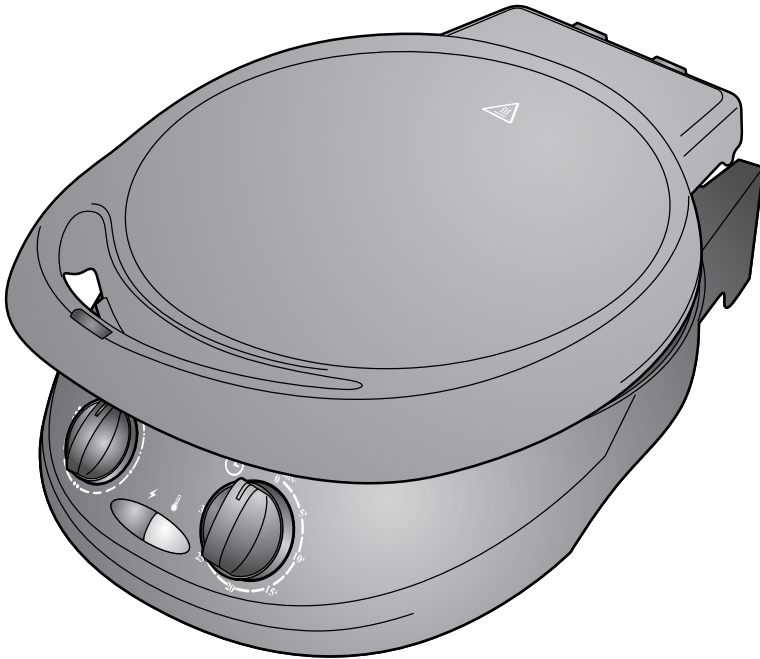




# Pizzagrill



## **Liebe Kundin, lieber Kunde!**

Mit Ihrem neuen Pizzagrill können Sie Pizza zubereiten wie bei Ihrem Lieblingsitaliener!

Oder verwenden Sie das Gerät aufgeklappt als Tischgrill für Fisch, Fleisch oder Gemüse. Auch leckere Crêpes lassen sich mit dem Gerät backen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit diesem Gerät und guten Appetit.

## **Ihr Tchibo Team**



[www.tchibo.de/anleitungen](http://www.tchibo.de/anleitungen)

---

## **Inhalt**

- |   |   |
|---|---|
| <b>3 Zu dieser Anleitung</b>            | <b>12 Grundrezept für Pizzateig</b>               |
| <b>3 Sicherheitshinweise</b>            | <b>13 Gerät als Tischgrill verwenden</b>          |
| <b>7 Auf einen Blick (Lieferumfang)</b> | <b>14 Back-/Garzeiten-Tabelle</b>                 |
| <b>8 Vor dem ersten Gebrauch</b>        | <b>14 Technische Daten</b>                        |
| <b>9 Bedienung des Gerätes</b>          | <b>15 Reinigen und Aufbewahren</b>                |
| 9 Gerät öffnen                          | <b>16 Störung / Abhilfe</b>                       |
| 9 Gerät komplett aufklappen             | <b>16 Entsorgen</b>                               |
| 9 Gerät vorbereiten                     | <b>17 Garantie</b>                                |
| 10 Temperatur einstellen                | <b>18 Tchibo Repair Center und Kundenberatung</b> |
| 10 Gerät einschalten und vorheizen      |   |
| 10 Pizza/Gargut zubereiten              |   |
| 10 Gerät ausschalten                    |   |
| <b>11 Pizza backen</b>                  |   |
| 11 Tiefkühlpizza backen                 |   |
| 11 Muffins/Kuchen backen                |   |
-

## Zu dieser Anleitung

Der Artikel ist mit Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet. Lesen Sie trotzdem aufmerksam die Sicherheitshinweise und benutzen Sie den Artikel nur wie in dieser Anleitung beschrieben, damit es nicht versehentlich zu Verletzungen oder Schäden kommt.

Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachlesen auf.

Bei Weitergabe des Artikels ist auch diese Anleitung mitzugeben.

Zeichen in dieser Anleitung:



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren.



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren durch Elektrizität.

Das Signalwort **GEFAHR** warnt vor möglichen schweren Verletzungen und Lebensgefahr.

Das Signalwort **WARNUNG** warnt vor Verletzungen und schweren Sachschäden.

Das Signalwort **VORSICHT** warnt vor leichten Verletzungen oder Beschädigungen.



So sind ergänzende Informationen gekennzeichnet.

---

## Sicherheitshinweise



### Verwendungszweck

Der Pizzagrill ist zum Backen von Pizzen und Garen von anderen dafür geeigneten Lebensmitteln vorgesehen.

Das Gerät ist für die im privaten Haushalt anfallenden Mengen konzipiert und für gewerbliche Zwecke ungeeignet.

### **GEFAHR für Kinder und Personen mit eingeschränkter Fähigkeit Geräte zu bedienen**

- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Die Reinigung und Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Gerät und Netzkabel müssen sich vom Anschließen bis zum Ziehen des Netzsteckers und vollständigen Abkühlen außerhalb der Reichweite von Kindern befinden, die jünger als 8 Jahre sind.

