



PIZZAOFEN KPO-220



KEMAR KITCHENWARE

PASSION FOR FOOD

INHALTSVERZEICHNIS

DE GEBRAUCHSANLEITUNG

EN INSTRUCTION MANUAL

INHALTSVERZEICHNIS

DE GEBRAUCHSANLEITUNG

Inhaltsverzeichnis:	Seite
1. Wichtige Sicherheitshinweise.....	3
2. Besondere Hinweise zum Netzkabel / Elektrische Anforderungen	6
3. Vor dem ersten Gebrauch	6
4. Bauteile und Funktionen.....	7
5. Inbetriebnahme	8
6. Rezepte zum Pizzabacken	11
7. Reinigung	13
8. Fehlerbehebung	13
9. Kundendienst	14

EINFÜHRUNG

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH

Der KeMar Pizzaofen ist ein Ofen, der eine perfekte italienische Pizza und Pizza-Varianten zubereitet. Zudem lassen sich im Pizzaofen leckere Alternativen wie Naan, Fladenbrot oder auch Flammkuchen in höchster Qualität herstellen.

Die Pizzaofen verfügt über fünf automatische Programme und über ein manuelles Programm, mit dem Sie individuell die Temperatur und die Zeit einstellen können. Der Pizzaofen verfügt über zwei kreisförmige Heizelemente mit einstellbarer Hitzeintensität und einer sehr effektiven Hitzeisolierung. Der Ofen erreicht eine Temperatur von 80°C bis maximal 450°C und bereitet eine Pizza in ca. 90 Sekunden zu.

Dank des klassischen Designs und des hochwertig verarbeiteten Gehäuses wird der KeMar Pizzaofen zum Blickfang in jeder Küche. Gleichzeitig ist er dank seiner kompakten Maße platzsparend.

Nehmen Sie sich die Zeit um aufmerksam die Sicherheitshinweise in dieser Anleitung zu lesen und benutzen Sie den Artikel nur wie in dieser Anleitung beschrieben, damit es nicht versehentlich zu Verletzungen oder Schäden kommt. Bewahren Sie die Anleitung für den weiteren Gebrauch auf.

INTEGRIERTE SICHERHEITSFUNKTIONEN

Der Pizzaofen verfügt über Sicherheitsfunktionen, um das Gerät und Dritte vor Schaden zu bewahren.

ABSCHALTAUTOMATIK

Sobald Sie den Stromstecker in die Steckdose stecken leuchtet das Display und ein Piepton ertönt und der Pizzaofen geht automatisch in den Standby-Modus. Wenn Sie die AN/AUS Taste drücken zeigt das Gerät im angeschalteten Modus im Display Striche an. Wenn der Pizzaofen seinen Betrieb beendet hat, wechselt er nach 10 Minuten in den Standby-Modus, wenn keine weitere Bedienung erfolgt, schaltet er sich nach 20 Minuten automatisch aus.

BESTIMMUNGSMÄßIGER GEBRAUCH

Der KeMar Pizzaofen ist für folgende Verwendungszwecke konzipiert:

- Zubereitung von Pizzas, Flammkuchen und Variationen

Der Pizzaofen ist für die im privaten Haushalt anfallenden Mengen ausgelegt und daher nicht für gewerbliche Zwecke geeignet. Er ist auch nicht für den Einsatz in haushaltsähnlichen Bereichen wie Läden, Büros oder ähnlichen Arbeitsumgebungen, in landwirtschaftlichen Anwesen, durch Gäste in Hotels, Motels, Frühstückspensionen und anderen Wohneinrichtungen konzipiert.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Befolgen Sie für den sicheren Umgang des Gerätes stets die in diesem Abschnitt aufgeführten Vorsichtsmaßnahmen. Sie dienen zum Schutz vor Brandgefahr, elektrischen Schlägen, Verletzungen und Sachschäden:



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren.



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren durch Elektrizität.



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verbrennungs- bzw. Verbrühungsgefahren. Vorsicht! Während des Betriebs strömt heißer Dampf aus dem Dampfventill!



Dieses Zeichen kennzeichnet ergänzende Informationen.

VERWENDUNGSZWECK



Dieser Pizzaofen ist für die Zubereitung von Pizzas und ähnlichen Speisen geeignet. Er ist ausschließlich für den privaten Haushalt konzipiert und für gewerbliche Zwecke ungeeignet! Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschem Gebrauch, der durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt. Um Gefährdungen zu vermeiden, dürfen Reparaturen am Gerät nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden.

Befolgen Sie für den sicheren Umgang des Gerätes stets die in diesem Abschnitt aufgeführten Vorsichtsmaßnahmen. Sie dienen zum Schutz vor Brandgefahr, elektrischen Schlägen, Verletzungen und Sachschäden:

Einsatzort

Stellen Sie den Pizzaofen in einem trockenen Innenraum auf. Vermeiden Sie hohe Luftfeuchtigkeit oder Staubkonzentration. Der Ofen ist für den Gebrauch bei einer Umgebungstemperatur von -10 bis +40°C ausgelegt.

GEFAHR für Kinder und Personen mit eingeschränkter Fähigkeit Geräte zu bedienen

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren und Tiere von Gerät und Anschlusskabel fern.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit Mangel an Erfahrung oder Wissen verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in den sicheren Gebrauch des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen, es sei denn, sie sind über 8 Jahre alt und werden dabei beaufsichtigt. Das Gerät ist wartungsfrei und muss in regelmäßigen Abständen gereinigt werden.

Allgemeine Sicherheitshinweise für Personen im Haushalt:

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab acht Jahren sowie von Personen mit eingeschränkter physischer, sensorischer oder mentaler Fähigkeit oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder eine Einweisung in den sicheren Gebrauch erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
 2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
 3. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nur von Kindern über acht Jahren durchgeführt werden, wenn sie beaufsichtigt werden.
 4. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter acht Jahren auf.
 5. Das Verpackungsmaterial ist kein Spielzeug – Erstickungsgefahr! Halten Sie es daher von Kindern fern.
 6. Das Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungen gedacht, nicht in Teeküchen von Geschäften, Büros oder anderen Arbeitsstätten, in landwirtschaftlichen Betrieben, für die Nutzung durch Gäste in Hotels, Motels oder anderen Beherbergungsbetrieben, in Privatpensionen oder Ferienhäusern.
 7. Schließen Sie das Gerät nur an Wechselstrom mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung an.
 8. Wir empfehlen das Gerät an einem eigenen Stromkreis zu betreiben. Im Zweifelsfall konsultieren Sie eine Fachkraft.
 9. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
 10. Die Verwendung eines Verlängerungskabels wird nicht empfohlen. Wenn Sie dennoch eines verwenden, muss es den geltenden Sicherheitsnormen entsprechen und die maximale Strombelastbarkeit darf niemals überschritten werden.
 11. Platzieren Sie keine Metallfolien im Gerät, um Stromschläge zu vermeiden.
 12. Tauchen Sie das Gerät oder das Kabel aus Sicherheitsgründen niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
 13. Reinigen Sie das Gerät nicht in der Spülmaschine, um die elektrische Sicherheit zu gewährleisten.
 14. Schalter und Kabel dürfen nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Kontakt kommen. Wenn dies passiert, müssen alle Teile vor der erneuten Benutzung vollständig trocken sein.
 15. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät und vermeiden Sie Knicke, um Schäden zu verhindern.
 16. Ziehen Sie nach Gebrauch und vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.
 17. Ziehen Sie das Kabel immer am Stecker aus der Steckdose, niemals am Kabel selbst.
 18. Berühren Sie das Gerät oder das Kabel niemals mit nassen Händen.
 19. Das Gerät ist erst dann vollständig ausgeschaltet, wenn es vom Stromnetz durch Ziehen des Steckers getrennt ist.
- ACHTUNG: Richtiger Umgang mit dem Pizzastein**
20. Der Pizzastein darf niemals in Wasser getaucht werden, da dies den Stein beschädigen kann.
 21. Reinigen Sie den Pizzastein nie mit Spülmittel, da es in die Poren des Steins eindringen und auf die Lebensmittel übergehen kann.
 22. Verwenden Sie keine spitzen Gegenstände oder Hochdruckreiniger zur Reinigung des Pizzasteins, um Kratzer zu vermeiden, in die Speisereste eindringen können.
 23. Behandeln Sie den Pizzastein nie mit Desinfektionsmitteln. Die hohen Temperaturen im Ofen machen eine Desinfektion des Steins überflüssig.

Sicherheitshinweise beim Aufstellen und Bedienen des Geräts:

24. Stellen Sie das Gerät aus Sicherheitsgründen niemals auf heiße Oberflächen, Metalltablets oder nasse Untergründe.
25. Das Gerät darf nicht in Schränke eingebaut oder in Möbelnischen betrieben werden, da Brandgefahr besteht.
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. Betreiben Sie das Gerät oder das Kabel nicht in der Nähe von Flammen oder Wasserbehältern.
29. Stellen Sie das Gerät nicht in Räumen auf, in denen die Temperatur unter den Gefrierpunkt sinken kann.
30. Legen Sie niemals Karton, Kunststoff, Papier oder andere entflammbare Materialien in den Backraum.
31. Verwenden Sie aufgrund der hohen Temperaturen im Gerät kein Backpapier und keine Dauerbackfolien. Entfernen Sie immer alle Folien und Papiere von Tiefkühllebensmitteln, 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 das Kabel nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängt, da dies zu Unfällen führen kann, wenn beispielsweise Kleinkinder daran ziehen.
36. Das Kabel 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 zu vermeiden.
40. Legen Sie niemals Alufolie in den Backraum des Geräts.
41. Legen Sie niemals Küchengeräte, Kochlöffel usw. auf der offenen Tür des Geräts ab.
42. Lassen Sie die Tür des Geräts während des Betriebs nie längere Zeit offen, um die Wärme im Gerät zu halten und Energie zu sparen.
43. Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
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.
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.

BESONDERE HINWEISE ZUM NETZKABEL

A) Das Netzkabel ist kurz, um die Gefahr des Verfangens im Kabel oder des Stolperns darüber zu verringern.

B) Verlängerungskabel können bei sachgemäßem Einsatz verwendet werden.

C) Falls ein Verlängerungskabel verwendet wird:

(1) Die Strombelastbarkeit des Verlängerungskabels muss mindestens so groß sein wie die elektrische Leistungsaufnahme des Geräts.

(2) Das Verlängerungskabel muss so geführt werden, dass es nicht über den Kanten hängt. Achten Sie darauf, dass beispielsweise Kinder nicht daran ziehen können und dass es ohne Stolpergefahr verlegt ist.



Warnung Stromschlagrisiko

**Nur geerdete Steckdosen benutzen!
Erdungsanschluss**

**nicht entfernen! Keine Adapter benutzen!
Keine Verlängerungskabel benutzen! Eine
Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann
tödliche Verletzungen, Brand oder
Stromschlag zur Folge haben!**

**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!**

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Nutzen Sie den Pizzaofen ausschließlich mit dem mitgelieferten Zubehör.

