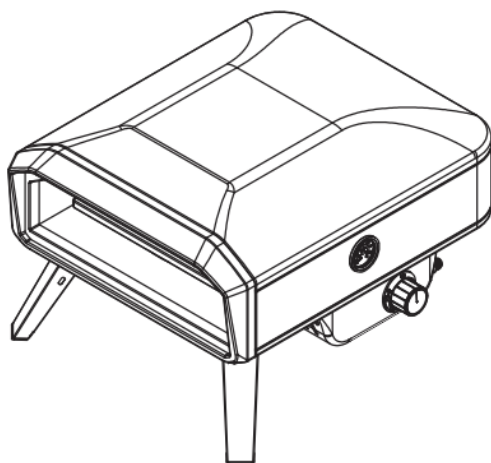




NEROSPIN



12“ Pizzaofen mit Drehfunktion

Bedienungsanleitung (User Manual)

Scannen, um zur
Videoanleitung zu
gelangen!



INHALTSVERZEICHNIS

Deutsch:

Einleitung.....	3
Inbetriebnahme	4
Die perfekte Pizza – Zubereitung & Backanleitung.....	6
Reinigung & Pflege.....	10
Lagerung & Außerbetriebnahme	11
Sicherheitshinweise	13
Technische Daten	16
Lieferumfang & Geräteübersicht.....	16
Entsorgung & Recycling	17
Fehlerbehebung / FAQ	19
Kontakt & Kundenservice	23

English:

Introduction	24
Commissioning	26
The Perfect Pizza – Preparation & Baking Guide	28
Cleaning & Maintenance	32
Storage & Decommissioning	33
Safety Instructions	34
Technical data	36
Scope of Delivery & Product Overview	37
Disposal & Recycling	38
Troubleshooting / FAQ	39
Contact & Customer Support.....	43

EINLEITUNG

Ciao Pizza-Liebhaber!

Dein neuer **LIKAYA NeroSpin Pizzaofen 12" Black Edition** bringt dir das authentische Pizzaaerlebnis direkt nach Hause – mit 360°-Drehfunktion für perfekte Bräune und einem stylischen Design, das auch optisch überzeugt.

Diese Anleitung zeigt dir Schritt für Schritt, wie du deinen Ofen sicher aufbaust, in Betrieb nimmst und ihn mit wenigen Handgriffen reinigst. Außerdem geben wir dir Tipps, wie deine Pizza jedes Mal ein echter Volltreffer wird.

Wichtig: Bitte nimm dir ein paar Minuten Zeit, um diese Anleitung sorgfältig zu lesen – sie enthält wertvolle Infos zu Sicherheit, Umgang mit Gas sowie Reinigung und Pflege. Damit dein NeroSpin viele Jahre lang für heiße Genussmomente sorgt.

Also: Gas aufdrehen, Stein vorheizen und los geht's – **Buon Appetito!**

INBETRIEBNAHME

Vor der ersten Nutzung

Bevor du loslegst, nimm dir kurz Zeit für den ersten Check – damit dein NeroSpin bereit ist für die erste große Pizza-Performance.

1. Verpackung vollständig entfernen

Entferne alle Verpackungs- und Transportsicherungen, inklusive Schutzfolien, Styropor und Folien vom Pizzastein. Kontrolliere, ob alle Teile sauber und unbeschädigt sind.

2. Auf sicheren, stabilen Untergrund stellen

Der Pizzaofen muss **im Außenbereich** auf einer **waagerechten, hitzebeständigen und nicht brennbaren Fläche** stehen.

Mindestabstand zu Wänden, Möbeln oder anderen Gegenständen: **1 Meter**.

3. Standfüße korrekt aufklappen

Die drei Füße des Ofens ausklappen und sicher einrasten lassen. Nur mit vollständig arretierten Füßen betreiben!

Erstinbetriebnahme & Einbrennen

Bevor du deine erste Pizza auflegst, solltest du den Ofen einmal komplett durchheizen („einbrennen“), um eventuelle Rückstände aus der Produktion zu entfernen und den Pizzastein optimal vorzubereiten.

1. Gasanschluss herstellen

Schließe den mitgelieferten Gasschlauch inkl. Druckregler an eine handelsübliche Butan-/Propan-Gasflasche an (z. B. 5 oder 11 kg).

Achte darauf, dass alle Anschlüsse festsitzen und keine Undichtigkeiten vorliegen.

2. Zündung

- Gasflasche aufdrehen
- Knopf des Piezozünders drücken und drehen – der Brenner zündet automatisch
- Wenn nötig, 1–2 Versuche wiederholen

3. Pizzastein vorbereiten

- Lass den Ofen mit eingelegtem Stein für ca. **30 Minuten auf voller Leistung** laufen
- Drehe dabei den Stein manuell mehrfach mit dem Drehknopf, damit er gleichmäßig aufgeheizt wird
- Kontrolliere die Temperatur auf der seitlichen Temperaturanzeige für den Innenraum des Ofens und bei Bedarf mit der Laserpistole, um die Steintemperatur zu prüfen: Der Stein sollte ca. **400 °C** erreichen, bevor Du die erste Pizza einschiebst
- Lass den Ofen nach der Nutzung vollständig **abkühlen (ca. 2 Stunden)**, bevor Du ihn wieder verpackst oder anderweitig verstaust

4. Hinweis zum Geruch

Beim ersten Einbrennen kann es zu leichtem Rauch oder Geruch kommen – das ist normal und verschwindet nach der ersten Nutzung.

Jetzt ist dein NeroSpin einsatzbereit!

Nach dem Einbrennen und Abkühlen ist dein Pizzaofen startklar. Ab jetzt heißt es: Pizza belegen, Stein vorheizen und in nur 90 Sekunden echten Genuss erleben!

