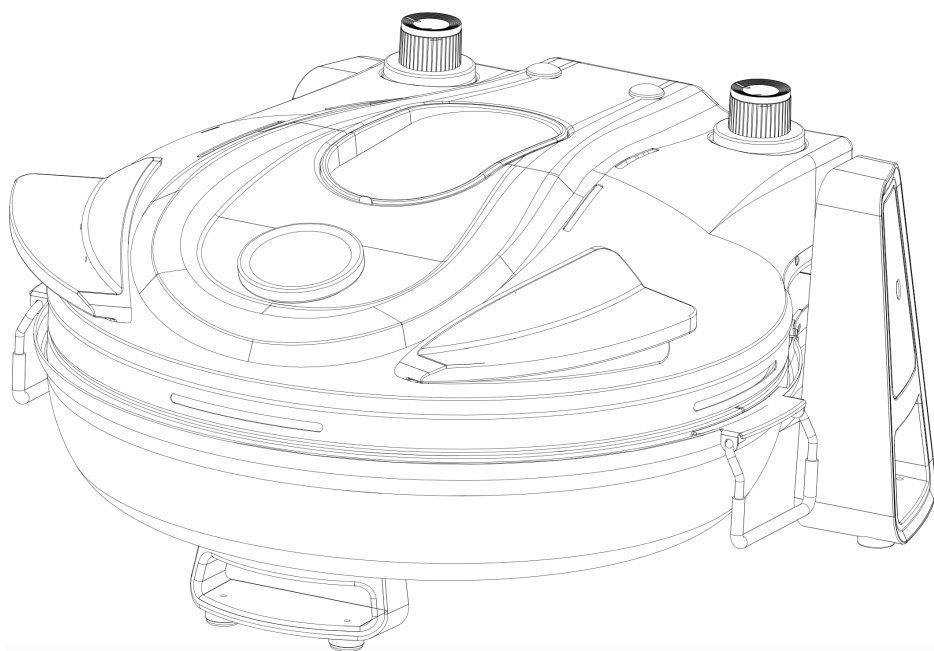


KLAMER

Pizzaofen
Pizza oven



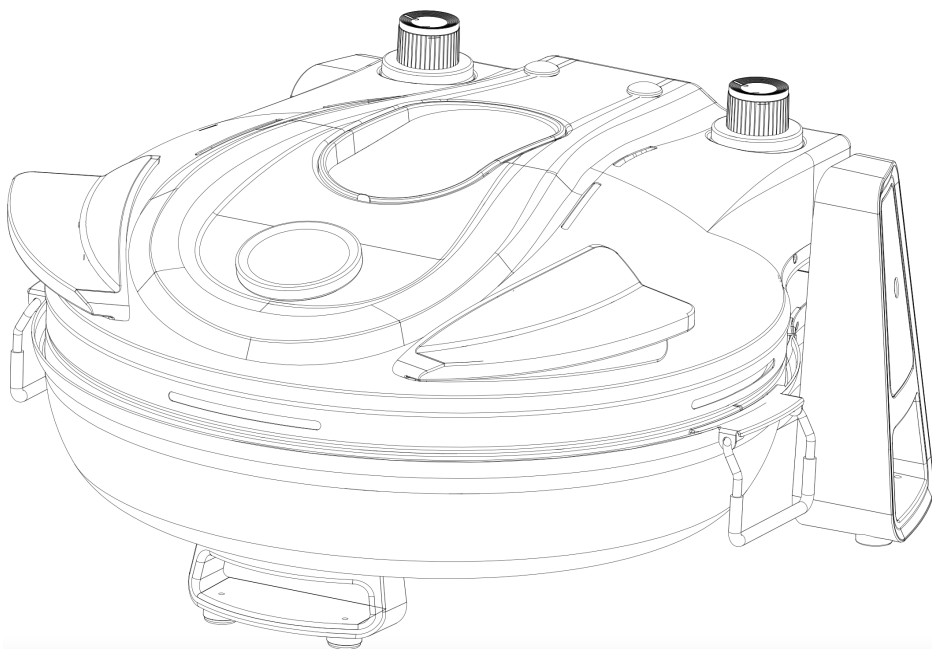
Bedienungsanleitung
Instruction Manual

Pizzaofen

BEDIENUNGSANLEITUNG

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig, bevor Sie das Gerät verwenden und bewahren Sie sie auf.

KLAMER
Pizzaofen



Hilfe und Tipps auf
pizza.klamer-kitchen.com
oder QR-Code scannen

KLAMER

Technische Daten

Modell	KLAMER Pizzaofen
Netzspannung	220-240 V / 50-60 Hz
Leistung	1200 W
Artikelnummer	94262

Hinweis

Wenden Sie sich bei Fragen oder Unklarheiten an das KLAMER Kunden-Support Team unter **hello@klamer-kitchen.com**. Wir helfen Ihnen gerne!

Über dieses Gerät

Vielen Dank, dass Sie sich für den KLAMER Pizzaofen entschieden haben! Mit diesem kompakten und leistungsstarken Ofen backen Sie in wenigen Minuten perfekte Pizzen mit knusprigem Boden und luftigem Rand wie aus dem Steinofen.

