Functie“ tot het controlelampje van het gewenste programma gaat branden.
9. U kunt de temperatuur van de boven- en onderwarmte en de looptijd van de timer in de programma‘s wijzigen. Als u deze instellingen wilt aanpassen, ga als volgt te werk:
10. Druk een keer op de knop „Onderwarmte“ om de temperatuur in stappen van 5 graad via de knoppen ▲ en ▼ in te stellen.
11. Druk vervolgens een keer op de knop „Bovenwarmte“ om de temperatuur in stappen van 5 graad via de knoppen ▲ en ▼ in te stellen.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 77 09.10.2025 09:18:16

12. Tip: Als „450 °C“ knippert, gaat u met een keer drukken op ▲ direct naar 80 °C en kunt u lage temperaturen instellen. Door op ▼ te drukken, start de temperatuurinstelling bij 450 °C en gaat omlaag.
13. Om de vooringestelde timertijd indien nodig te wijzigen, drukt u op de knop „Onderwarmte“ tot de aanduiding „TC“ knippert. Stel deze tijd via de knoppen ▲ en ▼; en druk, indien nodig, op de knop „Bovenwarmte“ ook hier de tijd, zoals beschreven, te wijzigen.
14. Let op: Afhankelijk van het programma kunnen temperatuur en looptijd enkel in een bepaald bereik worden aangepast, zoals in de tabel op pagina 72 beschreven. Tip: Bij het eigen programma kunt u beide naar wens vrij instellen.
15. Druk op de knop „Power“. Het apparaat gaat nu voorverwarmen.
16. Beleg ondertussen de pizza naar wens.
17. Als de voorverwarmingsfase is beëindigd, klinkt er drie keer een signaaltoon.
18. Door het compacte ontwerp van het apparaat kan er wat rook uit de deur ontsnappen, mogelijk slechts aan één kant. Dit voorkomt dat alle rook ontsnapt wanneer de deur wordt geopend.

Pizza bakken

19. Open de deur van het apparaat en schuif de belegde pizza met een pizzaschep op de pizzasteen. Let op: Het apparaat en de pizzasteen zijn zeer heet!
20. Sluit de deur van het apparaat.
21. Druk, indien nodig, nu op de knop „TC“, zodat de timer wordt ingeschakeld.
22. Aanwijzing: Als de looptijd van de timer is gestart, kan deze tijd niet worden gewijzigd tot deze is verstreken. Ook een programma dat is gestart, kan niet meer worden gewijzigd. In dat geval moet u het programma met de knop „Power“ afbreken. Vooringestelde waarden, zoals de temperatuur worden dan niet opgeslagen.
23. Controleer de pizza tijdens het bakken af ten toe om ervoor te zorgen dat de pizza gelijkmatig wordt gebakken en de gewenste consistentie bereikt. Afhankelijk van de temperatuur kan de pizza heel snel klaar zijn. Afhankelijk van de temperatuur kan de pizza heel snel klaar zijn. De exacte baktijd varieert afhankelijk van het type deeg en de hoeveelheid en dikte van de toppings op je pizza. Dun belegde pizza‘s kunnen al na twee minuten klaar zijn, dikkere pizza‘s kunnen iets langer duren.
24. Als u de looptijd via de timer hebt gekozen, klinkt er na het verstrijken van deze tijd vijf keer een signaaltoon. .**Let op: Na het verstrijken van de ingestelde tijd klinkt er weliswaar een signaaltoon, het bakproces gaat echter door.**
25. Als uw pizza klaar is, opent u de deur van het apparaat.
26. Neem de pizza voorzichtig uit met de pizzaschep. Let er hierbij op dat zowel het apparaat als ook de pizza zeer heet zijn.
27. Sluit de deur van het apparaat weer.
28. Laat de pizza eventjes een beetje afkoelen voordat u deze serveert en ervan gaat genieten.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 78 09.10.2025 09:18:16

29. Bereid vervolgens eventueel nog meer pizza‘s.
30. Na twee uur opwarmen schakelt het apparaat om veiligheidsredenen over op de stand-by modus. U moet dan op de knop „Power“ drukken en opnieuw het gewenste programma selecteren als u pizza‘s wilt blijven bakken.
31. Als u klaar bent met de bereiding, schakelt u het apparaat met de knop „Power“ uit.
32. De ventilator loopt nog enige tijd door om het apparaat af te koelen. Open de deur van de oven evt. om dit proces te versnellen.
33. Houd er rekening mee dat infraroodthermometers de hoge temperaturen in de pizzaoven vaak niet nauwkeurig kunnen meten. Als je twijfelt, neem dan contact op met onze klantenservice voor meer informatie over temperatuurcontrole.
34. Wacht 3-4 minuten tussen elke bakbeurt als u meerdere pizza‘s achter elkaar bereidt. Dit is de beste manier om de vereiste warmte te bereiken.
35. Trek de stekker uit het stopcontact. Dan pas is het apparaat volledig uitgeschakeld.
36. Laat het apparaat afkoelen.

REINIGING EN ONDERHOUD



Schakel na gebruik en vóór het reinigen het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact.
Laat het apparaat en de pizzasteen volledig afkoelen. Gebruik voor het reinigen van de behuizing nooit schuursponzen met metalen bestanddelen. Er bestaat dan kans op een elektrische schok.
Het apparaat mag niet in water of in een andere vloeistof gedompeld worden.

1. Laat de pizzasteen vóór het reinigen volledig afkoelen in de pizzaoven. Zo worden temperatuurschommelingen voorkomen die de steen kunnen beschadigen.
2. Verwijder aangebrande voedselresten met een houten spatel of een glasschraper. Ga voorzichtig te werk en kras niet. Krassen in de steen kunnen ervoor zorgen dat bij de volgende keer bakken voedselresten diep in de steen branden.
3. Veeg de pizzasteen dan voorzichtig met een vochtige doek af onder stromend water. Gebruik lauwwarm water om ook hier temperatuurschommelingen te voorkomen. Gebruik nooit afwas- of andere reinigingsmiddelen en reinig de pizzasteen nooit in de vaatwasser of met een hogedrukreiniger.
4. **De pizzasteen bestaat uit een natuurlijk materiaal dat ondanks regelmatige reiniging kan verkleuren. Dit is niet van invloed op de werking van het apparaat en vormt geen reden voor reclamatie.**
5. Let erop dat na korte tijd een patina, een laagje dus, de bakruimte kan bedekken. Deze patina is niet van invloed op de werking van het apparaat en is daarom geen reden voor reclamatie.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 79 09.10.2025 09:18:17

6. Veeg het apparaat van innen en buiten af met een vochtige doek met een beetje afwasmiddel en wrijf met een met helder water bevochtigde doek na. Let op dat er geen water in het apparaat kan dringen. Droog het apparaat vervolgens goed af.
7. Aanwijzing: Achter het glas van de deur kan zich incidenteel een beetje condens vormen. Dit heeft een technische oorzaak en geen reden voor reclamatie. Over het algemeen verdampt dit water na verdere bakprocessen met hoge temperatuur.
8. Een regelmatige reiniging verlengt de levensduur van het apparaat aanzienlijk.
9. Bewaar het apparaat op een droge en stofvrije plek. Als u het apparaat langere tijd niet gebruikt, adviseren wij om het in de originele verpakking te bewaren.

FOUTMELDINGEN OP HET DISPLAY

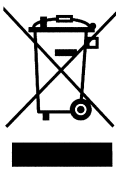
Foutweergave en foutcodes	Oorzaak van de fout
Geen display of code op het bedieningspaneel	Het apparaat is niet aangesloten op de voeding. Printplaat beschadigd - neem contact op met de klantenservice. Oververhittingsbeveiliging uitgeschakeld - laat het apparaat afkoelen.
Het display is actief, maar het apparaat warmt niet op.	Bovenste of onderste verwarmingselement beschadigd. Beschadigde relaiscomponenten op de printplaat. Neem contact op met de klantenservice.
E1	Bovenste temperatuursensor onderbroken. Neem contact op met de klantenservice.
E2	Onderste temperatuursensor onderbroken Neem contact op met de klantenservice.
E3	Binnentemperatuur niet gedetecteerd. Neem contact op met de klantenservice.
E4	Binnentemperatuur niet gedetecteerd. Neem contact op met de klantenservice.
E5	Een communicatielijn in de elektronica is defect. Neem contact op met de klantenservice.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 80 09.10.2025 09:18:17

GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven 24 maanden garantie op dit apparaat van het merk UNOLD (bij commercieel gebruik 12 maanden) vanaf de datum van aankoop voor schade die aantoonbaar te wijten is aan fabrieksfouten mits gebruik volgens de voorschriften. Binnen de garantieperiode verhelpen we materiaal- en fabricagefouten naar eigen goeddunken door reparatie of vervanging. Onze garantieservices gelden uitsluitend voor apparaten die in Duitsland en Oostenrijk zijn verkocht. Neem voor andere landen contact op met de verantwoordelijke importeur. Stuur apparaten waarvoor een defect wordt geclaimd goed verpakt naar onze klantenservice, samen met een kopie van het machinaal gegenereerde aankoopbewijs, waarop de aankoopdatum zichtbaar moet zijn, en een beschrijving van het defect. U kunt een retouretiket afdrukken vanaf onze website https://unold.de/pages/rucksendungen (alleen voor retourzendingen vanuit Duitsland en Oostenrijk). De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onjuist gebruik en het niet naleven van de onderhouds- en verzorgingsinstructies. De garantie vervalt als het apparaat wordt gerepareerd of als er door derden mee wordt geknoeid. Deze fabrieksgarantie beperkt uw wettelijke rechten of uw vorderingen tegen de verkoper of dealer die voortvloeien uit het koopcontract in overeenstemming met de bepalingen van het Duitse Burgerlijk Wetboek (BGB) niet. Uw wettelijke rechten als consument, in het bijzonder uw garantierechten en wettelijke aanspraken op gebreken volgens §§ 437 e.v. BGB, blijven onaangetast.
UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING



Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge qualiteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies. Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. Het is wettelijk verplicht om afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) en batterijen en accu's gescheiden van het huishoudelijk afval in te leveren. U kunt deze afgedankte apparatuur herkennen aan het symbool van de doorgekruiste vuilnisbak (WEEE-symbool). U dient dit product bij een voor het recycleren van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren. Door het separaat inzamelen en recycleren van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.

De recepten in deze gebruiksaanwijzing zijn door de auteurs en door UNOLD AG zorgvuldig overwogen en gecontroleerd, desondanks kan geen garantie worden gegeven. Aansprakelijkheid van de auteurs of UNOLD AG en haar agenten voor persoonlijk letsel, materiële schade en financieel verlies is uitgesloten.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 81 09.10.2025 09:18:17

ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 68816

PREMESSA

Grazie per aver scelto un prodotto Unold. Vi invitiamo a leggere attentamente queste istruzioni. Vi permetteranno di acquisire rapidamente familiarità con tutte le funzioni del vostro nuovo forno per pizza (di seguito chiamato anche "apparecchio").

Accertarsi che le istruzioni vengano lette e rispettate da ogni persona che utilizza, pulisce o sottopone a manutenzione l'apparecchio. Non consegnare l'apparecchio ad altre persone senza le istruzioni per l'uso.

In caso di dubbi che non possono essere completamente chiariti nelle istruzioni per l'uso, o in caso di problemi tecnici, vi invitiamo a rivolgervi al nostro servizio clienti o al vostro rivenditore di fiducia.

DATI TECNICI

Potenza:	1700 W, 220–240 V~, 50/60 Hz
Dimensioni:	circa 43,1 x 46,9 x 28 cm (L/P/H)
Peso:	circa 10,6 kg
Lunghezza cavo:	circa 95 cm
Corpo esterno:	acciaio inossidabile
Pietra refrattaria per pizza:	Estraibile, in cordierite, circa 32 x 32 x 1,25 cm
Vano di cottura:	circa 32 x 34 x 9 cm, con illuminazione interna
Dotazioni:	Manipolazione sicura grazie allo sportello a doppio vetro con maniglia Cool Touch e al corpo in acciaio inox termoisolato, pietra refrattaria estraibile, programmi automatici e un programma personalizzato (DIY), adatto per pizze con diametro fino a 30 cm
Accessori:	pietra refrattaria per pizza, ricettario, libretto d'istruzioni
Accessori opzionali:	pala per pizza art-no 6881620, disponibile tramite il nostro servizio clienti
Con riserva di modifiche e salvo errori relativi a dotazioni, tecnologia, colori e design	

CE

SIGNIFICATO DEI SIMBOLI



Questo simbolo segnala possibili pericoli in grado di provocare lesioni a persone o danni all'apparecchio.



Questo simbolo indica un possibile pericolo di ustioni. In presenza di questo simbolo agire sempre con la massima cautela.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 82 09.10.2025 09:18:17

Leggere e conservare le seguenti istruzioni.

Avvertenze generali di sicurezza / persone all'interno della casa

1. Questo apparecchio può essere usato dai bambini a partire da 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con carente esperienza e/o conoscenza se gli stessi sono sorvegliati o sono stati istruiti riguardo all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e hanno compreso i pericoli che ne risultano.
2. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
3. La pulizia e la manutenzione affidata all'utente non possono essere eseguite dai bambini, a meno che gli stessi non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
4. Conservare l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
5. Il materiale d'imballaggio non è un giocattolo - pericolo di soffocamento! Pertanto, tenere lontano dai bambini il materiale d'imballaggio.
6. L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico o a finalità analoghe, come ad esempio
   - angoli cottura di negozi, uffici o altri luoghi di lavoro,
   - in aziende agricole,
   - uso da parte degli ospiti di hotel, motel o altre strutture ricettive, in pensioni private o case per vacanze.

Uso sicuro dell'elettricità

7. Collegare l'apparecchio solo alla corrente alternata con una tensione corrispondente a quella indicata sulla targhetta.
8. Consigliamo di utilizzare l'apparecchio in un apposito circuito elettrico. Chiedere consiglio a un tecnico in caso di dubbi.
9. Questo apparecchio non può essere azionato con un timer esterno o un sistema di comando a distanza.
10. Sconsigliamo l'utilizzo di prolunghe. Se si utilizza comunque una prolunga, questa deve essere conforme

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 83 09.10.2025 09:18:17

alle norme di sicurezza in vigore e non deve mai superare la massima capacità di corrente indicata del cavo.

11. Non introdurre fogli metallici nell‘apparecchio - pericolo di scossa elettrica!
12. Per motivi di sicurezza elettrica, non immergere per nessuna ragione l‘apparecchio o il cavo di alimentazione in acqua o altri liquidi.
13. Per motivi di sicurezza elettrica l‘apparecchio non deve essere lavato in lavastoviglie.
14. Interruttore e cavo di alimentazione non devono entrare in contatto con acqua o altri liquidi. Se dovesse accadere, prima di un successivo utilizzo tutti i componenti devono essere perfettamente asciutti.
15. Il cavo di alimentazione non deve essere piegato né arrotolato intorno all’apparecchio per evitare danni al cavo stesso.
16. Staccare la spina dalla presa elettrica dopo l’uso e prima della pulizia. Non lasciare mai l‘apparecchio incustodito quando la spina è inserita.
17. Per estrarre il cavo di alimentazione dalla presa tirare solo la spina, mai il cavo stesso.
18. Non toccare mai l‘apparecchio o il cavo di alimentazione con le mani bagnate.
19. L‘apparecchio è completamente spento solo quando viene scollegato dalla rete elettrica staccando la spina.

Uso della pietra refrattaria per pizza

20. La pietra refrattaria per pizza non deve mai essere immersa in acqua, poiché questa può danneggiare la pietra.
21. La pietra refrattaria non deve essere lavata in lavastoviglie. Il detersivo potrebbe penetrare nei pori della pietra e trasferirsi sugli alimenti.
22. Non pulire la pietra refrattaria con oggetti appuntiti o con un’idropulitrice. In caso contrario potrebbero formarsi graffi in cui penetrerebbero residui di cibo.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 84 09.10.2025 09:18:17

23. Non trattare mai la pietra refrattaria con prodotti disinfettanti. Date le temperature elevate del forno non è necessaria una disinfezione della pietra.