Nehmen Sie den Pizzaofen aus der Verpackung, entfernen Sie alle Verpackungsteile vom Gerät und den Zubehörteilen und kontrollieren Sie, ob der Pizzaofen oder die Einzelteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie den Pizzaofen nicht. Wenden Sie sich über die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse des Herstellers.



GEFAHR FÜR KINDER !

Lebensgefahr durch Ersticken/Verschlucken von Verpackungsmaterial. Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Entsorgen Sie es sofort. Entnehmen Sie das Verpackungsmaterial und alle Komponenten. Bevor Sie den Pizzaofen zum ersten Mal benutzen, waschen Sie den Pizzaschieber mit warmem Seifenwasser und trocknen Sie diesen sorgfältig ab. Den Pizzastein nur mit einem feuchtem Lappen ohne Seife abwischen. Tauchen Sie Elektroteile nicht ins Wasser! Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.

VORSICHTSMAßNAHMEN ZUM SICHEREN GEBRAUCH



Betreiben Sie das Gerät niemals ohne das original Zubehör. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist. Jede Reparatur, Wartungsmaßnahme oder Ersatz von Teilen ist von KeMar Kitchenware oder einer autorisierten Service Firma durchzuführen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei fehlerhafter Montage, bei unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Dritte.

LIEFERUMFANG

DER LIEFERUMFANG UMFASST FOLGENDE KOMPONENTEN:

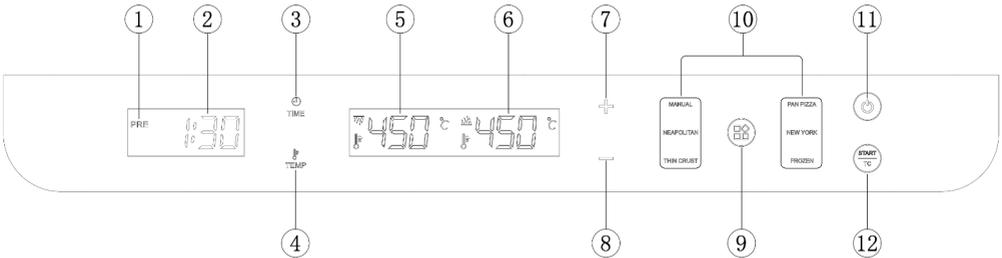
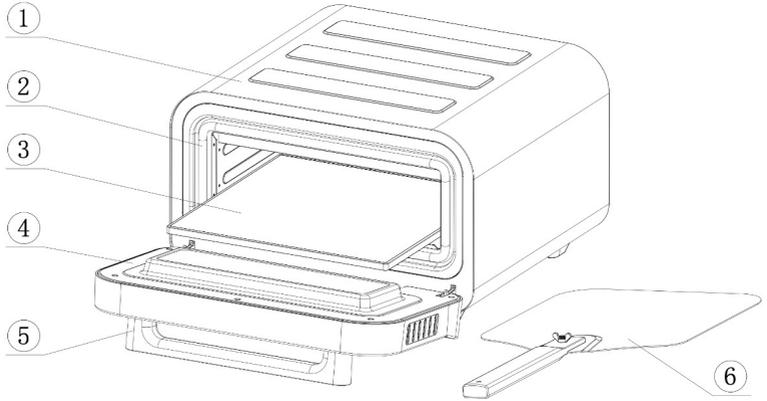
- Pizzaofen
- Pizzastein
- Pizzaschieber
- Bedienungsanleitung



BAUTEILE UND FUNKTIONEN

Beschreibung der Komponenten des Pizzaofens.

1. Gehäuse
2. Türdichtung
3. Pizzastein
4. Pizzaofentür
5. Türgriff
6. Pizzaschaufel

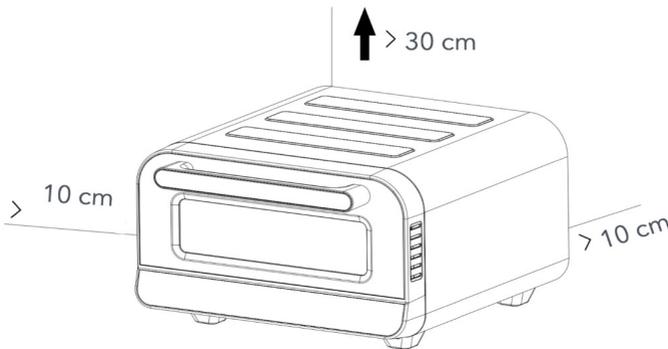


1. Vorheiz-Kontrollleuchte
2. Countdown-Zeit
3. Zeiteinstellung
4. Temperatureinstellung
5. Temperaturanzeige oberes Heizelement
6. Temperaturanzeige unteres Heizelement

7. Zeit oder Temperatur erhöhen
8. Zeit oder Temperatur verringern
9. Funktionsauswahl taste
10. Voreingestellte Pizza-Stil-Menüs
11. Netzschalter
12. Start-/Timer-Steuerung

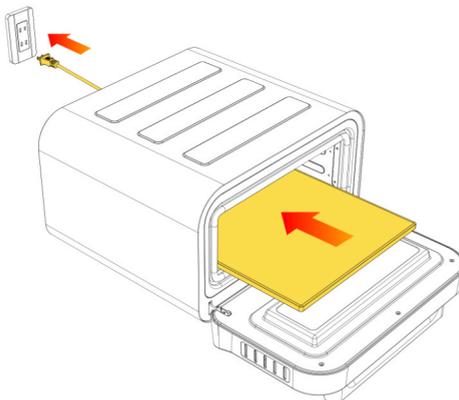
VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und prüfen Sie den Artikel auf Vollständigkeit und etwaige Schäden und stellen Sie das Produkt auf eine ebene Fläche.
2. Lesen Sie alle Aufkleber und entfernen Sie sie vom Gerät. Das Typenschild muss jedoch auf dem Gerät verbleiben.
3. Wischen Sie den Ofen und das Innere des Steins mit einem feuchten Tuch ab und lassen Sie sie trocknen.
4. Legen Sie den Pizzastein in den Ofen, stellen Sie die obere und untere Temperatur manuell auf 450 °C ein, drücken Sie die Starttaste und lassen Sie den Ofen 15 Minuten lang ohne Befüllung laufen, um eventuelle Produktionsrückstände zu verbrennen.
5. Beim ersten Gebrauch kann ein leichter Geruch von Ruß wahrnehmbar sein. Lassen Sie sich nicht von dem Geruch beunruhigen, der bei der Erhitzung entstehen. Dies ist völlig normal und verschwindet langsam nach dem ersten Gebrauch.
6. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte Fläche. Lassen Sie an der Rückseite und den Seiten mindestens 10 cm und an der Oberseite mindestens 30 cm Platz und achten Sie darauf, dass sich keine brennbaren Materialien wie Vorhänge oder Tücher in der Nähe befinden.
7. Nach dem Kochen sollte der Pizzaofen abgekühlt sein. Ziehen Sie den Netzstecker, reinigen Sie den Ofenraum, reinigen Sie den Pizzastein und stellen Sie ihn dann in eine belüftete, trockene Umgebung ohne korrosive Gase.
8. Verwenden Sie kein grobes Reinigungsmittel und reinigen Sie die Glastür des Geräts nicht mit einem scharfen Metallschaber. Wenn die Glasoberfläche zerkratzt ist, kann das Glas zerbrechen.



INBETRIEBNAHME

1. Schließen Sie die Pizzaofen an und stellen Sie sicher, dass sich der Pizzastein im Ofen befindet.



2. Klicken Sie nach dem Einschalten der Stromversorgung auf die Taste „“, um in den Standby-Modus zu wechseln. Wenn innerhalb von 10 Minuten keine Aktion ausgeführt wird, wird das Gerät automatisch ausgeschaltet.



3. Schalten Sie den Netzschalter ein, drücken Sie die Taste „“, um eins der fünf voreingestellten Pizzaprogramme auszuwählen oder Sie wählen die manuelle Temperatureinstellung.

4. Temperatureinstellung: Drücken Sie einmal die Taste „“, die Temperaturanzeige für die Oberhitze blinkt. Drücken Sie die Taste „+“, „-“, um die Temperatur in 10°C Schritten einzustellen. Der Einstellbereich beträgt 80 °C bis 450 °C. Drücken Sie ein zweites Mal und die Temperaturanzeige für die Unterhitze blinkt. Drücken Sie die Taste „+“, „-“, um die Temperatur in 10°C Schritten einzustellen. Der Einstellbereich beträgt 80 °C bis 450 °C. Wenn Sie die Wunschtemperatur eingestellt haben blinkt die Temperaturanzeige fünfmal und die Programmanzeige blinkt.

5. Zeiteinstellung: Drücken Sie die Taste „“ und die digitale Anzeige blinkt. Wenn die Zeit blinkt, drücken Sie die Taste „+“, „-“, um die Zeit einzustellen. Der Einstellbereich beträgt von 1 Minute bis 30 Minuten. Die Zeitanzeige blinkt fünfmal und springt dann auf die Programmanzeige.

6. Nachdem Sie das voreingestellte Pizzaprogramm ausgewählt haben, drücken Sie die Taste „“, und der Ofen wechselt in den Vorheizzustand.

Die fünf automatischen Programme sind bereits auf eine optimale Temperatur und Zeit eingestellt. Sie können die automatischen Programme wie auch das manuelle Programm individuell einstellen.

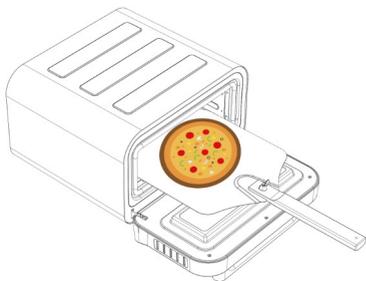


7. Während des Vorheizvorgangs beginnt die PRE-Anzeige auf der Uhranzeige mit der Zeitberechnung und die Vorheizanzeige leuchtet auf, z. B. 00:01...00:02...00:03. Wenn die Temperatur die voreingestellte Temperatur erreicht, erlischt die Vorheiz Uhranzeige und die Anzeige wechselt zur Pizza-Countdown-Zeit. Außerdem ertönt ein Hinweiston, der Sie auffordert, die Pizza hineinzulegen.

8. Wenn der Pizzaofen vorgeheizt ist, bereiten Sie die Zutaten vor und legen Sie sie dann auf den Pizzateig. Die Vorheizzeit hängt von der gewählten Temperatur und der aktuellen Temperatur des Pizzaofes ab, liegt jedoch in einem Bereich von 2 bis 30 Minuten.

9. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, leuchtet die digitale Zeitanzeige auf und es ertönt ein Hinweiston. Legen Sie die Pizza mit dem der Pizzaschaufel in den Ofen und schließen Sie dann die Tür.

