

EN

NL

FR

DE

DK



Instruction manual · Gebruiksaanwijzing
Manuel d'instructions · Gebrauchsanweisung
Brugsanvisning

Pizza Oven

INTRODUCTION

To get the most out of your new product, please read this manual before use. Please also save the manual in case you need to refer to it at a later date.

TECHNICAL DATA

Model:	TY-P01L
Power:	1700 W, 220-240 V
Baking modes:	Upper and lower heating elements.
Max pizza size:	Ø30 cm
Power board	
Display board	
Oven light	
Buzzer (4KHz frequency)	
NTC temperature sensor	

SPECIAL SAFETY INSTRUCTIONS

Read the instructions carefully and check if the power supply matches the product's specifications.

The machine should not be used by children or individuals with physical or mental disabilities, unless supervised by an adult.

Avoid electric shock: Never immerse the power cable, plug, or machine in water.

The surface may become very hot during or after use – avoid touching it to prevent burns.

Do not place the power cable near the edge of counters or on hot surfaces.

If the power cord or plug is damaged, or if the machine malfunctions, stop using it immediately and contact a professional for repair.

Unplug the machine when not in use to avoid electric shock or fire.

Use the machine's accessories properly to prevent damage or fire caused by improper use.

Keep at least 10 cm of space around the machine during operation for proper ventilation.

Ensure the machine is placed on a stable

surface, away from flammable objects.

Only bake consumable food – do not place large items or metal objects inside the machine.

Do not place paper, plastic, fabric, or other flammable items inside the machine.

Allow the machine to cool down completely before moving or cleaning it.

Be cautious of sharp edges when handling the machine.

Never cover or block the machine's heat vents.

Only qualified personnel should perform repairs on the machine.

The machine cannot be operated using an external timer or remote control.

PARTS

- 1. Housing
- 2. Oven door handle
- 3. Glass door
- 4. Start/Cancel button
- 5. Pizza function button
- 6. Oven light button
- 7. Temperature/Time button
- 8. Control knob
- 9. Oven feet
- 10. Pizza stone



Pizza types:

The machine includes preset functions for different types of pizzas:

- New York
- Pan
- Frozen
- Thin
- Neapolitan
- DIY (custom settings)



Menu selection button:

Allows users to choose between different pizza types.



Oven light button: Turns the oven light on/off. After baking is complete, the light automatically turns on for 30 seconds before shutting off.



Temperature and time adjustment:

Press the knob to activate temperature adjustment, indicated by a flashing temperature display. Turn the knob to adjust the temperature.

Press again to switch to time adjustment, indicated by a flashing time display. Turn the knob to set the baking time.



Start/Pause button:

Press once to start the machine, accompanied by a sound.

Press again to pause the machine.

Long-press the button to return the machine to standby mode.

USE

Preparation:

- Remove all accessories. Also check the inside of the oven.
- Clean before use: Clean the grill and accessories with warm water and detergent, then dry them completely.
- Ensure at least 10 cm of space around the machine for proper ventilation.
- Preheat the machine to desired temperature.

Here is a guide to default times and temperatures for different pizza types

Pizza Type	Power (W)	Upper Tube	Lower Tube	Default Time (Min)	Default Temp (°C)
New York	1700	Yes	Yes	4	350
Pan Pizza	1700	Yes	Yes	5	300
Frozen	1700	Yes	Yes	15	230
Thin	1700	Yes	Yes	5	300
Neapolitan	1700	Yes	Yes	3	400
DIY	1700	Yes	Yes	10	300

Pizza Type	Adjustable Time (Min)	Adjustable Temp (°C)	Temp Increments (°C)	Time Increments (Min)	Preheat
New York	30-60	-	-	30	Yes
Pan Pizza	30-60	-	-	30	Yes
Frozen	30-60	-	-	30	Yes
Thin	30-60	-	-	30	Yes
Neapolitan	30-60	-	-	30	Yes
DIY	30-60	180-400	10	30	Yes

Using the machine:

- Place the food on the pizza stone.
- Select the desired function using the function buttons.
- Set the temperature and time using the adjustment knob.

COOKING GUIDELINES

- Adjust cooking time and temperature based on the size, thickness, and type of food.
- If the internal temperature gets too high, the machine will temporarily stop heating to cool down.

CLEANING AND MAINTENANCE

Unplug the machine and let it cool down.

Wipe surfaces with a soft cloth and mild detergent.

Do not use sharp or abrasive cleaners.

Ensure all parts are dry before reconnecting the machine to power.