- Das Gerät wird sehr heiß. Betreiben Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern.

### **GEFAHR durch Elektrizität**

- Tauchen Sie Gerät, Netzkabel und Netzstecker niemals in Wasser, da dann die Gefahr eines elektrischen Schlages besteht. Schützen Sie es auch vor Tropf- und Spritzwasser.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen und betreiben Sie es nicht im Freien oder in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit. Verwenden Sie das Gerät auch nicht in unmittelbarer Nähe von Spül- oder Waschbecken.
- Sollte das Gerät feucht oder nass geworden sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Fassen Sie niemals in die feuchten Stellen, solange der Netzstecker noch in der Steckdose steckt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Schutzkontakten an, deren Netzspannung mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmt.

- Sollte es notwendig sein, ein Verlängerungskabel zu verwenden, muss dieses mindestens den technischen Daten des Gerätes entsprechen. Lassen Sie sich beim Kauf eines Verlängerungskabels beraten.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...  
... wenn Sie das Gerät nicht benutzen,  
... wenn während des Betriebes Störungen auftreten,  
... bevor Sie das Gerät reinigen.  
Ziehen Sie dabei immer am Netzstecker, nicht am Netzkabel.
- Die Steckdose muss gut zugänglich sein, damit Sie im Bedarfsfall den Netzstecker schnell ziehen können. Verlegen Sie das Netzkabel so, dass das Gerät nicht versehentlich daran von der Stellfläche gezogen werden kann.
- Das Netzkabel darf nicht geknickt oder gequetscht werden. Halten Sie das Netzkabel fern von scharfen Kanten, Öl, heißen Geräteteilen oder anderen Hitzequellen.
- Prüfen Sie regelmäßig, ob das Gerät oder das Netzkabel Schäden aufweist. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Gerät oder das Netzkabel sichtbare Schäden aufweist oder das Gerät heruntergefallen ist.

- Nehmen Sie keine Veränderungen am Artikel vor. Auch das Netzkabel darf nicht selbst ausgetauscht werden. Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur in einer Fachwerkstatt oder im Service Center durchführen. Wenn das Netzkabel beschädigt wird, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

### **WARNUNG vor Brand und Verbrennungen**

- Das Gerät wird während des Betriebes heiß. Die Temperatur der berührbaren Oberfläche kann sehr hoch sein.
  - Vermeiden Sie Brand- oder Schmor- gefahr: Stellen Sie das Gerät zum Betrieb frei auf, keinesfalls direkt an einer Wand oder in einer Ecke, in einem Schrank, an einer Gardine o.Ä. Halten Sie entzündbares Material fern und decken Sie das Gerät nicht ab. Stellen Sie das Gerät auf eine Arbeits- fläche, die einer Temperatur von mind. 90 °C standhält, und achten Sie darauf, dass die Belüftung des Gerätes nicht durch Gegenstände behindert sein.
  - Vermeiden Sie Verbrennungsgefahr: Achten Sie darauf, dass während des Gebrauchs und der Abkühlphase nie- mand die heißen Teile des Gerätes

berührt. Öffnen Sie das Gerät nur am Griff und verwenden Sie ggf. Topf- lappen o.Ä. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen, transportieren oder verstauen.

- Während des Backvorgangs kann Dampf aus dem geschlossenen Gerät austreten. Nicht berühren - es besteht Verbrühungsgefahr! Achten Sie auch beim Öffnen des Gerätes auf entwei- chenden Dampf.
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeit- schaltuhr oder einem separaten Fern- bedienungssystem betrieben werden.
- Lassen Sie das Gerät im Betrieb niemals unbeaufsichtigt!
- Wickeln Sie das Netzkabel zum Gebrauch vollständig ab. Achten Sie darauf, dass das abgewickelte Netz- kabel vollkommen frei vom Gerät liegt. Lassen Sie das Gerät vollständig ab- kühlen, bevor Sie das Netzkabel wieder aufwickeln.

### **VORSICHT - Sachschäden**

- Legen Sie das Gargut immer direkt auf die Grillflächen. Benutzen Sie keine Töpfe, Pfannen, Grillgeschirr oder Alu- folie, da es sonst zu einem Hitzestau und dadurch zu einem irreparablen Ausfall des Gerätes kommen kann (Temperatursicherung). Die Verwendung von Backpapier ist problemlos möglich.

- Verwenden Sie zum Entnehmen der Pizza bzw. des Garguts nur hitzebeständiges Holz- oder Kunststoffbesteck, damit die Antihafbeschichtung der Grillflächen nicht zerkratzt wird.
- Schneiden Sie die Pizza oder sonstiges Gargut nicht direkt auf der Grillfläche.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden Reinigungsmittel, Backofenreiniger oder kratzende Hilfsmittel. Die Antihafbeschichtung der Grillflächen könnte beschädigt werden.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, gut beleuchtete Fläche, die hitzebeständig, gegen Fettspritzer unempfindlich und leicht zu reinigen ist, da Spritzer während des Gebrauchs unvermeidlich sind.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf Flächen, die heiß werden können, z.B. auf Herdplatten, und halten Sie ausreichend Abstand zu Wärmequellen.
- Es kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche Lacke, Kunststoffe oder Möbelpflegemittel das Material der rutschfesten Gerätefüße angreifen und aufweichen. Um unliebsame Spuren auf den Möbeln zu vermeiden, Legen Sie deshalb ggf. eine rutschfeste, hitze- und spritzunempfindliche Unterlage unter das Gerät.