Pizzaschieber



1. Vorsichtsmaßnahme: Verwenden Sie immer einen Pizzaschieber, um die Pizza in den Ofen zu legen, da der Ofen sehr heiß ist!
2. Vorbereitung des Pizzaschiebers: Bestreuen Sie den Pizzaschieber zuerst mit etwas Mehl oder Semola (Hartweizengrieß).
Achtung: Verwenden Sie nicht zu viel Mehl, da es sich bei sehr hohen Temperaturen entzünden kann.
3. Pizza vorbereiten: Legen Sie den ausgerollten Pizzateig auf den bemehlten Pizzaschieber.
Belegen Sie die Pizza nach Wunsch.
4. Pizza in den Ofen schieben: Schieben Sie die belegte Pizza in den Ofen. Ein leichtes Rütteln des Pizzaschiebers kann helfen, die Pizza leichter von diesem herunterrutschen zu lassen.
5. Während des Backens: Der Pizzaschieber darf während des Backvorgangs nicht im Ofen verbleiben!
Durch diese Schritte stellen Sie sicher, dass der Umgang mit dem heißen Ofen sicher und effizient erfolgt.

10. Drücken Sie die Taste „“ erneut, und der Countdown beginnt. Nach Ablauf der Zeit erklingt ein „Piepton“, um anzuzeigen, dass der Backvorgang beendet ist.

11. Öffnen Sie die Tür, schaufeln Sie die Pizza auf die Pizzaschaufel und nehmen Sie sie aus dem Ofen und schließen Sie die Tür.

Hinweis: Die Heizung schaltet sich nicht aus, wenn der Timer abgelaufen ist.

12. Wenn Sie mehrere Pizzen backen möchten, heizen Sie den Pizzaofen etwa fünf Minuten lang auf und bringen Sie sie auf die voreingestellte Temperatur zurück, bevor Sie die nächste backen. (Bereiten Sie Ihre nächste Pizza zu, während der Pizzaofen aufgeheizt ist.)

13. Ziehen Sie den Netzstecker des Pizzaofens nach dem Backen der Pizza nicht ab. Drücken Sie stattdessen die Taste „“, um das Gerät auszuschalten. Zu diesem Zeitpunkt bläst der Kühlventilator weiter und kühlt. Nachdem die Maschine vollständig abgekühlt ist, ziehen Sie schließlich den Stecker aus der Steckdose.



WARNUNG VOR VERBRÜHUNGEN UND VERBENNUNGEN

Beim ersten Gebrauch kann etwas Rauch entstehen. Dies ist normal und kein Grund zur Beanstandung. Das Gerät und der Pizzastein sind während und nach dem Betrieb sehr heiß! Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen, da Verbrennungsgefahr besteht! Lassen Sie das Gerät bei hohen Temperaturen niemals unbeaufsichtigt – es besteht Brandgefahr! Halten Sie Kinder vom Gerät fern!

PIZZA MENÜ

1. Im Allgemeinen brauchen Pizzen mit dicker Kruste bei niedrigeren Temperaturen länger zum Backen, während Pizzen mit dünner Kruste bei höheren Temperaturen weniger Zeit zum Backen brauchen.
2. Fünf standardmäßige Pizzamenüs ermöglichen Ihnen das schnelle Backen einer leckeren Pizza (die standardmäßigen Temperaturen und Zeiten der oberen und unteren Heizspirale sind in der Tabelle unten aufgeführt).

PROGRAMM	VOEINGESTELLTE TEMPERATUR OBERHITZE	VOEINGESTELLTE TEMPERATUR UNTERHITZE	EINSTELLBARE TEMPERATUR SPANNE	VOEINGESTELTE ZEIT	ANPASSBARE ZEITSPANNE
MANUELLES MENÜ	450°C	450°C	80 ~ 450°C	1 Minute 30 Sekunden	1 ~ 30 Minuten
NEAPOLITAN (Pizza nach Holzofen-Art)	400°C	400°C	200 ~ 450°C	2 Minuten	1 ~ 10 Minuten
THIN CRUST (Dünne Kruste)	270°C	330°C	80 ~ 450°C	6 Minuten	1 ~ 10 Minuten
PAN PIZZA (Pfannen-Pizza)	220°C	340°C	80 ~ 450°C	12 Minuten	1 ~ 30 Minuten
NEW YORK (nach New Yorker-Art)	240°C	270°C	80 ~ 450°C	8 Minuten	1 ~ 20 Minuten
FROZEN (Tiefkühlpizza)	240°C	200°C	80 ~ 450°C	14 Minuten	1 ~ 20 Minuten

Hinweis: Der Timer kann weder die Hitze noch die Leistung des Pizzaofens regeln. Die empfohlene Zeit hängt vom Teig, der Soße und den Zutaten ab und dient nur als Anhaltspunkt. Sie sollten beim Pizzabacken nicht unberücksichtigt bleiben.

REZEPTE ZUM PIZZABACKEN

Tipps für den perfekten Pizzateig:

1. Grundlagen:

- Eine perfekte Pizza beginnt beim idealen Teig.
- Experimentieren Sie mit verschiedenen Rezepten und Methoden, um die für Sie beste Pizzateigrezeptur zu finden.

2. Varianten ausprobieren:

- Probieren Sie unterschiedliche Mehltypen, Hefearten und Ruhezeiten aus.
- Variieren Sie die Wasser- und Salzmenge, um die gewünschte Konsistenz und den Geschmack zu erreichen.

3. Bestehende Rezepte anpassen:

- Auch Ihre bisherigen Pizzateigrezepte können im Pizzaofen zubereitet werden.
- Prüfen Sie die notwendigen Temperatur- und Zeiteinstellungen für den Pizzaofen, da diese von den herkömmlichen Backöfen abweichen können.

Zusätzliche Hinweise:

- **Teigruhe:** Lassen Sie den Teig ausreichend ruhen, damit er gut aufgehen und sich besser verarbeiten lässt.
- **Backtemperatur:** Eine hohe Temperatur im Pizzaofen sorgt für eine knusprige Kruste und einen saftigen Belag.
- **Backzeit:** Passen Sie die Backzeit je nach Dicke des Teigs und des Belags an, damit die Pizza gleichmäßig durchgebacken wird.

Durch Beachtung dieser Tipps und das Experimentieren mit verschiedenen Varianten werden Sie nach und nach Ihre perfekte Pizzateigrezeptur entdecken.

Neapolitanischer Pizzateig

Zutaten für 3 Pizzas	Anleitung und Hinweise für die Zubereitung
Zutaten: 300 ml Wasser bei Raumtemperatur 500 g Mehl 00 (Mehl mit hohem Proteingehalt) 10 g Salz 3 g Trockenhefe	<ul style="list-style-type: none"> • Mehl und Salz in einer Rührschüssel mischen. • Die aktive Trockenhefe bei Raumtemperatur im Wasser auflösen und dann der Mehlmischung hinzufügen. • Mischen Sie die Zutaten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. • Kneten Sie den Teig etwa 10 Minuten lang, bis er glatt und elastisch ist. • Formen Sie den Teig zu einer Kugel, decken sie ihn mit einer Schüssel ab und lassen ihn ca. 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen. Anschließend formen sie den Teig zu 3 gleich großen Kugeln, legen diese in einen ausreichend großen und mit Olivenöl eingeeilten Behälter, decken diesen mit einem Deckel, feuchten Tuch oder einer Frischhaltefolie ab und lassen den Teig bei Raumtemperatur 8–10 Stunden lang gehen oder so lange bis er sein Volumen verdoppelt hat. • Formen Sie den Teig vorsichtig zu einem 12-Zoll (ca. 30 cm Durchmesser) Pizzaboden, indem Sie den Teig von Innen nach Außen flach drücken und Außen einen schönen Rand stehen lassen. Um die gewünschte Größe zu erreichen, können sie den Teig noch vorsichtig über den Handrücken in Form ziehen. • Sie können dann die gewünschten Zutaten hinzufügen und backen, bis der Boden goldbraun wird und der Käse Blasen wirft.

Dünnere, knuspriger Pizzateig

Zutaten für 3 Pizzas	Anleitung und Hinweise für die Zubereitung
Zutaten: 180 ml warmes Wasser 300 Gramm Mehl mit mittlerem Glutengehalt 6 g Olivenöl 9 g Zucker 6 g Salz 3 g Trockenhefe	<ul style="list-style-type: none"> • Mehl, Zucker und Salz in einer Rührschüssel vermischen. • Hefe in warmem Wasser auflösen und mit dem Olivenöl zur Mehlmischung geben. • Die Zutaten vermischen, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. • den Teig mindestens 10 Minuten lang kneten. • Formen Sie den Teig zu einer Kugel, decken sie ihn mit einer Schüssel ab und lassen ihn ca. 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen. Anschließend formen sie den Teig zu 3 gleich großen Kugeln, legen diese in einen ausreichend großen und mit Olivenöl eingeeilten Behälter, decken diesen mit einem Deckel, feuchten Tuch oder einer Frischhaltefolie ab und lassen den Teig bei Raumtemperatur nochmals 30–60 Minuten gehen lassen. • Den Teig dünn ausrollen und einen 12-Zoll (ca. 30 cm Durchmesser) Pizzaboden formen. • Anschließend die gewünschten Zutaten hinzufügen und backen, bis der Boden goldbraun wird und der Käse Blasen wirft.

Teig für Pfannenzpizza

Zutaten für 3 Pizzas	Anleitung und Hinweise für die Zubereitung
Zutaten: 240 ml warmes Wasser 400 Gramm Mehl mit mittlerem Glutengehalt 30 g Olivenöl 8 g Zucker 8 g Salz Und 4 g Trockenhefe	<ul style="list-style-type: none"> • Mehl, Zucker und Salz in einer Rührschüssel vermischen. • Die Trockenhefe im warmen Wasser auflösen und 5 Minuten stehen lassen. • Hefe und Olivenöl zur Mehlmischung geben. • Diese Zutaten vermischen, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. • Den Teig etwa 10 Minuten lang kneten, bis er glatt und elastisch ist. • Formen Sie den Teig zu einer Kugel, decken sie ihn mit einer Schüssel ab und lassen ihn ca. 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen. Anschließend formen sie den Teig zu 3 gleich großen Kugeln, legen diese in einen ausreichend großen und mit Olivenöl eingeölte Behälter, decken diesen mit einem Deckel, feuchten Tuch oder einer Frischhaltefolie ab und lassen den Teig bei Raumtemperatur nochmals 60-120 Minuten gehen lassen. • Den Pizzaofen auf 220 °C vorheizen. Den Teig vorsichtig flach drücken und dann in eine gefettete 12-Zoll (30 cm Durchmesser) Pfanne drücken, um eine Kruste zu bilden. • Anschließend können Sie die gewünschten Zutaten hinzufügen und backen, bis die Kruste goldbraun wird und der Käse Blasen wirft.