DIE PERFEKTE PIZZA – ZUBEREITUNG & BACKANLEITUNG

Mit deinem NeroSpin Pizzaofen kannst du das, was echte Pizzaioli in Neapel seit Generationen perfektionieren: außen knusprig, innen weich, mit feinem Aroma und dieser typischen Blasenbildung am Rand. Alles beginnt mit einem richtig guten Teig – und der nötigen Ruhe.

Original neapolitanischer Pizzateig – Grundrezept

Zutaten für 4 Pizen (je ca. 250 g):

- 630 g Weizenmehl Tipo 00 (alternativ: Pizzamehl Type 550)
- 400 ml kaltes Wasser
- 2 g frische Hefe oder 0,5 g Trockenhefe
- 20 g Salz
- 10 ml Olivenöl (optional)

Zubereitung:

1. Hefe im Wasser auflösen. Dann das Mehl langsam einrühren.

2. Wenn der Teig beginnt zusammenzukommen, Salz zugeben. Dann 10 Minuten kneten (von Hand oder mit Maschine).
3. Optional Olivenöl unterkneten – sorgt für etwas mehr Elastizität.
4. Den Teig zu einer Kugel formen und 1 Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen.
5. Danach 4 gleich große Teiglinge à ca. 250 g abstechen und zu Kugeln formen.
6. Teigkugeln abgedeckt (z. B. in einer Teigbox) für **mindestens 8–24 Stunden im Kühlschrank** ruhen lassen.
7. Etwa 2 Stunden vor dem Backen bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen.

Tipp, wenns schnell gehen musst oder du dir den Aufwand sparen möchtest: Frage den **Italiener deines Vertrauens**, ob du ihm Teiglinge abkaufen kannst. Meistens geht das schon für wenige Euro pro Stück.

Teig ausformen – so geht's richtig

1. Arbeitsfläche leicht mit **Semola (Hartweizengrieß)** oder Pizzamehl bestäuben.
2. Lege eine Teigkugel vorsichtig auf die bemehlte Fläche.
3. Drücke nun mit den **Fingern von innen nach außen**, um die Luft aus der Mitte zu verdrängen – der Rand bleibt dabei unberührt.
4. Drehe den Teig immer wieder leicht im Uhrzeigersinn, während du weiter von innen nach außen arbeitest – dadurch wird der Teig **gleichmäßig dünn**, ohne zu reißen.

5. Wenn der Teig etwa 20 cm groß ist, kannst du ihn vorsichtig **mit beiden Händen über die Handrücken legen** und leicht auseinanderziehen – das dehnt den Teig schonend, ohne ihn zu beschädigen.
6. Ziel ist ein gleichmäßiger, runder Teigfladen von ca. 30 cm Durchmesser mit einem leicht erhöhten Rand (der spätere „Cornicione“).

Tipp: Wenn der Teig zu stark zurückzieht, war die Ruhezeit zu kurz – dann einfach 10–15 Minuten abgedeckt entspannen lassen und erneut versuchen.

Tomatensauce & Belag

Tomatensauce:

- 1 Dose San-Marzano-Tomaten oder geschälte Tomaten (400 g)
- 1 TL Salz, 1 EL Olivenöl, frischer Basilikum
- Alles mit der Hand zerdrücken – nicht kochen! Die Sauce bleibt roh.

Belag (klassisch Margherita):

- Tomatensauce (dünn aufgetragen)
- 100 g Fior di Latte oder Mozzarella
- Frischer Basilikum
- Olivenöl vor oder nach dem Backen

Weitere Belag-Ideen:

- Diavola: Salami, Chiliöl
- Funghi: Champignons, Knoblauch

- Bianca: Ohne Tomatensauce, mit Ricotta und Parmesan
- Deiner Fantasie sind keine Grenzen gesetzt!

Wichtig: Weniger ist mehr! Die Pizza braucht wenig Belag, damit sie schnell backt und knusprig bleibt.

Pizza einschießen – der kritische Moment

1. **Arbeitsfläche und Pizzaschaufel gut mit Semola bestäuben.** Keine Angst vor zu viel – der Grieß wirkt wie kleine Kugellager.
2. Belege die Pizza **erst auf der Arbeitsfläche**, dann **zügig auf die bemehlte Schaufel ziehen**.
3. **Schnelle Bewegung:** Die Pizza sollte auf der Schaufel leicht gleiten.
4. Wenn sie klebt: Etwas mehr Semola unterheben oder die Schaufel leicht rütteln.
5. **Nicht zu lange warten**, sonst verbindet sich der Teig mit der Schaufel.

Backen im NeroSpin – so wird's perfekt

1. Der Ofen sollte mindestens **30 Minuten vorgeheizt** sein – Ziel: Pizzastein bei ca. **400 °C** (überall, dazu den Stein mehrfach drehen und mit der Laserpistole prüfen und sicherstellen, dass er überall gleichmäßig heiß ist).
2. Pizza mit der Schaufel **in einer schnellen Bewegung** auf den heißen Stein gleiten lassen.
3. Sofort nach dem Einschießen: **mit dem Drehknopf die Pizza langsam drehen**, du kannst deiner Pizza beim Backen zuschauen!

4. Nach **ca. 90 Sekunden** ist die Pizza fertig – der Rand sollte aufgegangen, goldbraun und leicht gebräunt sein. Der Boden sollte das typische Leopardmuster aufweisen.
5. Mit der Schaufel entnehmen und direkt servieren.

Tipp: Nach jeder Pizza 5 Minuten weiterheizen, damit der Stein die Temperatur hält – so ist er bereit für den nächsten Durchgang.