Uso e installazione sicuri dell‘apparecchio

24. Per motivi di sicurezza, non appoggiare mai l‘apparecchio su superfici calde, vassoi metallici o piani d’appoggio bagnati.
25. L‘apparecchio non può essere incassato all’interno di mobili o utilizzato all’interno di nicchie - Pericolo di incendio!
26. Accertarsi che l’apparecchio sia sempre liberamente accessibile per poterlo scollegare rapidamente dalla rete elettrica in caso di necessità.
27. Installare l‘apparecchio in modo tale da mantenere ai lati una distanza di almeno 10 cm da altri oggetti e in alto una distanza di almeno 15 cm,
28. L‘apparecchio o il cavo di alimentazione non devono essere utilizzati in prossimità di fiamme o recipienti pieni d’acqua.
29. Non installare l‘apparecchio in locali in cui la temperatura può scendere al di sotto del punto di congelamento.
30. Non introdurre mai cartone, materie plastiche, carta o altri materiali infiammabili nel vano di cottura.
31. A causa delle temperature elevate raggiunte dall‘apparecchio, non utilizzare carta da forno e tappetini da forno. Rimuovere sempre tutte le pellicole e la carta, ad esempio dagli alimenti surgelati, anche se in base alle indicazioni del produttore possono essere lasciate in cottura.
32. Utilizzare sempre l‘apparecchio su una superficie libera, piana e resistente al calore.
33. L’apparecchio può essere utilizzato solo per la preparazione della pizza e di altri prodotti da forno simili di dimensioni piatte.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 85 09.10.2025 09:18:17

34. Non introdurre alimenti troppo grandi nel vano di cottura, pericolo di incendio.
35. Accertarsi che il cavo di alimentazione non penzoli dal bordo del piano di lavoro poiché potrebbe causare incidenti, ad esempio se tirato da bambini piccoli.
36. Il cavo di alimentazione deve essere sistemato in modo tale che non possa essere tirato o non vi si possa inciampare.
37. Utilizzare il forno per la pizza solo in ambienti chiusi.
38. L‘apparecchio non è adatto per l’uso in veicoli di qualsiasi tipo.
39. Per evitare il surriscaldamento non si deve mai coprire l‘apparecchio mentre è in funzione, né appoggiare oggetti sullo stesso.
40. Non introdurre fogli di alluminio nel vano di cottura dell‘apparecchio.
41. Non appoggiare utensili da cucina, mestoli ecc. sullo sportello aperto dell‘apparecchio.
42. Per mantenere il calore nell‘apparecchio e risparmiare energia, non si deve lasciare aperto per troppo tempo lo sportello dell‘apparecchio mentre lo stesso è in funzione.
43. Prima della pulizia spegnere l’apparecchio, staccare la spina dalla presa elettrica e attendere il completo raffreddamento dell‘apparecchio.
44. All’apertura dell‘apparecchio può fuoriuscire vapore caldo. Pertanto si deve procedere con cautela.
45. Non spostare l’apparecchio finché è in funzione per evitare lesioni.
46. Accertarsi che tutti gli utilizzatori, in particolare i bambini, siano a conoscenza del pericolo causato dalla fuoriuscita di vapore - pericolo di ustioni!
47. Il corpo esterno e soprattutto il piano di cottura raggiungono temperature molto elevate - pericolo di ustioni! Non toccare queste superfici durante e dopo l’uso.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 86 09.10.2025 09:18:17

48. Per evitare le ustioni, per aprire l‘apparecchio utilizzare presine o guanti da forno e toccare solo la maniglia dello sportello.
49. Per motivi di sicurezza, se non vengono eseguite impostazioni l’apparecchio dopo un po’ di tempo si spegne.
50. Per evitare i danni, l’apparecchio non può essere usato con accessori di altri produttori o di altre marche.
51. Controllare regolarmente l‘apparecchio, la spina e il cavo di alimentazione per individuare eventuali danni o fenomeni di usura. In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione o di altri componenti, inviare immediatamente il cavo o l‘apparecchio al nostro servizio clienti a scopo di verifica e riparazione.
52. Riparazioni inappropriate possono causare rischi considerevoli per l’utente e comportano l‘esclusione della garanzia.





Non aprire il corpo esterno dell’apparecchio. Pericolo di scosse elettriche.
L’apparecchio e la pietra refrattaria raggiungono temperature molto elevate durante e dopo l’uso! Evitare i contatti con le superfici calde dell’apparecchio; pericolo di ustioni!
Non lasciare incustodito l’apparecchio durante la cottura ad alte temperature - pericolo di incendio!
Tenere lontani i bambini dall’apparecchio!

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per un montaggio scorretto, un utilizzo inappropriato o errato oppure in seguito a riparazioni effettuate da officine o persone non autorizzate.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 87 09.10.2025 09:18:17

PIZZA NAPOLETANA

Una pizza perfetta comincia da un impasto perfetto. Pertanto, vi invitiamo a seguire le indicazioni riportate in queste istruzioni e a provare diverse varianti fino a trovare la ricetta perfetta per la vostra pizza.
Suggerimento: Naturalmente, nel forno per pizza potete preparare anche le vostre precedenti ricette, dovete soltanto verificare le impostazioni di tempo e temperatura necessarie.

Quello della pizza napoletana, ora riconosciuta come Patrimonio mondiale dell'umanità, è considerato l'impasto originale per la pizza e nella sua forma soggetta a tutela prevede solo 4 o 5 ingredienti: farina, acqua, sale, lievito e... tempo. Sull'impasto perfetto per la pizza sono già stati scritti molti trattati e ancora oggi ci sono opinioni divergenti riguardo alla ricetta effettivamente migliore. Di seguito, pertanto, vi presenteremo una ricetta base semplice e classica, la cui riuscita è garantita e che si avvicina molto alla pizza "perfetta". Spieghiamo subito alcuni punti importanti:

l'idratazione è la percentuale di acqua rispetto alla farina. Se ad esempio utilizziamo 1 kg di farina e aggiungiamo 600 ml di acqua, l'impasto ha un'idratazione del 60%. Maggiore è la percentuale di acqua nell'impasto, più lo stesso sarà morbido e leggero. Un impasto troppo umido, però, è più difficile da lavorare. Per semplificare, in questa ricetta di base cominceremo lavorando con un'idratazione del 60% (quindi 300 ml di acqua per 500 g di farina). Con un po' di pratica, però, si può tentare anche con il 65% di idratazione.

Per poter aggiungere una percentuale di acqua elevata nell'impasto serve la farina giusta. La farina più comune in Germania, quella tipo 405, ha il giusto grado di macinatura, ma è carente per quanto concerne i minerali, in particolare il tenore di proteine. Per questa ricetta ci occorre un tenore di proteine di 12-13 g per 100 g di farina, che si trova nella maggior parte delle farine per pizza di tipo 00. Le farine per pizza di tipo 00 si trovano nella maggior parte dei negozi di alimentari ben assortiti, o più raramente nei discount.

Contrariamente ad alcune ricette rapide per l'impasto della pizza, in questa ricetta la percentuale di lievito è volutamente molto bassa. Le pizze ottenute da impasti rapidi, infatti, sono pronte in pochissimo tempo, ma hanno un sapore di lievito molto forte. Inoltre, gli impasti per la pizza con molto lievito sono molto meno digeribili.

Ingredienti per 3 pizze:
500 g di farina tipo 00, 300 g di acqua gelata (meglio pesarla che misurarla), 0,5-1 g di lievito fresco (corrisponde a una pallina del diametro di 8-10 mm), 15 g di sale marino

Per prima cosa sciogliere il sale nell'acqua. Aggiungere lievito e farina e impastare il tutto. Se si impasta con le mani occorrono almeno 25-30 minuti. È importante rispettare questo tempo perché impastando si forma la maglia glutinica, che fa sì che l'impasto diventi elastico. Se non si impasta per un tempo sufficiente, è possibile che in seguito l'impasto della pizza si strappi.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 88 09.10.2025 09:18:17

In alternativa all'impasto manuale, si può impastare anche con una planetaria a bassa velocità per circa 10 minuti. In questo caso, però, si dovrebbe tenere sotto controllo la temperatura dell'impasto ed eventualmente misurarla con un termometro da cucina. La temperatura dovrebbe essere al massimo di 25°C in modo che il lievito non si attivi troppo presto. Inoltre, la giusta consistenza dell'impasto si può riconoscere con il cosiddetto "test della finestra": si tira lentamente una parte dell'impasto in modo da riuscire quasi a vedervi attraverso, ma l'impasto non si strappa.

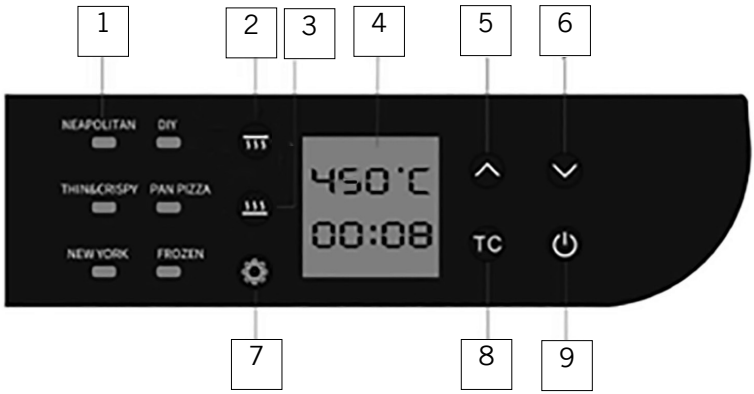
Non appena terminato l'impasto, formare una sfera soda, deporla in una ciotola e coprirla con un coperchio o un foglio di pellicola trasparente. Alcune ricette napoletane prevedono che l'impasto riposi per 24 ore in frigorifero prima che inizi la cosiddetta "fase di riposo" a temperatura ambiente e il lievito inizi a lavorare. Nella nostra ricetta di base per principianti, però, cominceremo direttamente con il "riposo" e lasceremo l'impasto per 12–14 ore a temperatura ambiente. Dopo il "riposo", dividere l'impasto in 3 parti uguali, formare tre palline e deporle in un contenitore coperto un po' più grande per la seconda fase di lievitazione. Cospargere il fondo con un po' di farina (o semola), senza avvicinare troppo le porzioni d'impasto perché cresceranno un po'. Dopo circa 10–12 ore, il nostro impasto per la pizza napoletana è pronto per l'ulteriore lavorazione.

A questo punto è possibile prelevare le singole porzioni d'impasto e stenderle nella forma desiderata. IMPORTANTE: Non si deve utilizzare un mattarello in legno, poiché altrimenti tutta l'aria che si è formata per 24 ore verrebbe nuovamente espulsa dall'impasto. Si deve invece deporre l'impasto su un piano di lavoro leggermente infarinato e appiattirlo lentamente con le punte delle dita dall'interno verso l'esterno, senza però lavorare il bordo, che dovrà restare particolarmente soffice e acquisire la caratteristica forma. Nella prossima fase, prendere in mano la pizza e allargarla lentamente con i dorsi delle mani lungo tutto il perimetro. Dalla combinazione delle due fasi si ottiene progressivamente una forma omogenea, con un fondo molto sottile e un bordo largo. A questo punto, deporre la pizza così formata su una pala per pizza leggermente infarinata e guarnirla a piacere. La tradizionale pizza napoletana si condisce sempre iniziando con uno strato sottile di salsa di pomodoro, seguito da mozzarella (o mozzarella di bufala) sgocciolata e sminuzzata e poi, nell'ultimo strato, si aggiungono altri ingredienti scelti in base ai propri gusti. Una volta condita, cuocere la pizza per circa 2 minuti nel forno per pizza preriscaldato a 450 °C. Buon appetito!



68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 89 09.10.2025 09:18:19

SPIEGAZIONE DEL PANNELLO DI CONTROLLO



1	**Programmi** Spie di controllo dei programmi
2	**Tasto “Calore superiore”** Immissione di comandi per l‘elemento riscaldante superiore
3	**Tasto “Calore inferiore”** Immissione di dati per l‘elemento riscaldante inferiore
4	**Display** Mostra la temperatura e il tempo residuo
5	**Tasto ▲** Per aumentare il tempo o la temperatura
6	**Tasto ▼** Per diminuire il tempo o la temperatura
7	**Tasto “Funzione”** Per selezionare il programma desiderato
8	**Tasto “TC” / Timer** Avvia il tempo di cottura consigliato per la pizza scelta. Trascorso tale tempo viene emesso un segnale acustico, ma l‘apparecchio non si spegne. Si può eseguire la cottura anche senza timer.
9	**Tasto “Power”** Per accendere o spegnere l‘apparecchio

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 90 09.10.2025 09:18:19

ACCESSORI PER LA COTTURA DELLA PIZZA

Teglia da pizza

Per la pizza al tegamino si può utilizzare una teglia da pizza resistente al calore reperibile nei negozi specializzati (ad esempio la teglia da pizza Dr Oetker Emaille Tradition). La teglia deve avere un diametro massimo di 28 cm e resistere a temperature fino a 450°C. Le teglie in acciaio inox possono scolorirsi per effetto del calore intenso. Tale circostanza non è motivo di reclamo.

Durante la cottura non coprire mai la teglia con coperchi, pellicole o altri oggetti!

Pala per pizza

Attenzione: dato che l'apparecchio è molto caldo, utilizzare sempre una pala per introdurre la pizza al suo interno!

Potete acquistare una pala per pizza adatta all'apparecchio tramite il nostro servizio clienti o il nostro sito Internet.

Nei negozi specializzati, inoltre, sono disponibili varie pale per pizza. Accertarsi che la dimensione della pala sia adatta al forno. Con una pala troppo grande non è possibile introdurre la pizza nel forno.

Per prima cosa, spargere sempre un po' di farina sulla pala. Non utilizzare una quantità eccessiva di farina, poiché a temperature molto alte potrebbe incendiarsi. Deporre l'impasto della pizza steso sulla pala infarinata. Guarnire la pizza e poi spingerla nel forno. Scuotendo leggermente la pala la pizza scivola più facilmente. La pala non deve restare nel forno durante la cottura!

PROGRAMMI

Utilizzo dei programmi

Programma	Uso
Napoletana (pizza tipo forno a legna)	Preparazione classica, bordo morbido, calore elevato (senza l'uso di legna o additivi simili alla legna)
DIY (Programma personalizzato)	Impostazione del programma in base alle proprie esigenze
Thin&Crispy (sottile e croccante)	Per impasti molto sottili, pizza con lievito in polvere
Pan pizza (pizza al tegamino)	Solo con teglia (disponibile nei negozi specializzati), impasto leggero, molto condimento, salsa fino al bordo, fondo croccante

Programma	Uso
New York (pizza newyorkese)	Simile alla pizza al tegamino, in bocca ha la tipica consistenza un po' gommosa, fondo più sottile
Frozen (surgelata)	Per pizza surgelata o torte salate

Temperature e tempi dei programmi

	Preimpostato			Preimpostato	
Programma	**Calore superiore °C**	**Calore inferiore °C**	**Impostabile tra**	**Tempo**	**Tempo impostabile**
Napoletana (pizza tipo forno a legna)	450 °C	450 °C	200–450 °C	2 min	1–10 min
DIY (Programma personalizzato)	400 °C	400 °C	80–450 °C	2 min	1–60 min
Thin&Crispy (sottile e croccante)	270 °C	300 °C	80–450 °C	6 min	1–10 min
Pan pizza (pizza al tegamino)	220 °C	340 °C	80–450 °C	12 min	1–30 min
New York (pizza newyorkese)	245 °C	270 °C	80–450 °C	8 min	1–20 min
Frozen (surgelata)	245 °C	205 °C	80–450 °C	16 min	1–20 min

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 92 09.10.2025 09:18:19

PREPARAZIONE AL PRIMO UTILIZZO




Al primo utilizzo può fuoriuscire un po' di fumo. Si tratta di un fenomeno normale e non è motivo di reclamo.
L'apparecchio e la pietra refrattaria raggiungono temperature molto elevate durante e dopo l'uso! Evitare i contatti con le superfici calde dell'apparecchio, pericolo di ustioni!
La pietra per pizza non deve essere oliata. L'oliatura può provocare fumi e odori indesiderati e danneggiare la pietra per pizza. Non lasciare incustodito l'apparecchio durante l'uso ad alte temperature - pericolo di incendio!
Tenere lontani i bambini dall'apparecchio!