New Yorker Pizzateig

Zutaten für 3 Pizzas	Anleitung und Hinweise für die Zubereitung
Zutaten: 360 ml Wasser bei Raumtemperatur Und 480 Gramm Brotmehl 21 g Olivenöl 12 g Zucker 12 g Salz Und 6 g Trockenhefe	<ul style="list-style-type: none"> • Mehl, Zucker und Salz in einer Rührschüssel vermischen. • Die aktive Trockenhefe wird in warmem Wasser aufgelöst und 5 Minuten stehen gelassen. • Hefe und Olivenöl zur Mehlmischung hinzufügen. • Diese Zutaten miteinander vermischen, bis sich der Teig zu bilden beginnt. • Den Teig etwa 10 Minuten lang kneten, bis er glatt und elastisch ist. • Den Teig zu einer Kugel rollen und in eine mit Olivenöl bestrichene Schüssel legen. Mit einem feuchten Tuch oder Frischhaltefolie abdecken und bei Raumtemperatur 1-2 Stunden lang gären lassen oder bis sich das Volumen verdoppelt hat. • Den Teig auf einer leicht bemehlten Oberfläche verteilen und zu einem 12-Zoll (30 cm Durchmesser) Kreis ausrollen. • Anschließend können Sie die gewünschten Zutaten hinzufügen und backen, bis die Kruste goldbraun wird und der Käse Blasen wirft.



GEFAHR – Lebensgefahr durch Stromschlag

Ein Stromschlag kann schwere Verletzungen und/oder Tod verursachen.

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Tauchen Sie Gerät, Netzstecker und Anschlusskabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl, sondern nur wie nachfolgend beschrieben.



WARNUNG

vor Verbrühungen/ Verbrennungen

Kontakt mit heißem Pizzateig und das berühren heißer Geräteteile kann Verbrühungen/ Verbrennungen verursachen.

- Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie es reinigen.



VORSICHT – Sachschaden

Eine falsche oder fehlende Reinigung kann das Gerät beschädigen.

- Verwenden Sie zum Reinigen keine scharfen Chemikalien, aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel.
- Das Gerät selbst sowie alle anderen abnehmbaren Teile dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.

REINIGUNG



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.

- Lassen Sie den Pizzastein vollständig im Pizzaofen abkühlen, bevor Sie ihn reinigen. So vermeiden Sie Temperaturschwankungen, die den Stein beschädigen könnten.
- Entfernen Sie angebrannte Speisereste vorsichtig mit einem Holzspatel oder einem Glaskeramikschaaber. Kratzen Sie nicht, um Kratzer zu vermeiden, die dazu führen könnten, dass beim nächsten Backen Speisereste tief in den Stein brennen.
- Wischen Sie den Pizzastein vorsichtig mit einem feuchten Tuch unter fließendem Wasser ab. Verwenden Sie lauwarmes Wasser, um Temperaturschwankungen zu vermeiden. Verwenden Sie niemals Spül- oder andere Reinigungsmittel und reinigen Sie den Pizzastein keinesfalls in der Spülmaschine oder mit einem Hochdruckreiniger.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- Eine regelmäßige Reinigung verlängert die Lebensdauer des Geräts erheblich.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen und staubgeschützten Ort auf. Bei längerem Nichtgebrauch empfehlen wir die Aufbewahrung im Originalkarton.

FEHLERBEHEBUNG

Fehlerbehebung

Probleme	Ursache	Fehlerbehebung
Rohere Pizza klebt an der Pizzaschaufel	<ul style="list-style-type: none"> ■ Es ist nicht genug Mehl am Boden; ■ Die Pizza liegt zu lange auf der Schaufel; ■ Die Pizza ist zu schwer. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Stellen Sie sicher, dass der Teig mit Mehl bedeckt ist. ■ Belegen Sie die Pizza vor dem Backen mit weniger Zutaten damit Sie leichter wird. ■ Lassen Sie die Pizza nicht länger als ein oder zwei Minuten auf der Schaufel, sonst fängt sie an zu kleben. ■ Nachdem Sie die Pizza auf den Stein gelegt haben, ziehen Sie die Schaufel mit einer schnellen, kurzen Bewegung heraus.
Große Rauchentwicklung beim Backvorgang	<ul style="list-style-type: none"> ■ Es wird zu viel Rohmehl auf den Stein gegeben 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Bei der Zubereitung von Pizza genügt gerade so viel Mehl, dass der Teig nicht kleben bleibt. ■ Wischen Sie überschüssiges Mehl am Boden der Pizza ab. ■ Öffnen Sie die Tür während dieser Zeit nicht.
Die Oberfläche ist zu schwarz	<ul style="list-style-type: none"> ■ Die obere Temperatur ist zu hoch 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Obere Temperatur senken ■ Untere Temperatur erhöhen
Pizza ist nicht durchgebacken	<ul style="list-style-type: none"> ■ Der Stein ist nicht heiß genug 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Legen Sie die Pizza in die Ofenkammer. Achten Sie darauf, dass das Vorheizen abgeschlossen ist und die Countdown-Zahl aufleuchtet. <ul style="list-style-type: none"> ■ Erhöhen Sie die Backzeit.
Pizza ist verbrannt	<ul style="list-style-type: none"> ■ Die Pizza ist zu lange im Ofen. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Wenn die Pizza verbrannt öffnen Sie nicht die Tür, da die Flamme von selbst erlischt. <ul style="list-style-type: none"> ■ Um Feuer zu vermeiden, bleiben Sie in der Nähe der Pizzaofens, nehmen Sie das Essen erst heraus, wenn es fertig ist, entnehmen Sie den Stein, nachdem er abgekühlt ist, und bürsten Sie den Stein sauber.
Dampf tritt aus der Tür	<ul style="list-style-type: none"> ■ Das ist normal und die Türbelüftung gibt den Dampf ab, der durch Lebensmittel mit hohem Feuchtigkeitsgehalt entsteht. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Entfernen Sie das Dampfkondensat mit einem Tuch von der Oberseite des Pizzaofens.

Bei längerem Nichtgebrauch

Wenn Sie den Pizzaofen länger nicht nutzen, z.B. wenn Sie in den Urlaub fahren, empfehlen wir aus hygienischen Gründen, das Gerät zu reinigen und Rückstände im Gerät zu entfernen. Wenn Sie das Gerät später wieder in Betrieb nehmen möchten, gehen Sie vor, wie im Kapitel „Inbetriebnahme - vor dem ersten Gebrauch“ beschrieben.

SPEZIFIKATIONEN

Technische Daten

Typ / Modell:	KPO-220
Netzspannung:	220-240V 50/60Hz
Leistung:	1600-1850W
Umgebungstemperatur:	-10°C bis +40°C
Gewicht ohne Zubehör	10,5 kg
Maße: LxBxH:	48,9 x 44 x 28,5 cm
Maße Innen: LxBxH:	34,4 x 33 x 11 cm
Stromkabel länge:	ca. 0,9 m
Mitgeliefertes Zubehör:	Pizzastein, Pizzaschaufel, Anleitung

KeMar GmbH

Rohlfstr.5 D-81929 München
kontakt@kemar.shop
PIZZA OFEN KPO-220
220-240V 50/60Hz 1.600W - 1.850W
S/N: 0001

NICHT IN FLÜSSIGKEIT TAUCHEN!
NUR ZUM HAUSGEBRAUCH!
Verantwortungsvoll hergestellt in China.

Dieses Produkt enthält keine Batterien.

Konformitätserklärung:

Dieses Gerät entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:

EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A2:2019+A14:2019+ A15:2021 + A16:2023 / Teil 1: Allgemeine Anforderungen EN 60335-2-9:2003+A1:2004+A2:2006+A12:2007+A13:2010+AC:2011+AC:2012 / Teil 2-9: Besondere Anforderungen für Grillgeräte, Toaster und ähnliche Kochgeräte.

EN 62233: 2008/ Messverfahren für elektromagnetische Felder von Haushaltsgeräten und ähnlichen Geräten im Hinblick auf die Exposition von Menschen Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU.

EN IEC 55014-1:2021, EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021, EN 61000-3-3:2013+A1:2019+A2:2021, EN IEC 55014-2:2021 EMC Directive 2014/30/EU

(EC) NO 1275/2008 + (EU) NO, 801/2013 +(EU) 2016/2282 (vail to 8 May 2025) or (EU) 2023/826 and theirs underlying frame work directive 2009/125/EC

EN 62233:2008, EN 60335-2-9:2003+A1:2004+A2:2006+A12:2007+A13:2010+AC:2011+EK1-

AG2:2018-05, PAK-Anforderung für GS (PAH requirement for GS) AfPS GS 2019:01 PAK

EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A2:2019+A14:2019+A15:2021+A16:2023

Die vollständige Konformitätserklärung finden Sie unter www.kemar.shop/pages/konformitätserklarungen

KUNDENDIENST UND UMWELT



Der Umwelt zuliebe enthält das Produkt keine Batterie. Wir lieben Tiere und unsere Umwelt und daher möchten wir nicht, dass sie für unsere Produkte leiden müssen – deshalb sind alle unsere Produkte 100% VEGAN. Die von uns hergestellten Produkte enthalten keinerlei tierische Materialien. Wir verzichten vollständig auf Leder, Wolle, Seide und andere tierische Stoffe. Unsere Produkte sind selbstverständlich auch zu 100% tierversuchsfrei. Verpackung aus mind. 80% recyceltem Karton. Aufdruck mineralölfrei.

Dieses Gerät der KeMar Kitchenware Produktlinie ist NUR FÜR GEBRAUCH IN PRIVATEN HAUSHALTEN vorgesehen. Bei gewerblichen Einsatz verfällt die Garantie. Wenden Sie sich für Service an den Händler, bei dem Sie das Produkt erworben haben. Ist dies nicht möglich, wenden Sie sich direkt an uns. Die Anschrift finden Sie auch im Internet unter www.kemar.shop. Klicken Sie auf der Webseite auf den Link SERVICE.

KONTAKTDATEN

KeMar GmbH

Service Abteilung

Rohlfstr. 5

D-81929 München | Deutschland

Telefon: +49 (89) 28857266

Mail: support@kemar.shop

Ihr KeMar Kitchenware Produkt wurde entworfen und hergestellt mit qualitativ hochwertigen Materialien und Komponenten, die recycelt und wiedervergestellt werden können.



Dieses Symbol bedeutet, dass elektrische und elektronische Geräte am Ende ihre Nutzungsdauer von Hausmüll getrennt entsorgt werden sollen. Bitte entsorgen Sie dieses Gerät bei Ihrer örtlichen kommunalen Sammelstelle oder im Recycling Center. Zur Umsetzung der ElektroG (Rücknahme und Entsorgung von Elektro- und Elektronikaltgeräten) nehmen wir unsere Geräte zurück. Sie werden entweder bei uns wiederverwertet oder über ein Recyclingunternehmen nach gesetzlicher Vorgabe entsorgt.

In der Europäischen Union gibt es unterschiedliche Sammelsysteme für Elektrik- und Elektronikgeräte. Helfen Sie uns bitte, die Umwelt zu erhalten, in der wir leben!

Informationspflichten gegenüber den privaten Haushalten gemäß S 18 ElektroG Gemäß S 17 ElektroG sind wir unter den dort genannten Bedingungen nicht verpflichtet, Elektro- und Elektronikaltgeräte unentgeltlich zurückzunehmen.