- Leistungsfähige Heizspirale für besonders schnelles Aufheizen
- Deutlich energieeffizienter als herkömmliche Backöfen
- Kompakte Bauweise ist ideal für kleine Küchen, Balkone oder Pizzaabende mit Freunden

Wichtige Sicherheitsvorkehrungen

Achtung

Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig vor der Verwendung des Geräts.

1. Gerät nur durch Kinder ab 8 Jahren oder unter Aufsicht bzw. nach Einweisung verwenden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kabel und Verpackungsmaterial von Kindern unter 8 Jahren fernhalten – Erstickungsgefahr!
2. Nur verwenden, wenn das Gerät unbeschädigt ist. Bei Zweifeln oder sichtbaren Mängeln Kundendienst kontaktieren. Defekte Kabel ausschließlich durch Hersteller, Kundendienst oder Fachpersonal ersetzen lassen. Gerät niemals selbst öffnen oder reparieren – Lebensgefahr durch Stromschlag!
3. Vor dem Gebrauch Spannung und Frequenz prüfen – sie müssen mit dem Typenschild übereinstimmen. Nur geerdete Steckdosen verwenden. Verlängerungskabel nur bei Einhaltung von

Leistungsgrenze und Sicherheitsnormen einsetzen. Risiko zur Brand- und Stolpergefahr.

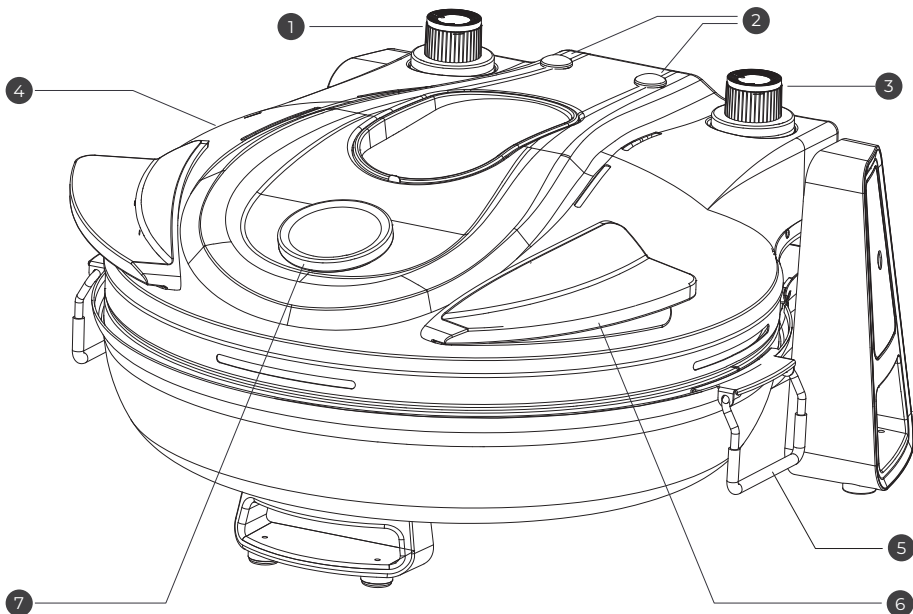
4. Gerät immer ausschalten, vom Strom trennen und abkühlen lassen, bevor es gereinigt oder verstaut wird. Netzstecker nur am Griff ziehen, niemals am Kabel. Gerät und Stecker nicht in Wasser tauchen. Nicht mit nassen Händen oder bei Wasserkontakt bedienen.
5. Gerät nie unbeaufsichtigt verwenden und ausschließlich für den privaten Gebrauch bestimmt. Kabel nicht knicken, aufwickeln oder über scharfe/heiße Flächen führen.
6. Nur auf stabiler, ebener, hitzebeständiger Fläche (mind. 90 °C) verwenden. Während des Betriebs nicht bewegen, Abstand zu allen Seiten (mind. 10 cm) einhalten. Keine Gegenstände auf dem Gerät abstellen oder darin lagern. Gerät nicht in Möbeln verbauen oder an Vorhänge, Wände etc. stellen. Vor Nässe, Frost und Regen schützen. Nicht in der Nähe von Wasserquellen betreiben.
7. Heiße Flächen nicht berühren – Verbrennungsgefahr! Immer hitzebeständige Ofenhandschuhe verwenden. Beim Öffnen seitlich stehen – heißer Dampf kann entweichen.
8. Rauch oder Geruch bei der ersten Nutzung ist normal und vorübergehend. Nur Originalzubehör und zugelassene Ersatzteile verwenden. Gerät nicht fallen lassen oder Stößen aussetzen.
9. Bei Flammen im Ofen: sofort ausschalten, Stecker ziehen, Gerät abkühlen lassen und Rückstände vom Pizzastein entfernen.

Produktdiagramm

Hinweis

Heiße Oberflächen! Halten Sie das Gerät von brennbaren Materialien fern und benutzen Sie die zum Öffnen vorgesehenen Griffe.

- ① Temperaturregler
- ② Kontrollleuchten
- ③ Timer
- ④ Deckel
- ⑤ Tragegriff für den Pizzastein
- ⑥ Handgriff zum Öffnen des Deckels
- ⑦ Thermometer



Die ersten Schritte

Damit der Start mit Ihrem Pizzaofen ein voller Erfolg wird, haben wir eine Videoanleitung erstellt, welche die Benutzung und Reinigung verständlich erklärt und veranschaulicht.