1. Rimuovere tutti i materiali d'imballaggio e gli eventuali fissaggi utilizzati per il trasporto (ma non la targhetta segnaletica) dall'apparecchio e dalla pietra refrattaria. Tenere lontano dai bambini il materiale d'imballaggio - Pericolo di soffocamento! Smaltire i materiali d'imballaggio in conformità alle direttive locali.
2. La spina potrebbe essere protetta da un coperchietto. Rimuovere il coperchietto. Attenzione a smaltire immediatamente il coperchietto. Diversamente può costituire un pericolo in caso di ingestione, in particolare per bambini e animali.
3. Verificare che l'apparecchio sia integro. In presenza di danni visibili, non mettere in funzione l'apparecchio e rivolgersi al nostro servizio clienti.
4. Verificare che tutti gli accessori elencati siano effettivamente presenti.
5. Pulire con cautela la pietra refrattaria con un panno umido, senza l'aggiunta di detersivi, per rimuovere i residui della lavorazione. Quindi fare asciugare completamente la pietra Attenzione: Il detersivo può causare danni alla pietra. Seguire tutte le indicazioni riportate nel capitolo "Cura e pulizia". Mettere la pietra per pizza nel forno.
6. Strofinare il corpo esterno con un panno umido e asciugare accuratamente.
7. Prima di usarlo per la prima volta, riscaldare l'apparecchio vuoto per 20 minuti per rimuovere eventuali residui di produzione. Accertarsi che nel frattempo il locale sia adeguatamente ventilato.
8. Inserire la spina in una presa elettrica.
9. Viene emesso un breve segnale acustico, tutte le spie di controllo si accendono e poi si spengono. Il tasto „Power" lampeggia.
10. Premere una volta il tasto "Power".
11. La spia di controllo del programma „Napoletana" lampeggia. Sul display si accendono la temperatura "450°C" e il tempo "2:00"; la luce del vano di cottura si accende.
12. Premere nuovamente il tasto "Power".

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 93 09.10.2025 09:18:19

13. L'indicatore della temperatura lampeggia, ma il tempo resta invariato. L'apparecchio si riscalda e si avvia il processo di accensione, la ventola dell'apparecchio si accende. Questa fase dura circa 20 minuti.
14. Al termine viene emesso per tre volte un segnale acustico.
15. A questo punto, spegnere l'apparecchio con il tasto "POWER e farlo raffreddare.
16. La ventola resta in funzione ancora un po'.
17. Ora l'apparecchio è pronto per l'uso.

PRERISCALDAMENTO




L'apparecchio e la pietra refrattaria raggiungono temperature molto elevate durante e dopo l'uso! Evitare i contatti con le superfici calde dell'apparecchio, pericolo di ustioni!
Non lasciare incustodito l'apparecchio durante l'uso ad alte temperature - pericolo di incendio!
Tenere lontani i bambini dall'apparecchio!

1. I programmi hanno una fase di preriscaldamento.
2. Quando si cuoce a temperature molto elevate, questa fase è particolarmente importante per ottenere un risultato di cottura perfetto.
3. Durante la fase di preriscaldamento la pietra refrattaria deve trovarsi all'interno dell'apparecchio.
4. La fase di preriscaldamento non è necessaria se l'apparecchio è ancora molto caldo dopo una precedente cottura.

USO DELL'APPARECCHIO




L'apparecchio e la pietra refrattaria raggiungono temperature molto elevate durante e dopo l'uso! Evitare i contatti con le superfici calde dell'apparecchio, pericolo di ustioni!
Non lasciare incustodito l'apparecchio durante la cottura ad alte temperature - Pericolo di incendio!
Tenere lontani i bambini dall'apparecchio!
A causa delle temperature elevate raggiunte dall'apparecchio, non utilizzare carta da forno e tappetini da forno. Rimuovere sempre tutte le pellicole e la carta, ad esempio dagli alimenti surgelati, anche se in base alle indicazioni del produttore possono essere lasciate in cottura.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 94 09.10.2025 09:18:19

Preparazione dell‘apparecchio

1. Nota bene: Se si accende l‘apparecchio e poi non si effettua alcuna impostazione,
2. dopo un po’ di tempo si attiva la modalità standby. In questo caso, per effettuare impostazioni si dovrà riaccendere l‘apparecchio.
3. Preparare l’impasto per la pizza desiderato.
4. Inserire la spina del forno per pizza in una presa elettrica.
5. Viene emesso un breve segnale acustico, tutte le spie di controllo si accendono e poi si spengono. Il tasto „Power” lampeggia.
6. Premere il tasto “Power”.
7. La spia di controllo del programma „Napoletana” lampeggia. Sul display si accendono la temperatura “450°C” e il tempo “2:00”; la luce del vano di cottura si accende.
8. Premere il tasto “Funzione” fino a che non si accende la spia di controllo del programma desiderato.
9. Nei programmi è possibile modificare la temperatura del calore superiore e inferiore e la durata del timer. Per modificare queste impostazioni procedere nel modo seguente:
10. Premere una volta il tasto “Calore inferiore” per impostare la temperatura con incrementi da 5 gradi tramite i tasti ▲ e ▼.
11. Premere una volta il tasto “Calore superiore” per impostare la temperatura con incrementi da 5 gradi tramite i tasti ▲ e ▼.
12. Suggerimento: Se “450°C” lampeggia, con una pressione su ▲ si arriva subito a 80°C ed è possibile immettere temperature in una gamma bassa. Premendo ▼ l’immissione della temperatura parte da 450°C e procede verso il basso.
13. Per modificare il tempo preimpostato nel timer in caso di necessità, premere il tasto “Calore inferiore” finché la visualizzazione in “TC” non inizia a lampeggiare. Impostare questo tempo tramite i tasti ▲ e ▼; in caso di necessità, premere il tasto “Calore superiore” per modificare anche qui il tempo come descritto in precedenza.
14. Attenzione: A seconda del programma, temperatura e durata possono essere modificati solo in determinati intervalli, come descritto nella tabella a pagina 90. Suggerimento: Nel programma personalizzato è possibile impostare liberamente entrambi in base alle proprie preferenze.
15. Premere il tasto “Power”. L’apparecchio effettua il preriscaldamento.
16. Nel frattempo, condire la pizza nel modo preferito.
17. Al termine della fase di preriscaldamento viene emesso per tre volte un segnale acustico.
18. A causa della struttura compatta dell‘apparecchio, è possibile che un po‘ di fumo fuoriesca dalla porta dell‘apparecchio, eventualmente solo da un lato. In questo modo si evita la fuoriuscita di tutto il fumo all‘apertura dello sportello.

Cottura della pizza

19. Aprire lo sportello dell‘apparecchio e far scivolare la pizza condita sulla pietra refrattaria con una pala per pizza. Attenzione: L’apparecchio e la pietra refrattaria sono molto caldi!

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 95 09.10.2025 09:18:19

20. Chiudere lo sportello dell‘apparecchio.
21. In caso di necessità, premere il tasto “TC” in modo da attivare il timer.
22. Nota bene: Se il timer è partito, questo tempo non può essere modificato fino al termine. Allo stesso modo non è più possibile modificare un programma che è stato avviato. In questo caso si deve annullare il programma con il tasto “Power”. In questo caso i valori preimpostati come la temperatura non vengono memorizzati.
23. Controllare la pizza di tanto in tanto durante la cottura, per accertarsi che la cottura sia uniforme e che la consistenza raggiunta sia quella desiderata. A seconda della temperatura, la pizza può completare la cottura in pochissimo tempo. A seconda della temperatura, la pizza può essere pronta molto rapidamente. Il tempo di cottura esatto varia a seconda del tipo di impasto e della quantità e dello spessore dei condimenti della pizza. Le pizze con condimenti sottili possono essere pronte dopo soli due minuti, mentre quelle più spesse possono richiedere un po‘ più di tempo.
24. Se è stata selezionata la durata della cottura tramite il timer, trascorso questo tempo viene emesso per cinque volte un segnale acustico. **Attenzione: Al termine del tempo impostato viene emesso un segnale acustico, ma la cottura prosegue.**
25. Se la pizza è pronta, aprire lo sportello dell‘apparecchio.
26. Prelevare con cautela la pizza con un’apposita pala. Attenzione, sia l‘apparecchio sia la pizza sono molto caldi.
27. Richiudere lo sportello dell‘apparecchio.
28. Attendere per qualche istante che la pizza si raffreddi prima di servirla e gustarla.
29. Se necessario, procedere con la preparazione di altre pizze.
30. Dopo due ore di riscaldamento, l‘apparecchio passa in modalità stand-by per motivi di sicurezza. Se si desidera continuare a cuocere la pizza, è necessario premere il pulsante „Power“ e selezionare nuovamente il programma desiderato.
31. Al termine della preparazione spegnere l’apparecchio con il tasto “Power”.
32. La ventola resta in funzione ancora un po’ per raffreddare l‘apparecchio. Per accelerare questo processo si può eventualmente aprire lo sportello del forno.
33. Si noti che i termometri a infrarossi spesso non sono in grado di misurare con precisione le alte temperature del forno per pizza. In caso di dubbi, contattare il nostro servizio clienti per ulteriori informazioni sul monitoraggio della temperatura.
34. Se si desidera preparare varie pizze una dopo l‘altra, attendere 3-4 minuti tra le singole operazioni di cottura. È il modo migliore per ottenere il calore necessario.
35. Staccare la spina dalla presa elettrica. Solo in questo modo l‘apparecchio è completamente spento.
36. Attendere il raffreddamento dell‘apparecchio.

INDICAZIONI DI ERRORE SUL DISPLAY

Visualizzazione degli errori e codici di errore	Causa dell'errore
Nessun display o codice sul pannello di controllo	L'unità non è collegata all'alimentazione. Scheda danneggiata - contattare il servizio clienti. Fusibile di protezione contro il surriscaldamento disinserito - lasciare raffreddare l'apparecchio.
Il display è attivo, ma l'unità non si riscalda.	Elemento riscaldante superiore o inferiore danneggiato. Componenti del relè danneggiati sulla scheda di circuito. Contattare il servizio clienti.
E1	Sensore di temperatura superiore interrotto. Contattare il servizio clienti.
E2	Sensore di temperatura inferiore interrotto Contattare il servizio clienti.
E3	La temperatura interna non viene rilevata. Contattare il servizio clienti.
E4	La temperatura interna non viene rilevata. Contattare il servizio clienti.
E5	Una linea di comunicazione dell'elettronica è difettosa. Contattare il servizio clienti.

CURA E PULIZIA



Dopo l'uso e prima della pulizia, spegnere l'apparecchio e staccare la spina.
Far raffreddare completamente l'apparecchio e la pietra refrattaria.
Per la pulizia del corpo esterno non utilizzare spugne abrasive con parti metalliche. Pericolo di scosse elettriche.
L'apparecchio non deve essere immerso in acqua o altri liquidi.

1. Far raffreddare completamente la pietra refrattaria all'interno del forno prima della pulizia. In questo modo si evitano sbalzi termici che potrebbero danneggiare la pietra.
2. Rimuovere i residui di cibo bruciati con una spatola in legno o un raschietto per vetroceramica. Procedere con cautela evitando di graffiare le superfici. Alla successiva cottura, se ci sono graffi nella pietra, i residui di cibo potrebbero bruciare in profondità nella pietra.
3. Quindi strofinare cautamente la pietra refrattaria con un panno umido sotto l'acqua corrente. Utilizzare acqua tiepida per evitare anche in questo caso gli sbalzi termici. Non utilizzare

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 97 09.10.2025 09:18:19

detersivi per piatti o altri prodotti detergenti e non lavare mai la pietra refrattaria in lavastoviglie o con un'idropulitrice.

4. **La pietra refrattaria è costituita da un materiale naturale che può scolorirsi malgrado una regolare pulizia. Questo non pregiudica la funzionalità dell'apparecchio e non costituisce un motivo di reclamo.**
5. Attenzione, dopo breve tempo può formarsi una patina nel vano di cottura. Questa patina non pregiudica il funzionamento dell'apparecchio e pertanto non è motivo di reclamo.
6. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido e un po' di detersivo e poi strofinare con un panno inumidito con acqua pulita. Assicurarsi che l'acqua non possa penetrare nell'apparecchio. Quindi asciugare accuratamente l'apparecchio.
7. Nota bene: Dietro il vetro dello sportello può formarsi occasionalmente un po' di condensa. Questo è dovuto a motivi tecnici e non è motivo di reclamo. Normalmente quest'acqua evapora dopo ulteriori cotture ad alta temperatura.
8. Una pulizia regolare prolunga notevolmente la durata utile dell'apparecchio.
9. Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto e al riparo dalla polvere. In caso di inutilizzo prolungato consigliamo la conservazione nel cartone originale.

Le ricette contenute in questo libretto d'istruzioni sono state accuratamente valutate e verificate dagli autori e da UNOLD AG, ma non si fornisce alcuna garanzia in merito. È esclusa una responsabilità degli autori, di UNOLD AG e dei suoi incaricati per eventuali danni a persone, cose e patrimonio.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 98 09.10.2025 09:18:19

NORME DIE GARANZIA

Su questo apparecchio, UNOLD riconosce una garanzia di 24 mesi dalla data d'acquisto, o 12 mesi in caso di uso professionale, per i danni dimostrabilmente riconducibili a difetti di fabbrica e che si sono prodotti durante un uso conforme. All'interno del periodo di garanzia, a nostra discrezione possiamo ovviare ai difetti di materiali e fabbricazione mediante riparazione o sostituzione. Le nostre prestazioni inerenti alla garanzia si applicano esclusivamente agli apparecchi venduti in Germania e Austria. Per altri Paesi rivolgersi all'importatore competente. Gli apparecchi per i quali viene reclamata una riparazione devono essere inviati al nostro servizio clienti, correttamente imballati e corredati di una copia dello scontrino d'acquisto emesso con mezzi informatici sul quale risulti visibile la data d'acquisto. Sul nostro sito Internet https://unold.de/pages/rucksendungen potete stampare una bolla per la spedizione di ritorno (solo per le spedizioni da Germania e Austria). Sono esclusi dalla garanzia i danni causati da usura, manipolazione impropria e inosservanza delle istruzioni per la cura e la manutenzione. Il diritto alla garanzia decade in caso di esecuzione di riparazioni o interventi sull'apparecchio da parte di terzi. Questa garanzia del produttore non limita i vostri diritti legali o i vostri diritti nei confronti del venditore o rivenditore derivanti dal contratto di acquisto in conformità alle disposizioni del Codice Civile tedesco (BGB). Restano invariati i diritti legali che vi spettano in qualità di consumatori, in particolare i diritti relativi a garanzia e difettosità ai sensi dell'art. 437 e successivi del Codice Civile tedesco.
UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE



I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utilizzo. Una corretta manutenzione e riparazioni adeguate a cura dal nostro servizio clienti possono prolungare la durata di utilizzo del prodotto. Se un apparecchio è difettoso e non più riparabile, per il suo smaltimento si presti attenzione ai punti che seguono. Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. È obbligatorio smaltire i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), nonché le pile e gli accumulatori, separatamente dai rifiuti domestici. Queste apparecchiature sono riconoscibili dal simbolo del cassonetto barrato (simbolo RAEE). Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici. Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 99 09.10.2025 09:18:20

MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 68816

PRÓLOGO

Muchas gracias por elegir un producto de la empresa Unold. Lea cuidadosamente este manual de instrucciones. De este modo se familiarizará rápidamente con todas las funciones de su nuevo horno de pizza (denominado en lo sucesivo «aparato»).