REINIGUNG & PFLEGE

Regelmäßige Reinigung verlängert die Lebensdauer deines Pizzaofens und sorgt dafür, dass er bei jedem Einsatz zuverlässig funktioniert. Wichtig: Der Ofen muss vor jeder Reinigung vollständig abgekühlt sein.

Gehäuse und Außenteile

- Reinige das Gehäuse mit einem **feuchten Tuch** und bei Bedarf einem milden Reinigungsmittel.
- Verwende **keine aggressiven oder scheuernden Mittel**, da sie die Pulverbeschichtung beschädigen können.

Pizzastein

- Den Cordieritstein **niemals mit Wasser reinigen** – der Stein ist porös und würde Wasser aufsaugen, was beim nächsten Erhitzen zu Rissen führen kann.

- Entferne Rückstände mit einem **Spachtel oder einer Bürste**.
- Eingebrennte Flecken sind normal und beeinträchtigen die Funktion nicht.

Tipp: Lasse den Stein bei hoher Hitze 10–15 Minuten nachbrennen
– viele Rückstände verbrennen dabei rückstandslos.

Pizzaschaufel

- Die Pizzaschaufel aus Aluminium und Akazienholz sollte **nicht in die Spülmaschine**.
- Reinige sie von Hand mit einem feuchten Tuch, trockne sie anschließend gut ab.

Laserpistole

- Mit einem trockenen, weichen Tuch abwischen.
- Keine Flüssigkeiten oder Reinigungsmittel verwenden.
- Batterien bei längerer Nichtbenutzung entnehmen.

LAGERUNG & AUßERBETRIEBNAHME

Wenn du den NeroSpin verwendet hast, beachte die folgenden Punkte:

Nach dem Einsatz

- Den **Ofen ausschalten**, den Drehregler am Ofen auf die Nullposition stellen.
- Die **Gasflasche schließen** am Drehventil der Gasflasche.
- Den Ofen vollständig **abkühlen** lassen (ca. 2 Stunden).
- Das Gerät von außen reinigen (siehe oben).
- Den Pizzastein im Ofen lassen oder separat geschützt lagern.

Lagerung

- Lagere den Pizzaofen **trocken, frostfrei und geschützt vor Witterungseinflüssen**.
- Verwende die mitgelieferte **LIKAYA-Tragetasche** für sicheren Transport und saubere Lagerung.
- Wenn möglich, an einem Ort aufbewahren, an dem der Ofen **nicht umkippen oder beschädigt** werden kann.

SICHERHEITSHINWEISE

Bitte lies die folgenden Sicherheitshinweise aufmerksam durch, bevor du den LIKAYA NeroSpin Pizzaofen in Betrieb nimmst. Nur bei sachgemäßer Handhabung ist sichergestellt, dass keine Gefahren für dich, andere Personen oder dein Eigentum entstehen.

Allgemeine Sicherheit

- **Nur im Freien verwenden.** Der Ofen darf ausschließlich im Außenbereich betrieben werden.
- Halte Kinder und Haustiere vom Pizzaofen und dem Bereich rund um die Gasflasche fern.
- Benutze das Gerät **nicht bei starkem Wind** und **nicht in geschlossenen Räumen**, Zelten, Wohnmobilen, auf Booten oder unter Überdachungen.
- Achte auf einen festen, waagerechten und **nicht brennbaren Untergrund** (kein Kunststoff, keine Tischdecken).
- **Während des Betriebs darf der Ofen nicht bewegt** oder abgedeckt werden.

Hitze & Verbrennungsgefahr

- Der Pizzaofen wird außen wie innen extrem heiß – insbesondere Gehäuse, Pizzastein und Drehteller.
- Berühre den Ofen während und bis zu 2 Stunden nach dem Gebrauch **nicht mit bloßen Händen**. Verwende **hitzebeständige Grillhandschuhe**.
- Halte einen Mindestabstand zu umstehenden Gegenständen und Wänden von **mindestens 1,5m** ein

Umgang mit Gas

- Verwende nur **Butan- oder Propan-Gasflaschen (2–15 kg)** mit **geeignetem Druckregler** nach EN16129 und **Gasschlauch** nach EN16436.
- **Gasanschlüsse vor jedem Gebrauch auf Dichtheit prüfen.**
Verwende dazu Seifenlauge – niemals offenes Feuer.
- **Nie rauchen oder offenes Feuer** beim Aufbau oder beim Wechsel der Gasflasche.
- **Gasflasche nach jedem Gebrauch vollständig zudrehen.**
- Stelle die Gasflasche **aufrecht stehend** und mit **mindestens 45 cm Abstand zum Ofen** auf.
- **Kein Betrieb mit beschädigtem oder gealtertem Schlauch** – dieser ist alle 6 Monate zu prüfen und bei Bedarf auszutauschen.

Zündung & Betrieb

- Zünde den Ofen immer mit dem eingebauten Piezo-Zünder. Halte beim Zünden Gesicht und Hände **nicht direkt vor den Ofeneingang**.
- Stehe beim Zünden **seitlich oder hinter dem Ofen**, da bei Übergasung Flammen bis zu 20 cm austreten können.
- **Lasse den Ofen niemals unbeaufsichtigt**, auch nicht beim Vorheizen.
- Der Ofen ist mit einer automatischen **Flammüberwachung (Flame Failure Device)** ausgestattet – dennoch immer wachsam bleiben.

Technische Sicherheit

- **Keine technischen Änderungen** am Gerät vornehmen.
- Reparaturen und Wartung nur durch Fachpersonal oder laut Anleitung.
- Die Gasbrenner regelmäßig auf **Verstopfung durch Insekten, Öl oder Ruß** prüfen und mit einer weichen Bürste reinigen.
- **Zulaufleitungen dürfen nicht verdreht, geknickt oder gestaucht** werden.