Sie finden beides über die unten stehende Webseite oder noch einfacher, indem Sie den QR Code unten scannen.

pizza.klamer-kitchen.com



Vor dem ersten Gebrauch

Lassen Sie Ihr Gerät vor dem Backen 10 Minuten lang bei geschlossenem Deckel auf Temperaturstufe 4 laufen, um den Pizzastein auf ca. 320 °C aufzuwärmen. Auf diese Weise werden möglichen Rückstände der Produktionsrückstände von den Heizelementen entfernt.

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, hitzebeständige Unterlage.
2. Heizen Sie ohne Pizza oder Zutaten 10 Minuten auf Stufe 4 vor, um eventuelle Rückstände zu entfernen.
3. Geben Sie keine Öle oder Wasser auf den Pizzastein.
4. Verwenden Sie keine spitzen Gegenstände um den Pizzastein nicht zu beschädigen.

Vorbereitung und Benutzung des Pizzaofens

1. Stellen Sie den Temperaturregler auf „0“ und schließen Sie den Deckel.
2. Stecken Sie das Gerät ein, stellen Sie die Temperatur auf Stufe 4 und den Timer auf 10 Minuten – der Ofen beginnt mit dem Vorheizen.
3. Bereiten Sie in der Zwischenzeit die Pizza vor.
4. Lassen Sie tiefgekühlte Pizzaböden vollständig auftauen.
5. Bestreuen Sie bei frischem Teig den Pizzastein nach dem Vorheizen leicht mit Mehl oder Semola, um Anhaften zu vermeiden.
6. Legen Sie die belegte Pizza mithilfe der beiliegenden Metall-Pizzaschaufeln vorsichtig auf den heißen Stein.
7. Schließen Sie den Deckel und stellen Sie die Temperatur auf Stufe 5.
8. Backen Sie die Pizza ca. 3–5 Minuten – abhängig der Dicke des Teigs und Menge des Belags.
9. Wenn Sie mehrere Pizzen hintereinander backen, den Stein ggf. kurz erneut vorheizen.
10. Sollte die Pizza zu schnell bräunen oder Rauch entstehen, öffnen Sie den Deckel kurz und reduzieren Sie die Temperatur auf Stufe 4.

Hinweis

Für gleichmäßige Bräunung kann die Pizza nach der Hälfte der Backzeit gedreht werden.

Einstellen der Zeit

- Der eingebaute Timer zählt bis zu 15 Minuten.
- Für Standardpizzen genügen meist 3–5 Minuten.
- Zwischendurch durch das Sichtfenster kontrollieren, aber den Deckel möglichst geschlossen halten.

Einstellen der Temperatur

- Temperaturregler: Stufen 0 bis 5
- Vorheizen: Stufe 4 (ca. 320 - 350 °C)
- Backen: Stufe 5 (bis zu 420 °C)
- Bei zu schneller Bräunung: auf Stufe 4 reduzieren

Backempfehlungen und Tipps

Damit Ihre Pizza richtig gut gelingt und Sie Freude am Backen und am Pizzaofen haben, haben wir unsere besten Tipps und Tricks für Sie zusammengestellt.

Vor dem Backen

- **Richtige Pizzagröße wählen:**
Pizzen sollten kleiner als die Backfläche sein (ca. 26 cm), damit der Rand direkt unter der oberen Heizspirale liegt. So bekommt der Rand genug Hitze zum Aufgehen und Bräunen.
- **Ofen vorheizen:**
Auf Stufe 4 ca. 10 Minuten vorheizen. Für das Backen selbst dann auf Stufe 5 stellen.
- **Timer richtig nutzen:**
Der eingebaute Timer zählt bis 15 Minuten (Margherita etwa 3-5 Minuten Backzeit einplanen).
- **Pizza bei Bedarf drehen:**
Falls die Pizza wider Erwarten nicht gleichmäßig braun wird, dann einfach nach halber Backzeit drehen.

Teigzubereitung

- **Passendes Mehl verwenden:**
Ein gutes Pizzamehl (z.B. Caputo) sorgt für geschmeidigen Teig und gute Ergebnisse – gerade für Einsteiger geeignet.
- **Wasser genau abwiegen:**
Mit Pizzamehl: 320 ml Wasser auf 500 g Mehl
Mit normalem Weizenmehl (Type 550): nur 300 ml Wasser verwenden
- **Kalter Teig ist besser:**
Damit der Teig beim Kneten nicht über 25 °C warm wird, kaltes oder sogar Eiswasser verwenden.
- **Fenstertest machen:**
Der Teig ist gut geknetet, wenn er sich dünn ausziehen lässt, ohne sofort zu reißen. Nehmen Sie ein Daumengroßes Stück Teig und ziehen Sie ihn

vorsichtig auseinander. Reißt der Teig schnell und Elastizität ist kaum spürbar, muss er weiter geknetet werden. Lässt sich der Teig so weit auseinander ziehen, dass man beinahe durchsehen können, ist der Teig fertig.