1. HINWEISE ZUR ENTSORGUNG VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN UND ZUR BEDEUTUNG DES SYMBOLS NACH ANHANG 3 ZUM ELEKTROG

Wir weisen alle Besitzer von Elektro- und Elektronikaltgeräten darauf hin, dass Sie gesetzlich verpflichtet sind, diese Geräte einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Danach sind insbesondere die Entsorgung von Elektro- und Elektronikaltgeräten über die Restmülltonne oder die gelbe Tonne untersagt. Das nachfolgend dargestellte und auf Elektro- und Elektronikgeräten aufgebrauchte Symbol einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern weist zusätzlich auf die Pflicht zur getrennten Erfassung hin:

Im Zusammenhang mit dem Vertrieb von Batterien oder mit der Lieferung von Geräten, die Batterien enthalten, sind wir verpflichtet, Sie auf folgendes hinzuweisen:



Sie sind zur Rückgabe gebrauchter Batterien als Endnutzer gesetzlich verpflichtet. Sie können Altbatterien, die wir als Neubatterien im Sortiment führen oder geführt haben, unentgeltlich an unserem Versandlager (KeMar GmbH, Service, Rohfsstr.5, D-81929 München) zurückgeben. Die auf den Batterien abgebildeten Symbole haben folgende Bedeutung:

Das Symbol der durchgekreuzten Mülltonne bedeutet, dass die Batterie nicht in den Hausmüll gegeben werden darf.

Pb = Batterie enthält mehr als 0,004 Masseprozent Blei

Cd = Batterie enthält mehr als 0,002 Masseprozent Cadmium

Hg = Batterie enthält mehr als 0,0005 Masseprozent Quecksilber.

Bitte beachten Sie die vorstehenden Hinweise. Wir weisen alle Besitzer von Elektro- und Elektronikaltgeräten darauf hin, dass Sie gesetzlich verpflichtet sind, vor der Abgabe dieser Altgeräte, Altbatterien und Altkumulatoren zu entnehmen, sofern diese nicht von diesen Altgeräten umschlossen sind.

2. HINWEISE ZU DEN MÖGLICHKEITEN DER RÜCKGABE VON ALTGERÄTEN

Besitzer von Altgeräten können diese im Rahmen der durch öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger eingerichteten und zur Verfügung stehenden Möglichkeiten der Rückgabe oder Sammlung von Altgeräten abgeben, damit eine ordnungsgemäße Entsorgung der Altgeräte sichergestellt ist. Gegebenenfalls ist dort auch eine Abgabe von Elektro- und Elektronikgeräten zum Zwecke der Wiederverwendung der Geräte möglich. Nähere Informationen hierzu erhalten Sie von der jeweiligen Sammel- bzw. Rücknahmestelle. Unter dem folgenden Link besteht die Möglichkeit, sich ein Onlineverzeichnis der Sammel- und Rücknahmestellen anzuzeigen zu lassen:

<https://www.ear-system.de/ear-verzeichnis/sammel-und-ruecknahmestellen>

3. HINWEIS ZUM DATENSCHUTZ

Wir weisen alle Endnutzer von Elektro- und Elektronikaltgeräten darauf hin, dass Sie für das Löschen personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten selbst verantwortlich sind. Auf zu entsorgenden Altgeräten befinden sich teilweise sensible personenbezogene Daten, die nicht in die Hände Dritter gelangen dürfen.

4. HINWEIS ZU UNSERER WEEE-REGISTRIERUNGSNUMMER

Unter der folgenden Registrierungsnummer (WEEE-Reg.-Nr. DE) sind wir bei der Stiftung Elektro-Altgeräte Register, Benno-Strauß-Str. 1, 90763 Fürth als Hersteller von Elektro- und/ oder Elektronikgeräten registriert: DE 52269647

VERKÄUFERGARANTIE - GARANTIEBEDINGUNGEN

Unsere Produkte unterliegen einer strengen Qualitätskontrolle.

Sollte ein bei uns gekauftes Produkt dennoch nicht einwandfrei funktionieren, bedauern wir dies sehr und bitten Sie, sich an unseren nachfolgend aufgeführten Kundendienst zu wenden. Gerne stehen wir Ihnen telefonisch über die genannte Service-Hotline zur Verfügung. Zusätzlich zur gesetzlichen Gewährleistung gewähren wir Ihnen eine Garantie auf alle bei uns gekauften Produkte nach Maßgabe der nachfolgenden Bestimmungen.

IHRE GESETZLICHEN RECHTE WERDEN HIERDURCH NICHT EINGESCHRÄNKT

- 1) Die Garantiezeit beträgt 1 Jahr ab Kaufdatum. Die Garantie gilt auf dem Gebiet der Europäischen Union.
- 2) Während der Garantiezeit werden Geräte, die aufgrund von Material- und Fabrikationsfehlern Defekte aufweisen, nach unserer Wahl repariert oder ersetzt. Ausgetauschte Geräte oder Teile von Geräten gehen in unser Eigentum über. Die Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiezeit, noch setzen sie eine neue Garantie in Gang.
- 3) Garantieansprüche müssen unverzüglich nach Kenntniserlangung vom Defekt innerhalb der Garantiezeit geltend gemacht werden.
- 4) Zur Geltendmachung der Garantie sind folgende Schritte erforderlich:
Setzen Sie sich bitte per E-Mail oder Telefon mit dem Kundendienst in Verbindung, damit wir Ihnen weitere Informationen per E-Mail übersenden können. Das defekte Gerät schicken Sie unter Beifügung einer kurzen Fehlerbeschreibung sowie Ihres originalen Kaufbelegs an die genannte Serviceadresse. Wenn der Defekt im Rahmen unserer Garantieleistung liegt, erhalten Sie ein repariertes oder neues Gerät zurück. Die Rücksendekosten werden von uns getragen.
- 5) Garantieansprüche sind ausgeschlossen bei Schäden durch:
 - missbräuchliche oder unsachgemäße Behandlung
 - Umwelteinflüsse (Feuchtigkeit, Hitze, Überspannung, Staub etc.)
 - Nichtbeachtung der für das Gerät geltenden Sicherheitsvorkehrungen
 - Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung
 - Gewaltanwendung (z. B. Schlag, Stoß, Fall)
 - Eingriffe, die nicht von der von uns autorisierten Serviceadresse vorgenommen wurden
 - eigenmächtige Reparaturversuche
 - Einsendung in nicht transportsicherer Verpackung
- 6) Vom Garantiefumfang nicht (oder nicht mehr) erfasste Defekte oder Schäden am Gerät beheben wir gegen Kostenerstattung. Für ein individuelles Angebot wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. Die Versandkosten gehen in diesem Fall zu Ihren Lasten.

KeMar GmbH, Rohlfstr. 5, D-81929 München, Tel.: +49 (0) 89 28857266, E-Mail: support@kemar.shop

WEEE-Reg.-Nr. DE 52269647

LUCID Verpackungsnummer: DE1528970643102

KeMar GmbH übernimmt keinerlei Haftung für Neben- oder Folgekosten. Die technischen Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.

TABLE OF CONTENT

EN INSTRUCTION MANUAL

Table of Contents:	Page
1. Important safety instructions.....	18
2. Power cord advice/electrical requirements.....	21
3. Before first use.....	21
4. Components and functions.....	22
5. Installation.....	23
6. Recipes.....	25
7. Cleaning.....	27
8. Troubleshooting.....	27
9. Customer service.....	29

INTRODUCTION

CONGRATULATIONS

The KeMar pizza oven is an oven that prepares a perfect Italian pizza and pizza variants. In addition, delicious alternatives such as naan, flatbread or even tarte flambée can be prepared in the pizza oven in the highest quality. The pizza oven has five automatic programs and a manual program with which you can individually set the temperature and time. The pizza oven has two circular heating elements with adjustable heat intensity and very effective heat insulation. The oven reaches a temperature of 80°C to a maximum of 450°C and prepares a pizza in around 90 seconds.

Thanks to the classic design and the high-quality housing, the KeMar pizza oven is an eye-catcher in every kitchen. At the same time, thanks to its compact dimensions, it saves space.

Take the time to carefully read the safety instructions in this manual and only use the item as described in this manual to avoid accidental injury or damage. Keep the instructions for future use.

INTEGRATED SAFETY FUNCTIONS

The pizza oven has safety features to protect the device and third parties from damage.

AUTOMATIC SWITCH OFF FUNCTION

As soon as you plug the power cord into the socket, the display lights up and a beep sounds and the pizza oven automatically goes into standby mode. If you press the ON/OFF button, the device shows dashes on the display when it is switched on. After the pizzoven finished working, the pizzaoven will jump to the standby mode after 10 minutes if no any operation, it will switch off automatically after 20 minutes.

INTENDED USE

The KeMar pizza oven is designed for the following uses: - Preparation of pizzas, tarte flambée and variations

The pizza oven is designed for the quantities produced in private households and is therefore not suitable for commercial purposes. It is also not designed for use in household-like areas such as shops, offices or similar work environments, on farms, by guests in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential establishments.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Always follow the precautions in this section for safe handling of the unit. They are used to protect against the risk of fire, electric shock, injury and property damage:



This sign warns you of the risk of injuries.



This sign warns you of the risk of injuries due to electricity.



This sign warns you of the risk of burns or scalding. During operation, hot steam flows out of the steam valve!



This sign marks additional information.

INTENDED USE



This pizza oven is suitable for preparing pizzas and similar dishes. It is designed exclusively for private households and is not suitable for commercial purposes! The manufacturer accepts no responsibility for incorrect use resulting from failure to follow the instructions for use. To avoid hazards, repairs to the device may only be carried out by a customer service department.

Always take care to follow the safety measures provided in this list. They are intended to protect you against risk of burning, injury, electric shock and damage to property:

Place of use

Set up the pizza oven in a dry interior. Avoid high humidity or dust concentrations. The oven is designed for use at an ambient temperature of -10 to +40°C.

DANGER for children and people with limited ability to operate devices

- Children must not play with the device. Keep children under 8 years of age and animals away from the device and the power cable.
- This device may be used by children aged 8 and over and by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or with a lack of experience or knowledge, provided they are supervised or have been instructed in the safe use of the device and understand the resulting risks.
- Children must not clean the device unless they are over 8 years of age and are supervised. The device is maintenance-free and only needs to be descaled at regular intervals.