ENVIRONMENTAL INFORMATION



This product is labelled with this crossed out wheel bin symbol in accordance with European Directive 2012/19/EC to indicate that it must not be disposed of with your other household waste. Due to the presence of hazardous substances, mixtures or components, electrical and electronic devices that are not subject to selective sorting are potentially dangerous to the environment and human health. Please check your local city office or waste disposal service for the return and recycling of this product.



SERVICE CENTRE

Note: Please provide the product model number in connection with all inquiries.

The model number is shown on the front of this manual and on the product rating plate.

www.schou.com

Manufactured in China

Manufacturer:

Schou Company A/S

Nordager 31

DK-6000 Kolding

www.schou.com

All rights reserved. The content of this manual may not be reproduced, either in full or in part, in any way by electronic or mechanical means, e.g. photocopying or publication, translated or saved in an information storage and retrieval system without written permission from Schou Company A/S.

Pizzaoven

INLEIDING

Om het beste uit uw nieuwe product te halen, gelieve deze instructies voor gebruik door te lezen. Bewaar de handleiding voor het geval u deze op een later moment wilt raadplegen.

TECHNISCHE GEGEVENS

Model:	TY-P01L
Vermogen:	1700 W, 220-240 V
Bakmodi:	Boven- en onderverwarmingselementen.
Maximale pizzagrootte:	Ø30 cm
Stroomvoorziening	
Schermpaneel	
Ovenlicht	
Zoemer (frequentie 4 kHz)	
NTC-temperatuursensor	

SPECIALE VEILIGHEIDSLINSTRUCTIES

Lees de instructies zorgvuldig en controleer of de stroomvoorziening overeenkomt met de specificaties van het product.

Het apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen of personen met lichamelijke of gestelijke beperkingen, tenzij onder supervisie van een volwassene.

Voorkom elektrische schokken; Dompel het netsnoer, de stekker of het apparaat nooit onder in water.

Het oppervlak kan erg heet worden tijdens of na gebruik. Raak het niet aan om brandwonden te voorkomen.

Plaats het netsnoer niet in de buurt van de rand van aanrechten of op hete oppervlakken.

Indien het netsnoer of de stekker beschadigd is, of als het apparaat defect is, stop dan onmiddellijk met het gebruik en neem contact op met een professional voor reparatie.

Trek de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt, om elektrische schokken of brand te voorkomen.

Gebruik de accessoires van het apparaat correct om schade of brand door onjuist gebruik te voorkomen.

Houd minimaal 10 cm ruimte rondom het apparaat vrij voor goede ventilatie.

Zorg ervoor dat het apparaat op een stabiele ondergrond staat, uit de buurt van brandbare materialen.

Bak alleen eetbare voedingsmiddelen. Plaats geen grote of metalen voorwerpen in het apparaat.

Plaats geen papier, plastic, stof of andere brandbare materialen in het apparaat.

Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u deze verplaatst of schoonmaakt.

Wees voorzichtig met scherpe randen bij het hanteren van het apparaat.

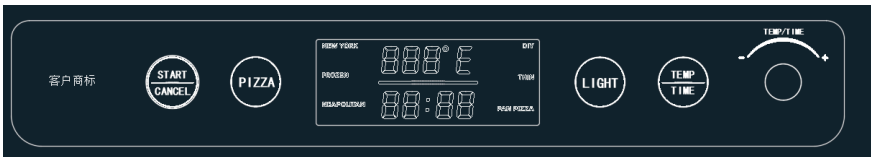
Dek nooit de ventilatieopeningen van het apparaat af of blokkeer deze niet.

Alleen gekwalificeerd personeel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.

Het apparaat kan niet worden bediend met behulp van een externe timer of afstandsbediening.

ONDERDELEN

- 1. Behuizing
- 2. Ovendeurhendel
- 3. Glazen deur
- 4. Knop Start/Annuleren
- 5. Knop Pizzafunctie
- 6. Knop Ovenlicht
- 7. Knop Temperatuur/Tijd
- 8. Bedieningsknop
- 9. Ovenvoeten
- 10. Pizzasteen



Pizzasoorten:

Het apparaat beschikt over vooraf ingestelde functies voor verschillende soorten pizza's:

- New York
- Pan
- Diepvries
- Dun
- Napolitaans
- Doe-het-zelf (aangepaste instellingen)



Menuselectieknop:

Hiermee kunnen gebruikers kiezen uit verschillende soorten pizza.



Knop Ovenlicht Schakelt het ovenlicht in/uit. Na het bakken gaat het licht automatisch 30 seconden aan en schakelt daarna uit.