Weitere Hinweise

- **Stein nie mit Wasser kühlen**, wenn er heiß ist – es besteht Bruchgefahr.
- **Keine tiefgekühlten Speisen direkt auf den heißen Stein legen.**
- **Keine fetttriefenden Speisen** oder stark ölhaltige Lebensmittel verwenden – es besteht erhöhte Brandgefahr.

Diese Sicherheitshinweise dienen deinem Schutz. Ein unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu **schweren Verletzungen, Bränden oder Sachschäden** führen.

Bewahre diese Anleitung gut auf – auch für spätere Nutzer.

TECHNISCHE DATEN

Model	LIKAYA NeroSpin Pizzaofen 12" Black Edition				
Anwendungs-kategorie	I3+		I3B/P(30)	I3B/P(50)	I3P(B/P)37
Gastyp	G30 Butan	G31 Propan	G30 Butan/LPG		G31 Propan
Gas Druck (mbar)	28-30	37	30	50	37
Injektor Durchmesser	1.2mm		1.2 mm	1.05 mm	1.13 mm
Länderspezifikation	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SI,		LU, NL, DK, FI, SE, CY, EE, LT, MT, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, TR	AT, CH, DE,	PL
Leistung in kW	6.2kW (Butan:451g/h, Propan:443 g/h)				
Zündung	Piezo				

LIEFERUMFANG & GERÄTEÜBERSICHT

Bitte prüfe nach dem Auspacken, ob alle unten aufgeführten Komponenten vollständig und unbeschädigt vorhanden sind. Falls etwas fehlt oder beschädigt ist, wende dich bitte an unseren Kundenservice (siehe Kontakt am Ende der Anleitung), bevor du den Ofen in Betrieb nimmst.

Im Lieferumfang enthalten:

1. LIKAYA NeroSpin Pizzaofen 12" Black Edition
2. Pizzastein aus Cordierit (12", Ø 30,5 cm, 1,2 mm stark)
3. Pizzaschaufel
4. Laser-Infrarot-Thermometer (Benötigt 2x AAA-Batterien (nicht enthalten))
5. Gasschlauch mit Druckregler (Länge: 100 cm)
 - Passend für handelsübliche Butan-/Propan-Gasflaschen (z. B. 5 kg, 11 kg)
6. Tragetasche in Schwarz mit LIKAYA-Logo (weiß)
7. Bedienungsanleitung

Hinweis: Bitte bewahre die Originalverpackung und diese Anleitung gut auf – beides kann im Falle einer Rücksendung oder Reklamation erforderlich sein.

ENTSORGUNG & RECYCLING

Dein LIKAYA NeroSpin Pizzaofen ist ein hochwertiges Produkt, das dir viele Jahre Freude bereiten soll. Wenn das Gerät dennoch einmal ausgedient hat oder einzelne Komponenten ersetzt werden müssen, beachte bitte die folgenden Hinweise zur umweltgerechten Entsorgung.

Elektrokomponenten (Laser-Thermometer)

- Das Infrarot-Thermometer enthält elektronische Bauteile und darf **nicht über den Hausmüll entsorgt** werden.
- Entsorge es stattdessen über die örtliche **Sammelstelle für Elektroschrott** oder gib es im Fachhandel zurück.
- Entferne vorher die Batterien und entsorge sie separat.

Batterien

- Die Laser-Thermometer-Batterien (2x AAA) gehören nicht in den Restmüll.
- Gib gebrauchte Batterien bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen im Handel oder bei öffentlichen Rücknahmestellen ab.

Hinweis: Batterien können umweltschädliche Stoffe wie Blei, Quecksilber oder Cadmium enthalten – eine getrennte Entsorgung ist gesetzlich vorgeschrieben.

Verpackung

- Die Kartonage, Folien und Schutzmaterialien sind **recyclebar** und können über den **Papier- bzw. Wertstoffmüll** entsorgt werden.
- Achte darauf, nicht verschmutzte Materialien sauber zu trennen.

Gerät am Ende der Lebensdauer

- Der Pizzaofen selbst besteht überwiegend aus Metall und kann bei Bedarf über einen **Schrottplatz oder Wertstoffhof** umweltgerecht entsorgt werden.
- Entferne vorher alle nicht-metallischen Komponenten, wenn möglich.

Wichtig: Achte immer auf die örtlich geltenden Entsorgungsrichtlinien. Mit einer korrekten Entsorgung trägst du dazu bei, Ressourcen zu schonen und die Umwelt zu schützen.

FEHLERBEHEBUNG / FAQ

Problem	Mögliche Ursache	Lösungsempfehlung
Der Brenner zündet nicht – was tun?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Die Gasflasche ist leer oder nicht richtig angeschlossen ▪ Der Regler sitzt nicht fest genug ▪ Der Gasfluss ist durch Schmutz blockiert ▪ Der Piezozünder funktioniert nicht richtig ▪ Der Brenner ist nicht korrekt montiert 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prüfe, ob in der Gasflasche noch Gas ist ▪ Drehe den Regler handfest zu (kein Werkzeug verwenden) ▪ Kontrolliere den Gasschlauch auf Knicke, Verstopfungen oder Undichtigkeiten ▪ Reinige den Brenner mit einer weichen Bürste

