



GAS-PIZZAOFEN GGPO 4000 A1

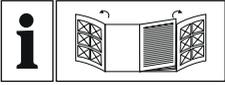
DE AT CH

GAS-PIZZAOFEN

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

IAN 445052_2307

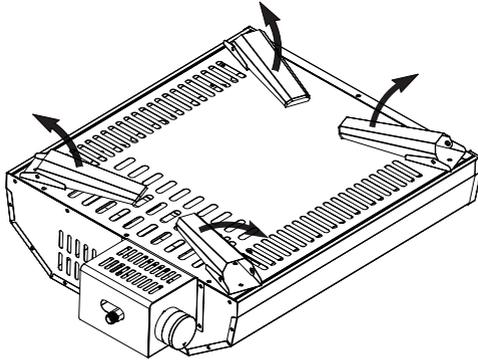
DE AT



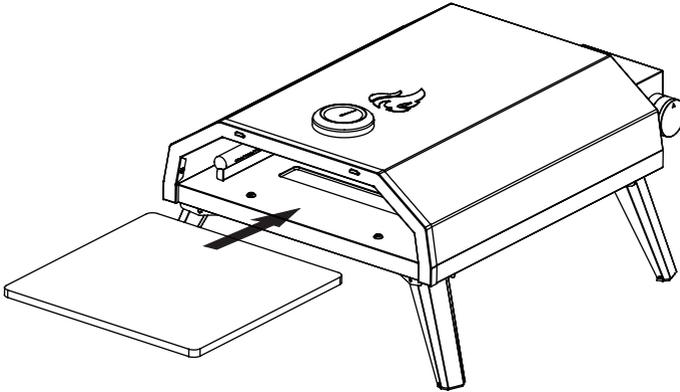
DE AT CH

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

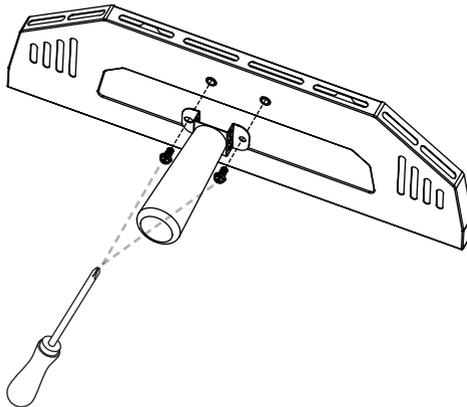
1



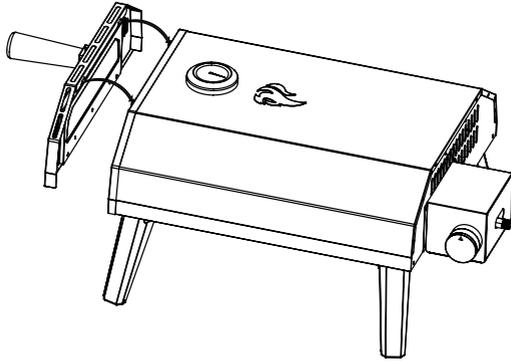
2



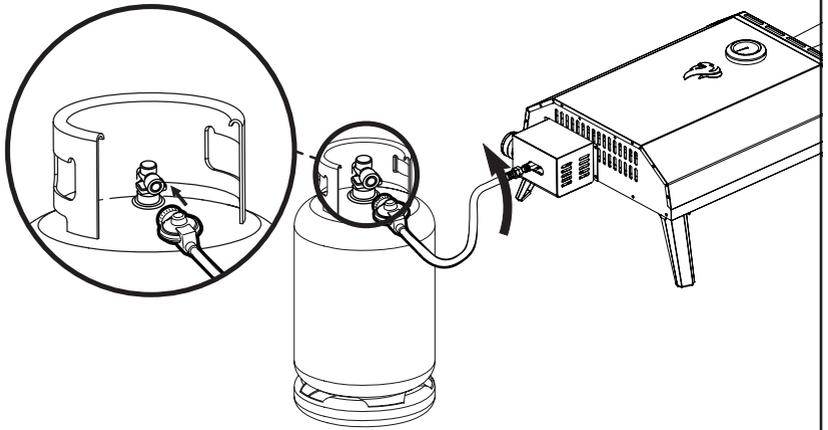
3



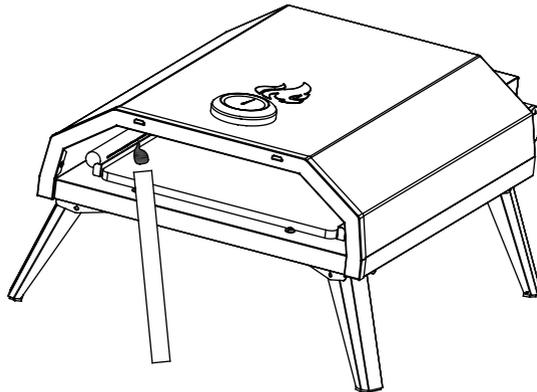
4

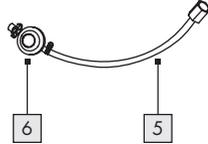
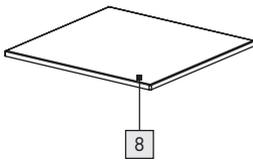
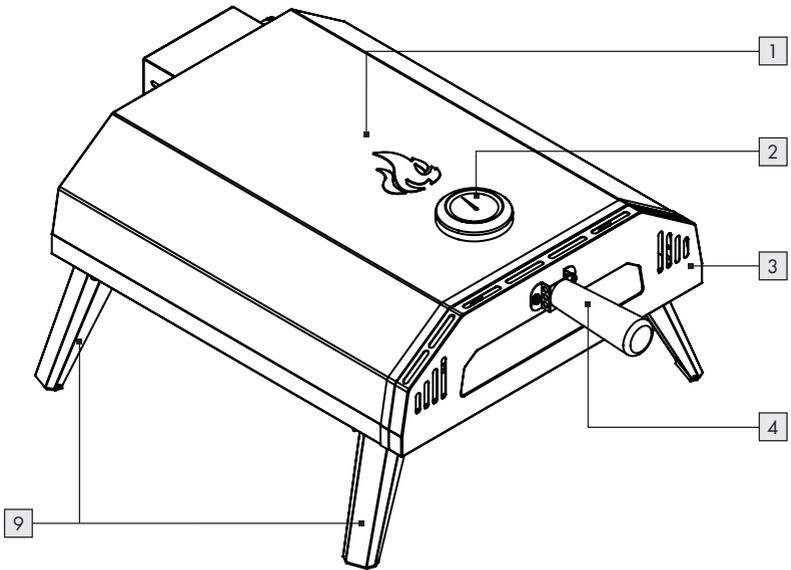
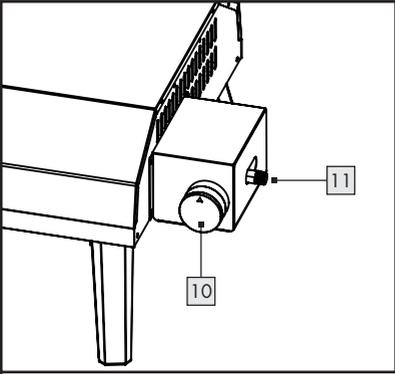


5



6





1. Einleitung	6
1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung	6
1.2 Lieferumfang	6
1.3 Ausstattung	6
1.4 Technische Daten	6
2. Sicherheitshinweise	7
2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	8
2.2 Spezifische Sicherheitshinweise	9
2.3 Normative Warnhinweise	11
2.4 Untersagte Anwendungsbereiche	11
3. Vor der Inbetriebnahme	12
3.1 Gerät aufstellen	12
3.2 Montage	12
3.3 Gasflasche anschließen	12
3.4 Gasflasche wechseln	13
4. Inbetriebnahme	13