- **Ballen richtig formen:**
Teig wie ein Säckchen von außen nach innen falten, dann über die Tischfläche abziehen, um Spannung aufzubauen.
- **Teigführung mit Zeit:**
Nach dem Kneten:
 - 1 Stunde bei Raumtemperatur gehen lassen
 - Danach 18–24 Stunden in den Kühlschrank
 - Ca. 4–5 Stunden vor dem Backen wieder herausnehmen

Zutaten & Belag - weniger ist mehr

Qualität der Zutaten zählt sich aus

- **Tomatensauce:**
Für die Tomatensauce eignen sich San Marzano oder gute Dosentomaten
Faustregel: 1 g Salz pro 100 g Tomaten
- **Mozzarella richtig vorbereiten:**
Fior di latte ist ideal, Vor dem Belegen gut abtropfen lassen – bei Bedarf auch auf Küchenpapier etwas trocknen.
Alternativ: fester Mozzarella in Streifen schneiden (nicht fertig geriebener wegen Stärkezusatz!)
- **Nicht zu viel Soße:**
Etwa 60–80 g Tomatensauce pro Pizza reichen – weniger ist mehr.

Umgang mit dem Teig beim Ausbreiten

- **Semola statt Mehl zum Ausrollen verwenden:**
Hartweizengrieß (Semola Rimacinata) verhindert Kleben und sorgt für knusprigen Boden und verleiht Geschmack.
- **Nur die Mitte eindrücken:**
Der Rand sollte beim Formen nicht berührt werden, nur mit den Fingern die Mitte flach drücken und den Rand aussparen – so bleibt er luftig.
- **Pizza richtig auf den Schieber bringen:**
Durch Ziehen an den Rändern und etwas Rütteln auf dem Schieber testen, ob sie gut gleitet.

Backen & Ergebnis

- Backtemperatur: Stufe 5, ca. 4–5 Minuten.
Je nach Belag lieber einmal zwischendurch im Sichtfenster nachschauen
Danach sollte die Pizza aufgegangen, leicht gebräunt und knusprig sein

Weitere Ideen & Bonus Tipps

Belag wie Rucola, Parma & Pesto erst nach dem Backen draufgeben. So bleiben Frische und Geschmack erhalten.

Gemüse vorab grillen:

Für vegetarische Pizzen lohnt es sich, Paprika, Zucchini etc. vorher zu braten oder kurz zu rösten.

Kleiner Fladenbrot-Tipp:

Aus übrigem Teig spontan ein kleines Brot machen – z. B. zum Abendessen oder als Snack.

Reinigung

Damit Sie lange Freude an Ihrem Pizzaofen haben empfehlen wir die regelmäßige und sorgfältige Reinigung. Hier finden Sie zwei Reinigungsmethoden sowie weitere Tipps.

Reinigung nach dem Gebrauch:

- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Grobe Reste wie Käse oder Teig mit der beiliegenden Pizzaschaufel oder einem Holzschaber vorsichtig vom Pizzastein entfernen.
- Anschließend Krümel und Rückstände mit einem Küchenpinsel oder Küchenpapier abwischen.
- Außengehäuse und Deckel mit einem weichen Schwamm, mildem Reinigungsmittel und etwas Wasser säubern. Achtung: Kein Wasser darf ins Geräteinnere gelangen.
- Nach dem Reinigen gut abtrocknen und mit offenem Deckel auslüften lassen.

Hinweis

Leichte Verfärbungen und eingebrannte Reste sind völlig normal und hygienisch unbedenklich.

Hinweis

Die beiliegenden Pizzaschaufeln sind spülmaschinengeeignet. Das Gerät ist nicht spülmaschinengeeignet.

Tiefenreinigung bei starker Verschmutzung (Pyrolyse-Methode)

Bei eingebrannten Rückständen, starkem Belag oder häufiger Nutzung.

- Entfernen Sie lose Rückstände wie beschrieben.
- Schließen Sie den Deckel, stellen Sie den Temperaturregler auf Stufe 5 und lassen Sie den Ofen ca. 30 Minuten ohne Pizza laufen. Der Pizzastein verbrennt durch die hohe Hitze organische Rückstände. Dieser Vorgang wird „Pyrolyse“ genannt.
- Lassen Sie den Ofen danach vollständig abkühlen.
- Mit einem trockenen Pinsel oder Küchentuch Aschereste vom Stein abwischen.

Hinweis

Keine Flüssigkeiten auf den Pizzastein geben. Weder Wasser noch Reinigungsmittel! Feuchtigkeit kann in die Poren eindringen und bei erneutem Erhitzen zu Rissen führen.

Der Pizzastein verfärbt sich mit der Zeit dunkel. Dieser Patina - Effekt ist gewünscht und verbessert sogar den Geschmack.

Nicht in die Spülmaschine geben oder einweichen.

Problembehebung

Problem	Ursache	Lösung
Pizza oben verbrannt	Die Temperatur des Geräts ist zu hoch.	Überprüfen Sie die Pizza. Wenn die Oberseite schneller gart als der Boden, stellen Sie die Temperatur auf Stufe 4 zurück und lassen Sie die Pizza ohne aktiviertes Thermostatlicht weitergaren. Alternativ können Sie den Deckel für ein bis zwei Minuten öffnen, um den Garvorgang besser zu beobachten
Pizza unten Verbrannt	Die Temperatur des Geräts ist zu hoch.	Beim Backen der ersten Pizza sollte das Gerät auf Stufe 4 vorgeheizt werden. Es ist nicht nötig, volle 10 Minuten zu warten – sobald die Kontrollleuchte erlischt, lassen Sie den Pizzastein noch kurz ruhen. Wenn Sie mehrere Pizzen hintereinander backen, lassen Sie ggf. nach jeder Pizza den Deckel für eine Minute geöffnet, damit der Ofen etwas abkühlt. Stellen Sie die Temperatur auf Stufe 4 zurück, und erst wenn die neue Pizza eingelegt wird, wieder auf Stufe 5.

