

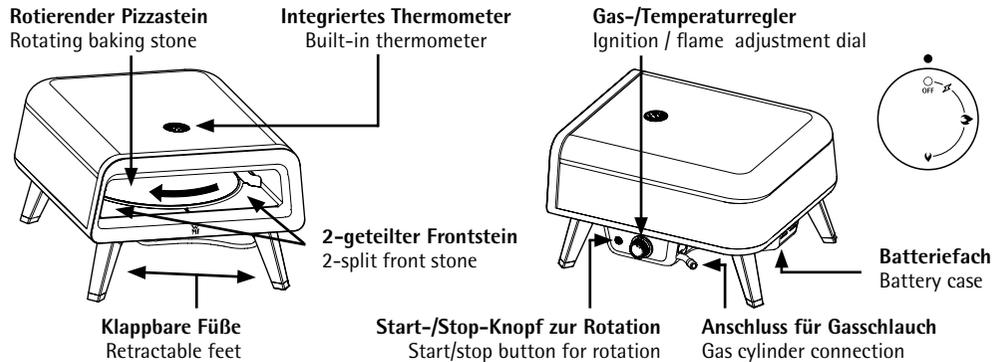


# PIZZAIOLO PRO



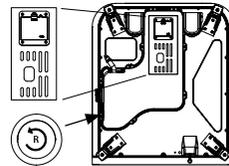
QUICK START GUIDE

## DEIN PIZZAOFEN - YOUR PIZZA OVEN



Legen Sie 4 AA-Batterien (1,5 V) in das Batteriefach ein. Vor dem Backen den Knopf an der Seite drücken, damit sich der Pizzastein automatisch dreht. Zum Anhalten, den Knopf erneut drücken.

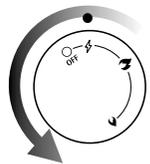
Insert 4 AA batteries (1.5V) in the battery compartment. Before baking, press the button on the side so that the pizza stone rotates automatically. To stop, press the button again.



So richten Sie Ihren Pizzaofen ein  
How to set up your Pizza oven

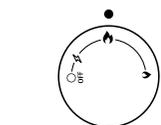


## WIE ENTZÜNDE ICH DEN PIZZAIOLO PRO? - HOW DO I IGNITE THE PIZZAIOLO PRO?

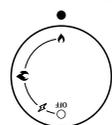


Nach dem Anschließen der Gasflasche den Gasregler drücken, auf die Position „groÙe Flamme“ (☀) drehen und ca. 5 Sekunden lang gedrückt halten. Dann zurück auf „OFF“ (OFF) drehen und loslassen. Nun den Gasregler erneut drücken und langsam auf „groÙe Flamme“ (☀) drehen. Nachdem der Ofen gezündet hat, den Gasregler ca. 5 Sekunden gedrückt halten. Nach dem Entzünden dauert es ca. 15 Minuten, bis der Ofen vollständig aufgeheizt ist und Sie mit dem Pizza backen beginnen können. Über das integrierte Thermometer können Sie die Temperatur des Pizzaofens ablesen.

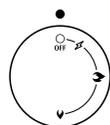
After connecting the gas cylinder, press the ignition adjustment dial, turn to the "large flame" (☀) position and hold for approx. 5 seconds. Then turn back to "OFF" (OFF) and release. Now press the dial again and slowly turn to "large flame" (☀). After the oven has ignited, press and hold the dial for approx. 5 seconds. After ignition, it takes approx. 15 minutes for the oven to heat up completely and you can start baking pizza. You can read the temperature of the pizza oven using the integrated thermometer.



Höchste Temperaturstufe  
MAX power



Niedrigste Temperaturstufe  
MIN. power



Aus  
Off

## ! SICHERHEIT - SAFETY

Stellen Sie sicher, dass die Gasflasche sicher angeschlossen ist und die Anschlüsse dicht sind. Vor dem ersten Gebrauch den Ofen 2 Stunden lang auf niedriger Stufe heizen und nach dem Abkühlen mit einem feuchten Tuch oder Bürste reinigen.

### Achtung:

Beim Entzünden nicht direkt in den Ofen schauen! Die Außenflächen des Ofens werden heiß! Den Stein niemals in die Spülmaschine geben!

Beachten Sie die Sicherheitshinweise in der beiliegenden Broschüre.

Make sure that your gas connections are tight. Before using the stove for the first time, heat it for 2 hours at the low setting and clean it with a damp cloth or brush after it has cooled down.

### Caution:

Do not look directly into the oven when lighting it! The outer surfaces of the oven become hot! Never put the stone in the dishwasher!

Observe the safety instructions in the enclosed brochure.

## DIE KUNST DES PERFEKTEN PIZZATEIGS - THE ART OF PERFECT PIZZA DOUGH

Der perfekte Pizzateig ist eine Kunst, und jeder Pizzabäcker hat seine eigenen Geheimnisse und speziellen Regeln – doch die vier Grundzutaten bleiben immer dieselben: feines ‚00‘-Mehl, kühles Wasser, Hefe und Salz. Die Fermentation von 24 bis 48 Stunden sorgt dafür, dass sich Aromen entfalten und der Teig besonders bekömmlich wird. Die Struktur des Teigs wird durch das sorgfältige Kneten und sanfte Formen von Hand gestärkt, wodurch die charakteristische luftige Kruste entsteht. Zum Abschluss wird die Pizza bei hoher Temperatur auf einem vorgeheizten Pizzastein gebacken, was ihr den authentischen, aromatischen und knusprigen Geschmack verleiht.

The perfect pizza dough is an art, and every pizza baker has their own secrets and special rules – but the four basic ingredients always remain the same: fine '00' flour, cool water, yeast and salt. Fermentation for 24 to 48 hours ensures that the aromas develop and the dough becomes particularly digestible. The structure of the dough is strengthened by careful kneading and gentle shaping by hand, creating the characteristic airy crust. Finally, the pizza is baked at a high temperature on a preheated pizza stone, which gives it its authentic, aromatic and crispy taste.

Schauen Sie einem Maestro Pizzaiolo über die Schulter für einen Pizzateig, der als Einstieg gut zu meistern ist – eine von vielen Varianten, um den Geschmack Italiens nach Hause zu holen.

Look over the shoulder of a maestro pizzaiolo for a pizza dough that is easy to master as a starter – one of many ways to bring the taste of Italy home.



Werfen Sie für weitere Tipps einen Blick in unsere Anleitungen.  
Consult our tutorials for advice on product use.