**General safety instructions for people in the household:**

- 1.This appliance can be used by children aged from eight years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been given instructions on how to use the appliance safely and understand the hazards involved.
- 2.Children must not play with the appliance.
- 3.Cleaning and user maintenance may only be carried out by children aged eight years and above if they are supervised.
- 4.Keep the appliance and cord out of the reach of children under eight years.
- 5.The packaging material is not a toy - choking hazard! Keep it away from children.
- 6.The appliance is only intended for household use or similar uses, not in kitchenettes in shops, offices or other workplaces, on farms, for use by guests in hotels, motels or other accommodation establishments, in private guest houses or holiday homes.
- 7.Only connect the appliance to an alternating current of the voltage indicated on the rating plate.
- 8.We recommend that you operate the appliance on a dedicated circuit. If in doubt, consult a qualified electrician.
- 9.This appliance must not be operated with an external timer or remote control system.
- 10.The use of an extension cable is not recommended. If you use one, it must comply with current safety standards and the maximum current carrying capacity must never be exceeded.
- 11.To avoid electric shock, do not place metal foils inside the appliance.
- 12.For safety reasons, never immerse the appliance or the cable in water or other liquids.
- 13.To ensure electrical safety, do not clean the appliance in the dishwasher.
- 14.The switch and cable must not come into contact with water or other liquids. If this happens, all parts must be completely dry before using again.
- 15.Do not wrap the cable around the appliance and avoid kinks to prevent damage.
- 16.Unplug the appliance after use and before cleaning. Never leave the appliance unattended when plugged in.
- 17.Always pull the cable out of the socket by the plug, never by the cable itself.
- 18.Never touch the appliance or the cable with wet hands.
- 19.The appliance is not completely switched off until it is disconnected from the power supply by pulling the plug.

ATTENTION: Correct handling of the pizza stone

- 20.The pizza stone must never be immersed in water as this can damage the stone.
- 21.Never clean the pizza stone with detergent as it can penetrate the pores of the stone and transfer to the food.
- 22.Do not use sharp objects or high-pressure cleaners to clean the pizza stone to avoid scratches into which food residues can penetrate.
- 23.Never treat the pizza stone with disinfectants. The high temperatures in the oven make disinfection of the stone unnecessary.



Safety instructions when setting up and operating the device:

24. For safety reasons, never place the device on hot surfaces, metal trays or wet surfaces.
25. The device must not be built into cupboards or operated in furniture niches as there is a risk of fire.
26. Make sure that the device is always freely accessible so that it can be quickly disconnected from the power supply if necessary.
27. Set up the device so that there is at least 10 cm of space to the sides from other objects and at least 15 cm above.
28. Do not operate the device or the cable near flames or water containers.
29. Do not set up the device in rooms where the temperature can drop below freezing.
30. Never put cardboard, plastic, paper or other flammable materials in the oven.
31. Due to the high temperatures in the device, do not use baking paper or permanent baking foil. Always remove all foil and paper from frozen foods, even if the manufacturer states that they can be baked with the food.
32. Always use the appliance on a free, flat and heat-resistant surface.
33. The appliance may only be used to prepare pizza and similar flat baked goods.
34. Never put oversized food in the oven, as there is a risk of fire.
35. Make sure that the cable does not hang over the edge of the work surface, as this can lead to accidents if, for example, small children pull on it.
36. The cable must be laid in such a way that it cannot be pulled or tripped over.
37. Only use the pizza oven indoors.
38. The appliance is not suitable for use in any type of vehicle.
39. Never cover the appliance during operation and do not place objects on it to avoid overheating.
40. Never place aluminum foil in the oven.
41. Never place kitchen utensils, wooden spoons, etc. on the open door of the appliance.
42. Never leave the door of the appliance open for a long time during operation in order to keep the heat in the appliance and save energy.
43. Before cleaning, switch the appliance off, unplug it from the socket and let the appliance cool down completely.
44. Hot steam can escape when opening the appliance. Be careful.
45. Do not move the appliance while it is in use to avoid injury.
46. Make sure that all users, especially children, are aware of the danger of escaping steam - risk of burns!
47. The housing and especially the baking surface become very hot - risk of burns! Do not touch these surfaces during and after operation.
48. Use potholders or oven gloves to open the appliance and only touch the door handle to avoid burns.
49. For safety reasons, the device switches off after a certain period of time if no settings are made.
50. The device must not be used with accessories from other manufacturers or brands, to avoid damage.

51. Regularly check the device, the plug and the power cable for wear or damage. If the power cable or other parts are damaged, please send the device or power cable to our customer service department for inspection and repair.

52. Improper repairs can lead to significant risks for the user and will result in the warranty being void.

POWER CORD ADVICE

A) The power cord is short in order to avoid entanglement or tripping.

B) An extension cord can be added if used properly.

C) If extension cord is used:

1) Its power capacity must at least be the same as that of the device's power consumption.

2) The extension cord must not hang over the edge of the device. Ensure that children cannot pull it and that the risk of tripping is low.



WARNING Risk of electric shock!

Only use earthed electrical outlets!

Do not remove any of the earth wires!

Do not use an electrical adaptor!

Do not use an extension cord!

If these instructions are not followed, there is a risk of fatal injury, fire or electric shock!



Never open the housing of the device.

There is a risk of electric shock.

The device and the pizza stone are very hot during and after use! Avoid touching hot surfaces of the device; there is a risk of burns! Do not leave the device unattended when baking at high temperatures - risk of fire! Keep children away from the device!

BEFORE FIRST USE

Only use the pizza oven with the accessories provided.

Take the pizza oven out of the packaging, remove all packaging from the device and accessories and check whether the pizza oven or its individual parts are damaged. If this is the case, do not use the pizza oven. Contact the manufacturer using the service address provided on the warranty card.

DANGER TO CHILDREN !



Danger to life from suffocation/swallowing of packaging material. Keep packaging material away from children. Dispose of it immediately. Remove the packaging material and all components. Before using the pizza oven for the first time, wash the pizza peel with warm soapy water and dry it thoroughly. Only wipe the pizza stone with a damp cloth without soap. Do not immerse electrical parts in water! Wipe the inside and outside of the device with a damp cloth.

PRECAUTIONS FOR SAFE USE



Never operate the device without the original accessories. Do not leave the device unattended when it is in operation. Any repair, maintenance or replacement of parts must be carried out by KeMar Kitchenware or an authorized service company. The manufacturer accepts no liability for incorrect assembly, improper or incorrect use or after repairs have been carried out by unauthorized third parties.

SUPPLY

THE DELIVERY INCLUDES THE FOLLOWING COMPONENTS:

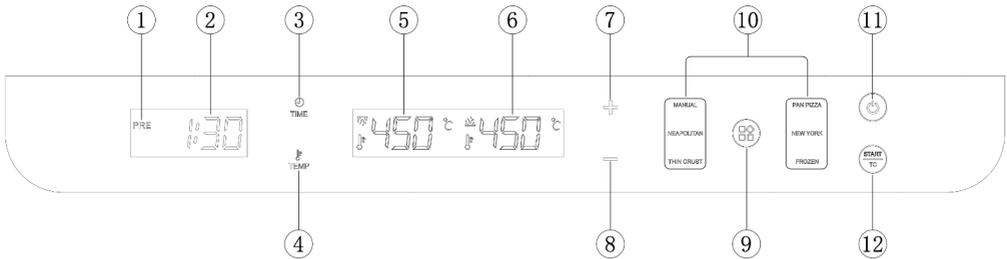
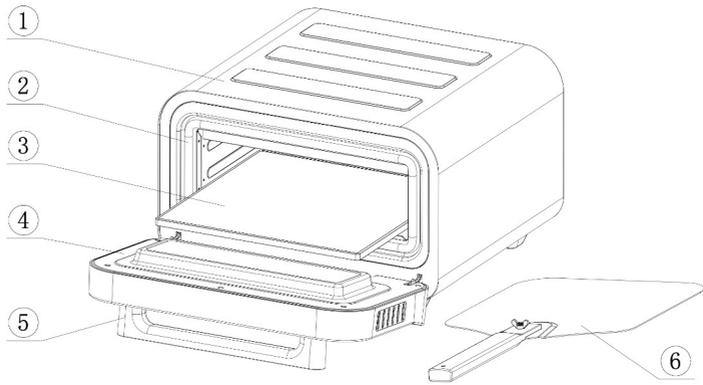
- Pizza oven
- Pizza stone
- Pizza peel
- Operating instructions



COMPONENTS AND FUNCTIONS

Description of the components of the pizza oven.

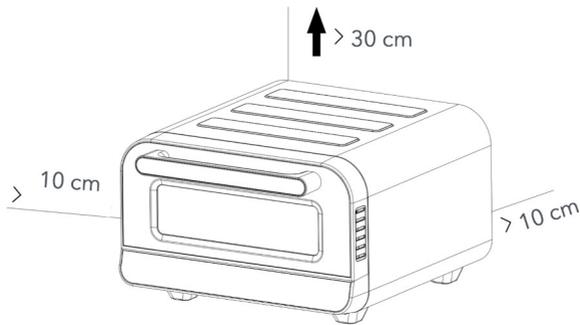
1. Housing
2. Door seal
3. Pizza stone
4. Pizza oven door
5. Door handle
6. Pizza peel



- | | |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Preheat indicator light 2. Countdown time 3. Time setting 4. Temperature setting 5. Temperature indicator upper heating element 6. Temperature indicator lower heating element | <ol style="list-style-type: none"> 7. Increase time or temperature 8. Decrease time or temperature 9. Function selection button 10. Preset pizza style menus 11. Power button 12. Start/timer control |
|--|---|

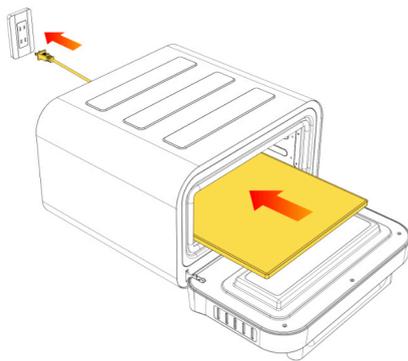
BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging material and check the item for completeness and any damage and place the product on a flat surface.
2. Read and remove all stickers from the appliance, but the rating plate must remain on the appliance.
3. Wipe the oven and the inside of the stone with a damp cloth and let them dry.
4. Place the pizza stone in the oven, manually set the upper and lower temperatures to 450 °C, press the start button and let the oven run for 15 minutes without any food to burn off any production residues.
5. When using for the first time, a slight smell of soot may be noticeable. Do not be alarmed by the smell that arises during heating. This is completely normal and will slowly disappear after the first use.
6. Place the appliance on a stable, horizontal surface. Leave at least 10cm of space at the back and sides and at least 30cm at the top, and make sure there are no flammable materials such as curtains or cloths nearby.
7. After cooking, the pizza oven should be cooled down. Unplug the power cord, clean the oven cavity, clean the pizza stone, and then place it in a ventilated, dry environment without corrosive gases.
8. Do not use abrasive cleaning agents or clean the glass door of the appliance with a sharp metal scraper. If the glass surface is scratched, the glass may break.



INSTALLATION

1. Plug in the pizza oven and make sure the pizza stone is in the oven.



2. After turning on the power, click the "⏻" button to enter standby mode. If there is no operation within 10 minutes, the device will automatically turn off.



3. Turn on the power switch, press the "🍕" button to select one of the five preset pizza programs or select the manual temperature setting.