Problem	Ursache	Lösung
Pizzastein verschmutzt	Feuchtigkeit auf der Oberfläche des Pizzasteins.	Keine Sorge bei Verfärbungen oder dunklen Stellen – je mehr Patina der Stein hat, desto besser wird der Geschmack der Pizza. Überschüssige Rückstände einfach mit einem Küchentuch oder Bürste entfernen.
Die rote Kontrollleuchte schaltet sich aus	Die Leuchte ist ein automatisches Thermostatlicht.	Die rote Leuchte schaltet sich aus, wenn das Gerät die gewünschte Temperatur erreicht hat.
Die grüne Kontrollleuchte ist dauerhaft an	Die Leuchte zeigt an, dass das Gerät mit Strom versorgt wird.	Die grüne Leuchte bleibt eingeschaltet, solange der Pizzaofen mit dem Stromnetz verbunden ist.
Starke Rauchentwicklung	Eingebrannter Belag auf dem Stein	Führen Sie die Pyrolyse-Reinigung durch und bürsten Sie den Stein danach trocken aus.
Pizza klebt am Stein	Zu wenig Mehl verwendet oder Stein nicht vorgeheizt	Pizzastein ausreichend bemehlen und immer vorheizen.
Stein verfärbt sich	Patina-Effekt	Patina ist gewollt. Sie ist hygienisch unbedenklich.
Risse im Stein	Feuchtigkeit im Stein/ unsachgemäße Reinigung	Reinigen Sie den Stein nur trocken.

Hinweis

Falls der Pizzastein dennoch beschädigt ist oder Sie eine neue Pizzaschaufel benötigen, können Sie jederzeit einen Ersatz im offiziellen Webshop nachbestellen:

www.klamer-kitchen.com

Garantie

Der Hersteller gewährt eine Garantie gemäß der Gesetzgebung des Wohnsitzlandes des Kunden mit einer Mindestdauer von 12 Monaten, beginnend mit dem Datum, an dem das Gerät an den Endverbraucher verkauft wird.

Die Garantie erstreckt sich nur auf Material- oder Verarbeitungsfehler, was in Fällen von Material- oder Verarbeitungsfehlern nicht gilt:

- Normale Abnutzung und Verschleiß
- Unsachgemäßer Gebrauch, z.B. Überlastung des Gerätes, Verwendung von nicht zugelassenem Zubehör
- Gewaltanwendung, Schäden durch äußere Einflüsse
- Schäden durch Nichtbeachtung des Benutzerhandbuchs, z.B. Anschluss an ein ungeeignetes Stromnetz oder Nichtbeachtung der Reinigungshinweise
- Teilweise oder vollständig demontierte Geräte

Konformität

Dieses Produkt ist mit den geltenden CE-Richtlinien konform. Die vollständige Konformitätserklärung kann über das Kontaktformular auf unserer Webseite oder den KLAMER Kundendienst via den in diesem Handbuch genannten E-Mail Adressen angefordert werden.

Hinweise zur Entsorgung

Das auf Elektro- und Elektronikgeräten bzw. deren Verpackung oder Begleitdokumenten angebrachte Symbol der „durchgestrichenen Abfalltonne“ bedeutet, dass Sie gesetzlich verpflichtet sind, diese Geräte einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Die Entsorgung über den Hausmüll, wie bspw. die Restmülltonne oder die Gelbe Tonne ist untersagt. Vermeiden Sie Fehlwürfe durch die korrekte Entsorgung in speziellen Sammel- und Rückgabestellen.

Enthalten die Produkte Batterien und Akkus oder Lampen, die aus dem Altgerät zerstörungsfrei entnommen werden können, müssen diese vor der Entsorgung entnommen werden und getrennt als Batterie bzw. Lampe entsorgt werden.

Für eine ordnungsgemäße Entsorgung, können die Altgeräte für die Behandlung, Rohstoffrückgewinnung und Recycling zu den eingerichteten kommunalen Sammelstellen bzw. Wertstoffsammelhöfen, kostenlos abgegeben werden. Die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts dient dem Umweltschutz und verhindert mögliche schädliche Auswirkungen auf Mensch und Umwelt, die sich aus einer unsachgemäßen Handhabung der Geräte am Ende Ihrer Lebensdauer ergeben könnten. Genauere Informationen zur nächstgelegenen Sammelstelle bzw. Recyclinghof erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung oder auch auf der Website: <https://e-schrott-entsorgen.org/>.

Ebenfalls können die Altgeräte bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgegeben werden. Auskünfte zur nächsten Abfallsammelstelle erhalten Sie beim Hersteller oder Händler.