Temperatuur- en tijdstelling:

Druk op de knop om de temperatuurinstelling te activeren, aangegeven door een knipperend temperatuurdisplay. Draai aan de knop om de

temperatuur in te stellen.

Druk nogmaals om naar de tijdstelling te schakelen, aangegeven door een knipperend tijdsdisplay. Draai aan de knop om de baktijd in te stellen.



Knop Start/Pauze:

Druk eenmaal om het apparaat te starten, er klinkt een geluid.

Druk nogmaals om het apparaat te pauzeren.

Houd de knop lang ingedrukt om het apparaat naar de stand-by modus te schakelen.

GBERUIK

Vorbereiding:

- Verwijder alle accessoires. Controleer ook de binnenkant van de oven.
- Reinigen voor gebruik: Reinig de grill en de accessoires met warm water en afwasmiddel, en droog ze daarna goed af.
- Zorg voor minimaal 10 cm ruimte rondom het apparaat voor een goede ventilatie.
- Verwarm het apparaat voor op de gewenste temperatuur.

Hier is een gids met standaardtijden en temperaturen voor verschillende pizzasoorten.

Pizzasoort	Vermogen (W)	Bovenbuis	Onderbuis	Standaardtijd (min)	Standaardtemperatuur (°C)
New York	1700	Ja	Ja	4	350
Panpizza	1700	Ja	Ja	5	300
Diepvries	1700	Ja	Ja	15	230
Dun	1700	Ja	Ja	5	300
Napolitaans	1700	Ja	Ja	3	400
Doe-het-zelf	1700	Ja	Ja	10	300

Pizzasoort	Instelbare tijd (min)	Instelbare temperatuur (°C)	Temperatuurstappen (°C)	Tijdsintervallen (min)	Voorverwarmen
New York	30-60	-	-	30	Ja
Panpizza	30-60	-	-	30	Ja
Diepvries	30-60	-	-	30	Ja
Dun	30-60	-	-	30	Ja
Napolitaans	30-60	-	-	30	Ja
Doe-het-zelf	30-60	180-400	10	30	Ja

Het apparaat gebruiken:

- Leg het voedsel op de pizzasteen.
- Selecteer de gewenste functie met de functietoetsen.
- Stel de temperatuur en tijd in met de regelknop.

KOOKRICHTLIJNEN

- Pas de kooktijd en temperatuur aan op basis van de grootte, dikte en het type voedsel.
- Als de interne temperatuur te hoog wordt, stopt het apparaat tijdelijk met verwarmen om af te koelen.

REINIGING EN ONDERHOUD

Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

Veeg oppervlakken af met een zachte doek en mild reinigingsmiddel.

Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.

Zorg ervoor dat alle onderdelen droog zijn voordat u het apparaat weer op de stroom aansluit.

MILIEU-INFORMATIE



Dit product is gemarkeerd met dit symbool van een doorgekruiste vuilnisbak in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EC om aan te geven dat het niet weggegooid mag worden met uw andere huishoudelijke afval. Door de aanwezigheid van gevaarlijke stoffen, mengsels en derivaten, elektrische en elektronische apparaten die niet selectief worden gesorteerd, kunnen gevaarlijk zijn voor het milieu en de menselijke gezondheid. Raadpleeg uw gemeente of de afvalverwijderingsdienst voor het inleveren en recyclen van dit product.



SERVICE CENTRE

Let op: Vermeld bij alle vragen het productmodelnummer.

Het modelnummer staat op de voorkant van deze handleiding en op het producttypeplaatje.

www.schou.com

Vervaardigd in P.R.C.

Fabrikant:

Schou Company A/S

Nordager 31

DK-6000 Kolding

www.schou.com

Alle rechten voorbehouden. De inhoud van deze handleiding mag op geen enkele wijze, noch volledig noch in delen, elektronisch of mechanisch gereproduceerd worden, bijv. kopiëren of publicatie, vertaald of opgeslagen in een informatie-opslag- en ontsluitingssysteem zonder schriftelijke toestemming van Schou Company A/S.

Four à pizza

INTRODUCTION

Pour profiter au mieux de toutes les possibilités offertes par votre nouveau produit, veuillez lire entièrement les instructions avant toute utilisation. Veuillez également conserver ces instructions au cas où vous auriez besoin de les consulter ultérieurement.

DONNÉES TECHNIQUES

Modèle :	TY-P01L
Puissance :	1 700 W, 220-240 V
Modes de cuisson :	Éléments chauffants supérieurs et inférieurs.
Taille maximale de la pizza :	Ø30 cm
Carte d'alimentation	
Panneau d'affichage	
Lampe du four	
Bip (fréquence 4 kHz)	
Capteur de température NTC	

CONSIGNES DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES

Lisez attentivement les instructions et vérifiez si l'alimentation correspond aux spécifications du produit.