Die Flamme ist schwach oder geht plötzlich aus	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gas fast leer ▪ Druckverlust beim Start ▪ Defekte Thermosicherung oder Magnetventil 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fülle die Gasflasche nach ▪ Schalte den Ofen aus, warte 30 Sekunden, und starte neu ▪ Falls das Problem weiter besteht: Gaszufuhr unterbrechen, Regler lösen und neu anschließen
Es kommt zu starken Flammen (Flare-up) oder Rauch	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fett oder Öl auf dem Pizzastein ▪ Sehr fetthaltiger Belag oder Fleisch ▪ Zu hohe Temperatur ▪ Mehlreste verbrennen auf dem Stein 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Stein mit einer Bürste oder einem Schaber reinigen ▪ Fette Zutaten reduzieren oder vorher abtupfen ▪ Temperatur ggf. leicht senken ▪ Überschüssiges Mehl vor dem Backen abklopfen oder abbürsten
Es brennt im Brennerrohr / ungewöhnliches Geräusch ("Flashback")	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verstopfung im Brenner oder im Gasrohr ▪ Druckschwankung beim Zünden 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sofort Gaszufuhr unterbrechen ▪ Brenner vorsichtig reinigen (weiche Bürste oder mit Druckluft ausblasen) ▪ Stelle sicher, dass der Regler korrekt sitzt und die Gasflasche vollständig geöffnet ist
Der Rand ist verbrannt, aber der Teig in der Mitte noch roh	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Der Pizzastein war ungleichmäßig aufgeheizt ▪ Die Pizza wurde zu wenig gedreht ▪ Die Pizza war zu dick belegt oder der Teig zu kalt 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Drehe den Pizzastein beim Vorheizen regelmäßig mit dem Drehknopf – so verteilt sich die Hitze gleichmäßig ▪ Während des Backens solltest du die Pizza kontinuierlich gleichmäßig drehen drehen, damit sie von allen Seiten gleichmäßig bräunt ▪ Achte darauf, dass die Pizza nicht zu nah an die Brennerflamme ragt – platziere sie mittig auf dem Stein

		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vermeide kalten oder überlagerten Teig: Der Teig sollte Raumtemperatur haben und gut durchgegart sein ▪ Weniger ist mehr: dünn belegen, damit der Boden schneller durchbacken kann ▪ Spiele ein wenig mit der Temperatur (über Einstellung des Gasdrehreglers am Ofen) und der Dauer, die die Pizza im Ofen ist, um das gewünschte Pizzaergebnis zu erzielen. ▪ Tipp: Nutze die Laserpistole, um sicherzustellen, dass der Stein ca. 400 °C hat – das ist die ideale Backtemperatur.
Die Pizza bleibt auf der Schaufel kleben	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Zu wenig Mehl oder Grieß auf der Arbeitsfläche bzw. der Schaufel ▪ Der Teig war zu feucht oder zu lange belegt ▪ Die Schaufel war nicht trocken oder sauber 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verwende ausreichend Semola (Hartweizengrieß) oder Pizzamehl auf der Arbeitsfläche und auf der Schaufel – der Teig soll locker aufliegen und leicht gleiten ▪ Belege die Pizza zügig und schiebe sie direkt nach dem Belegen in den Ofen – je länger sie liegt, desto mehr haftet sie ▪ Schaufel vor jeder Verwendung kurz trocken abwischen und ggf. erneut bemehlen ▪ Lege den Teig nie auf eine feuchte Unterlage (z. B. feuchtes Holzbrett)

Der Teig reißt beim Einschieben	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Teig zu dünn oder nicht richtig ausgeformt ▪ Zu hastige oder ungleichmäßige Bewegung beim Einschieben ▪ Beleg zu schwer oder zu mittig platziert 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Drücke den Teig beim Ausformen von innen nach außen – ohne zu viel Kraft, damit die Luft im Rand bleibt ▪ Verteile den Belag gleichmäßig und nicht zu feucht ▪ Ziehe die Schaufel mit einer gleichmäßigen, kontrollierten Bewegung zurück, nicht ruckartig zur Seite
Die Pizza ist zu trocken oder zu hart	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Zu lange Backzeit ▪ Stein war zu heiß ▪ Zu wenig Feuchtigkeit im Teig 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Backzeit möglichst bei 90 Sekunden halten ▪ Temperatur ggf. leicht reduzieren ▪ Achte beim Teig auf die richtige Hydratation (etwa 63–65 % Wasseranteil)

Generelle Tipps zur Vermeidung von Problemen

- **Vor jedem Gebrauch eine Dichtheitsprüfung durchführen** (Gasschlauch, Regler, Anschlüsse)
- **Keine Reparaturen eigenständig durchführen**, sofern nicht ausdrücklich in dieser Anleitung beschrieben
- **Nicht unbeaufsichtigt betreiben** – vor allem beim Vorheizen und Backen
- **Gerät regelmäßig reinigen**, vor allem den Pizzastein und die Brennerbereiche
- **Nur empfohlene Gasarten und Zubehör verwenden** (siehe technische Daten)

- Bei auffälligem Geruch oder Verhalten: **sofort Betrieb stoppen und Gerät nicht weiter verwenden**

KONTAKT & KUNDENSERVICE

Du hast Fragen zum Produkt, benötigst Ersatzteile oder möchtest ein Problem melden? Wir sind gerne für dich da.

Fraikin Retail GmbH

Bürgermeister-Scharl-Str. 29
85221 Dachau
Deutschland

E-Mail: hello@likaya.net

Website: www.likaya.net

Bitte gib bei Anfragen immer den vollständigen Produktnamen an:

LIKAYA NeroSpin Pizzaofen 12" Black Edition

Wenn möglich, füge Fotos und eine kurze Beschreibung des Anliegens bei – so können wir dir schnell und gezielt weiterhelfen.

ENGLISH VERSION

Scan, to see the video
instruction!
(in German)



INTRODUCTION

Ciao pizza lover!