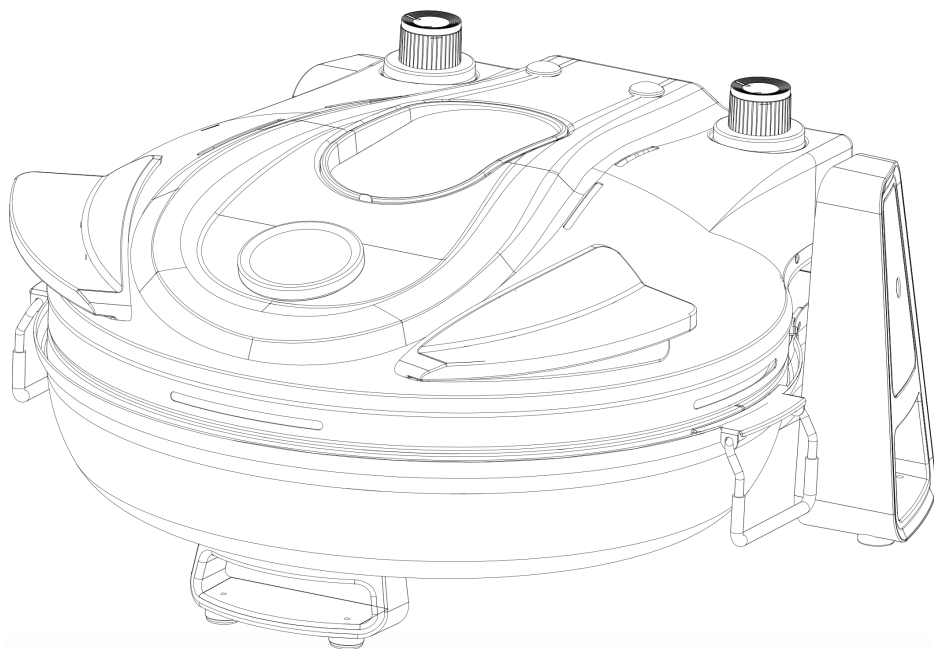


Pizza oven

INSTRUCTION MANUAL

Read this manual thoroughly before using and save it for future reference.

KLAMER
Pizza ofen



Find help and video tutorials
pizza.klamer-kitchen.com
or scan the QR code

KLAMER

Specification

Model	KLAMER Pizza oven
Reated Voltage	220-230 V / 50-60 Hz
Power	1200 W
Article No.	94262

Note

If you have any questions or uncertainties, please contact the KLAMER customer support team at hello@klamer-kitchen.com. We are happy to help!

About this Device

Thank you for choosing the KLAMER Pizza Oven!

With this compact and powerful oven, you can bake perfect pizzas with crispy crusts and airy edges in just a few minutes – just like from a stone oven.

- Powerful heating element for fast heat-up
- More energy-efficient than traditional ovens
- Compact design – ideal for small kitchens, balconies or pizza nights with friends

Important Safety Precautions

Caution

Read all instructions carefully before using the device.

1. Only children aged 8+ may use the device, and only with supervision or after being instructed. Keep cable and packaging away from children under 8 – risk of suffocation!
2. Only use the oven if it's undamaged. If in doubt or if there's visible damage, contact customer service. Damaged cables must be replaced by the manufacturer, service team or qualified technician. Never open or repair the device yourself – risk of electric shock!
3. Before use, check voltage and frequency – they must match the rating label. Use only grounded outlets. Only use extension cords that meet

power and safety standards – risk of fire or tripping!

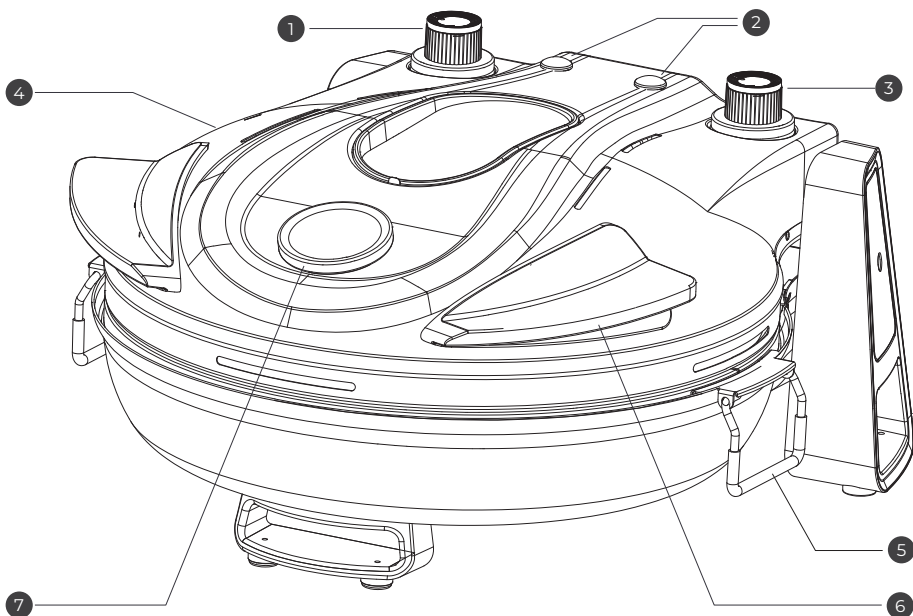
4. Always turn off, unplug and let the device cool before cleaning or storing. Unplug by gripping the plug, not the cable. Never immerse the device or plug in water. Do not use with wet hands or when the device is wet.
5. Never leave the device unattended. For household use only. Do not bend, twist, or wrap the cable. Keep away from hot or sharp surfaces.
6. Use only on a stable, flat, heat-resistant surface (min. 90 °C). Do not move during operation. Keep at least 10 cm space around all sides. Do not place items on or inside the device. Do not use inside furniture or near curtains, walls, etc. Keep away from water, frost, and rain.
7. Do not touch hot surfaces – risk of burns! Always use oven mitts. Be cautious of steam when opening the lid.
8. Smoke or smell during first use is normal and temporary. Only use original accessories and approved parts. Do not drop or expose to impact.
9. If flames appear inside: switch off, unplug, allow to cool, then remove residues from the pizza stone.