La machine ne doit pas être utilisée par des enfants ou des personnes présentant des handicaps physiques ou mentaux, sauf sous la surveillance d'un adulte.

Évitez les chocs électriques : Ne plongez jamais le câble d'alimentation, la fiche ou la machine dans l'eau.

La surface peut devenir très chaude pendant ou après utilisation. Évitez de la toucher pour éviter les brûlures.

Ne placez pas le câble d'alimentation près du bord des comptoirs ou sur des surfaces chaudes.

Si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé(e) ou si la machine fonctionne mal, cessez immédiatement de l'utiliser et contactez un professionnel pour la réparation. Débranchez la machine lorsqu'elle n'est pas utilisée pour éviter tout choc électrique ou incendie.

Utilisez correctement les accessoires de la machine pour éviter tout dommage ou incendie

causé par une utilisation incorrecte.

Gardez au moins 10 cm d'espace autour de la machine pendant le fonctionnement pour une ventilation adéquate.

Assurez-vous que la machine est placée sur une surface stable, loin des objets inflammables.

Faites cuire uniquement des aliments consommables. Ne placez pas de gros objets ni d'objets métalliques à l'intérieur de la machine.

Ne placez pas de papier, de plastique, de tissu ou d'autres objets inflammables à l'intérieur de la machine.

Laissez la machine refroidir complètement avant de la déplacer ou de la nettoyer.

Faites preuve de prudence avec les bords tranchants lorsque vous manipulez la machine.

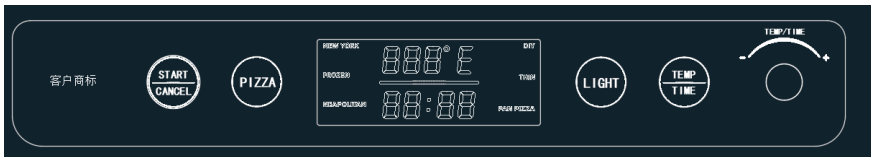
Ne couvrez ni ne bloquez jamais les événements de chaleur de la machine.

Seul un personnel qualifié doit effectuer les réparations sur la machine.

La machine ne peut pas être utilisée à l'aide d'une minuterie externe ou d'une télécommande.

COMPOSANTS

1. Boîtier
2. Poignée de la porte du four
3. Porte vitrée
4. Bouton Démarrer/Annuler
5. Bouton de fonction pizza
6. Bouton d'éclairage du four
7. Bouton Température/Temps
8. Bouton de commande
9. Pieds du four
10. Pierre à pizza



Types de pizzas :

La machine comprend des fonctions prédéfinies pour différents types de pizzas :

- New York
- Pizza pan
- Congelée
- Pâte fine
- Napoletana
- Pizza maison (paramètres personnalisés)



Bouton de sélection de menu :
Permet aux utilisateurs de choisir entre différents types de pizza.



Bouton d'éclairage du four : Allume/éteint la lumière du four. Une fois la cuisson terminée, la lumière s'allume automatiquement pendant 30 secondes avant de s'éteindre.



Réglage de la température et du temps :

Appuyez sur le bouton pour activer le réglage de la température, indiqué par un affichage de température clignotant. Tournez le bouton pour régler la

température.

Appuyez à nouveau pour passer au réglage du temps, indiqué par un affichage de l'heure clignotant. Tournez le bouton pour régler le temps de cuisson.



Bouton Démarrer/Pause :

Appuyez une fois pour démarrer la machine, accompagné d'un son.

Appuyez à nouveau pour mettre la machine en pause.

Appuyez longuement sur le bouton pour remettre la machine en mode veille.

UTILISATION

Préparation :

- Retirez tous les accessoires. Vérifiez également l'intérieur du four.
- Nettoyage avant utilisation : Nettoyez le gril et les accessoires avec de l'eau tiède et du détergent, puis séchez-les complètement.
- Prévoyez au moins 10 cm d'espace autour de la machine pour une bonne ventilation.
- Préchauffez la machine à la température souhaitée.