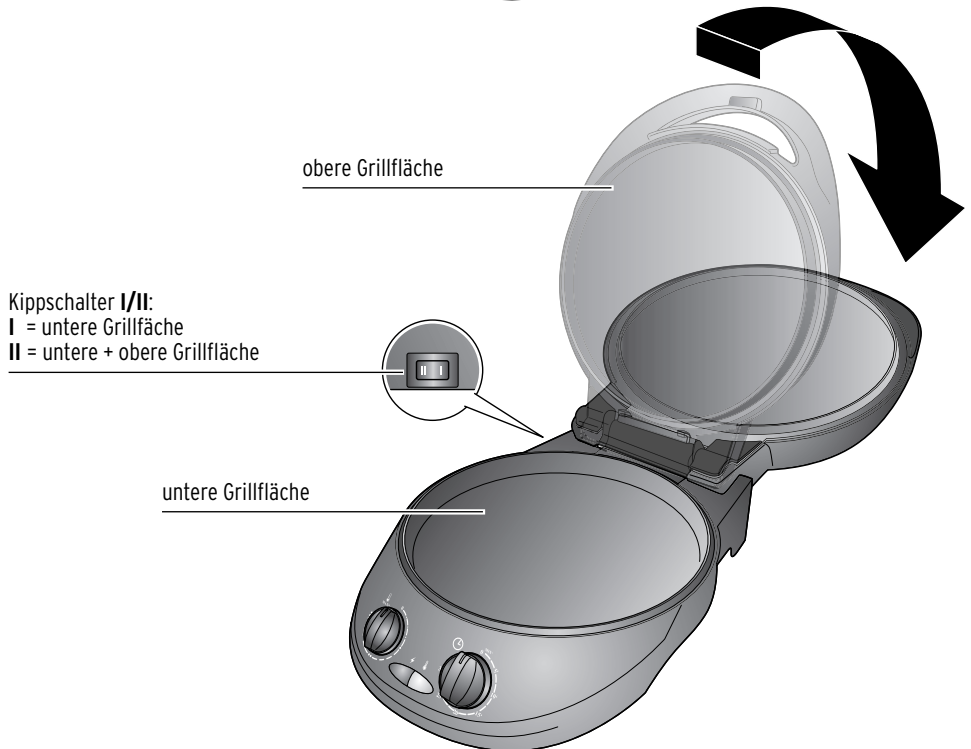
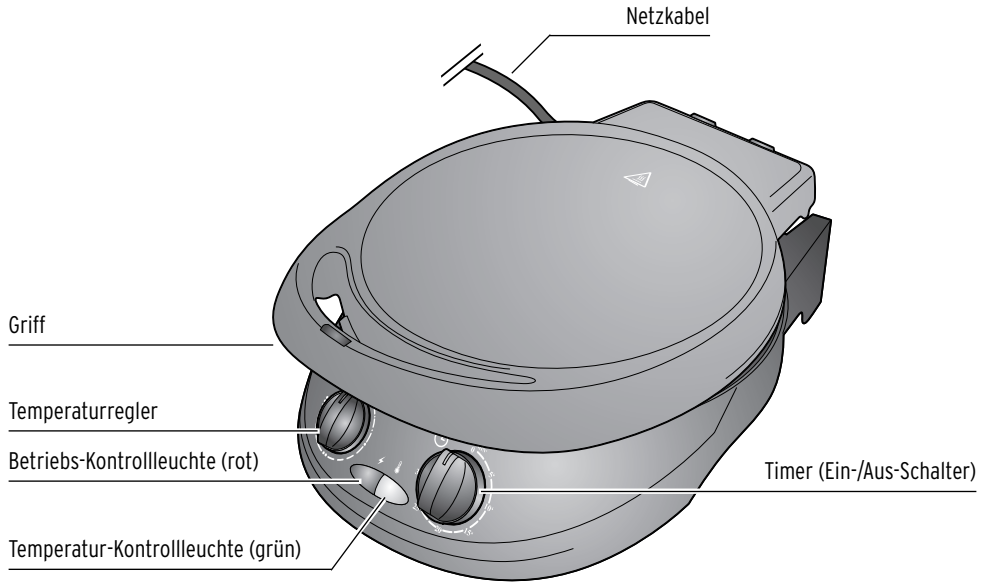
### Symbol oben auf dem Gerät



CAUTION: HOT SURFACE  
(Achtung: heiße Oberfläche)

Das Gerät wird im Betrieb sehr heiß. Berühren Sie nicht die heißen Flächen! Fassen Sie das Gerät nur am Griff an und verwenden Sie ggf. Topflappen o.Ä.