Asegúrese de que todas las personas que utilicen, limpien o mantengan el aparato lean y tengan en cuenta el manual de instrucciones. Nunca entregue el aparato a otras personas sin el manual de instrucciones.

Si tiene alguna pregunta que no pueda responderse por completo con el manual de instrucciones, o si tiene problemas técnicos, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente o con su distribuidor especializado.

DATOS TÉCNICOS

Potencia:	1700 W, 220-240 V~, 50/60 Hz
Medidas:	aprox. 43,1 x 46,9 x 28 cm (An/Pr/Al)
Peso:	aprox. 10,6 kg
Longitud de cable:	aprox. 95 cm
Carcasa:	Acero inoxidable
Piedra para pizza:	Extraíble, de cordierita, aprox. 32 x 32 x 1,25 cm
Cámara de cocción:	aprox. 32 x 34 x 9 cm, con iluminación interior
Equipamiento:	Manejo seguro gracias a la puerta de doble acristalamiento con asa de tacto frío y carcasa de acero inoxidable con aislamiento térmico, piedra para pizza extraíble, programas automáticos y un programa personalizado (DIY), apto para pizzas con un diámetro de hasta 30 cm
Accesorios:	Piedra para pizza, recetario, manual de instrucciones
Accesorios opcionales:	Pala de pizza, art-no 6881620, disponible a través de nuestro servicio de atención al cliente
Reservado el derecho de modificaciones y errores en características de equipamiento, técnica, colores y diseño	

CE

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 100 09.10.2025 09:18:20

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS



Este símbolo advierte de posibles riesgos que pueden traer consigo lesiones personales o daños al aparato.



Este símbolo hace referencia a un eventual riesgo de quemaduras. Proceda siempre con especial cuidado.

PARA SU SEGURIDAD

Lea y conserve las siguientes instrucciones.
Indicaciones generales de seguridad/personas en el hogar

1. Este aparato puede ser usado por niños a partir de 8 años, así como por personas con una capacidad física, mental o sensorial reducida o carentes de experiencia y/o conocimientos siempre que estén supervisados o hayan sido correspondientemente instruidos en el manejo seguro de dicho aparato y comprendan los peligros que conlleva.
2. El aparato no es un juguete.
3. No está permitido que los niños lleven a cabo la limpieza ni el mantenimiento que corresponde al usuario a no ser que tengan más de 8 años y estén supervisados.
4. Guarde el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
5. El material de embalaje no es ningún juguete. ¡Existe peligro de asfixia! Por lo tanto, mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños.
6. El aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico o a fines de uso similares, como por ejemplo
   - cocinas tipo office en comercios, oficinas u otros lugares de trabajo,
   - en explotaciones agrícolas,
   - para el uso por parte de clientes en hoteles, moteles u otros establecimientos de alojamiento colectivo, en casas particulares o en casas vacacionales.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 101 09.10.2025 09:18:20

Manejo seguro con electricidad

7. Conecte el aparato solo a corriente alterna con una tensión de acuerdo a la placa de características.
8. Recomendamos poner en funcionamiento el aparato en un circuito eléctrico independiente. En caso de dudas, pida consejo a una persona experta.
9. Este aparato no se debe utilizar con un reloj programador externo ni con un sistema de mando a distancia.
10. No recomendamos el uso de un cable alargador. No obstante, si utiliza un cable alargador, este debe cumplir las normas de seguridad vigentes y nunca debe exceder la capacidad máxima de corriente especificada del cable.
11. No coloque láminas de metal dentro del aparato. ¡Peligro de descarga eléctrica!
12. Por razones de seguridad eléctrica, no sumerja nunca el aparato o el cable de alimentación en agua o en otros líquidos.
13. Por razones de seguridad eléctrica, no limpie el aparato en el lavavajillas.
14. Ni el interruptor ni el cable de alimentación deben entrar en contacto con agua u otros líquidos. Si a pesar de ello esto ocurriese alguna vez, todas las piezas deberán estar completamente secas antes de un nuevo uso.
15. No enrolle el cable alrededor del aparato y evite que se doble para impedir daños en el mismo.
16. Desenchufe el aparato tanto después de su uso como antes de la limpieza. No deje nunca el aparato sin vigilancia mientras esté enchufado.
17. Extraiga el cable de alimentación de la toma de corriente tirando solo del conector, no tire nunca directamente del cable.
18. No toque nunca el aparato o el cable de alimentación con las manos húmedas.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 102 09.10.2025 09:18:20

19. El aparato no está completamente apagado hasta que se desconecta de la fuente de corriente retirando el conector.

Manejo con la piedra para pizza

20. La piedra para pizza no se debe nunca sumergir en agua. Esto podría dañar la piedra.
21. No limpie nunca la piedra para pizza con detergente. El detergente puede penetrar en los poros de la piedra y pasar a los alimentos.
22. No limpie la piedra para pizza con objetos puntiagudos o con un limpiador de alta presión. De lo contrario, se podrían producir arañazos en los que pueden penetrar los restos de comida.
23. No trate nunca la piedra para pizza con desinfectantes. Debido a las altas temperaturas del horno, no es necesario desinfectar la piedra.

Colocación y manejo seguros del aparato

24. Por razones de seguridad, no coloque nunca el aparato sobre superficies calientes, sobre una bandeja metálica o sobre una base mojada.
25. El aparato no se debe montar en armarios ni ponerse en funcionamiento en nichos de muebles. ¡Peligro de incendio!
26. Asegúrese de que el aparato esté siempre accesible para poder desconectarlo rápidamente de la fuente de corriente en caso necesario.
27. Coloque el aparato de modo que haya un espacio lateral mínimo de 10 cm con respecto a otros objetos y una distancia mínima de 15 cm desde la parte superior.
28. Ni el aparato ni el cable de alimentación deben utilizarse cerca de llamas o depósitos con agua.
29. No coloque el aparato en habitaciones donde la temperatura pueda descender por debajo del punto de congelación.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 103 09.10.2025 09:18:20

30. Asimismo, no introduzca nunca cartón, plásticos, papel u otros materiales inflamables en la cámara de cocción.
31. Debido a las altas temperaturas del aparato, no utilice papel de horno ni láminas de horno reutilizables. Retire siempre todas las láminas o papeles, por ejemplo, de los alimentos congelados, aunque el fabricante indique que también pueden hornearse.
32. Use siempre el aparato sobre una superficie libre, plana y resistente al calor.
33. El aparato solo se debe utilizar para preparar pizza y productos de panadería planos similares.
34. No introduzca nunca alimentos demasiado grandes en la cámara de cocción. ¡Existe peligro de incendio!
35. Asegúrese de que el cable de alimentación no cuelgue sobre el borde de la superficie de trabajo, dado que esto puede provocar accidentes, p. ej., si los niños pequeños tiran de él.
36. El cable de alimentación debe estar colocado de forma que no se pueda tirar de él ni tropezar con él.
37. Utilice el horno de pizza solo en interiores.
38. El aparato no es apto para su funcionamiento en ningún tipo de vehículo.
39. Nunca tape el aparato durante el funcionamiento y no coloque ningún objeto por encima para evitar un sobrecalentamiento del mismo.
40. No coloque nunca papel de aluminio dentro de la cámara de cocción.
41. No ponga nunca utensilios de cocina, cucharas, etc. En la puerta abierta del aparato.
42. Durante el funcionamiento del aparato, no deje nunca la puerta abierta durante mucho tiempo para mantener el calor en el aparato y, de este modo, ahorrar energía.
43. Antes de la limpieza, desconecte al aparato, retire el enchufe de la toma de corriente y deje que se enfríe por completo.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 104 09.10.2025 09:18:20

44. Al abrir el aparato, puede salir vapor caliente. Proceda con la debida precaución.
45. Para evitar lesiones, no desplace el aparato mientras esté en funcionamiento.
46. Asegúrese de que todos los usuarios, especialmente, los niños, conozcan el peligro por salida de vapor. ¡Peligro de quemaduras!
47. La carcasa y, en especial, la superficie de cocción se calientan mucho. ¡Peligro de quemaduras! No toque estas superficies durante y después del funcionamiento.
48. Utilice agarraderas o guantes de cocina para abrir el aparato y toque solo el tirador de la puerta para evitar quemaduras.
49. Por razones de seguridad, el aparato se desconecta al cabo de cierto tiempo si no se realiza ningún ajuste.
50. Para evitar daños, no use el aparato con accesorios de otros fabricantes o marcas.
51. Revise periódicamente si el aparato, el enchufe y el cable de alimentación presentan desgaste o daños. En caso de daños en el cable de alimentación o en otras piezas, le rogamos que envíe el aparato o el cable de alimentación para su verificación y reparación a nuestro servicio de atención al cliente.
52. Las reparaciones inadecuadas pueden ocasionar peligros considerables para el usuario y tienen como consecuencia la exclusión de la garantía.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 105 09.10.2025 09:18:20



No abra nunca la carcasa del aparato. Existe peligro de descarga eléctrica.
¡El aparato y la piedra para pizza están muy calientes durante y después del funcionamiento! Evite tocar las superficies calientes del aparato. ¡Peligro de quemaduras!
Si se hornea a altas temperaturas, no deje el aparato sin vigilancia. ¡Peligro de incendio!
Mantenga a los niños alejados del aparato.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de montaje defectuoso, uso inapropiado o incorrecto o después de reparaciones realizadas por terceros no autorizados.

PIZZA NAPOLITANA

Una pizza perfecta empieza con la masa ideal. Por lo tanto, tenga en cuenta las siguientes indicaciones y pruebe distintas variaciones hasta que encuentre la receta de pizza perfecta para usted.

Consejo: Por supuesto, sus recetas anteriores también se pueden preparar en el horno de pizza. Únicamente tiene que comprobar qué ajuste de temperatura y tiempo es necesario.

La pizza napolitana, ahora reconocida como Patrimonio de la Humanidad, se considera la masa de pizza original y, en esta forma protegida, consta de solo 4 o 5 ingredientes: Harina, agua, sal, levadura y... tiempo. Se ha escrito mucho sobre la masa de pizza perfecta. A día de hoy, sigue habiendo opiniones divergentes sobre cuál es realmente la mejor receta. Por eso, a continuación, queremos presentarle una receta básica clásica y sencilla cuyo éxito está garantizado y que ya se acerca mucho a la pizza «perfecta». Antes de nada, aclaremos algunas cosas importantes:

La hidratación es la proporción de agua y harina. Por ejemplo, si utilizamos 1 kg de harina y añadimos 600 ml de agua, la masa tendrá una hidratación del 60 %. Cuanto mayor sea la proporción de agua en la masa, más blanda y aireada quedará. Sin embargo, si la masa está demasiado húmeda, es más difícil trabajarla. Por tanto, para simplificar, en esta receta básica trabajamos con una cantidad de agua del 60 % (es decir, 300 ml de agua por 500 g de harina). Ahora bien, con un poco de práctica, también puede intentarlo con un 65 % de hidratación.

Para que la masa pueda absorber un alto contenido de agua, necesitamos la harina adecuada. El tipo de harina 405 más común en Alemania tiene el grado de molienda adecuado, pero le faltan minerales, sobre todo proteínas. Para esta receta necesitamos un contenido proteínico de 12–13 g por 100 g de harina, que es lo que contienen la mayoría de las harinas para pizza de tipo 00 (Tipo 00). Las harinas para pizza de tipo 00 se pueden adquirir en la mayoría de las tiendas de alimentación bien surtidas, y con menos frecuencia en las tiendas de descuento.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 106 09.10.2025 09:18:20

A diferencia de otras recetas de masa de pizza rápida, la proporción de levadura en esta receta se mantiene intencionadamente muy baja. Aunque las pizzas elaboradas con masas rápidas están listas en muy poco tiempo, tienen un sabor muy fuerte a levadura. Además, las masas de pizza con mucha levadura resultan mucho más difíciles de digerir.

Ingredientes para 3 pizzas:
500 g de harina tipo 00, 300 g de agua helada (mejor pesarla que medirla), 0,5-1 g de levadura fresca (equivalente a una bolita de 8-10 mm de diámetro), 15 g de sal marina

Disuelva primero la sal en el agua. Añada la levadura y la harina y amáselo todo. Si desea amasar la masa con las manos, deberá hacerlo durante al menos 25-30 minutos. Esto es importante, dado que el amasado crea la estructura de gluten que hace que la masa sea elástica. Si no amasa el tiempo suficiente, puede romperse la masa de pizza más tarde.

Como alternativa al amasado a mano, también se puede amasar la masa a baja velocidad con un robot de cocina durante unos 10 minutos. Durante este proceso, sin embargo, se debe prestar atención a la temperatura de la masa y, si es necesario, medirla con un termómetro de punción. La temperatura no debe superar los 25 °C para que la levadura no haga efecto demasiado pronto. También se puede saber si la masa tiene la consistencia adecuada mediante la llamada «prueba de la ventana», en la que se estira lentamente una parte de la masa hasta que casi se puede ver a través de ella, pero la masa no se rompe.

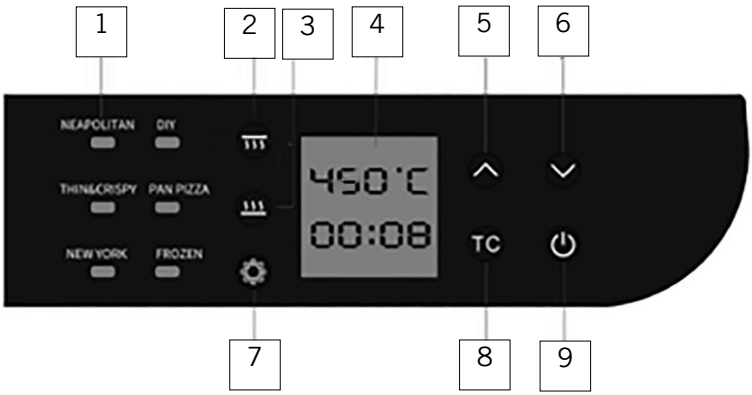
Una vez amasada la masa, se forma una bola compacta, se coloca en un bol y se cubre con una tapa o film transparente. Algunas recetas de masa napolitana dejan ahora reposar la masa en la nevera unas 24 horas antes de que comience el llamado «primer levado» a temperatura ambiente y solo entonces empieza a trabajar la levadura. Sin embargo, en nuestra receta básica para principiantes, empezamos directamente con el «primer levado» dejando que la masa suba durante 12–14 horas a temperatura ambiente. Tras el «primer levado» se divide la masa en 3 trozos del mismo tamaño, se estira con un rodillo y se coloca en un recipiente ligeramente más ancho y cubierto para el denominado «segundo levado». En este punto, se debe espolvorear la base con un poco de harina (o sémola) y no se deben colocar los trozos de masa demasiado juntos, ya que los trozos de masa subirán un poco. Después de unas 10–12 horas, nuestra masa de pizza napolitana estará lista para su posterior procesamiento.