Voici un guide des temps et températures par défaut pour différents types de pizza

Type de pizza	Puissance (W)	Tube supérieur	Tube inférieur	Durée par défaut (min)	Température par défaut (°C)
New York	1 700	Oui	Oui	4	350
Pizza pan	1 700	Oui	Oui	5	300
Congelée	1 700	Oui	Oui	15	230
Pâte fine	1 700	Oui	Oui	5	300
Napoletana	1 700	Oui	Oui	3	400
Pizza maison	1 700	Oui	Oui	10	300

Type de pizza	Temps réglable (min)	Température réglable (°C)	Incréments de température (°C)	Incréments de temps (min)	Préchauffage
New York	30-60	-	-	30	Oui
Pizza pan	30-60	-	-	30	Oui
Congelée	30-60	-	-	30	Oui
Pâte fine	30-60	-	-	30	Oui
Napoletana	30-60	-	-	30	Oui
Pizza maison	30-60	180-400	10	30	Oui

Utilisation de la machine :

- Placez les aliments sur la pierre à pizza.
- Sélectionnez la fonction souhaitée à l'aide des boutons de fonction.
- Réglez la température et le temps à l'aide du bouton de réglage.

CONSEILS DE CUISSON

- Ajustez le temps et la température de cuisson en fonction de la taille, de l'épaisseur et du type d'aliment.
- Si la température interne devient trop élevée, la machine arrêtera temporairement de chauffer pour refroidir.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez la machine et laissez-la refroidir.

Essuyez les surfaces avec un chiffon doux et un détergent doux.

N'utilisez pas de nettoyeurs tranchants ou abrasifs.

Assurez-vous que toutes les pièces sont sèches avant de rebrancher la machine à l'alimentation électrique.

INFORMATIONS RELATIVES À



L'ENVIRONNEMENT

Ce produit est étiqueté avec ce symbole de poubelle barrée conformément à la directive européenne 2012/19/EC pour indiquer qu'il ne doit pas être éliminé avec vos autres déchets ménagers. En raison de la présence de substances, de mélanges ou de composants dangereux, les appareils électriques et électroniques qui ne sont pas soumis à un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine. Veuillez consulter votre bureau municipal local ou votre service d'élimination des déchets pour plus de détails sur le retour et le recyclage de ce produit.



CENTRE DE SERVICE

Remarque : veuillez toujours mentionner le numéro de modèle du produit en cas de demande.

Le numéro de modèle est indiqué sur la première page de ce manuel et sur la plaque signalétique du produit.

www.schou.com

Fabriqué en R.P.C.
Fabricant :
Schou Company A/S
Nordager 31
DK-6000 Kolding
www.schou.com

Tous droits réservés. Le contenu du présent manuel ne doit en aucun cas être reproduit intégralement ou partiellement, sous forme électronique ou mécanique (par exemple par photocopie ou numérisation), traduit ou sauvegardé dans un système de stockage et de récupération d'informations sans l'accord écrit de Schou Company A/S.

Pizzaofen

EINFÜHRUNG

Damit Sie an Ihrem neuen Produkt möglichst lange Freude haben, bitten wir Sie, die Gebrauchsanweisung und die beiliegenden Sicherheitshinweise vor Ingebrauchnahme sorgfältig durchzulesen.

Ferner wird empfohlen, die Gebrauchsanweisung für den Fall aufzubewahren, dass Sie sich die Funktionen des Produkts später nochmals ins Gedächtnis rufen möchten.

TECHNISCHE DATEN

Modell:	TY-P01L
Leistung:	1700 W, 220–240 V
Backmodi:	Obere und untere Heizelemente.
Maximale Pizzagröße:	Ø30 cm
Stromversorgung	
Anzeige	
Ofenlicht	
Summer (4 kHz)	
NTC-Temperatursensor	

BESONDERE SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die Anleitung sorgfältig durch und prüfen Sie, ob die Stromversorgung den Produktspezifikationen entspricht.

Das Gerät darf von Kindern oder Personen mit körperlichen oder geistigen Behinderungen nur unter Aufsicht eines Erwachsenen verwendet werden.

Zur Vermeidung elektrischer Schläge: Tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker oder das Gerät niemals in Wasser.

Die Oberfläche kann während oder nach dem Gebrauch sehr heiß werden – berühren Sie sie nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.

Verlegen Sie das Netzkabel nicht an Tischkanten oder auf heißen Flächen.

Wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind oder das Gerät nicht richtig funktioniert, stellen Sie die Nutzung sofort ein und wenden Sie sich zur Reparatur an einen Fachmann.

Ziehen Sie nach der Verwendung den Stecker aus dem Gerät, um Stromschläge oder Brände zu vermeiden.

Verwenden Sie die Zubehörteile des Geräts

ordnungsgemäß, um Schäden oder Brände durch unsachgemäßen Gebrauch zu vermeiden.

Halten Sie während des Betriebs mindestens 10 cm Abstand rund um das Gerät ein, um ausreichende Belüftung zu gewährleisten.