## Auf einen Blick (Lieferumfang)



## Vor dem ersten Gebrauch



### GEFAHR für Kinder -

Lebensgefahr durch  
Ersticken/Verschlucken

- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Entsorgen Sie es sofort.



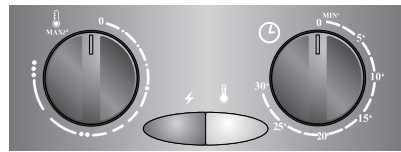
### WARNUNG vor Brand und Verbrennungen





- Stellen Sie das Gerät zum Betrieb frei auf, keinesfalls direkt an einer Wand oder in einer Ecke, in einem Schrank, an einer Gardine o.Ä. Halten Sie entzündbares Material fern und decken Sie das Gerät nicht ab.
- Wickeln Sie das Netzkabel zum Gebrauch vollständig ab.
- Achten Sie darauf, dass während des Gebrauchs und der Abkühlphase niemand die heißen Teile des Gerätes berührt. Öffnen Sie das Gerät nur am Griff und verwenden Sie ggf. Topflappen o.Ä.


Um eventuelle Produktionsrückstände zu beseitigen, muss das Gerät vor dem ersten Gebrauch gereinigt und ohne Lebensmittel aufgeheizt werden.

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, hitze- und spritzbeständige Fläche, die gut ausgeleuchtet und leicht zu reinigen ist, und klappen Sie das Gerät auf (siehe Kapitel „Bedienung des Gerätes“).

3. Wischen Sie die untere und obere Grillfläche mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Trocknen Sie die Grillflächen anschließend sorgfältig ab.
4. Klappen Sie das Gerät wieder zu (ohne Gargut).
5. Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab und stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose mit Schutzkontakten.
6. Stellen Sie den seitlichen Kippschalter auf **II**, damit sich beide Grillflächen aufheizen.




7. Drehen Sie den Temperaturregler  auf die höchste Temperatur (●●●).
8. Drehen Sie den Timer  auf 10 Minuten.  
Der Timer beginnt zu ticken.  
Die rote Betriebs-Kontrollleuchte  zeigt an, dass das Gerät jetzt eingeschaltet ist. Die grüne Temperatur-Kontrollleuchte  zeigt an, dass das Gerät aufheizt.

Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt die grüne Temperatur-Kontrollleuchte .



Beim ersten Aufheizen kann es zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen, die aber unbedenklich ist. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.



9. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Klingelton und das Gerät schaltet sich automatisch aus. Die beiden Kontrollleuchten erlöschen.
10. Drehen Sie den Temperaturregler  auf **0** zurück und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät mit geöffnetem Deckel abkühlen.

Achten Sie darauf, dass während dieser Zeit niemand versehentlich mit den heißen Geräteteilen in Berührung kommt!

11. Wischen Sie die Grillflächen nach dem Abkühlen mit einem Haushaltstuch gründlich ab.
- Das Gerät ist jetzt einsatzbereit.

## Bedienung des Gerätes

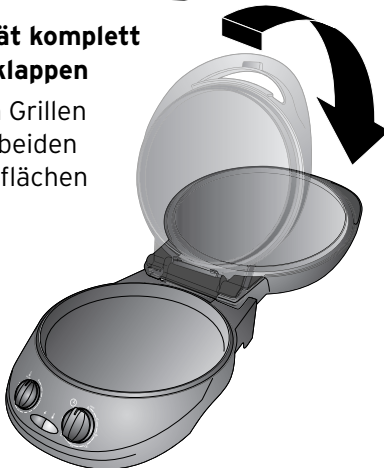
### Gerät öffnen

zum Einfüllen und Entnehmen beim Pizzabacken

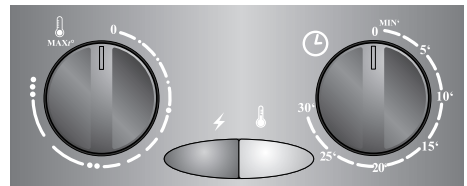


### Gerät komplett aufklappen



zum Grillen auf beiden Grillflächen




Beachten Sie vor dem Gebrauch auch alle Sicherheitshinweise, die Sie im Kapitel „Vor dem ersten Gebrauch“ finden.



### Gerät vorbereiten

1. Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab und stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose mit Schutzkontakten. Achten Sie darauf, dass der Temperaturregler  und der Timer  jeweils auf **0** stehen.
2. Stellen Sie den seitlichen Kippschalter auf **I** oder **II**. In Schalterstellung **I** erhitzt sich nur die untere Grillfläche, in Schalterstellung **II** erhitzt sich zusätzlich auch die obere Grillfläche.
  - ▷ Klappen Sie das Gerät ggf. auf, um es als Tischgrill zu verwenden.

## Temperatur einstellen

3. Drehen Sie den Temperaturregler  auf die gewünschte Temperatur:



- = niedrige Temperatur, ca. 60 - ca. 70 °C
- = mittlere Temperatur, ca. 150 - ca. 160 °C
- = höchste Temperatur, ca. 230 °C


Der Temperaturregler ist stufenlos einstellbar.