4. Temperature setting: Press the "TEMP" button once, the temperature display for the top heat flashes. Press the "+" "-" button to set the temperature in 10°C increments. The setting range is 80 °C to 450 °C. Press a second time and the temperature display for the bottom heat flashes. Press the "+" "-" button to set the temperature in 10°C increments. The setting range is 80 °C to 450 °C. When you have set the desired temperature, the temperature display flashes five times and the program display flashes.

5. Time setting: Press the "TIME" button and the digital display flashes. When the time flashes, press the "+" "-" button to set the time. The setting range is from 1 minute to 30 minutes. The time display flashes five times and then jumps to the program display.

6. After you have selected the preset pizza program, press the "START/TEMP" button and the oven will go into preheating mode.

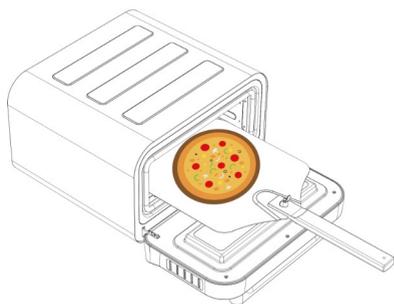
The five automatic programs are already set to an optimal temperature and time. You can set the automatic programs as well as the manual program individually.



7. During the preheating process, the PRE indicator on the clock display starts calculating time and the preheat indicator lights up, e.g. 00:01...00:02...00:03. When the temperature reaches the preset temperature, the preheat clock indicator goes out and the display changes to the pizza countdown time. There will also be a beep to prompt you to put the pizza in.

8. When the pizza oven is preheated, prepare the ingredients and then place them on the pizza dough. The preheating time depends on the selected temperature and the current temperature of the pizza oven, but it is in the range of 2 to 30 minutes.

9. When the set temperature is reached, the digital time display will light up and a beep will sound. Place the pizza in the oven using the pizza peel and then close the door.



Pizza peel

1. Precaution: Always use a pizza peel to place the pizza in the oven as the oven is very hot!

2. Preparing the pizza peel: First sprinkle the pizza peel with some flour. Caution: Do not use too much flour as it can catch fire at very high temperatures.

3. Preparing the pizza: Place the rolled out pizza dough on the floured pizza peel. Topping the pizza as desired.

4. Putting the pizza in the oven: Slide the topped pizza into the oven. A slight shake of the pizza peel can help the pizza slide off more easily.

5. During baking: The pizza peel must not remain in the oven during baking!

By following these steps you ensure that you handle the hot oven safely and efficiently.

10. Press the "START" button again and the countdown will begin. When the time is up, a "beep" will sound to indicate that the baking is finished.

11. Open the door, scoop the pizza onto the pizza peel and take it out of the oven and close the door.

Note: The heater will not turn off when the timer is up.

12. If you want to bake multiple pizzas, preheat the pizza oven for about five minutes and bring it back to the preset temperature before baking the next one. (Prepare your next pizza while the pizza oven is heating up.)

13. Do not unplug the pizza oven after baking the pizza. Instead, press the "⏻" button to turn off the machine. At this time, the cooling fan will continue to blow and cool. Finally, after the machine has completely cooled down, unplug the machine from the power outlet.



WARNING AGAINST SCALDS AND BURNS

When using the appliance for the first time, some smoke may be produced. This is normal and not a reason for complaint. The appliance and the pizza stone are very hot during and after use! Avoid contact with hot surfaces as there is a risk of burns! Never leave the appliance unattended at high temperatures - there is a risk of fire! Keep children away from the appliance!



PIZZA MENU

- Generally, thick crust pizzas take longer to bake at lower temperatures, while thin crust pizzas take less time to bake at higher temperatures.
- Five standard pizza menus allow you to quickly bake a delicious pizza (the standard temperatures and times of the upper and lower heating coils are shown in the table below).

PROGRAM	PRESET TEMPERATURE TOP HEAT	PRESET TEMPERATURE BOTTOM HEAT	ADJUSTABLE TEMPERATURE RANGE	PRESET TIME	ADJUSTABLE TIME PERIOD
MANUEL MENU	450°C	450°C	80 ~ 450°C	1 Minutes 30 seconds	1 ~ 30 Minutes
NEAPOLITAN (wood-fired pizza)	400°C	400°C	200 ~ 450°C	2 Minutes	1 ~ 10 Minutes
THIN CRUST	270°C	330°C	80 ~ 450°C	6 Minutes	1 ~ 10 Minutes
PAN PIZZA	220°C	340°C	80 ~ 450°C	12 Minutes	1 ~ 30 Minutes
NEW YORK	240°C	270°C	80 ~ 450°C	8 Minutes	1 ~ 20 Minutes
FROZEN	240°C	200°C	80 — 450°C	14 Minutes	1 ~ 20 Minutes

Note: The timer cannot control the heat or power of the pizza oven. The recommended time depends on the dough, sauce and ingredients and is only a guide. They should not be ignored when baking pizza.

RECIPES FOR BAKING PIZZA

Tips for the perfect pizza dough:

1. Basics:

- A perfect pizza starts with the ideal dough.
- Experiment with different recipes and methods to find the best pizza recipe for you.

2. Try variations:

- Try different types of flour, yeast and resting times.
- Vary the amount of water and salt to achieve the desired consistency and taste.

3. Adapt existing recipes:

- Your previous pizza recipes can also be prepared in the pizza oven.
- Check the necessary temperature and time settings for the pizza oven, as these may differ from conventional ovens.

Additional information:

- Dough rest: Allow the dough to rest sufficiently so that it rises well and is easier to work with.
- Baking temperature: A high temperature in the pizza oven ensures a crispy crust and a juicy topping.
- Baking time: Adjust the baking time depending on the thickness of the dough and toppings so that the pizza is baked evenly.

By following these tips and experimenting with different variations, you will gradually discover your perfect pizza recipe.

Neapolitan pizza dough

Ingredients for 3 pizzas	Instructions and tips for preparation
Ingredients: 300 ml water at room temperature 500 g flour 00 (high protein flour) 10 g salt 3 g dry yeast	<ul style="list-style-type: none"> • Mix the flour and salt in a mixing bowl. • Dissolve the active dry yeast in water at room temperature and then add it to the flour mixture. • Mix the ingredients until you have a smooth dough. • Knead the dough for about 10 minutes until it is smooth and elastic. • Form the dough into a ball, cover it with a bowl and let it rest at room temperature for about 30 minutes. Then form the dough into 3 equal-sized balls, place them in a sufficiently large container oiled with olive oil, cover it with a lid, damp cloth or plastic wrap and let the dough rise at room temperature for 8-10 hours or until it has doubled in volume. • Carefully form the dough into a 12-inch (approx. 30 cm diameter) pizza base by flattening the dough from the inside outwards and leaving a nice edge on the outside. To achieve the desired size, you can gently pull the dough into shape using the back of your hand. • You can then add the desired ingredients and bake until the base is golden brown and the cheese bubbles.

Thin, crispy pizza dough

Ingredients for 3 pizzas	Instructions and tips for preparation
Ingredients: 180 ml warm water 300 grams medium-gluten flour 6 g olive oil 9 g sugar 6 g salt 3 g dry yeast	<ul style="list-style-type: none"> • Mix the flour, sugar and salt in a mixing bowl. • Dissolve the yeast in warm water and add it to the flour mixture with the olive oil. • Mix the ingredients until you have a smooth dough. • Knead the dough for at least 10 minutes. • Form the dough into a ball, cover it with a bowl and let it rest at room temperature for about 30 minutes. Then form the dough into 3 equal-sized balls, place them in a sufficiently large container oiled with olive oil, cover it with a lid, damp cloth or cling film and let the dough rise at room temperature for another 30-60 minutes. • Roll out the dough thinly and form a 12-inch (approx. 30 cm diameter) pizza base. • Then add the desired ingredients and bake until the base is golden brown and the cheese is bubbling.

Dough for pan pizza

Ingredients for 3 pizzas	Instructions and tips for preparation
Ingredients: 240 ml warm water 400 grams medium gluten flour 30 g olive oil 8 g sugar 8 g salt And 4 g dry yeast	<ul style="list-style-type: none"> • Mix the flour, sugar and salt in a mixing bowl. • Dissolve the dry yeast in the warm water and leave to stand for 5 minutes. • Add the yeast and olive oil to the flour mixture. • Mix these ingredients until you have a smooth dough. • Knead the dough for about 10 minutes until it is smooth and elastic. • Form the dough into a ball, cover it with a bowl and let it rest at room temperature for about 30 minutes. Then form the dough into 3 equal-sized balls, place them in a sufficiently large container oiled with olive oil, cover it with a lid, damp cloth or cling film and let the dough rise at room temperature for another 60-120 minutes. • Preheat the pizza oven to 220 °C. Gently flatten the dough, then press it into a greased 12-inch (30 cm diameter) pan to form a crust. • Then you can add your desired ingredients and bake until the crust turns golden brown and the cheese is bubbling.

New York pizza dough

Ingredients for 3 pizzas	Instructions and tips for preparation
Ingredients: 360 ml water at room temperature And 480 grams bread flour 21 g olive oil 12 g sugar 12 g salt And 6 g dry yeast	<ul style="list-style-type: none"> • Mix flour, sugar and salt in a mixing bowl. • Dissolve active dry yeast in warm water and let stand for 5 minutes. • Add yeast and olive oil to flour mixture. • Mix these ingredients together until dough begins to form. • Knead dough for about 10 minutes until smooth and elastic. • Roll dough into a ball and place in a bowl coated with olive oil. Cover with a damp cloth or plastic wrap and let rise at room temperature for 1-2 hours or until doubled in size. • Spread dough on a lightly floured surface and roll out into a 12-inch (30 cm diameter) circle. • Then you can add desired ingredients and bake until crust turns golden brown and cheese starts to bubble.



DANGER – Danger to life from electric shock

An electric shock can cause serious injury and/or death.

- Unplug the power cord from the socket before cleaning the device.
- Never immerse the device, power cord or connection cable in water or other liquids. • Do not clean the device with a water jet, only as described below.



WARNING

from scalding/burning

Contact with hot pizza dough and touching hot parts of the appliance can cause scalding/burning.

- Allow the appliance to cool down sufficiently before cleaning it.

ATTENTION



CAUTION – Material damage

Incorrect or insufficient cleaning can damage the device.

- Do not use harsh chemicals, aggressive or abrasive cleaning agents for cleaning.
- The device itself and all other removable parts must not be cleaned in the dishwasher.

CLEANING



WARNING

After use and before cleaning, switch off the device and unplug it.



Allow the device and the pizza stone to cool down completely. Never use scouring pads with metal components to clean the housing. There is a risk of electric shock.



The device must not be immersed in water or any other liquid.