Our **LIKAYA NeroSpin Pizza Oven 12" Black Edition** brings authentic pizzeria flavor straight to your backyard – with 360° spin function for perfect browning, and sleek black design that turns heads.

This manual will guide you step by step through setup, operation, and cleaning. We've also packed in some tips to help you get perfect results every time.

Important: Please take a few minutes to read this manual carefully. It contains key safety info, gas handling instructions, and cleaning advice to keep your NeroSpin running smoothly for years to come.

So fire it up, heat the stone, and let's go – **Buon Appetito!**

COMMISSIONING

Before first use

Before you get started, take a moment to check everything – to make sure your NeroSpin is ready for its first pizza performance.

1. Remove all packaging materials

Remove all protective and transport materials, including plastic wrap, foam parts and film from the pizza stone. Check that all components are clean and undamaged.

2. Place on a stable, safe surface

The oven must be used outdoors and placed on a flat, heat-resistant and non-flammable surface. Minimum distance to walls, furniture or other objects: 1 metre.

3. Unfold legs correctly

Unfold all three legs and ensure they lock securely into place. Do not operate the oven unless the legs are fully locked!

First ignition & burn-in

Before baking your first pizza, preheat the oven once completely at full power to burn off any production residues and to prepare the pizza stone.

1. Connect gas supply

Connect the supplied gas hose and pressure regulator to a standard butane or propane gas cylinder (e.g. 5 or 11 kg). Ensure all connections are tight and leak-free.

2. Ignition

- Open the gas valve on the cylinder
- Press and turn the piezo ignition knob – the burner should ignite automatically
- Repeat 1–2 times if needed

3. Preheat pizza stone

- Let the oven run at full power for about 30 minutes with the stone inside
- Turn the stone manually several times using the side knob to ensure even heating
- Check the internal temperature via the side-mounted thermometer and verify the surface temperature of the stone using the infrared thermometer – aim for approx. 400 °C
- After use, let the oven cool down completely (approx. 2 hours) before storing or covering

4. Note on smell

You may notice slight smoke or smell during the first burn-in – this is normal and disappears after first use.

Your NeroSpin is now ready!

Once cooled, your pizza oven is good to go. Time to preheat the stone, top your pizza, and enjoy true pizza perfection in just 90 seconds!

THE PERFECT PIZZA – PREPARATION & BAKING GUIDE

Your NeroSpin gives you the power to do what pizzaioli in Naples have perfected over generations: a crisp outer crust, soft interior, aromatic flavor, and that signature puffed-up edge. It all starts with a great dough – and enough resting time.

Authentic Neapolitan Pizza Dough – Base Recipe

For 4 pizzas (approx. 250 g each):

- 630 g Tipo 00 wheat flour (or pizza flour Type 550)
- 400 ml cold water
- 2 g fresh yeast or 0.5 g dry yeast
- 20 g salt
- 10 ml olive oil (optional)

Preparation:

1. Dissolve yeast in water. Gradually add flour.
2. Once dough starts forming, add salt. Knead for 10 minutes (by hand or machine).
3. Optionally add olive oil for more elasticity.
4. Shape into one large dough ball and let rest at room temperature for 1 hour.

5. Divide into 4 equal portions of about 250 g each and form into balls.
6. Cover dough balls (e.g. in a proofing box) and let rest in the fridge for at least 8–24 hours.
7. Remove from fridge about 2 hours before baking to let the dough return to room temperature.

Tip: If you're short on time, ask your trusted local pizzeria if they'll sell you dough balls – many do for just a few euros each.

Shaping the dough – step by step

1. Lightly dust the work surface with **semola (durum wheat flour)** or pizza flour.
2. Place one dough ball gently on the floured surface.
3. Press gently from the center outward using your fingertips – do not touch the edge. This keeps the rim airy.
4. Rotate the dough slightly clockwise after each press to maintain a round shape and an even thickness.
5. Once the dough is about 20 cm in size, gently lift it over your hands and stretch it slightly across your knuckles – do not tear it.
6. Aim for a round base approx. 30 cm in diameter with a slightly raised edge (the “cornicione”).

Tip: If the dough springs back too much, it needs more rest – cover and let sit for another 10–15 minutes before trying again.

Tomato Sauce & Toppings

Classic tomato sauce:

- 1 can (400 g) San Marzano or peeled tomatoes
- 1 tsp salt, 1 tbsp olive oil, fresh basil
- Crush everything by hand – do **not** cook the sauce!

Classic Margherita topping:

- A thin layer of tomato sauce
- 100 g Fior di Latte or mozzarella
- Fresh basil
- Olive oil before or after baking

Other topping ideas:

- *Diavola*: Salami and chili oil
- *Funghi*: Mushrooms and garlic
- *Bianca*: Without tomato sauce, with ricotta and parmesan
- ... or get creative – the choice is yours!

Important: Less is more. Light toppings make for a crisp base and even baking.

Transferring the pizza – the critical moment

1. Generously dust both the work surface and pizza peel with semola. It acts like tiny ball bearings.
2. Top the pizza on your surface, then **slide it onto the peel** in one smooth motion.
3. The pizza should glide freely. If it sticks, add more semola or gently shake the peel.
4. Do not wait too long – the dough may start to stick to the peel.

Baking in the NeroSpin – getting it just right

1. Preheat the oven for at least 30 minutes – the goal is a pizza stone temperature of **approx. 400 °C**

(rotate the stone during heating and measure evenly with the laser thermometer).

2. Slide the pizza onto the hot stone in one quick motion.
3. Immediately after: use the side knob to **rotate the pizza slowly** – you can watch it bake in real time.
4. After around 90 seconds, the pizza should be ready – a puffed, golden edge and lightly blistered bottom.
5. Remove with the peel and serve immediately.