## Gerät einschalten und vorheizen

4. Drehen Sie den Timer  auf die gewünschte Vorheizzeit.


Der Timer beginnt zu ticken.


Die rote Betriebs-Kontrollleuchte  zeigt an, dass das Gerät jetzt eingeschaltet ist. Die grüne Temperatur-Kontrollleuchte  zeigt an, dass das Gerät aufheizt.

Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt die grüne Temperatur-Kontrollleuchte .

## Pizza/Gargut zubereiten

5. Geben Sie jetzt die zu backende Pizza oder sonstige Lebensmittel auf die Grillfläche(n) und schließen Sie ggf. den Deckel.


6. Drehen Sie den Timer  auf die gewünschte Back-/Garzeit. Beachten Sie hierzu auch das Kapitel „Back-/Garzeiten-Tabelle“ weiter hinten in dieser Anleitung.

 Wenn Sie das Gerät mit geschlossenem Deckel verwenden, öffnen Sie den Deckel möglichst nicht während des Back-/Gar-

vorgangs. Dadurch geht Hitze verloren und der Garvorgang verlängert sich.

## Gerät ausschalten

Nach Ablauf der eingestellten Back-/Garzeit ertönt ein Klingelton und das Gerät schaltet sich automatisch aus. Die beiden Kontrollleuchten erlöschen.


- ▷ Um das Gerät vorzeitig auszuschalten, können Sie den Timer  jederzeit auf **0** zurückdrehen.



### WARNUNG

vor Verbrennungen

- Auch nach dem Ausschalten ist das Gerät noch heiß. Achten Sie darauf, dass während des Gebrauchs und der Abkühlphase niemand die heißen Teile des Gerätes berührt. Öffnen Sie das Gerät nur am Griff und verwenden Sie ggf. Topflappen o.Ä.

7. Entnehmen Sie die fertige Pizza oder sonstige Lebensmittel mit einem hitzebeständigen Pfannwender o.Ä.  
Nun können Sie - ohne erneutes Vorheizen - direkt die nächste Pizza etc. einfüllen.
8. Wenn Sie keine weiteren Speisen zubereiten wollen, drehen Sie den Temperaturregler  zurück auf **0** und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
9. Lassen Sie das Gerät mit geöffnetem Deckel abkühlen, bevor Sie es reinigen, wie im Kapitel „Reinigen und Aufbewahren“ beschrieben.

## Pizza backen

Sie können mit dem Gerät sowohl Tiefkühl-Pizza als auch selbstgemachte Pizza zubereiten.

Ein Grundrezept für Pizzateig finden Sie im nächsten Kapitel.

Verwenden Sie das Gerät zum Pizza-backen mit geschlossenem Deckel. Der seitliche Kippschalter muss auf **II** stehen, so dass die Pizza bei Ober-/Unterhitze zubereitet wird.

1. Heizen Sie das geschlossene Gerät ca. 8 bis 10 Minuten auf höchster Temperatur vor, wie im Kapitel „Bedienung des Gerätes“ beschrieben.

2.



Legen Sie die vorbereitete Pizza auf die untere Grillfläche. Verwenden Sie dazu ggf. einen

bemehlten Pizzaschieber o.Ä. Bei Verwendung von frischem Teig bestreuen Sie die Grillfläche ggf. etwas mit Mehl, damit der Teig nicht festklebt.

Alternativ können Sie die Pizza auch auf Backpapier vorbereiten und dann samt Backpapier auf die untere Grillfläche legen.



Die Pizza darf nicht zu hoch belegt sein. Bedenken Sie, dass der Teig, je nach Art, beim Backen noch aufgeht.

3. Schließen Sie den Deckel und stellen Sie mit dem Timer ⌚ die gewünschte Backzeit (ca. 12-15 Minuten) ein, wie im

Kapitel „Bedienung des Gerätes“ beschrieben.

Beachten Sie auch die Angaben im Rezept bzw. bei Fertigteig die Herstellerangaben auf der Verpackung.

4. Entnehmen Sie die fertige Pizza nach Ablauf der eingestellten Backzeit mit einem hitzebeständigen Pfannenwender o.Ä.


### **VORSICHT** - Sachschaden

- Schneiden Sie die Pizza auf keinen Fall direkt auf der Grillfläche, um die Antihftbeschichtung nicht zu beschädigen.

### **Tiefkühlpizza backen**

- ▷ Lassen Sie die TK-Pizza ca. 20 bis 30 Minuten vor dem Backen auftauen.
- ▷ Backen Sie die aufgetaute TK-Pizza anschließend ca. 8 bis 10 Minuten im vorgeheizten Gerät.
- ▷ Beachten Sie auch die Herstellerangaben auf der Verpackung.

### **Muffins/Kuchen backen**

Sie können in dem Gerät auch Muffins oder Kuchen backen. Stellen Sie den seitlichen Kippschalter dafür auf **II** für Ober-/Unterhitze und wählen Sie mit dem Temperaturregler  die höchste Temperatur.