Product Diagram

Note

Hot surfaces! Keep the device away from flammable materials. Use only the designated handles to open or move it.

- ① Temperature control
- ② Indicator light
- ③ Timer
- ④ Lid
- ⑤ Pizza stone handle
- ⑥ Lid handle
- ⑦ Thermometer



Getting Started

To help you get started with your pizza oven, we've created a step-by-step video guide for using and cleaning the device.

You can find the video and more at:

pizza.klamer-kitchen.com

Or scan the QR code.



Before First Use

Let the oven run for 10 minutes at level 4 with the lid closed to preheat the pizza stone to approx. 320 °C.

This will burn off any production residue on the heating elements.

1. Place the oven on a stable, heat-resistant surface.
2. Heat the empty stone at level 4 for 10 minutes to remove any residue.
3. Do not use oil or water on the pizza stone.
4. Avoid using sharp tools that may damage the surface.

Preparing and Using the Pizza Oven

1. Turn the temperature dial to “0” and close the lid.
2. Plug in the oven, set temperature to level 4 and the timer to 10 minutes – the oven will start preheating.
3. Prepare your pizza while the oven heats up.
4. Let frozen pizza bases thaw completely.
5. For fresh dough, sprinkle the preheated stone lightly with flour or semolina to prevent sticking.
6. Place the prepared pizza gently onto the hot stone using the included pizza peel.
7. Close the lid and set the temperature to level 5.
8. Bake for 3–5 minutes – depending on dough thickness and toppings.
9. If baking several pizzas, preheat the stone again briefly in between.
10. If the pizza browns too quickly or starts smoking, open the lid briefly and lower to level 4.

Note

To get even browning, rotate the pizza halfway through baking.

Setting the Timer

- The built-in timer runs up to 15 minutes.
- Standard pizzas usually take 3–5 minutes.
- Keep an eye on the baking process through the viewing window – try to keep the lid closed as much as possible.

Setting the Temperature

- Temperature dial: Levels 0 to 5
- Preheating: Level 4 (approx. 320–350 °C)
- Baking: Level 5 (up to 420 °C)
- If browning too quickly: reduce to level 4

Baking Tips & Recommendations

To help you get the best results and enjoy baking with your pizza oven, we've put together some useful tips and tricks.

Before Baking

- **Choose the right pizza size:**
Use pizzas smaller than the baking surface (approx. 26 cm) so the edge sits right under the top heating element. This ensures the crust gets enough heat to rise and brown.
- **Preheat the oven:**
Preheat for 10 minutes at level 4. Then set to level 5 for baking.
- **Use the timer:**
The built-in timer counts down from 15 minutes. (For Margherita, plan about 3–5 minutes baking time.)
- **Turn the pizza if needed:**
The oven browns evenly, but if necessary, turn the pizza halfway through baking.

Dough Preparation

- **Use the right flour:**
A good pizza flour (e.g. Caputo) gives a smooth dough and great results – especially for beginners.
- **Measure water properly:**
For pizza flour: 320 g water per 500 g flour
For regular wheat flour (Type 550): about 300 g water
- **Cold water is better:**
To keep the dough from getting warmer than 25 °C while kneading, use cold or even ice water.
- **Windowpane test:**
The dough is ready when you can stretch a piece thin without tearing. Take a thumb-sized piece and gently pull it apart. If it stays elastic and

doesn't tear easily, the dough is well kneaded.

- **Form dough balls correctly:**
Fold the dough inward from all sides like a pouch, then pull it across the surface to create tension.
- **Let the dough rest:**
 - 1 hour at room temperature after kneading
 - Then chill 18–24 hours in the fridge
 - Take it out 4–5 hours before baking

Toppings – Less Is More

Use quality ingredients.

- **Tomato sauce:**
Use San Marzano or other good canned tomatoes.
Rule of thumb: 1 g salt per 100 g tomatoes
- **Mozzarella:**
Fior di latte is ideal. Let it drain well before topping the pizza – if needed, pat it dry with paper towels.
Alternatively, use firm mozzarella and cut it into strips (avoid pre-shredded cheese, as it often contains added starch).
- **Don't overdo the sauce:**
Use about 60–90 g of tomato sauce per pizza – less is more.

Handling the Dough

- **Use Semola Instead of Flour for Shaping:**
Fine semolina (Semola Rimacinata) prevents sticking, adds flavor, and helps create a crispy crust.
- **Press Only the Center:**
When shaping the dough, avoid touching the edge. Just press down the center with your fingers – this keeps the crust airy.
- **Transfer Pizza Properly:**
Gently tug the edges and shake the pizza slightly on the peel to check if it slides smoothly.