Ahora podrá sacar los trozos de masa individualmente y darles forma. IMPORTANTE: No utilice un rodillo de cocina, dado que, de lo contrario, todo el aire que se ha formado durante 24 horas se expulsará de la masa. En su lugar, coloque el trozo de masa sobre una superficie de trabajo ligeramente enharinada y aplástelo lentamente con la punta de los dedos desde el interior hacia el

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 107 09.10.2025 09:18:20

exterior, pero deje el borde sin trabajar para que quede especialmente esponjoso y adquiera la forma típica. En el siguiente paso, coja la pizza con las manos y sepárela lentamente por todo el contorno con el dorso de las manos. Combinando los dos pasos, se obtiene gradualmente una forma uniforme con una base bastante fina y un borde ancho. Ahora, coloque la pizza con su forma definitiva sobre una pala de pizza ligeramente enharinada y cúbrala con ingredientes a su gusto. La pizza napolitana tradicional siempre se cubre primero con una fina capa de salsa de tomate, después con mozzarella escurrida y troceada (o mozzarella de búfala) y, como capa superior, con cualquier otro ingrediente. A continuación, hornee la pizza con los ingredientes en el horno de pizza precalentado a 450 °C durante unos 2 minutos. ¡Buon appetito!

EXPLICACIÓN DEL PANEL DE MANDO



1	**Programas** Pilotos de control de los programas
2	**Tecla «Calor superior»** Entradas para el elemento calefactor superior
3	**Tecla «Calor inferior»** Entradas para el elemento calefactor inferior
4	**Pantalla** Indica la temperatura y el tiempo de ejecución restante
5	**Tecla ▲** Aumentar el tiempo o la temperatura
6	**Tecla ▼** Reducir el tiempo o la temperatura

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 108 09.10.2025 09:18:20

7	**Tecla «Función»** Para seleccionar el programa deseado
8	**Tecla «TC»/temporizador** Inicia el tiempo de cocción recomendado para la pizza seleccionada. Una vez transcurrido este tiempo, se emite una señal acústica, pero el aparato no se apaga. También puede realizar el proceso de horneado sin temporizador.
9	**Tecla «Power»** Conectar o desconectar el aparato

ACCESORIOS PARA HORNEAR PIZZA

Molde para pizza

Para la pizza en sartén, utilice un molde para pizza resistente al calor de una tienda especializada (p. ej., molde para pizza Dr. Oetker Tradition Enamel). El molde puede tener un diámetro máximo de 28 cm y debe ser resistente al calor hasta 450 °C. Los moldes de acero inoxidable pueden decolorarse debido al calor. Esto no es un motivo de reclamación.

¡No cubra nunca el molde con una tapa, papel de aluminio u otros objetos durante el proceso de horneado!

Pala de pizza

Atención: Utilice siempre una pala de pizza para colocar la pizza en el aparato, ya que este está muy caliente.

En nuestro servicio de atención al cliente o en nuestra página web, podrá adquirir una pala de pizza adecuada para el aparato.

Además, en las tiendas especializadas se pueden adquirir diversas palas de pizza. Asegúrese de que el tamaño de la pala de pizza se ajusta al horno. Si la pala de pizza es demasiado grande, no podrá introducir la pizza en el horno.

Espolvoree siempre primero la pala de pizza con un poco de harina. No utilice demasiada harina; a temperaturas muy altas, la harina puede inflamarse.

Coloque la masa de pizza extendida sobre la pala enharinada. Cubra la pizza e introdúzcala en el horno. Si sacude ligeramente la pala, la pizza se deslizará más fácilmente.

¡La pala de pizza no debe permanecer en el horno durante el proceso de horneado!

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 109 09.10.2025 09:18:20

PROGRAMAS

Uso de los programas

Programa	Uso
Napolitana (pizza al estilo de horno de leña)	Preparación clásica, corteza aireada, calor alto (sin utilizar leña ni aditivos similares)
DIY (Programa personalizado)	Ajustar el programa según sus preferencias
Thin&Crispy (fina y crujiente)	Para masas muy finas, pizza de levadura en polvo
Pan Pizza (pizza en sartén)	Solo con molde (disponible en tiendas especializadas), masa esponjosa, muchos ingredientes, salsa hasta el borde, base crujiente
Nueva York (pizza al estilo neoyorquino)	Similar a la pizza en sartén, típica sensación esponjosa en boca, base fina
Frozen (congelada)	Para pizza congelada o pizza alsaciana congelada

Temperaturas y tiempos de los programas

	Preajustado			Preajustado	
Programa	Calor superior °C	Calor inferior °C	Ajustable respectivamente entre	Tiempo	Tiempo ajustable
Napolitana (pizza al estilo de horno de leña)	450 °C	450 °C	200–450 °C	2 min.	1–10 min.
DIY (programa personalizado)	400 °C	400 °C	80–450 °C	2 min.	1–60 min.
Thin&Crispy (fina y crujiente)	270 °C	300 °C	80–450 °C	6 min.	1–10 min.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 110 09.10.2025 09:18:21

	Preajustado			Preajustado	
Programa	**Calor superior °C**	**Calor inferior °C**	**Ajustable respectivamente entre**	**Tiempo**	**Tiempo ajustable**
Pan Pizza (pizza en sartén)	220 °C	340 °C	80–450 °C	12 min.	1–30 min.
Nueva York (pizza al estilo neoyorquino)	245 °C	270 °C	80–450 °C	8 min.	1–20 min.
Frozen (congelada)	245 °C	205 °C	80–450 °C	16 min.	1–20 min.

ANTES DEL PRIMER USO





Durante el primer uso puede salir algo de humo. Esto es normal y no es un motivo de reclamación.
¡El aparato y la piedra para pizza están muy calientes durante y después del funcionamiento! Evite tocar las superficies calientes del aparato. ¡Peligro de quemaduras!
La piedra para pizza no debe aceitarse. El aceite puede producir humos y olores no deseados, así como dañar la piedra para pizza.
Si se utilizan altas temperaturas, no deje el aparato sin vigilancia. ¡Peligro de incendio!
Mantenga a los niños alejados del aparato.

1. Retire todos los materiales de embalaje y, dado el caso, los seguros de transporte (pero no la placa de características) del aparato y de la piedra para pizza. Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños. ¡Peligro de asfixia! Deseche los materiales de embalaje de acuerdo con las disposiciones locales vigentes.
2. Dado el caso, el enchufe está protegido mediante una cubierta. Extraiga la cubierta. Asegúrese de desechar de inmediato la cubierta. En caso de ingestión, existe el peligro de asfixia, especialmente, para niños y animales.
3. Compruebe el aparato en busca de posibles daños. No utilice el aparato si presenta daños visibles; diríjase a nuestro servicio de atención al cliente.
4. Compruebe si están todos los accesorios especificados.
5. Limpie cuidadosamente la piedra para pizza con un paño húmedo sin detergente añadido para eliminar cualquier residuo de fabricación. A continuación, deje que la piedra se seque

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 111 09.10.2025 09:18:21

completamente. Atención: El detergente puede dañar la piedra. Observe todas las indicaciones del capítulo «Limpieza y cuidado». Introduce la piedra para pizza en el horno.

6. Limpie la carcasa con un paño húmedo y séquela con cuidado.
7. Antes del primer uso, se debe calentar el aparato vacío durante 20 minutos para eliminar cualquier residuo de producción. Asegúrese de que el recinto esté bien ventilado durante este tiempo.
8. Inserte el enchufe en una toma de corriente.
9. Se emite una breve señal acústica. Todos los pilotos de control se iluminan brevemente y, después, se apagan. La tecla «Power» parpadea.
10. Pulse una vez la tecla «Power».
11. El piloto de control para el programa «Napolitana» parpadea. En la pantalla se iluminan la temperatura «450 °C» y el tiempo «2:00». Se enciende la iluminación de la cámara de cocción.
12. Pulse de nuevo la tecla «Power».
13. La indicación de temperatura parpadea, pero el tiempo permanece igual. El aparato se calienta y se inicia el proceso de horneado, el ventilador del aparato se pone en marcha. Este proceso tarda unos 20 minutos.
14. Una vez finalizado el proceso, se emite una señal acústica de tres tonos.
15. Ahora, apague el aparato mediante la tecla «POWER» y deje que se enfríe.
16. El ventilador seguirá funcionando durante algún tiempo.
17. El aparato estará listo para el funcionamiento.

PRECALENTAR




¡El aparato y la piedra para pizza están muy calientes durante y después del funcionamiento! Evite tocar las superficies calientes del aparato. ¡Peligro de quemaduras!
Si se utilizan altas temperaturas, no deje el aparato sin vigilancia. ¡Peligro de incendio!
Mantenga a los niños alejados del aparato.

1. Los programas tienen una fase de precalentamiento.
2. Esto es especialmente importante si se hornea a temperaturas muy altas para obtener un perfecto resultado de horneado.
3. Durante la fase de precalentamiento, la piedra para pizza debe estar en el aparato.
4. Si el aparato aún está muy caliente por el proceso de horneado anterior, se saltará la fase de precalentamiento.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 112 09.10.2025 09:18:21

MANEJAR EL APARATO




¡El aparato y la piedra para pizza están muy calientes durante y después del funcionamiento! Evite tocar las superficies calientes del aparato. ¡Peligro de quemaduras!
Si se hornea a altas temperaturas, no deje el aparato sin vigilancia. ¡Peligro de incendio!
Mantenga a los niños alejados del aparato.
Debido a las altas temperaturas del aparato, no utilice papel de horno ni láminas de horno reutilizables. Retire siempre todas las láminas o papeles, por ejemplo, de los alimentos congelados, aunque el fabricante indique que también pueden hornearse.

Preparar el aparato

1. Indicación: Si ha encendido el aparato, pero no realiza ninguna entrada durante un periodo de tiempo prolongado, se activará el modo de espera después de cierto tiempo. Entonces, deberá volver a encender el aparato para poder realizar las entradas.
2. Prepare la masa de pizza deseada.
3. Enchufe el conector del horno de pizza en una toma de corriente.
4. Se emite una breve señal acústica. Todos los pilotos de control se iluminan brevemente y, después, se apagan. La tecla «Power» parpadea.
5. Pulse la tecla «Power».
6. El piloto de control para el programa «Napolitana» parpadea. En la pantalla se iluminan la temperatura «450 °C» y el tiempo «2:00». Se enciende la iluminación de la cámara de cocción.
7. Pulse la tecla «Función» hasta que se ilumine el piloto de control del programa deseado.
8. Puede modificar la temperatura del calor superior e inferior y el tiempo de funcionamiento del temporizador en los programas. Si desea adaptar estos ajustes, proceda como sigue:
9. Pulse una vez la tecla «Calor inferior» para ajustar la temperatura en incrementos de 5 grado con las teclas ▲ y ▼.
10. Pulse ahora una vez la tecla «Calor superior» para ajustar la temperatura en incrementos de 5 grado con las teclas ▲ y ▼.
11. Consejo: Cuando «450 °C» parpadee, pulse ▲ para pasar inmediatamente a 80 °C e introducir temperaturas en el rango inferior. Pulsando ▼, la entrada de temperatura de 450 °C comienza a bajar.
12. Si es necesario modificar el tiempo preajustado del temporizador, pulse la tecla «Calor inferior» hasta que la pantalla parpadee en «TC». Ajuste este tiempo con las teclas▲ y ▼y, en caso

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 113 09.10.2025 09:18:21

necesario, pulse la tecla «Calor superior» para modificar también aquí el tiempo como se describe.

13. Atención: En función del programa, se pueden ajustar la temperatura y el tiempo de funcionamiento solo en determinados rangos, tal y como se describe en la tabla de la página 107. C
14. onsejo: Con el programa personalizado, podrá configurar ambos parámetros como desee.
15. Pulse la tecla «Power». El aparato comenzará a precalentarse.
16. Mientras tanto, prepare la pizza a su gusto con los ingredientes que desee.
17. Una vez finalizada la fase de precalentamiento, se emite una señal acústica de tres tonos.
18. Debido al diseño compacto del aparato, es posible que salga algo de humo por la puerta del aparato, posiblemente sólo por un lado. Esto impide que salga todo el humo al abrir la puerta.

Hornear la pizza

19. Abra la puerta del aparato y utilice una pala de pizza para colocar la pizza con los ingredientes sobre la piedra para pizza. Atención: ¡El aparato y la piedra para pizza están muy calientes!
20. Cierre la puerta del aparato.
21. En caso necesario, pulse ahora la tecla «TC» para que se conecte el temporizador.
22. Indicación: Una vez iniciado el tiempo de funcionamiento del temporizador, ya no se podrá modificar hasta que haya transcurrido dicho tiempo. Del mismo modo, una vez iniciado un programa, no puede modificarse. En este caso, debe interrumpir el programa con la tecla «Power». Después, no se guardarán los valores preajustados, como p. ej. la temperatura.
23. Compruebe la pizza de vez en cuando durante el horneado para asegurarse de que se está horneando uniformemente y de que alcanza la consistencia deseada. Según la temperatura, la pizza puede estar lista muy rápidamente. Dependiendo de la temperatura, la pizza puede estar lista muy rápidamente. El tiempo exacto de horneado varía en función del tipo de masa y de la cantidad y el grosor de los ingredientes de la pizza. Las pizzas con ingredientes finos pueden estar listas en solo dos minutos, mientras que las pizzas más gruesas pueden tardar un poco más.
24. Si ha seleccionado el tiempo de funcionamiento mediante el temporizador, se emite una señal acústica de cinco tonos una vez transcurrido este tiempo. **Atención: Una vez transcurrido el tiempo ajustado, se emite una señal acústica, pero el proceso de horneado continúa.**
25. Cuando la pizza esté lista, abra la puerta del aparato.
26. Retire con cuidado la pizza con una pala de pizza. Al hacerlo, tenga en cuenta que tanto el aparato como la pizza están muy calientes.
27. Cierre de nuevo la puerta del aparato.
28. Deje que la pizza se enfríe brevemente antes de servirla y disfrutarla.
29. Ahora prepare más pizzas si lo desea.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 114 09.10.2025 09:18:21

30. Cuando haya terminado con la preparación, desconecte el aparato mediante la tecla «Power».
31. Después de dos horas de calentamiento, el aparato pasa al modo de espera por razones de seguridad. A continuación, deberá pulsar el botón „Encendido“ y volver a seleccionar el programa deseado si desea continuar horneando pizza.
32. El ventilador seguirá funcionando durante algún tiempo para enfriar el aparato. En caso necesario, abra la puerta del horno para acelerar este proceso.
33. Tenga en cuenta que los termómetros de infrarrojos a menudo no pueden medir con precisión las altas temperaturas del horno de pizza. Si no está seguro, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente para obtener más información sobre el control de la temperatura.
34. Espere 3 o 4 minutos entre cada proceso de horneado si va a preparar varias pizzas seguidas. Esta es la mejor forma de conseguir el calor necesario.
35. Retire el enchufe de la toma de corriente. Solo entonces estará completamente apagado el aparato.
36. Deje enfriar el aparato.

LIMPIEZA Y CUIDADO



Después del uso y antes de la limpieza, se debe desconectar el aparato y retirar el enchufe de la toma de corriente.
Deje enfriar el aparato y la piedra para pizza completamente.
No utilice nunca esponjas abrasivas que contengan metal para limpiar el aparato. Existe peligro de descarga eléctrica.
El aparato no debe ser sumergido en agua o en otro líquido.

1. Deje que la piedra para pizza se enfríe completamente en el horno antes de limpiarla. De este modo, se evitan las variaciones de temperatura que pueden dañar la piedra.
2. Elimine los restos de comida quemada con una espátula de madera o una rasqueta de vitrocerámica. Proceda con cuidado y no rasque. Los arañazos en la piedra pueden hacer que los restos de comida se quemen profundamente en la piedra durante el siguiente horneado.
3. Después, limpie la piedra para pizza con cuidado con un paño húmedo bajo agua corriente. Utilice agua tibia para evitar variaciones de temperatura también en este caso. No utilice nunca detergente ni otros productos de limpieza y no limpie nunca la piedra para pizza en el lavavajillas ni con un limpiador de alta presión.
4. **La piedra para pizza está hecha de un material natural que puede decolorarse a pesar de la limpieza periódica. Esto no influye en el funcionamiento del aparato y no es motivo de reclamación.**
5. Tenga en cuenta que, después de un breve tiempo, se puede formar una pátina, es decir, una capa, en la cámara de cocción. Esta pátina no influye en el funcionamiento del aparato y, por lo tanto, no es motivo de reclamación.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 115 09.10.2025 09:18:21

6. Limpie el aparato por dentro y por fuera con un paño húmedo y un poco de detergente y repase con un paño humedecido con agua limpia. Asegúrese de que no pueda penetrar agua en el aparato. A continuación, seque minuciosamente el aparato.
7. Indicación: Ocasionalmente, puede formarse algo de condensación detrás del cristal de la puerta. Esto es así por razones técnicas y no es un motivo de reclamación. Normalmente, esta agua se evapora después de otros procesos de horneado a alta temperatura.
8. Una limpieza periódica prolonga considerablemente la vida útil del aparato.
9. Guarde el aparato en un lugar seco y protegido contra el polvo. En caso de no utilizarlo durante un tiempo prolongado, recomendamos guardarlo en la caja original.