- ▷ Stellen Sie die Muffins in handelsüblichen Papiermanschetten oder Silikonförmchen auf die untere Grillfläche des vorgeheizten Gerätes und schließen Sie den Deckel; ca. 10-15 Minuten backen.

## Grundrezept für Pizzateig

### Zutaten (für 2 große Pizzen)

250 g Mehl

1/2 TL Salz

1/2 Würfel Frischhefe (ca. 20 g)

1/2 TL Zucker

150 ml lauwarmes Wasser

2 EL Olivenöl

Mehl zum Bestäuben

### Zubereitung


Das Mehl und das Salz in einer Schüssel vermengen und in die Mitte eine Mulde drücken.

Die Hefe mit dem Zucker und 75 ml lauwarmem Wasser verrühren. Das Hefegemisch anschließend in die Mulde gießen und mit etwas Mehl verrühren. Den Vorteig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen.

Den Teig anschließend mit den restlichen 75 ml des lauwarmen Wassers und dem Olivenöl zu einem elastischen Teig verkneten und zu einer Kugel formen. Noch einmal zugedeckt ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche erneut durchkneten und in zwei gleichgroße Portionen teilen. Ggf. Mehl hinzufügen, bis der Teig nicht mehr klebt.

Anschließend jeweils rund ausrollen (Ø ca. 30 cm) und nach Belieben belegen.

 Schneiden Sie Gemüsestücke etc. für den Belag nicht zu dick (max. 1 cm).



**Tipp:** Rollen Sie den Teig auf Backpapier aus und legen Sie dieses anschließend samt Pizza in das **nicht nicht vorgeheizte** Gerät. Nun können Sie den Durchmesser der Pizza optimal an die Grillfläche des Gerätes anpassen. Nehmen Sie anschließend das Backpapier mit der Pizza vorsichtig wieder heraus, um den Pizzagrill vorzuheizen. Während des Vorheizens können Sie die Pizza nun nach Belieben belegen.

## Gerät als Tischgrill verwenden

Sie können das Gerät aufgeklappt zum Grillen oder auch zum Backen von Crêpes verwenden.

1. Klappen Sie das Gerät komplett um 180° auf (siehe Kapitel „Bedienung des Gerätes“).
2. Stellen Sie den seitlichen Kippschalter auf **I** oder **II**, je nach dem, ob Sie nur eine oder beide Grillflächen nutzen wollen.
3. Heizen Sie die Grillfläche(n) vor, wie im Kapitel „Bedienung des Gerätes“ beschrieben. Wir empfehlen zum Grillen die höchste Temperatureinstellung.
4. Fetten Sie die Grillflächen ggf. etwas mit Öl ein, bevor Sie die Lebensmittel zum Grillen auflegen bzw. den Crêpe-Teig auf die Grillfläche geben.

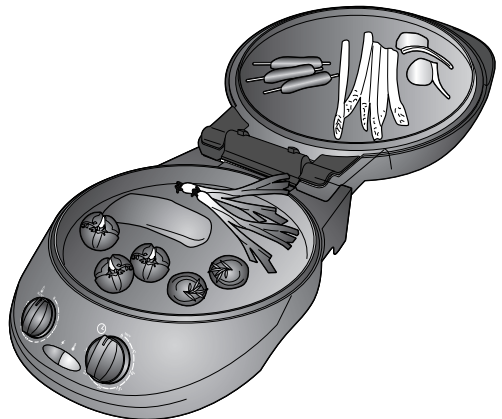
### **VORSICHT** - Sachschaden

- Verwenden Sie auf den Grillflächen nur hitzebeständiges Holz- oder Kunststoffbesteck, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.
- Legen Sie das Gargut immer direkt auf die Grillflächen. Benutzen Sie keine Töpfe, Pfannen, Grillgeschirr oder Alufolie, da es sonst zu einem Hitzestau und dadurch zu einem irreparablen Ausfall des Gerätes kommen kann (Temperatursicherung).

**i** Schneiden Sie das zu grillende Fleisch, Gemüse etc. in kleine Stücke.

**Tipp:** Zum Braten von dickeren Steaks etc. legen Sie das Fleischstück auf die untere Grillfläche und klappen das Gerät dann zu, um das Fleisch gleichzeitig von oben und unten zu grillen. Der Kippschalter muss auf **II** stehen.

Sie können das Gerät auch zum Aufwärmen oder Garen bei Unterhitze (Kippschalter auf **I**) oder Ober-/Unterhitze (Kippschalter auf **II**) verwenden.



## Back-/Garzeiten-Tabelle

Lebensmittel	Back-/Garzeit
Gemüse	ca. 8-15 Min.
Fisch	ca. 8-12 Min.
Backwaren	ca. 10-15 Min.
Geflügel	ca. 7-14 Min.
Fleisch	ca. 5-10 Min.
Schaschlik/Würstchen	ca. 10-15 Min.
Crêpes	ca. 8-10 Min.
Muffins	ca. 10-15 Min.
TK-Pizza	ca. 8-10 Min.
Frischteig-Pizza	ca. 12-15 Min.