Tip: Let the oven run for 5 minutes between pizzas to keep the stone hot and ready for the next round.

CLEANING & MAINTENANCE

Regular cleaning extends the life of your oven and ensures consistent performance. Important: The oven must be **completely cooled** before cleaning.

Exterior & housing

- Wipe the housing with a damp cloth and mild detergent if necessary.
- **Do not use abrasive cleaners**, as they can damage the powder coating.

Pizza stone

- **Never clean with water.** The porous stone will absorb moisture and can crack when reheated.
- Scrape off residue using a metal spatula or brush.
- Dark spots or discoloration are normal and do not affect performance.

Tip: Let the stone burn off any remaining residue by running the oven at high heat for 10–15 minutes.

Pizza peel

- The aluminum and acacia wood peel is **not dishwasher safe**.
- Clean by hand with a damp cloth and dry thoroughly.

Infrared thermometer

- Wipe with a soft, dry cloth.
- Do not use liquids or cleaning agents.
- Remove batteries if not in use for a longer time.

STORAGE & DECOMMISSIONING

After using the NeroSpin, follow these steps:

After use

- Turn the oven off and set the control knob to the “OFF” position.
- Close the valve on the gas bottle.
- Let the oven cool down completely (approx. 2 hours).
- Wipe the outside (see cleaning section).
- You can leave the stone inside the oven or store it separately in a protected space.

Storage

- Store the oven in a **dry, frost-free place protected from weather**.
- Use the **supplied LIKAYA carry bag** for safe transport and storage.
- Choose a location where the oven is safe from tipping or mechanical damage.

SAFETY INSTRUCTIONS

Please read these safety instructions carefully before using the LIKAYA NeroSpin Pizza Oven. Proper use is essential to prevent injury or damage.

General safety

- **For outdoor use only.**
- Keep children and pets away from the oven and gas cylinder.
- Do not use in enclosed spaces, tents, RVs, boats, or under roofs.
- Use only on a flat, stable, non-flammable surface – not on plastic or tablecloths.
- Do not move or cover the oven while it is in operation.

Heat & burn risk

- The oven gets extremely hot – including the body, stone and rotating plate.
- Do not touch any part of the oven for **at least 2 hours after use**. Always wear **heat-resistant gloves**.
- Maintain a minimum safety distance of **1.5 metres** from walls or flammable objects.

Gas safety

- Use only **butane or propane gas cylinders (2–15 kg)** with a certified pressure regulator (EN16129) and hose (EN16436).
- **Check gas connections for leaks before each use** using soapy water – never with an open flame.
- **No smoking or open flames** during setup or gas bottle changes.
- Always **turn off the gas cylinder after use**.
- Store the cylinder **upright and at least 45 cm away** from the oven.
- **Replace old or damaged hoses** every 6 months or as needed.

Ignition & operation

- Always use the **built-in piezo ignition** – keep your face and hands clear of the front opening.

- Stand **to the side or behind** the oven during ignition. Flames may burst 20 cm outward if gas builds up.
- Never leave the oven unattended, especially while preheating.
- The oven includes an automatic **flame failure safety device**, but always stay alert.

Technical safety

- **Do not modify** the appliance.
- Maintenance and repairs must be carried out by qualified personnel.
- Inspect burners regularly for blockages (insects, oil, soot) and clean gently with a soft brush.
- Ensure gas hoses are not twisted, pinched or compressed.

Additional notes

- **Never cool a hot stone with water** – risk of cracking.
- Do not place **frozen food** directly on a hot stone.
- Avoid greasy, oil-heavy foods – increased risk of flare-ups.

These safety instructions are for your protection. Improper use can lead to serious injury, fire or property damage.

Keep this manual for future reference.

TECHNICAL DATA

Model	LIKAYA NeroSpin Pizzaofen 12" Black Edition				
Appliance category	I3+	I3B/P(30)	I3B/P(50)	I3P(B/P)37	
Type of gas	G30	G31	G30		G31
	Butane	Propane	Butane/LPG		Propane
Gas Pressure (mbar)	28-30	37	30	50	37
Injector's diameter	1.2mm		1.2 mm	1.05 mm	1.13 mm
Destination countries	BE, FR, IT, LU, IE, GB,GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SI,		LU, NL, DK, FI, SE, CY, EE, LT, MT, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, TR	AT, CH, DE,	PL
Heat input (Hs) kW	6.2kW (Butane: 451g/h, Propane: 443 g/h)				
Ignition	Piezo				

SCOPE OF DELIVERY & PRODUCT OVERVIEW

Please check after unpacking whether all of the components listed below are present and undamaged.

If anything is missing or damaged, contact our customer service (see contact information at the end of this manual) **before using the oven.**

Included in the box:

1. LIKAYA NeroSpin Pizza Oven 12" Black Edition
2. Cordierite pizza stone (12", Ø 30.5 cm, 1.2 mm thick)
3. Pizza peel
4. Laser infrared thermometer (Requires 2x AAA batteries (not included))
5. Gas hose with pressure regulator (length: 100 cm)
 - Compatible with standard butane/propane gas cylinders (e.g. 5 kg, 11 kg)
6. Black carry bag with white LIKAYA logo
7. User manual

Note: Please retain the original packaging and this manual – both may be needed for returns or warranty claims.

DISPOSAL & RECYCLING

Your LIKAYA NeroSpin Pizza Oven is a high-quality product designed to provide many years of enjoyment. If the appliance is no longer usable or components need replacing, please follow these environmentally responsible disposal instructions.