Stellen Sie sicher, dass das Gerät stabil steht und keine brennbaren Materialien in der Nähe sind.

Backen Sie nur essbare Speisen und legen Sie keine großen Gegenstände oder Metallgegenstände in das Gerät.

Legen Sie kein Papier, Plastik, Stoff oder andere brennbare Gegenstände in das Gerät.

Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es bewegen oder reinigen.

Achten Sie bei der Handhabung des Geräts auf die scharfen Kanten.

Decken Sie die Heißluftöffnungen des Geräts niemals ab und blockieren Sie diese nicht.

Reparaturen am Gerät dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.

Das Gerät kann nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder Fernbedienung betrieben werden.

TEILE

1. Gehäuse
2. Ofentürgriff
3. Glastür
4. Ein-Aus-Taste
5. Pizza-Funktionstaste
6. Ofenlicht-Taste
7. Temperatur- und Zeit-Taste
8. Bedienknopf
9. Ofenfüße
10. Pizzastein



Pizzaarten:

Das Gerät verfügt über voreingestellte Programme für verschiedene Pizzaarten:

- New York
- Pfannepizza
- Gefroren
- Dünn
- Napolitana
- Selbstgemacht (benutzerdefinierte Einstellungen)



Menüwahltaste:

Zur Wahl zwischen verschiedenen Pizzaarten.



Ofenlicht-Taste: Schaltet das Ofenlicht ein oder aus. Nach dem Backen leuchtet das Licht automatisch 30 Sekunden lang auf und schaltet sich dann aus.



Temperatur- und Zeiteinstellung:

Drücken Sie den Knopf, um die Temperatureinstellung zu aktivieren. Die Temperaturanzeige blinkt. Drehen Sie den Knopf, um die Temperatur anzupassen.

Drücken Sie erneut, um zur Zeiteinstellung zu wechseln. Die Zeitanzeige blinkt. Drehen Sie den Knopf, um die Backzeit einzustellen.



Start-Pause-Taste:

Drücken Sie einmal, um das Gerät zu starten. Es ertönt ein Signalton.

Drücken Sie erneut, um das Gerät anzuhalten.

Halten Sie die Taste gedrückt, um das Gerät in den Bereitschaftsmodus zu versetzen.

VERWENDUNG

Vorbereitung:

- Entfernen Sie alle Zubehörteile. Prüfen Sie auch das Innere des Ofens.
- Vor dem Gebrauch reinigen: Reinigen Sie den Ofen und das Zubehör mit warmem Wasser und Reinigungsmittel und trocknen Sie danach alles vollständig.
- Lassen Sie zur ausreichenden Belüftung mindestens 10 cm Abstand rund um das Gerät.
- Heizen Sie das Gerät auf die gewünschte Temperatur vor.

Hier finden Sie eine Anleitung zu Standard-Temperaturen und -Zeiten für verschiedene Pizzaarten

Pizzaart	Leistung (W)	Oberes Heizelement	Unteres Heizelement	Standardzeit (min)	Standardtemperatur (°C)
New York	1700	Ja	Ja	4	350
Pfannepizza	1700	Ja	Ja	5	300
Gefroren	1700	Ja	Ja	15	230
Dünn	1700	Ja	Ja	5	300
Napolitana	1700	Ja	Ja	3	400
Selbstgemacht	1700	Ja	Ja	10	300

Pizzaart	Einstellbare Zeit (min)	Einstellbare Temperatur (°C)	Temperaturstufen (°C)	Zeitstufen (min)	Vorwärmen
New York	30–60	-	-	30	Ja
Pfannepizza	30–60	-	-	30	Ja
Gefroren	30–60	-	-	30	Ja
Dünn	30–60	-	-	30	Ja
Napolitana	30–60	-	-	30	Ja
Selbstgemacht	30–60	180–400	10	30	Ja

Verwendung des Geräts:

- Legen Sie die Lebensmittel auf den Pizzastein.
- Wählen Sie die gewünschte Funktion mit den Funktionstasten aus.
- Stellen Sie Temperatur und Zeit mit dem Einstellknopf ein.

BACKREGELN

- Passen Sie die Backzeit und Temperatur an Größe, Dicke und Art des Lebensmittels an.
- Wenn die Innentemperatur zu hoch wird, stoppt die Geräteheizung vorübergehend, damit das Gerät abkühlen kann.