Sie können das Gerät mit geschlossenem Deckel zum Backen/Garen oder aufgeklappt zum Grillen der verschiedensten Lebensmittel verwenden.

Welche Temperatur Sie einstellen, hängt vom Lebensmittel und der gewünschten Zubereitungsart ab. Zum Backen von Pizza, Muffins und sonstigen Backwaren sowie zum Grillen empfehlen wir die höchste Temperatur.

Die nebenstehenden Zeitangaben sind lediglich Orientierungswerte. Die tatsächlich erforderliche Back-/Garzeit kann je nach Dicke, Frische etc. des jeweiligen Lebensmittels sowie abhängig von der eingestellten Temperatur variieren.

Stellen Sie daher anfangs, solange Sie mit dem Gerät noch nicht vertraut sind, den Timer besser auf kürzere Zeiten ein. Prüfen Sie anschließend den Gargrad und stellen den Timer ggf. erneut ein, falls der gewünschte Gargrad noch nicht erreicht ist.

---

## Technische Daten

Modell:	342 075 (Deutschland, Österreich) 349 773 (Schweiz)
Netzspannung:	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Leistung:	1800 Watt
Schutzklasse:	I
Umgebungstemperatur:	+10 bis +40 °C
Made exclusively for:	Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany <a href="http://www.tchibo.de">www.tchibo.de</a>

Im Zuge von Produktverbesserungen behalten wir uns technische und optische Veränderungen am Artikel vor.



## Reinigen und Aufbewahren



**GEFAHR** - Lebensgefahr durch Stromschlag

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Das Gerät darf keiner Feuchtigkeit ausgesetzt werden. Schützen Sie es auch vor Tropf- und Spritzwasser.



**WARNUNG** vor Verbrennungen

- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es transportieren, reinigen oder wegräumen. Achten Sie darauf, dass während der Abkühlphase niemand die heißen Teile des Gerätes berührt.

**VORSICHT** - Sachschaden

- Verwenden Sie zum Reinigen auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel, Backofenreiniger oder kratzende Hilfsmittel. Die Antihafbeschichtung könnte beschädigt werden.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät mit geöffnetem Deckel vollständig abkühlen.
2. Wischen Sie die Grillflächen sowie das äußere Gehäuse mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Wischen Sie anschließend mit einem trockenen Tuch gründlich nach.

### Aufbewahren

- ▷ Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort geschützt vor Feuchtigkeit und hohen Temperaturen auf.
- ▷ Verstauen Sie das Gerät möglichst in der Originalverpackung, um es vor Beschädigungen zu schützen.

## Störung / Abhilfe

Keine Funktion.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Befindet sich der Stecker in der Steckdose und ist der Timer eingestellt? Der Timer ist gleichzeitig der Ein-/Aus-Schalter des Gerätes.</li></ul>
Die obere Grillfläche wird nicht heiß.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Steht der seitliche Kippschalter auf II?</li></ul>
Die Pizza/das Lebensmittel ist nicht richtig durchgegart.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ist der Pizzabelag evtl. zu grob geschnitten oder zu hoch belegt?</li><li>• Ist die Temperatur zu niedrig eingestellt?</li><li>• Ist die Back-/Garzeit zu kurz eingestellt?</li></ul>
Das Gerät schaltet sich aus, obwohl der Timer noch tickt.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ist das Gerät überhitzt? Die Temperatursicherung hat ausgelöst und das Gerät ausgeschaltet. Versuchen Sie auf keinen Fall, das Gerät wieder in Betrieb zu nehmen! Wenden Sie sich an das Service Center.</li></ul>

## Entsorgen

Der Artikel und seine Verpackung wurden aus wertvollen Materialien hergestellt, die wiederverwertet werden können. Dies verringert den Abfall und schont die Umwelt. Entsorgen Sie die **Verpackung** sortenrein. Nutzen Sie dafür die örtlichen Möglichkeiten zum Sammeln von Papier, Pappe und Leichtverpackungen.



**Geräte**, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, dürfen nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden!

Sie sind gesetzlich dazu verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Informationen zu Sammelstellen, die Altgeräte kostenlos entgegennehmen, erhalten Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



## Garantie

Die Tchibo GmbH übernimmt **3 Jahre Garantie** ab Kaufdatum.

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

Innerhalb der Garantiezeit beheben wir kostenlos alle Material- oder Herstellfehler. Voraussetzung für die Gewährung der Garantie ist die Vorlage eines Kaufbelegs von Tchibo oder eines von Tchibo autorisierten Vertriebspartners.

Diese Garantie gilt innerhalb der EU, der Schweiz und in der Türkei. Sollte sich wider Erwarten ein Mangel herausstellen, füllen Sie bitte den beigefügten Service-Scheck aus. Schicken Sie ihn zusammen mit einer Kopie des Kaufbelegs und dem sorgfältig verpackten Artikel an das Tchibo Repair Center.

Wenn Sie den Artikel **innerhalb Deutschlands** verschicken, füllen Sie bitte den DHL-Versandschein aus, kleben ihn auf das Paket und versenden Sie den Artikel kostenfrei per DHL.