Electronic components (laser thermometer)

- The infrared thermometer contains electronic parts and must **not** be disposed of with household waste.
- Please take it to your local **electronic waste collection point** or return it to a specialist retailer.
- Remove batteries before disposal and dispose of them separately.

Batteries

- The infrared thermometer uses 2x AAA batteries, which must **not** be thrown in general waste.
- Return used batteries to **designated collection points** in retail stores or local recycling centers.

Note: Batteries may contain hazardous substances such as lead, mercury or cadmium – separate collection is required by law.

Packaging

- All cardboard, plastic and protective materials are recyclable and can be disposed of through local **paper or recycling bins**.

- Make sure that materials are clean and sorted before disposal.

Oven at end of life

- The oven is made primarily of metal and can be disposed of responsibly at a **scrap yard or recycling center**.
- Remove any non-metal components beforehand, if possible.

Important: Always observe local regulations for waste disposal. Proper disposal helps conserve resources and protect the environment.

TROUBLESHOOTING / FAQ

Problem	Possible cause	Solution recommendation
The burner won't ignite – what should I do?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ The gas cylinder is empty or not properly connected ▪ The regulator is not securely tightened ▪ Gas flow is blocked by dirt or debris ▪ The piezo igniter is not functioning correctly ▪ The burner is not properly installed 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Check if the gas cylinder still contains gas ▪ Hand-tighten the regulator securely (do not use tools) ▪ Inspect the gas hose for kinks, blockages or leaks ▪ Clean the burner with a soft brush
The flame is weak or suddenly goes out	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gas cylinder is nearly empty ▪ Pressure drop during ignition 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Refill or replace the gas cylinder ▪ Turn off the oven, wait 30 seconds, and restart

	<ul style="list-style-type: none"> Faulty thermocouple or magnetic safety valve 	<ul style="list-style-type: none"> If the issue persists: shut off gas supply, disconnect the regulator, reconnect it securely and test again
Excessive flames (flare-up) or smoke	<ul style="list-style-type: none"> Grease or oil on the pizza stone Toppings or meats with high fat content Excessive cooking temperature Flour residue burning on the stone 	<ul style="list-style-type: none"> Clean the stone using a brush or scraper Reduce fatty ingredients or blot them before use Lower the temperature slightly if needed Brush off excess flour from the bottom of the dough before baking
Fire inside the burner tube / unusual roaring sound (“flashback”)	<ul style="list-style-type: none"> Blockage in the burner or gas tube Pressure fluctuation during ignition 	<ul style="list-style-type: none"> Immediately shut off the gas supply Carefully clean the burner (use a soft brush or blow out with compressed air) Ensure the regulator is properly connected and the gas cylinder valve is fully open
The crust is burnt, but the center of the dough is still raw	<ul style="list-style-type: none"> Pizza stone was unevenly preheated Pizza wasn’t rotated enough during baking Topping was too thick or dough was too cold 	<ul style="list-style-type: none"> Rotate the pizza stone regularly during preheating using the side knob to ensure even heat distribution While baking, rotate the pizza continuously and evenly to achieve uniform browning Make sure the pizza is placed centrally on the stone and not too close to the burner flame Avoid using cold or overproofed dough – the dough should be at room temperature and well rested

		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Use fewer toppings – a thinner layer helps the base bake faster ▪ Experiment with oven temperature (using the gas control knob) and baking time to achieve your preferred result ▪ Tip: Use the infrared thermometer to check that the stone reaches around 400 °C – this is the ideal baking temperature.
The pizza sticks to the peel	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Not enough flour or semola on the work surface or peel ▪ Dough was too wet or sat too long after topping ▪ Peel was not dry or clean 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Use plenty of semola (durum wheat flour) or pizza flour on both the work surface and the peel – the dough should sit loosely and slide easily ▪ Top the pizza quickly and transfer it to the oven right after – the longer it sits, the more it will stick ▪ Wipe the peel dry before each use and dust it again if needed ▪ Never place the dough on a wet surface (e.g. damp wooden board)
The dough tears when sliding it into the oven	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dough was too thin or not properly shaped ▪ Insertion was too rushed or uneven ▪ Topping was too heavy or placed too centrally 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ When shaping, press the dough gently from the center outward – without too much force, to preserve the air in the crust ▪ Spread toppings evenly and avoid too much moisture ▪ Slide the peel back in a smooth, controlled motion –

		not with a sudden sideways jerk
The pizza is too dry or too hard	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Baking time was too long ▪ Stone was overheated ▪ Dough had too little moisture 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Try to keep the baking time to around 90 seconds ▪ Reduce the temperature slightly if needed ▪ Make sure your dough has the proper hydration – ideally 63–65% water content

General tips to prevent problems

- **Check for gas leaks before each use** (gas hose, regulator, and connections) using soapy water
- **Do not attempt repairs yourself** unless explicitly described in this manual
- **Never leave the oven unattended**, especially during preheating and baking
- **Clean the appliance regularly**, especially the pizza stone and burner area
- Use **only the recommended gas types and accessories** (see technical specifications)
- If you notice unusual smells or behavior: **stop operation immediately** and do not continue using the oven

CONTACT & CUSTOMER SUPPORT

Do you have questions about the product, need spare parts, or want to report an issue? We're happy to help.

Fraikin Retail GmbH

Bürgermeister-Scharl-Str. 29

85221 Dachau

Germany

Email: hello@likaya.net

Website: www.likaya.net

When contacting us, please always include the full product name:

LIKAYA NeroSpin Pizza Oven 12" Black Edition

If possible, attach photos and a brief description of your request – this will help us respond quickly and effectively.



www.likaya.net



hello@likaya.net



www.amazon.de/likaya



https://www.instagram.com/likaya._home_and_style/