ENTSORGUNG DES GERÄTES



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EC unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen. Aufgrund des Vorhandenseins von gefährlichen Stoffen, Gemischen oder Komponenten können elektrische und elektronische Geräte, die nicht selektiv sortiert werden, eine Gefahr für die Umwelt und die menschliche Gesundheit darstellen. Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schon Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht. Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer



REINIGUNG UND WARTUNG

Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Wischen Sie die Oberflächen mit einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel ab.

Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

Achten Sie darauf, dass alle Teile trocken sind, bevor Sie das Gerät wieder mit der Stromversorgung verbinden.

Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. Client Name bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort. Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben. Sofern dies ohne Zerstörung des Altgerätes möglich ist, entnehmen Sie die alten Batterien oder Akkus sowie Lampen bevor Sie das Altgerät zur Entsorgung zurückgeben und führen Sie sie einer separaten Sammlung zu. Bei fest eingebauten Akkus ist bei der Entsorgung darauf hinzuweisen, dass das Gerät einen Akku enthält. Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

SERVICECENTER

Hinweis: Bei Anfragen stets die Modellnummer des Produkts angeben.

Die Modellnummer finden Sie auf der Titelseite dieser Gebrauchsanweisung und auf dem Typenschild des Produkts.

www.schou.com

Hergestellt in der Volksrepublik China

Hersteller:

Schou Company A/S

Nordager 31

DK-6000 Kolding

www.schou.com

Alle Rechte vorbehalten. Der Inhalt dieser Gebrauchsanweisung darf ohne die schriftliche Genehmigung von Schou Company A/S weder ganz noch teilweise in irgendeiner Form unter Verwendung elektronischer oder mechanischer Hilfsmittel, wie zum Beispiel durch Fotokopieren oder Aufnahmen, wiedergegeben, übersetzt oder in einem Informationsspeicher und -abrufsystem gespeichert werden.

Pizzaovn

INTRODUKTION

For at du kan få mest mulig glæde af dit nye produkt, beder vi dig gennemlæse denne brugsanvisning, før du tager produktet i brug. Vi anbefaler dig desuden at gemme brugsanvisningen, hvis du senere skulle få brug for at genopfriske din viden om produktets funktioner.

TEKNISKE DATA

Model:	TY-P01L
Effekt:	1700 W, 220-240 V
Bagetilstande:	Øvre og nedre varmeelementer.
Maksimal pizzastørrelse:	Ø30 cm
Strømplade	
Displayplade	
Ovnlys	
Buzzer (4 kHz frekvens)	
NTC-temperaturføler	

SÆRLIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Læs vejledningen grundigt og kontroller, om strømforsyningen passer til produktets specifikationer.

Maskinen må ikke benyttes af børn eller personer med fysiske eller psykiske handicap, medmindre de er under opsyn af en voksen.

Undgå elektrisk stød: Nedsænk aldrig strømkablet, stikket eller maskinen i vand.

Overfladen kan blive meget varm under eller efter brug – undgå at berøre den for at undgå forbrændinger.

Placer ikke strømledningen over kanten af et bord og lad den ikke komme i kontakt med en varm overflade.

Hvis netledningen eller stikket er beskadiget, eller hvis maskinen ikke fungerer, skal du straks stoppe med at bruge den og kontakte en professionel for reparation.

Træk stikket ud, når maskinen ikke er i brug, for at undgå elektrisk stød eller brandfare.

Brug maskinens tilbehør korrekt for at forhindre skader eller brand som følge af forkert brug.

Sørg for mindst 10 cm plads rundt om maskinen under drift for korrekt ventilation.

Sørg for, at maskinen er placeret på en stabil overflade, væk fra brændbare materialer.

Bag kun spiselige fødevarer – placer ikke store objekter eller metal i maskinen.

Placér ikke papir, plastik, stof eller andre brændbare materialer i maskinen.

Lad maskinen køle helt ned, før du flytter eller rengør den.

Pas på med skarpe kanter, når du håndterer maskinen.

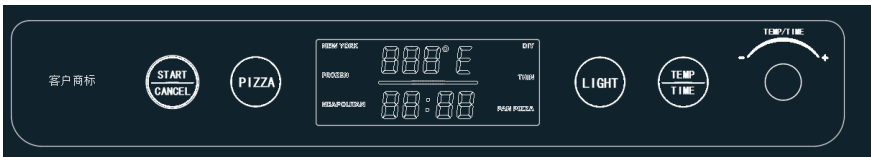
Dæk eller blokér aldrig maskinens varmeudløb.

Kun kvalificeret personale bør udføre reparationer på maskinen.

Maskinen kan ikke betjenes ved hjælp af en ekstern timer eller fjernbetjening.