Von der Garantie ausgenommen sind Schäden, die auf unsachgemäßer Behandlung beruhen, sowie Verschleißteile / Verbrauchsmaterial. Diese können Sie unter der angegebenen Rufnummer bestellen.

Nichtgarantiereparaturen können Sie gegen individuelle Berechnung zum Selbstkostenpreis vom Tchibo Repair Center durchführen lassen.

Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.



Der Artikel wird in dem genannten Tchibo Repair Center repariert. Bitte senden Sie ihn direkt an das für Ihr Land zuständige Repair Center. Nur dann kann eine zügige Bearbeitung und Rücksendung erfolgen.

Für Produktinformationen, Zubehöbestellungen oder Fragen zur Serviceabwicklung rufen Sie bitte unsere Tchibo Kundenberatung an. Bei Rückfragen geben Sie die Artikelnummer an.

## Tchibo Repair Center und Kundenberatung

### Deutschland

**TCHIBO  
REPAIR CENTER  
SYNERLOGIS  
Am Jägersberg 16  
24161 Altenholz bei Kiel  
DEUTSCHLAND**



**0800 - 300 01 11**  
(kostenfrei)

**FAX:  
0800 - 40 41 00 9**  
(kostenfrei)

Montag - Sonntag  
(auch an Feiertagen)  
von 8.00 bis 22.00 Uhr  
E-Mail: [TCM-Service@tchibo.de](mailto:TCM-Service@tchibo.de)

### Österreich

**TCHIBO  
REPAIR CENTER  
ALTENHOLZ  
Paketfach 90  
4005 Linz  
ÖSTERREICH**



**0800 - 711 020 012**  
(kostenfrei)

Montag - Sonntag  
(auch an Feiertagen)  
von 8.00 bis 22.00 Uhr  
E-Mail: [kundenservice@tchibo.at](mailto:kundenservice@tchibo.at)

### Schweiz

**TCHIBO  
REPAIR CENTER  
SCHWEIZ  
Hirsrütiweg  
4303 Kaiseraugst  
SCHWEIZ**



**0844 - 22 55 82**  
(Festnetztarif)

Montag - Sonntag  
(auch an Feiertagen)  
von 8.00 bis 22.00 Uhr  
E-Mail: [kundenservice@tchibo.ch](mailto:kundenservice@tchibo.ch)

---

**Artikelnummer:** **342 075** Deutschland Österreich  
**349 773** Schweiz

---

DHL-Versandschein - nur innerhalb Deutschlands



Name \_\_\_\_\_

Straße, Nr. \_\_\_\_\_

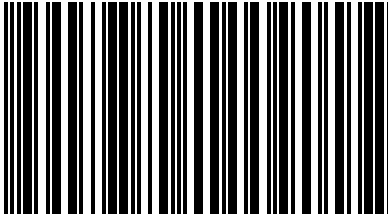
PLZ, Ort \_\_\_\_\_

UNFREI-Paketmarke anbringen

# Unfrei

<b>E</b>	einzuziehendes Entgelt
	..... EUR

Paketzentrum 24



24161.070.999.02 5

**TCHIBO REPAIR CENTER  
 Synerlogis GmbH & Co. KG  
 Am Jägersberg 999  
 24161 Altenholz  
 DEUTSCHLAND**

## Service-Scheck

Bitte den Scheck in Blockschrift ausfüllen und mit dem Artikel einsenden.

Name, Vorname \_\_\_\_\_

Straße, Nr. \_\_\_\_\_

PLZ, Ort \_\_\_\_\_

Land \_\_\_\_\_

Tel. (tagsüber) \_\_\_\_\_

**Liegt kein  
 Garantiefall vor\*:**  
 (bitte ankreuzen)

Artikel bitte  
 unrepariert  
 zurücksenden.

Bitte Kosten-  
 voranschlag  
 erstellen, wenn  
 Kosten von über  
 EUR 15,-/SFR 17,-  
 entstehen.

\*Sie tragen die Kosten  
 für die Rücksendungen  
 von Artikeln, die sich  
 außerhalb der Garantie  
 und Gewährleistung  
 befinden.



## DHL-Versandschein - nur innerhalb Deutschlands

1. Schneiden Sie dieses Blatt aus.
2. Schreiben Sie Ihren Namen und Ihre Adresse darauf.
3. Kleben Sie das Blatt auf Ihr Paket.
4. Bringen Sie das Paket zur Post, lassen eine Paketnummer aufbringen und versenden es kostenfrei per DHL.

**Wichtig: Der Strichcode darf nicht beschrieben oder überklebt werden.  
Der Versand ist nur innerhalb Deutschlands möglich!**



## Service-Scheck

Bitte den Scheck in Blockschrift ausfüllen und mit dem Artikel einsenden.

---

**Artikelnummer:**     **342 075** Deutschland Österreich  
(bitte ankreuzen)     **349 773** Schweiz

---

Fehlerangabe

---

---

---

Kaufdatum

Datum/Unterschrift

---