- Allow the pizza stone to cool completely in the pizza oven before cleaning it. This will prevent temperature fluctuations that could damage the stone.
- Carefully remove burnt food residues with a wooden spatula or a glass ceramic scraper. Do not scratch to avoid scratches that could cause food residues to burn deep into the stone the next time you bake.
- Carefully wipe the pizza stone with a damp cloth under running water. Use lukewarm water to avoid temperature fluctuations. Never use detergent or other cleaning agents and never clean the pizza stone in the dishwasher or with a high-pressure cleaner.
- The pizza stone is made of a natural material that can discolor despite regular cleaning. This does not affect the function of the device and is not a reason for complaint.
- Please note that after a short time a patina, i.e. a coating, can cover the baking chamber. This patina does not affect the function of the device and is therefore not a reason for complaint.
- Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth with a little washing-up liquid and then wipe with a cloth dampened with clean water. Make sure that no water can penetrate the appliance. Then dry the appliance thoroughly.
- Note: Some condensation can occasionally form behind the glass of the door. This is due to technical reasons and is not grounds for complaint. This water usually evaporates after further baking processes at high temperatures.
- Regular cleaning extends the life of the appliance considerably.
- Store the appliance in a dry place protected from dust. If it is not used for a long time, we recommend storing it in the original box.

TROUBLESHOOTING

Troubleshooting

Problem	Cause	Troubleshooting
Raw pizza sticks to the pizza peel	<ul style="list-style-type: none"> ■ There is not enough flour on the bottom; ■ The pizza is on the peel for too long; ■ The pizza is too heavy. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Make sure the dough is covered with flour. ■ To make the pizza lighter, use fewer toppings before baking. ■ Do not leave the pizza on the peel for more than a minute or two, or it will start to stick. ■ After placing the pizza on the stone, remove the peel in a quick, short motion.
Large amounts of smoke during the baking process	<ul style="list-style-type: none"> ■ Too much raw flour is added to the stone 	<ul style="list-style-type: none"> ■ When making pizza, use just enough flour to prevent the dough from sticking. ■ Wipe off any excess flour from the bottom of the pizza. ■ Do not open the door during this time.
The surface is too black	<ul style="list-style-type: none"> ■ The upper temperature is too high 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Lower the upper temperature ■ Increase the lower temperature
Pizza is not baked through	<ul style="list-style-type: none"> ■ The stone is not hot enough 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Place the pizza in the oven cavity. Make sure that preheating is complete and the countdown number lights up. ■ Increase the baking time.
Pizza is burnt	<ul style="list-style-type: none"> ■ The pizza has been in the oven too long. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ If the pizza burns, do not open the door as the flame will extinguish itself. ■ To avoid fire, stay close to the pizza oven, do not take the food out until it is ready, remove the stone after it has cooled down and brush the stone clean.
Steam comes out of the door	<ul style="list-style-type: none"> ■ This is normal and the door vent releases the steam created by foods with high moisture content. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Remove the steam condensate from the top of the pizza oven with a cloth.

If not in use for a long time

If you do not use the pizza oven for a long time, e.g. if you go on holiday, we recommend cleaning the device and removing any residue from the device for hygiene reasons. If you want to use the device again later, proceed as described in the chapter "Commissioning - before first use".

SPECIFICATIONS

Technical data

Type / Model:	KPO-220
Mains voltage:	220-240V 50/60Hz
Performance:	1600-1850W
Ambient temperature:	-10°C bis +40°C
Weight without Accessories:	10,5 kg
Dimensions: LxWxH:	48,9 x 44 x 28,5 cm
Internal dimensions: LxWxH:	34,4 x 33 x 11 cm
Power cable length:	approx.. 0,9 m
Included supply:	Pizza stone, pizza peel, instructions

KeMar GmbH

Rohlsstr.5 D-81929 München
kontakt@kemar.shop
PIZZA OFEN KPO-220
220-240V 50/60Hz 1.600W - 1.850W
S/N: 0001



NICHT IN FLÜSSIGKEIT TAUCHEN!
NUR ZUM HAUSGEBRAUCH!
Verantwortungsvoll hergestellt in China.

This product does not contain batteries.



Declaration of conformity:

This device complies with the following European Directives:

EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A2:2019+A14:2019+ A15:2021 + A16:2023 / Part 1: General requirements EN 60335-2-9:2003+A1:2004+A2:2006+A12:2007+A13:2010+AC:2011+AC:2012 / Part 2-9: Particular requirements for grills, toasters and similar cooking appliances.

EN 62233: 2008/ Methods of measurement of electromagnetic fields from household appliances and similar equipment with regard to human exposure Low Voltage Directive 2014/35/EU.

EN IEC 55014-1:2021, EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021, EN 61000-3-3:2013+A1:2019+A2:2021, EN IEC 55014-2:2021 EMC Directive 2014/30/EU (EC) NO 1275/2008 + (EU) NO. 801/2013 +(EU) 2016/2282 (vail to 8 May 2025) or (EU) 2023/826 and theirs underlying frame work directive 2009/125/EC EN 62233:2008, EN 60335-2-9:2003+A1:2004+A2:2006+A12:2007+A13:2010+AC:2011+EK1- AG2:2018-05, PAH requirement for GS AfPS GS 2019:01 PAK

EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A2:2019+A14:2019+A15:2021+A16:2023

The full declaration of conformity can be found at www.kemar.shop/pages/konformitätserklarungen



CUSTOMER SERVICE AND ENVIRONMENT

Product does not contain any batterie! We love animals and our environment and therefore we do not want them to suffer for our products - that's why all our products are 100% VEGAN. The products we manufacture do not contain any animal materials. We completely dispense with leather, wool, silk and other animal substances. Of course our products are also 100% cruelty free. Packaging made min. 80% of recycled carton. Imprint mineral oil free. This device of the KeMar Kitchenware product line is intended for use in private households ONLY. For commercial use, the warranty expires. For service, contact the dealer where you purchased the product. If this is not possible, contact the nearest dealer location. The address can be found on the Internet at www.kemar.shop. Click on the Service link on the website.

CONTACT DETAILS

KeMar GmbH

Service Department

Rohlsstr. 5

D-81929 Munich / Germany

Telephone: +49 (89) 28857266

Mail: support@kemar.shop

Your KeMar Kitchenware product has been designed and manufactured using high quality materials and components that can be recycled and recovered.



This symbol means that electrical and electronic equipment should be disposed of separately from household waste at the end of their service life. Please dispose of this device at your local municipal collection point or recycling center.

For the implementation of the ElektroG (take back and disposal of WEEE) we take back our equipment. They are either recycled by us or disposed of by a recycling company according to legal requirements.

There are different collection systems for electrical and electronic equipment in the European Union.

Please help us to preserve the environment in which we live!

Duty to inform private households according to S 18 ElektroG According to S 17 ElektroG we are under the conditions specified there not obliged to take back WEEE free of charge.

1. INSTRUCTIONS FOR THE DISPOSAL OF ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT AND THE IMPLICATION OF THE SYMBOL ACCORDING TO ANNEX 3

We remind all owners of WEEE that you have a legal obligation to dispose of these devices in a separate collection from unsorted municipal waste. In particular, the disposal of WEEE via the residual waste bin or the yellow bin is prohibited. The symbol of a crossed-out wheeled bin shown below, applied to electrical and electronic equipment, also indicates the obligation of separate collection:



In connection with the distribution of batteries or the supply of devices containing batteries, we are obliged to inform you of the following: You are legally obliged to return used batteries as end users. You can return used batteries, which we have as new batteries in the range or have led, free of charge to our shipping warehouse (KeMar GmbH, Service, Rohlfstr.5, D-81929 Munich). The symbols shown on the batteries have the following meaning:

The symbol of the crossed-out wheeled bin means that the battery must not be disposed of with household waste.

Pb = battery contains more than 0.004 mass percent lead

Cd = battery contains more than 0.002% by mass of cadmium

Hg = battery contains more than 0.0005% by mass of mercury.

Please note the above instructions. We remind all owners of WEEE that you are legally obliged to dispose of these WEEE, spent batteries and accumulators prior to their disposal unless they are enclosed by such WEEE.

2. ADVICE ON THE POSSIBILITIES OF RETURNING OLD DEVICES

Owners of old equipment may hand them in as part of the possibilities of returning or collecting waste equipment set up and made available by public waste management authorities to ensure the proper disposal of waste equipment. Optionally, there is also a delivery of electrical and electronic equipment for the purpose of reuse of the equipment possible. Further information can be obtained from the respective collection or return point. Under the following link there is the possibility to have an online directory of collection and collection points displayed:

<https://www.ear-system.de/ear-verzeichnis/sammel-und-ruecknahmestellen>

3. INFORMATION ON DATA PROTECTION

We remind all end users of WEEE that you are responsible for the deletion of personal data on the WEEE to be disposed of. On disposable old devices are partially sensitive personal data, which must not be put in the hands of third parties.

4. NOTICE TO OUR WEEE REGISTRATION NUMBER

Under the following registration number (WEEE-Reg.-Nr. DE) we are at the foundation Elektro-Altgeräte Register, Benno-Strauß-Str. 1, 90763 Fürth registered as a manufacturer of electrical and / or electronic equipment:

DE 52269647

SELLER WARRANTY - WARRANTY TERMS

Our products are subject to strict quality control.

If a product purchased from us does not work properly, we regret this and ask you to contact our customer service listed below. We are happy to help you over the phone via the mentioned service hotline. In addition to the statutory warranty, we provide you with a guarantee on all Products purchased in accordance with the following provisions.

YOUR LEGAL RIGHTS ARE NOT RESTRICTED HEREUNDER

- 1) The warranty period is 1 year from the date of purchase. The guarantee is valid in the field of European Union.
- 2) During the warranty period, equipment based on materials and materials will be used Manufacturing defects have defects, repaired or replaced at our discretion.
Replaced equipment or parts of equipment become our property. The Warranty does not extend or set any warranty period new warranty in progress.
- 3) Warranty claims must be made immediately after becoming aware of the defect within the Guarantee period be asserted.
- 4) The following steps are required to enforce the warranty:
Please contact Customer Service via e-mail or phone. So that we can send you further information by e-mail. You send the defective device enclosing a short description of the defective as well as your original proof of purchase to the named service address. If the defect is within the scope of our warranty, get back a repaired or new device. The return costs are covered by us.
- 5) Warranty claims are excluded in case of damage caused by:
 - Abusive or improper treatment
 - Environmental influences (humidity, heat, overvoltage, dust, etc.)
 - Failure to observe the safety precautions applicable to the device
 - Non-compliance with the operating instructions
 - use of force (eg blow, shock, case)
 - Interventions that were not performed by the service address authorized by us
 - unauthorized repair attempts
 - Submission in non-transport-safe packaging.
- 6) Defects or damage to the device not covered by the scope of the warranty (or any longer) we fix for reimbursement. For an individual offer please contact our customer service. The shipping costs are in this case at your expense.

KeMar GmbH, Rohlfstr. 5, D-81929 Munich, Phone: + 49 (0) 89 28857266

E-Mail: support@kemar.shop

WEEE Reg. DE 52269647

LUCID Packing Number: DE1528970643102

KeMar GmbH assumes no liability for additional or consequential costs. Specifications are subject to change without prior notice.


KEMAR KITCHENWARE
PASSION FOR FOOD



KPO-220 PIZZAOFEN

Pizza oven

*Decorative items not included.