Baking & Results

- Bake at level 5 for 4–5 minutes.
Check the pizza visually through the viewing window.
Once risen and golden, it's ready – lightly browned and crispy.

More Ideas & Tips

Top with fresh ingredients:

Add arugula, Parma ham, or pesto after baking to preserve freshness and flavor.

Grill veggies first:

For veggie pizzas, pre-grill peppers, zucchini, etc. briefly for better taste.

Flatbread hack:

Use leftover dough to make a small bread – perfect for dinner or as a snack.

Cleaning

To make sure your pizza oven lasts a long time, it's important to clean it regularly and carefully. You will find two cleaning methods and further tips below.

after use:

- Let the unit cool down completely.
- Use the included pizza peel or a wooden scraper to gently remove large bits like cheese or dough.
- Use a kitchen brush or soft cloth to remove remaining crumbs.
- Clean the exterior and lid with a damp sponge, mild detergent, and water. Caution: Do not allow water inside the unit.
- Dry everything thoroughly and leave the lid open to air out.

Note

Discolouration and baked-on residue are normal and do not pose a hygiene risk.

Note

The included pizza peel is dishwasher-safe. The oven itself is **not** dishwasher-safe.

Deep Cleaning for Heavy Build-Up (Pyrolysis Method)

For burnt-on residue or heavy use:

- Remove any loose debris first.
- Close the lid, set temperature to level 5, and run the oven empty for 30 minutes. High heat will burn off organic matter – this is known as the “pyrolysis” method.
- Let the unit cool down fully.
- Use a dry brush or Kitchen towel to clean off remaining ash.

Note

Do not pour water or cleaners on the pizza stone! Moisture can get into the pores and cause cracking when reheated.

The stone will darken over time – this “patina” is normal and even enhances flavor.

Do not place the stone in the dishwasher or soak it.

Troubleshooting

Problem	Cause	Solution
Top of pizza burns	Temperature is too high	Check your pizza. If the top is cooking faster than the bottom, turn the temp to level 4 and let it finish with the thermostat light off. You can also leave the lid open for 1–2 min. to slow cooking.
Bottom of pizza burns	Temperature is too high	For the first pizza, preheat on level 4 (10 min). Wait until the thermostat light turns off, then wait 2 more minutes. For multiple pizzas, briefly open the lid between bakes and reduce the temperature to level 4 until the next pizza goes in. Return to level 5 while baking.

Problem	Cause	Solution
Pizza stone is dirty	Moisture on the surface of the stone	No worries—dark spots or discoloration are normal. The more patina the stone has, the better the flavor. Remove excess residue with a kitchen towel or brush.
Red indicator light turns off	Automatic thermostat is active	The red light turns off when the oven reaches the desired temperature.
Green control light stays on continuously	The light indicates that the device is powered.	The green light remains on as long as the pizza oven is connected to the power supply.
Heavy smoke	Burnt-on residue on the stone	Use the pyrolysis cleaning method, then brush the stone and let it dry.
Pizza sticks to stone	Not enough flour used or stone not preheated	Always flour the pizza stone well and preheat before baking.
Stone is discolored	Patina effect	The patina is intentional and perfectly safe.
Cracks in the stone	Moisture inside stone or incorrect cleaning	Dry the stone thoroughly after cleaning.

Note

If your pizza stone is damaged or you need a new pizza peel, you can order replacements anytime in our official webshop:

www.klamer-kitchen.com

Warranty

The manufacturer provides a warranty in accordance with the legislation of the customer's country of residence, with a minimum duration of 12 months starting from the date the product is sold to the end consumer.

The warranty only covers material or manufacturing defects and does not apply to:

- Normal wear and tear.
- Improper use, such as overloading the device or using unauthorized accessories.
- Damage caused by violence or external influences.
- Damage resulting from non-compliance with the user manual, such as connecting to an incorrect power source or ignoring cleaning instructions.
- Devices that are partially or completely disassembled.

Compliance

This product complies with applicable CE guidelines. The full declaration of conformity can be requested via the contact form on our website or from KLAMER customer service via the email addresses mentioned in this manual.

Disposal Information

The symbol of a crossed-out trash bin on electrical or electronic devices, packaging, or accompanying documents indicates that you are legally required to dispose of these devices separately from unsorted household waste. Disposal via household waste, such as the residual waste or the yellow bin, is prohibited. Avoid errors by ensuring proper disposal in designated collection or return systems.

If the product contains batteries or lamps that need to be removed before disposal, you must remove them and dispose of them separately as battery waste. The lamp must be disposed of as electronic waste.

For proper disposal, you can return old devices free of charge to local collection points, recycling centers, or the retailer where the product was purchased. Batteries and lamps can also be returned to designated collection facilities for safe disposal. Proper disposal of this product helps prevent potential negative effects on the environment and human health caused by improper waste handling. For further information on proper disposal and the location of nearby collection points, please contact your local municipal office, waste disposal service, or visit the website: <https://www.e-schrott-entsorgen.org/>

Batteries and rechargeable batteries sold by the manufacturer are covered under the Electrical and Electronic Equipment Act (ElektroG). You can return used batteries to the manufacturer or the retailer free of charge.