INDICACIONES DE ERROR EN LA PANTALLA

Indicación de errores y códigos de error	Causa del error
No hay visualización ni código en el panel de control	La unidad no está conectada a la fuente de alimentación. Placa de circuito dañada - póngase en contacto con el servicio de atención al cliente. Fusible de protección contra sobrecalentamiento desconectado - deje que el aparato se enfríe.
La pantalla está activa, pero el aparato no se calienta.	Elemento calefactor superior o inferior dañado. Componentes de relé dañados en la placa de circuitos. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
E1	Sensor de temperatura superior interrumpido. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
E2	Sensor de temperatura inferior interrumpido Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
E3	No se detecta la temperatura interior. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
E4	No se detecta la temperatura interior. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
E5	Una línea de comunicación de la electrónica está defectuosa. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 116 09.10.2025 09:18:21

CONDICIONES DE GARANTIA

Concedemos una garantía de 24 meses, 12 meses en el caso de uso comercial, a partir de la fecha de compra de este aparato de la marca UNOLD, para aquellos daños que se demuestren debidos a defectos de fábrica con un uso conforme a lo previsto. Dentro del período de garantía, subsanaremos los defectos de material y de fabricación mediante la reparación o el cambio a nuestra discreción. Nuestros servicios de garantía se aplican exclusivamente a los dispositivos vendidos en Alemania y Austria. Para otros países, póngase en contacto con el importador responsable. Por favor, envíe bien embaladas las unidades para las que se reclama la eliminación de un defecto junto con una copia de la factura de compra (la factura debe ser impresa, no manual) en la que debe figurar la fecha de compra, así como una descripción del defecto, a nuestro servicio de atención al cliente. Puede imprimir una hoja de devolución en nuestro sitio web https://unold.de/pages/rucksendungen (solo para envíos de Alemania y Austria). Quedan excluidos de la garantía los daños debidos al desgaste, la manipulación incorrecta y el incumplimiento de las instrucciones de mantenimiento y cuidado. La garantía queda anulada si la unidad es reparada o manipulada por terceros. Esta garantía del fabricante no limita sus derechos legales ni sus reclamaciones contra el vendedor o distribuidor derivadas del contrato de compraventa de conformidad con las disposiciones del Código Civil alemán (BGB). Sus derechos legales como consumidor, en concreto sus derechos de garantía y las reclamaciones legales por defectos según §§ 437 y siguientes del BGB, no se verán afectados.

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

DISPOSICIÓN/PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



Nuestros aparatos se fabrican con un alto nivel de calidad por un largo período de uso. El mantenimiento regular y las reparaciones de tipo técnico a través de nuestro servicio al cliente pueden prolongar la duración del aparato. Cuando un aparato está defectuoso y ya no puede repararse, por favor considere en la disposición final los siguientes puntos: Este producto no puede ser eliminado junto a la basura domiciliaria. Existe la obligación legal de eliminar los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), así como las pilas y acumuladores, por separado de la basura doméstica. Puede reconocer estos residuos por el símbolo del cubo de basura tachado (símbolo RAEE). Usted debe entregar este producto a un lugar oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos. Mediante la clasificación por separado y el reciclaje de productos residuales, Usted contribuye a proteger los recursos naturales y asegura que el producto sea eliminado de forma salubre y acorde con el medio ambiente.

Las recetas del presente manual de instrucciones han sido cuidadosamente seleccionadas y probadas tanto por sus autores como por UNOLD AG quienes, no obstante, no asumen garantía alguna. Queda explícitamente excluida cualquier responsabilidad de los autores y UNOLD AG o sus delegados por daños personales, materiales y patrimoniales.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 117 09.10.2025 09:18:21

INSTRUKCJA OBSŁUGI MODELU 68816

PRZEDMOWA

Dziękujemy serdecznie za zakup produktu firmy Unold. Prosimy o uważne zapoznanie się z instrukcją obsługi. Pomoże to Państwu szybko zapoznać się ze wszystkimi funkcjami nowo zakupionego pieca do pizzy (w dalszej części tekstu nazywanej „urządzeniem").

Proszę dopilnować, aby każdy, kto będzie korzystać z urządzenia, zajmować się jego czyszczeniem lub konserwacją, zapoznał się z instrukcją i się do niej stosował. W żadnym wypadku nie należy przekazywać urządzenia innej osobie bez dołączonej instrukcji obsługi.

Z pytaniami, na które nie uda się znaleźć wyczerpującej odpowiedzi w instrukcji obsługi, lub z problemami technicznymi proszę zwracać się do naszego serwisu klienta lub do swojego sprzedawcy.

DANE TECHNICZNE

Moc:	1 700 W, 220–240 V~, 50/60 Hz
Wymiary:	ok. 43,1 x 46,9 x 28 cm (szer./gł./wys.)
Ciężar:	ok. 10,6 kg
Długość kabla:	ok. 95 cm
Obudowa:	stal szlachetna nierdzewna
Kamień do pizzy:	wyjmowany, kordierytowy, ok. 32 x 32 x 1,25 cm
Komora pieczenia:	ok. 32 x 34 x 9 cm, z oświetleniem wnętrza
Wyposażenie:	gwarantujące bezpieczną obsługę podwójnie oszklone drzwiczki z uchwytem typu cool touch oraz izolowaną termicznie obudową ze stali nierdzewnej, wyjmowany kamień do pizzy, programy automatyczne i jeden program własny (DIY), do pieczenia pizzy o maks. średnicy 30 cm
Akcesoria:	kamień do pizzy, książka z przepisami, instrukcja obsługi
Wyposażenie opcjonalne:	Łopatka do pizzy 6881620, dostępna w naszym dziale obsługi klienta
Zastrzegamy sobie prawo do błędów i zmian w wyposażeniu, zastosowanej technice, kolorystyce i wzornictwie	

CE

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 118 09.10.2025 09:18:21

OBJAŚNIENIE SYMBOLI



Symbol ten oznacza ewentualne niebezpieczeństwa, które mogą prowadzić do obrażeń lub uszkodzenia urządzenia.



Symbol ten wskazuje na ewentualne niebezpieczeństwo poparzenia. Zawsze postępować tutaj ze szczególną ostrożnością.

DLA WŁASNEGO BEZPIECZEŃSTWA

Prosimy o uważne zapoznanie się z poniższymi wskazówkami i zachowanie instrukcji do wykorzystania w przyszłości.

Ogólne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa/domownicy

1. Prezentowane urządzenie może być używane przez dzieci, które ukończyły 8 lat oraz przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub psychicznej albo dysponujące niewielkim bagażem doświadczenia i/lub wiedzą, o ile będą pozostawać pod nadzorem albo zostaną poinstruowane, jak bezpiecznie korzystać z urządzenie i pojmą, jakiego rodzaju niebezpieczeństwa są z tym związane.
2. Urządzenie nie może służyć dzieciom do zabawy.
3. Zabronione jest czyszczenie i przeprowadzanie rutynowej konserwacji urządzenia przez dzieci, chyba że ukończyły już 8 lat i pozostają pod nadzorem.
4. Urządzenie i kabel należy przechowywać poza zasięgiem dzieci poniżej 8. roku życia.
5. Materiał opakowania nie służy do zabawy – istnieje ryzyko uduszenia! Dlatego materiał opakowania nie może dostać się w ręce dzieci.
6. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytkowania w gospodarstwach domowych lub w podobnych miejscach, jak np.
   - aneksy kuchenne w sklepach, biurach lub innych miejscach pracy,
   - w gospodarstwach rolnych,

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 119 09.10.2025 09:18:21

- do użytkowania przez gości w hotelach, motelach lub innego rodzaju obiektach noclegowych, w pensjonatach prywatnych lub domach wakacyjnych.

Bezpieczne korzystanie z energii elektrycznej

7. Urządzenie można podłączać wyłącznie do źródła prądu zmiennego o napięciu wskazanym na tabliczce znamionowej.
8. Zalecane jest zastosowanie osobnego obwodu elektrycznego do zasilania urządzenia. W razie wątpliwości należy zapytać o radę wykwalifikowanego specjalistę.
9. Zabrania się eksploatacji tego urządzenia z wykorzystaniem zewnętrznego zegara sterującego lub układu zdalnego sterowania.
10. Odradzamy używania przedłużacza. Jeśli jednak zdecydują się Państwo na użycie przedłużacza, musi on być zgodny z obowiązującymi normami bezpieczeństwa i pod żadnym pozorem nie wolno przekraczać określonej maksymalnej obciążalności prądowej przewodu.
11. Nie wkładać do urządzenia metalowych folii, bo grozi to porażeniem prądem!
12. Ze względów bezpieczeństwa elektrycznego pod żadnym pozorem nie wolno nie zanurzaj urządzenia ani przewodu zasilającego w wodzie lub innych płynach.
13. Ze względów bezpieczeństwa elektrycznego nie należy myć urządzenia w zmywarce.
14. Przełączniki i przewód zasilający nie mogą stykać się z wodą ani innymi płynami. Gdyby jednak do tego doszło, przed ponownym użyciem wszystkie części muszą być całkowicie suche.
15. Nie zawijać przewodu zasilającego wokół urządzenia i unikać jego zaginania. Grozi to uszkodzeniem przewodu.
16. Po użyciu oraz przed przystąpieniem do czyszczenia wypinać wtyczkę sieciową z gniazdka. W żadnym

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 120 09.10.2025 09:18:21

wypadku nie pozostawiać bez nadzoru urządzenia z wtyczką sieciową wpiętą do gniazdka.
17. Kabel wolno wyciągać z gniazdka tylko za wtyczkę, nigdy za sam kabel.
18. Pod żadnym pozorem nie dotykać urządzenia ani przewodu zasilającego mokrymi rękami.
19. Urządzenie zostaje całkowicie wyłączone dopiero po odłączeniu od sieci poprzez wyciągnięcie wtyczki.

Obchodzenie się z kamieniem do pizzy

20. Kamienia do pizzy w żadnym wypadku nie wolno zanurzać w wodzie. Grozi to uszkodzeniem kamienia.
21. Nigdy nie czyścić kamienia do pizzy płynem do zmywania naczyń. Płyn do zmywania naczyń może przeniknąć przez pory kamienia i przedostać się później na żywność.
22. Nie czyścić kamienia do pizzy ostrymi narzędziami ani myjką wysokociśnieniową. Może to spowodować zadrapania na powierzchni, w które mogłyby potem wnikać resztki potraw.
23. Nie używać do kamienia do pizzy środków dezynfekcyjnych. Dezynfekcja kamienia nie jest potrzebna ze względu na wysokie temperatury panujące w piecu.

Bezpieczne ustawienie i obsługa urządzenia

24. Ze względów bezpieczeństwa pod żadnym pozorem nie wolno stawiać urządzenia na gorących powierzchniach, na płytach metalowych ani na mokrym podłożu.
25. Ze względu na niebezpieczeństwo pożaru urządzenia nie wolno montować w szafach ani też eksploatować we wnękach mebli!
26. Do urządzenia musi być zawsze zapewniony swobodny dostęp, aby w razie potrzeby móc szybko odłączyć je od sieci.
27. Urządzenie należy ustawić tak, aby zostawić z boku co najmniej 10 cm odstępu od innych przedmiotów i co najmniej 15 cm nad nim.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 121 09.10.2025 09:18:21

28. Zabrania się eksploatowania urządzenia i przewodu zasilającego blisko palącego się ognia lub naczyń z wodą.
29. W żadnym wypadku nie ustawiać urządzenia w pomieszczeniach, w których temperatura może spaść poniżej zera.
30. Podobnie nigdy nie należy umieszczać w komorze pieczenia kartonu, plastiku, papieru ani innych łatwopalnych materiałów.
31. Ze względu na wysokie temperatury panujące w urządzeniu nie należy używać papieru do pieczenia ani permanentnej folii do pieczenia. Zawsze należy usuwać folię i papier np. z mrożonek, nawet jeśli według producenta nadają się do pieczenia.
32. Z urządzenia powinno się korzystać wyłącznie na wolnej, równej i żaroodpornej powierzchni.
33. Urządzenie może być wykorzystywane jedynie do przyrządzania pizzy i tym podobnych wypieków o płaskim kształcie.
34. W żadnym wypadku nie wolno wkładać do komory pieczenia za dużych potraw do komory pieczenia, bo grozi to wybuchem pożaru.
35. Przewód zasilający nie może zwisać poza krawędź powierzchni roboczej, bo może to prowadzić do wypadków, np. gdy za przewód pociągnie dziecko.
36. Przewód zasilający należy ułożyć w taki sposób, aby nie można go było pociągnąć ani się o niego potknąć.
37. Z pieca do pizzy należy korzystać wyłącznie w zamkniętych pomieszczeniach.
38. Urządzenie nie nadaje się do eksploatacji w pojazdach jakiegokolwiek rodzaju.
39. Pod żadnym pozorem nie przykrywać pracującego urządzenia i niczego na nim nie kłaść, aby nie doprowadzić do jego przegrzania.
40. W żadnym wypadku nie wkładać folii aluminiowej do komory pieczenia urządzenia.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 122 09.10.2025 09:18:21

41. Nigdy nie kłaść przyborów kuchennych, łyżek itp. na otwartych drzwiczkach urządzenia.
42. Nigdy nie zostawiać drzwiczek urządzenia otwartych przez dłuższy czas podczas pracy, aby utrzymać ciepło wewnątrz urządzenia i w ten sposób zaoszczędzić energię.
43. Przed przystąpieniem do czyszczenia należy wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę z gniazdka i zaczekać na całkowite ostygnięcie urządzenia.
44. Z otwieranego urządzenia może wydostawać się gorąca para. Należy postępować z należytą ostrożnością.
45. Nie przesuwać urządzenia, dopóki pracuje, aby uniknąć obrażeń.
46. Wszyscy użytkownicy urządzenia, a zwłaszcza dzieci, muszą być świadomi niebezpieczeństwa poparzenia związanego z wydostającą się parą!
47. Obudowa, a zwłaszcza powierzchnia do pieczenia bardzo mocno się nagrzewają – niebezpieczeństwo poparzenia! Nie dotykać tych powierzchni ani w trakcie pracy ani po jej zakończeniu.
48. Aby uniknąć oparzeń, do otwierania urządzenia należy używać uchwytów do garnków lub rękawic kuchennych i dotykać jedynie uchwytu drzwi, .
49. Ze względów bezpieczeństwa urządzenie wyłącza się po pewnym czasie, o ile nie zostaną wprowadzone żadne ustawienia.
50. Aby uniknąć uszkodzeń, urządzenia nie wolno używać z akcesoriami innych producentów lub marek.
51. Urządzenie, wtyczka i przewód zasilający wymagają systematycznych kontroli pod kątem zużycia lub uszkodzeń. W razie uszkodzenia kabla zasilającego lub innych części prosimy o odesłanie urządzenia lub przewodu zasilającego celem sprawdzenia i naprawy do naszego serwisu klienta.
52. Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy mogą spowodować poważne zagrożenie dla użytkownika i skutkują wykluczeniem roszczeń z tytułu gwarancji.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 123 09.10.2025 09:18:22



W żadnym wypadku nie otwierać obudowy urządzenia. Istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem.