DELE

- 1. Hylster
- 2. Ovn-dørshåndtag
- 3. Glasdør
- 4. Start/Annuller-knap
- 5. Pizza-funktionsknap
- 6. Ovnlys-knap
- 7. Temperatur/Tid-knap
- 8. Betjeningsknap
- 9. Ovnfødde
- 10. Pizzasten



Pizzatyper:

Maskinen har forudindstillede funktioner til forskellige pizzatyper:

- New York
- Gryde
- Frossen
- Tynd
- Napoli
- DIY (brugerdefinerede indstillinger)



Knap til menuvalg:

Gør det muligt for brugerne at vælge forskellige pizzatyper.



Ovnlysknap: Tænder/slukker ovenlyset. Når bagningen er færdig, tændes lyset automatisk i 30 sekunder, før det slukker.



Temperatur- og tidsjustering:

Tryk på knappen for at aktivere temperaturjustering, indikeret ved et blinkende temperaturdisplay. Drej knappen for at justere temperaturen.

Tryk igen for at skifte til tidsjustering, indikeret ved et blinkende tidsdisplay. Drej knappen for at indstille bagetiden.



Start/Pause-knap:

Tryk én gang for at starte maskinen, ledsaget af en lyd.

Tryk igen for at pause maskinen.

Tryk længe på knappen for at sætte maskinen tilbage til standbytilstand.

BRUG

Forberedelse:

- Fjern alle tilbehør. Tjek også undersiden af ovnen.
- Rengør før brug: Rengør grillen og tilbehøret med varmt vand og opvaskemiddel, og tør dem derefter helt tørre.
- Sørg for mindst 10 cm plads rundt om maskinen for korrekt ventilation.
- Forvarm maskinen til den ønskede temperatur.

Her er en vejledning til standardtider og temperaturer for forskellige pizzatyper

Pizzatype	Effekt (W)	Øvre rør	Nedre rør	Standardtid (min)	Standardtemperatur (°C)
New York	1700	Ja	Ja	4	350
Pan pizza	1700	Ja	Ja	5	300
Frossen	1700	Ja	Ja	15	230
Tynd	1700	Ja	Ja	5	300
Napoli	1700	Ja	Ja	3	400
DIY	1700	Ja	Ja	10	300

Pizzatype	Justerbar tid (min)	Justerbar temperatur (°C)	Temp-stigninger (°C)	Tidsintervaller (min)	Forvarm
New York	30-60	-	-	30	Ja
Pan pizza	30-60	-	-	30	Ja
Frossen	30-60	-	-	30	Ja
Tynd	30-60	-	-	30	Ja
Napoli	30-60	-	-	30	Ja
DIY	30-60	180-400	10	30	Ja

Brug af maskinen:

- Placer maden på pizzastenen.
- Vælg den ønskede funktion ved brug af funktionsknapperne.
- Indstil temperatur og tid via justeringsknappen.

MADLAVNINGSVJEJLEDNING

- Juster tilberedningstid og temperatur ud fra madens størrelse, tykkelse og type.
- Hvis den indvendige temperatur bliver for høj, vil maskinen midlertidigt stoppe opvarmningen for at køle ned.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Tag stikket ud af maskinen og lad den køle af. Aftør overfladerne med en blød klud og et mildt rengøringsmiddel.

Brug ikke skarpe eller slibende rengøringsmidler.

Sørg for, at alle dele er tørre, inden du tilslutter maskinen til strømmen igen.

MILJØOPLYSNINGER



Dette produkt er mærket med dette overstregede skraldespandsymbol i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2012/19/EC for at indikere, at det ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald. På grund af tilstedeværelsen af farlige stoffer, blandinger eller komponenter er elektriske og elektroniske enheder, der ikke er genstand for selektiv sortering, potentielt farlige for miljøet og menneskers sundhed. Kontrollér venligst hos det lokale rådhus eller på genbrugspladsen for returnering og genbrug af dette produkt.



SERVICECENTER

Bemærk: Produktets modelnummer skal altid oplyses i forbindelse med din henvendelse. Modelnummeret fremgår af forsiden på denne brugsanvisning og af produktets typeskilt.
www.schou.com

Fremstillet i P.R.C.
Fabrikant:
Schou Company A/S
Nordager 31
DK-6000 Kolding
www.schou.com

Alle rettigheder forbeholdes. Indholdet i denne vejledning må ikke gengives, hverken helt eller delvist, på nogen måde ved hjælp af elektroniske eller mekaniske hjælpemidler, f.eks. fotokopiering eller optagelse, ej heller oversættes eller gemmes i et informationslagrings- og -hentningssystem uden skriftlig tilladelse fra Schou Company A/S.