Urządzenie i kamień do pizzy w trakcie pracy i bezpośrednio po jej zakończeniu są bardzo gorące! Należy unikać wszelkiego kontaktu z gorącymi powierzchniami urządzenia ze względu na niebezpieczeństwo oparzenia.

Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pieczenia w wysokich temperaturach ze względu na niebezpieczeństwo pożaru!

Nie dopuszczać dzieci w pobliże urządzenia!

Producent nie przejmuje odpowiedzialności za nieodpowiednie bądź wadliwe użytkowanie lub po przeprowadzonych naprawach przez nieautoryzowane zakłady bądź niekompetentne osoby.

PIZZA NEAPOLITAŃSKA

Zaczątkiem perfekcyjnej pizzy jest idealne ciasto. Dlatego zachęcamy do stosowania się do poniższych wskazówek i wypróbowania różnych wariantów w poszukiwaniu własnego przepisu na perfekcyjną pizzę. Wskazówka: W piecu można oczywiście przyrządzać pizzę według dotychczas stosowanych przepisów. Należy jedynie znaleźć metodą prób właściwe ustawienie temperatury i czasu.

Pizza Napoletana - obecnie wpisana na Listę Światowego Dziedzictwa UNESCO, jest uważana za oryginał wśród ciast do pizzy i w tej chronionej formie składa się tylko z 4 lub 5 składników: mąki, wody, soli, drożdży i .... czasu. O idealnym cieście na pizzę napisano już wiele rozpraw, a opinie co do tego, który przepis jest najlepszy, wciąż są podzielone. Dlatego poniżej chcielibyśmy przedstawić klasyczny i prosty podstawowy przepis, który gwarantuje sukces, a jednocześnie jest bardzo bliski „idealnej" pizzy. Najpierw omówmy kilka ważnych rzeczy:

stosunek ilości wody do mąki nazywamy hydracją. Jeżeli np. użyjemy 1 kg mąki i dodamy do niej 600 ml wody, hydracja ciasta będzie wynosić 60%. Im wyższa zawartość wody w cieście, tym ciasto robi się bardziej miękkie i przewiewne. Z drugiej strony zbyt wilgotne ciasto jest trudniejsze do przetworzenia. Dlatego, aby nie utrudniać zadania, w tym podstawowym przepisie zaczynamy od hydracji na poziomie 60% (czyli 300 ml wody na 500 g mąki). Mając już trochę wprawy, można pokusić o próbę z hydracją 65%.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 124 09.10.2025 09:18:22

Do tego, aby ciasto mogło wchłonąć dużą ilość wody, potrzebna jest jeszcze właściwa mąka. Najbardziej rozpowszechniona w Niemczech mąka typu 405 ma wprawdzie odpowiedni stopień rozdrobnienia, ale brakuje w niej składników mineralnych, zwłaszcza białka. Do tego przepisu potrzebujemy 12-13 g białka na 100 g mąki. Taką ilość zawiera większość mąk do pizzy typu 00 (Tipo 00). Mąka do pizzy typu 00 jest dostępna w większości dobrze zaopatrzonych sklepów spożywczych, rzadziej można ją spotkać w dyskontach.

W przeciwieństwie do niektórych przepisów na szybkie ciasto na pizzę, zawartość drożdży w tym przepisie jest celowo utrzymywana na bardzo niskim poziomie. Proces przygotowania pizzy z szybkiego ciasta trwa rzeczywiście bardzo krótko, jednak w takich pizzach bardzo mocno wyczuwalny jest smak drożdży. Na dodatek ciasta na pizzę z dużą ilością drożdży są znacznie trudniejsze do strawienia.

Składniki na 3 pizze:
500 g mąki typu 00, 300 g lodowatej wody (odważyć zamiast odmierzyć), 0,5-1 g świeżych drożdży (odpowiada to małej kuleczce o średnicy 8-10 mm), 15 g soli morskiej

Najpierw rozpuścić sól w wodzie. Dodać drożdże, mąkę i wszystko zagnieść. Wybierając ręczną metodę zagniatania ciasto, należy poświęcić na tę czynność co najmniej 25–30 minut. Jest to ważne, ponieważ w trakcie ugniatania tworzy się struktura glutenu, dzięki czemu ciasto staje się elastyczne. Zagniatane niewystarczająco długo ciasto na pizzę może się później rozerwać.

Ciasto można również wyrabiać na niskim poziomie w robocie kuchennym przez około 10 minut. Wybierając taką metodę, trzeba jednak pilnować temperatury ciasta, mierząc ją termometrem wtykowym. Temperatura powinna wynosić maksymalnie 25°C, aby drożdże nie zaczęły pracować zbyt wcześnie. Właściwą konsystencję ciasta można również rozpoznać po tzw. „teście okna". Polega on na powolnym rozrywaniu kawałka ciasta. Rozciągane ciasto może stać się niemal przezroczyste, ale nie ma prawa się przerwać.

Po wyrobieniu ciasto formuje się w zwartą kulę, wkłada do miski i przykrywa pokrywką lub folią spożywczą. Niektóre przepisy na ciasto neapolitańskie przewidują pozostawienie go w lodówce na ok. 24 godziny, zanim rozpocznie się fermentacja wstępna w temperaturze pokojowej i zaczną pracować drożdże. Jednak w naszym podstawowym przepisie dla początkujących zaczynamy od razu od fermentacji wstępnej i pozostawiamy ciasto do wyrośnięcia w temperaturze pokojowej na 12–14 godzin. Po zakończeniu fermentacji wstępnej ciasto dzieli się na 3 równe części, wałkuje na okrągły kształt i umieszcza w nieco szerszym, przykrytym pojemniku na czas fermentacji końcowej. W tym przypadku spód należy posypać mąką (lub semolą), a kęsów ciasta nie należy układać zbyt blisko siebie, bo przecież obwód kęsów nieco wzrośnie. Po około 10–12 godzinach nasze ciasto na pizzę neapolitańską jest gotowe do dalszej obróbki.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 125 09.10.2025 09:18:22

Można teraz pojedynczo powyjmować kęsy ciasta i umieścić je w formie. WAŻNE: Proszę pod żadnym pozorem nie używać wałka do ciasta, w przeciwnym razie całe powietrze, które uformowało się w ciągu 24 godzin, zostanie z powrotem wyparte z ciasta. Zamiast tego lepiej umieścić kęs ciasta na lekko posypanej mąką powierzchni roboczej i powoli rozpłaszczyć go opuszkami palców, kierując się od środka na zewnątrz, ale pozostawiając krawędź nieobrobioną, aby nadal był bardzo puszysta i uzyskała typowy kształt. W następnym kroku bierze się pizzę w dłonie i powoli rozciąga ją grzbietami dłoni w kształt koła. W efekcie połączenia tych dwóch kroków stopniowo uzyskuje się równy kształt z dostatecznie cienkim spodem i szerokim brzegiem. Teraz trzeba umieścić gotową pizzę na lekko posypanej mąką łopatce do pizzy i udekorować dodatkami według uznania. Tradycyjna pizza neapolitańska jest zawsze pokryta cienką warstwą sosu pomidorowego oraz odsączoną i rozdrobnioną mozzarellą (lub mozzarellą bawolą). Warstwa wierzchnia składa się z dowolnie dobieranych składników. Następnie piecze się udekorowaną pizzę przez około 2 minuty w piecu do pizzy rozgrzanym do 450°C. Buon Appetito!



OBJAŚNIENIE PANELU STEROWANIA



68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 126 09.10.2025 09:18:23

1	**Programy** Kontrolki programów
2	**Przycisk „Temperatura na górze”** Programowanie górnego elementu grzewczego
3	**Przycisk „Temperatura na dole”** Programowanie dolnego elementu grzewczego
4	**Wyświetlacz** Wskazuje temperaturę i pozostały czas
5	**Przycisk ▲** Wydłużanie czasu lub podwyższanie temperatury
6	**Przycisk ▼** Skracanie czasu lub obniżanie temperatury
7	**Przycisk „Funkcja”** Do wyboru żądanego programu
8	**Przycisk „TC” / Timer** Rozpoczyna czas pieczenia zalecany dla wybranej pizzy. Po upływie tego czasu rozlega się sygnał dźwiękowy, ale urządzenie się nie wyłącza. Proces pieczenia można też przeprowadzić bez używania timera.
9	**Przycisk „Power”** Włączanie lub wyłączanie urządzenia

AKCESORIA DO PIECZENIA PIZZY

Forma do pieczenia pizzy

Do przyrządzania pizzy z patelni należy użyć żaroodpornego naczynia do pieczenia pizzy dostępnego w specjalistycznym sklepie (np. Dr Oetker Pizzablech Emaille Tradition). Forma musi być odporna na temperaturę do 450 °C. Średnica formy może wynosić maksymalnie 28 cm. Formy wykonane ze stali nierdzewnej mogą się odbarwiać pod działaniem wysokich temperatur. Nie jest to powód do reklamacji.

Podczas pieczenia nigdy nie przykrywać formy do pieczenia pokrywką, folią ani innymi przedmiotami!

Łopatka do pizzy

Uwaga: Do wkładania pizzy do środka rozgrzanego urządzenia należy zawsze używać specjalnej łopatki do pizzy!

Dopasowaną do urządzenia łopatkę do pizzy można zakupić w naszym dziale obsługi klienta albo na naszej stronie internetowej.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 127 09.10.2025 09:18:23

Oprócz tego rozmaite łopatki do pizzy są dostępne w handlu. Należy jednak pamiętać, że łopatka musi być dopasowana rozmiarem do pieca. Przy użyciu zbyt dużej łopatki nie uda się wsunąć pizzy w głąb pieca.

Łopatkę do pizzy należy najpierw posypać odrobiną mąki. Mąki nie może być zbyt dużo, bo mogłaby ulec zapłonowi w bardzo wysokich temperaturach.

Ułożyć rozwałkowane ciasto do pizzy na posypanej mąką łopatce. Udekorować pizzę, a potem wsunąć do pieca. Lekkie potrząsanie łopatką ułatwia zsuwanie się pizzy.

Łopatka do pizzy nie może pozostawać w piecu w trakcie pieczenia.

PROGRAMY

Zastosowanie programów

Program	Zastosowanie
Neapolitan (pizza jak z pieca opalanego drewnem)	Klasyczny sposób przyrządzania, przewiewny wierzch, wysoka temperatura (bez użycia drewna lub drewnopodobnych dodatków)
DIY (własny program)	Ustawianie programu według własnego uznania
Thin&Crispy (cienka i chrupiąca)	Do bardzo cienko rozwałkowanego ciasta, pizza na proszku do pieczenia
Pan Pizza (pizza z patelni)	Tylko z formie do pieczenia (dostępnej w sprzedaży), puszyste ciasto, dużo dodatków, sos aż po brzegi, chrupiący spód
New-York (pizza w stylu nowojorskim)	Podobna do pizzy z patelni, typowo ciągnąca się w ustach, cienki spód
Frozen (mrożona)	Do mrożonej pizzy i mrożonych podpłomyków

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 128 09.10.2025 09:18:24

Temperatury i czasy w poszczególnych programach

	Ustawienie fabryczne			Ustawienie fabryczne	
Program	**Temperatura na górze °C**	**Temperatura na dole °C**	**Możliwość wyboru ustawienia**	**Czas**	**Czas regulowany**
Neapolitan (pizza jak z pieca opalanego drewnem)	450 °C	450 °C	200–450 °C	2 min	1–10 min
DIY (własny program)	400 °C	400 °C	80–450 °C	2 min	1–60 min
Thin&Crispy (cienka i chrupiąca)	270 °C	300 °C	80–450 °C	6 min	1–10 min
Pan Pizza (pizza z patelni)	220 °C	340 °C	80–450 °C	12 min	1–30 min
New-York (pizza w stylu nowojorskim)	245 °C	270 °C	80–450 °C	8 min	1–20 min
Frozen (mrożona)	245 °C	205 °C	80–450 °C	16 min	1–20 min

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM





Przy pierwszym użyciu może wydobywać się trochę dymu. Jest to normalne zjawisko i nie stanowi powodu do reklamacji.
Urządzenie i kamień do pizzy w trakcie pracy i bezpośrednio po jej zakończeniu są bardzo gorące! Należy unikać wszelkiego kontaktu z gorącymi powierzchniami urządzenia ze względu na niebezpieczeństwo oparzenia!
Kamienia do pizzy nie wolno oliwić. Oliwienie może prowadzić do powstawania niepożądanego dymu i zapachów, a także do uszkodzenia kamienia do pizzy.
Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas stosowania wysokich temperatur ze względu na niebezpieczeństwo pożaru!
Nie dopuszczać dzieci w pobliże urządzenia!

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 129 09.10.2025 09:18:24

1. Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe oraz wszelkie zabezpieczenia transportowe (ale zostawić tabliczkę znamionową!) z urządzenia i kamienia do pizzy. Materiał z opakowania nie może dostać się w ręce dzieci – niebezpieczeństwo uduszenia! Materiały z opakowania powinny zostać zutylizowane zgodnie z lokalnymi przepisami.
2. Wtyczka może być zabezpieczona osłoną. Zdjąć osłonę. Osłona powinna zostać natychmiast zutylizowana. Połknięcie grozi uduszeniem, zwłaszcza w przypadku dzieci i zwierząt.
3. Proszę sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone. W razie dostrzeżenia jakichkolwiek uszkodzeń proszę nie włączać urządzenia do eksploatacji, lecz zwrócić się do naszego serwisu klienta.
4. Proszę sprawdzić, czy w dostarczonym zestawie są wszystkie wyszczególnione akcesoria.
5. Delikatnie przetrzeć kamień do pizzy wilgotną szmatką bez dodatku detergentu, aby usunąć pozostałości produkcyjne. Kamień następnie musi zostać całkowicie osuszony. Uwaga: Detergent może prowadzić do uszkodzenia powierzchni kamienia. Przestrzegać wszystkich wskazówek zawartych w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”. Włóż kamień do pizzy do piekarnika.
6. Obudowę przetrzyj wilgotną ściereczką i dokładnie wysuszyć.
7. Przed pierwszym użyciem puste urządzenie należy rozgrzewać przez 20 minut w celu usunięcia ewentualnych pozostałości produkcyjnych. W trakcie tej czynności pomieszczenie musi być intensywnie wentylowane.
8. Wetknąć wtyczkę do gniazdka.
9. Rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy. Wszystkie kontroli zapalą się a następnie zgasną. Przycisk „Power” zacznie migać.
10. Nacisnąć jeden raz przycisk „Power”.
11. Zacznie migać kontrolka programu „Neapolitan”. Na wyświetlaczu zaświecą się wskazania temperatury „450°C” i czasu „2:00”. Włączy się oświetlenie komory pieczenia.
12. Nacisnąć ponownie przycisk „Power”.
13. Zacznie migać wskazanie temperatury, natomiast czas pozostanie bez zmian. Urządzenie nagrzewa się i rozpoczyna się proces wygrzewania. Uruchamia się wentylator urządzenia. Ten proces trwa około 20 minut.
14. Po zakończeniu procesu rozlegnie się trzykrotnie sygnał dźwiękowy.
15. Należy wówczas wyłączyć urządzenie przyciskiem „POWER” i pozostawić do ostygnięcia.
16. Wentylator pracuje jeszcze przez jakiś czas.
17. Urządzenie jest w tym momencie gotowe do pracy.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 130 09.10.2025 09:18:24

NAGRZEWANIE



Urządzenie i kamień do pizzy w trakcie pracy i bezpośrednio po jej zakończeniu są bardzo gorące! Należy unikać wszelkiego kontaktu z gorącymi powierzchniami urządzenia ze względu na niebezpieczeństwo oparzenia!
Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas stosowania wysokich temperatur ze względu na niebezpieczeństwo pożaru!
Nie dopuszczać dzieci w pobliże urządzenia!

1. Wszystkie mają zaprogramowaną fazę nagrzewania.
2. Jest to ważnie szczególnie w przypadku pieczenia w wysokich temperaturach, jeśli chce się uzyskać perfekcyjny efekt pieczenia.
3. W fazie nagrzewania kamień do pizzy musi się znajdować w urządzeniu.
4. Urządzenie, które jest jeszcze mocno rozgrzane po wcześniejszym procesie pieczenia, pomija fazę nagrzewania.

OBSŁUGA URZĄDZENIA



Urządzenie i kamień do pizzy w trakcie pracy i bezpośrednio po jej zakończeniu są bardzo gorące! Należy unikać wszelkiego kontaktu z gorącymi powierzchniami urządzenia ze względu na niebezpieczeństwo oparzenia!
Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pieczenia w wysokich temperaturach ze względu na niebezpieczeństwo pożaru!
Nie dopuszczać dzieci w pobliże urządzenia!
Ze względu na wysokie temperatury panujące w urządzeniu nie należy używać papieru do pieczenia ani permanentnej folii do pieczenia. Zawsze należy usuwać folię i papier np. z mrożonek, nawet jeśli według producenta nadają się do pieczenia.

Przygotowanie urządzenia

1. Wskazówka: Włączone urządzenie, w którym jednak przez dłuższy czas nie wprowadza się żadnych danych, po pewnym czasie przechodzi w tryb czuwania. Chcąc wprowadzić jakiekolwiek dane, trzeba ponownie włączyć urządzenie.
2. Przygotować wybrane ciasto na pizzę.
3. Wetknąć wtyczkę pieca do pizzy do gniazdka.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 131 09.10.2025 09:18:24

4. Rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy. Wszystkie kontroli zapalą się a następnie zgasną. Przycisk „Power" zacznie migać.
5. Nacisnąć przycisk „Power".
6. Zacznie migać kontrolka programu „Neapolitan". Na wyświetlaczu zaświecą się wskazania temperatury „450°C" i czasu „2:00". Włączy się oświetlenie komory pieczenia.
7. Naciśnięty przycisk „Funkcja" należy przytrzymać aż do momentu, gdy zapali się kontrolka żądanego programu.
8. W programach można zmienić temperaturę części górnej i dolnej oraz czas działania timera. Chcąc dopasować te ustawienia, należy zastosować następującą procedurę:
9. Nacisnąć jeden raz przycisk „Temperatura na dole", aby ustawić temperaturę w 5-stopień krokach przy użyciu przycisków ▲ i ▼.
10. Następnie nacisnąć jeden raz przycisk „Temperatura na górze", aby ustawić temperaturę w 5-stopień krokach przy użyciu przycisków ▲ i ▼.
11. Wskazówka: Kiedy zacznie migać wskazanie „450°C", naciskając ▲ należy jak najszybciej przejść do 80°C. Następnie można wprowadzać temperatury w niskim zakresie. Po naciśnięciu ▼ wprowadzanie temperatury zaczyna się od 450°C w dół.
12. Chcąc w razie potrzeby zmienić ustawiony fabrycznie czas pracy timera, należy nacisnąć przycisk „Temperatura na dole", aż zacznie migać wskazanie przy „TC". Do ustawiania tego czasu służą przyciski ▲ i ▼; w razie potrzeba można nacisnąć przycisk „Temperatura na górze", aby również tutaj zmienić czas w opisany wcześniej sposób.
13. Uwaga: Dopuszczalny zakres regulacji temperatury i czasu pracy urządzenia jest zależny od wybranego programu. Opisano to w tabeli na stronie 124. Wskazówka: W programach autorskich oba parametry można ustawiać dowolnie według własnego uznania.
14. Nacisnąć przycisk „Power". Następuje teraz nagrzewanie urządzenia.
15. W tym czasie można umieścić na pizzy wybrane przez siebie dodatki.
16. Po zakończeniu fazy nagrzewania rozlegnie się trzykrotnie sygnał dźwiękowy.
17. Ze względu na kompaktową konstrukcję urządzenia, część dymu może wydostawać się z drzwiczek urządzenia, być może tylko z jednej strony. Zapobiega to wydostawaniu się całego dymu po otwarciu drzwiczek.

Pieczenie pizzy

18. Otworzyć drzwiczki urządzenia i przy użyciu łopatki wsunąć przygotowaną pizzę na kamień do pizzy. Uwaga: Urządzenie i kamień do pizzy są bardzo gorące!
19. Zamknąć drzwiczki urządzenia.
20. W razie potrzeby nacisnąć przycisk „TC", aby włączyć timer.
21. Wskazówka: Kiedy czas pracy timera zacznie się już odmierzać, nie ma możliwości zmiany tego czasu przed jego upływem. Podobnie nie można wprowadzać zmian w uruchomionym programie.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 132 09.10.2025 09:18:24

W takim przypadku konieczne jest anulowanie programu przyciskiem „Power". Ustawione wstępnie wartości, takie jak temperatura, nie zostaną wówczas zapisane.

22. Od czasu do czasu warto sprawdzać pizzę podczas pieczenia, aby upewnić się, że piecze się równomiernie i osiąga pożądaną konsystencję. W zależności od temperatury pizza może być gotowa bardzo szybko. W zależności od temperatury, pizza może być gotowa bardzo szybko. Dokładny czas pieczenia zależy od rodzaju ciasta oraz ilości i grubości dodatków na pizzy. Pizza z cienkimi dodatkami może być gotowa już po dwóch minutach, grubsze pizze mogą potrzebować nieco więcej czasu.
23. Jeżeli czas pracy został wybrany przy użyciu timera, po upływie tego czasu rozlegnie się pięciokrotnie sygnał dźwiękowy. .**Uwaga: Po upływie ustawionego czasu rozlega się wprawdzie sygnał dźwiękowy, ale proces pieczenia nie zostaje przerwany.**
24. Kiedy pizza jest gotowa, należy otworzyć drzwiczki urządzenia.
25. Wyjąć ostrożnie pizzę za pomocą łopatki do pizzy. Nie wolno zapominać, że zarówno urządzenie, jak też sama pizza są bardzo gorące.
26. Zamknąć z powrotem drzwiczki urządzenia.
27. Przed podaniem i przystąpieniem do konsumpcji pizza musi trochę ostygnąć.
28. Teraz można ewentualnie przygotować kolejne pizze.
29. Po przyrządzeniu ostatniej pizzy wyłączyć urządzenie przyciskiem „Power".
30. Po dwóch godzinach nagrzewania urządzenie przełączy się w tryb gotowości ze względów bezpieczeństwa. Aby kontynuować pieczenie pizzy, należy nacisnąć przycisk „Power" (Zasilanie) i ponownie wybrać żądany program.
31. Wentylator pracuje jeszcze przez jakiś czas, aby schłodzić urządzenie. Chcąc przyspieszyć tę czynność, można ewentualnie otworzyć drzwiczki pieca.
32. Należy pamiętać, że termometry na podczerwień często nie są w stanie dokładnie zmierzyć wysokich temperatur w piecu do pizzy. W razie wątpliwości prosimy o kontakt z naszym działem obsługi klienta, aby uzyskać więcej informacji na temat monitorowania temperatury.
33. Odczekać 3–4 minuty między poszczególnymi procesami pieczenia podczas przygotowywania kilku pizz po kolei. W ten sposób najlepiej uzyskuje się potrzebną temperaturę.
34. Wypiąć wtyczkę z gniazdka. Dopiero wtedy urządzenie jest całkowicie wyłączone.
35. Zaczekać, aż urządzenie ostygnie.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 133 09.10.2025 09:18:24

CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA



Po użyciu i przed wyczyszczeniem wyłączyć urządzenie i wypiąć wtyczkę sieciową.
Zaczekać, aż urządzenie i kamień do pizzy całkowicie ostygną.
Pod żadnym pozorem nie używać do czyszczenia obudowy gąbek szorujących z zawartością metalu. Grozi to porażeniem prądem.
Zabrania się zanurzania urządzenia w wodzie lub w jakiejkolwiek innej cieczy.

1. Kamień do pizzy pozostawić w piecu do całkowitego ostygnięcia. Uniknie się w ten sposób wahań temperatury, które mogą uszkodzić kamień.
2. Usunąć przypalone resztki jedzenia drewnianą szpatułką lub skrobaczką do szkła ceramicznego. W trakcie tej czynności należy zachować ostrożność, aby nie zarysować powierzchni. Zadrapania w kamieniu mogą sprawić, że podczas następnego pieczenia resztki jedzenia wtopią się głęboko pod powierzchnię kamienia.
3. Następnie delikatnie wytrzeć kamień do pizzy wilgotną ściereczką pod bieżącą wodą. Używać letniej wody, aby uniknąć wahań temperatury również tym razem. Pod żadnym pozorem nie używać płynu do mycia naczyń ani innych środków czyszczących i w żadnym wypadku nie czyść kamienia do pizzy w zmywarce lub myjką wysokociśnieniową.
4. **Kamień do pizzy jest wykonany z naturalnego materiału, który może się odbarwiać mimo regularnego czyszczenia. Nie odbija się to negatywnie na funkcji urządzenia i nie stanowi powodu do reklamacji.**
5. Należy pamiętać, że po krótkim czasie może pokryć komorę pieczenia patyna, czyli nalot. Patyna nie ma wpływu na sposób działania urządzenia i dlatego nie stanowi powodu do reklamacji.
6. Proszę przetrzeć urządzenie w środku i na zewnątrz wilgotną ściereczką z odrobiną płynu do mycia naczyń i wytrzeć ściereczką zwilżoną czystą wodą. Uważać, aby do urządzenia nie dostała się woda. Następnie dokładnie wysuszyć urządzenie.
7. Wskazówka: Za szkłem drzwiczek mogą niekiedy pojawiać się niewielkie ilości skroplin. Jest to uwarunkowane technicznie zjawisko i nie stanowi powodu do reklamacji. Z reguły woda ta odparowuje po dalszych procesach pieczenia w wysokich temperaturach.
8. Regularne czyszczenie znacząco przedłuża żywotność urządzenia.
9. Na koniec schować urządzenie w suchym i niezakurzonym miejscu. Nieużywane przez dłuższy czas urządzenie najlepiej przechowywać w oryginalnym kartonie.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 134 09.10.2025 09:18:24

WSKAZANIA BŁĘDÓW NA WYŚWIETLACZU

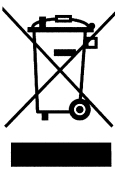
Wyświetlanie błędów i kody błędów	Przyczyna błędu
Brak wyświetlacza lub kodu na panelu sterowania	Urządzenie nie jest podłączone do zasilania. Uszkodzona płytka drukowana - skontaktuj się z działem obsługi klienta. Bezpiecznik zabezpieczający przed przegrzaniem wyłączony - odczekać, aż urządzenie ostygnie.
Wyświetlacz jest aktywny, ale urządzenie nie nagrzewa się.	Uszkodzony górny lub dolny element grzejny. Uszkodzone elementy przekaźnika na płytce drukowanej. Skontaktuj się z działem obsługi klienta.
E1	Przerwany górny czujnik temperatury. Skontaktuj się z działem obsługi klienta.
E2	Przerwany czujnik dolnej temperatury Skontaktuj się z działem obsługi klienta.
E3	Temperatura wewnętrzna nie została wykryta. Skontaktuj się z działem obsługi klienta.
E4	Temperatura wewnętrzna nie została wykryta. Skontaktuj się z działem obsługi klienta.
E5	Linia komunikacyjna w układzie elektronicznym jest uszkodzona. Skontaktuj się z działem obsługi klienta.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 135 09.10.2025 09:18:24

WARUNKI GWARANCJI

Na nasze urządzenie marki UNOLD udzielamy 24-miesięcznej – lub 12-miesięcznej gwarancji w przypadku użytku komercyjnego – licząc od daty zakupu. Gwarancja obejmuje uszkodzenia, które w przypadku użytkowania zgodnego z przeznaczeniem mogą zostać uznane jako wady fabryczne. W okresie gwarancji usuniemy wady materiałowe i produkcyjne poprzez naprawę lub wymianę według własnego uznania. Nasze gwarancje dotyczą wyłącznie urządzeń sprzedawanych w Niemczech i Austrii. W przypadku innych krajów prosimy o kontakt z odpowiedzialnym importerem. Urządzenia, w przypadku których reklamowana jest wada, należy odesłać do naszego biura obsługi klienta. Muszą być dobrze zapakowane i towarzyszyć im musi kopia wygenerowanego maszynowo dowodu zakupu, na którym musi znajdować się data zakupu. Należy opisać usterkę. Na naszej stronie internetowej https://unold.de/pages/rucksendungen można wydrukować zaświadczenie o odesłaniu (tylko w przypadku zgłoszeń z Niemiec i Austrii). Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych zużyciem, nieprawidłową obsługą oraz nieprzestrzeganiem instrukcji konserwacji i pielęgnacji. Gwarancja wygasa, jeśli nieupoważniona osoba trzecia będzie naprawiać lub ingerować w urządzenie. Ta gwarancja producenta nie ogranicza praw ustawowych ani roszczeń wobec nabywcy bądź dystrybutora wynikających z umowy kupna zgodnie z postanowieniami kodeksu cywilnego (k.c.). Nie ma to wpływu na ustawowe prawa konsumentów, w szczególności prawa do gwarancji i ustawowych roszczeń z tytułu wad, zgodnie z §§ 437 kc.
UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA



Nasze urządzenia wyprodukowane zostały na wysokim poziomie do długiego użytkowania. Regularna konserwacja i fachowe naprawy poprzez nasz serwis mogą wydłużyć pracę urządzenia. W razie kiedy urządzenie jest uszkodzone i nie nadaje się do naprawy, proszę przestrzegać zaleceń. Ten produkt nie może być zutylizowany razem z normalnymi odpadami domowymi.
Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny (WEEE) oraz baterie i akumulatory muszą być utylizowane oddzielnie od odpadów domowych. Zużyty sprzęt można rozpoznać po symbolu przekreślonego kosza na śmieci (symbol WEEE). Muszą Państwo dostarczyć ten produkt do zbiorczego punktu recyklingowego dla urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Poprzez oddzielne zbieranie i recykling odpadów pomagają Państwo chronić naturalne zasoby i sprawiają, że ten produkt będzie zutylizowany w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska naturalnego.

Przepisy zawarte w niniejszej instrukcji obsługi zostały starannie przemyślane i sprawdzone przez autorów i firmę UNOLD AG, ale udziela się z tego tytułu żadnej gwarancji. Odpowiedzialność ze strony autorów lub firmy UNOLD AG i ich agentów za szkody osobowe, materialne i straty finansowe jest wykluczona.

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 136 09.10.2025 09:18:24

BESTELLFORMULAR

Bitte senden Sie das ausgefüllte Bestellformular an:

UNOLD AG
Abteilung Service
Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Anrede / Title		Telefon Phone No.
Vorname / First name		
Name / Surname		Telefax Fax No.
Straße/Nr. / Street/No.		
PLZ/Ort / City		E-Mail

BESTELLUNG / ORDER Pizzaofen 68816

Stück	Art.-Nr.	Bezeichnung		
	6881620	Pizzaschieber		

Es gelten unsere AGB. Die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten richtet sich nach den Regelungen der Europäischen Datenschutzgrundverordnung. Weitere Hinweise erhalten Sie unter https://unold.de/pages/datenschutz und https://unold.de/pages/agbs

Aktuelle Preise und Informationen erhalten Sie auf unserer Internetseite unter www.unold.de oder telefonisch bei unserem Service.

Stand 9.10.2025

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 137 09.10.2025 09:18:24

Aus dem Hause

UNOLD®

68816 Pizzaofen Luigi 10-2025.indd 138 09.10.2025 09:18:24