4.1 Dichtigkeit prüfen	14
4.2 Bedienfeld	14
4.3 Anzünden des Geräts	14
4.3.1 Manuelles Anzünden des Gerät	15
4.4 Ausschalten des Geräts	15
4.5 Nach der Verwendung	15
4.6 Rezeptvorschlag	16
4.7 Backen einer Pizza	16
5. Fehlerbehebung	17
6. Wartung, Reinigung und Lagerung	18
6.1 Wartung	18
6.2 Reinigung und Lagerung	18
7. Entsorgung	19
8. Garantie der ROWI Germany GmbH	19
9. Service	20

GAS-PIZZAOFEN GGPO 4000 A1

1. Einleitung

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Gerätes. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Teil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist nur für den Privatgebrauch geeignet und bestimmt. Es dient nur der Zubereitung von Speisen. Das Gerät ist nicht zur Verwendung in geschlossenen Räumen geeignet. Es ist ausschließlich für den Betrieb im Freien geeignet. Jede andere Verwendung oder Veränderung des Gerätes gilt als nicht bestimmungsgemäß und birgt erhebliche Unfallgefahren. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernehmen wir keine Haftung.

1.2 Lieferumfang

- 1 Pizzaofen
- 1 Pizzastein
- 1 Tür
- 1 Griff
- 2 Schrauben M5
- 2 Unterlegscheiben
- 2 Spannscheiben
- 1 Gasschlauch
- 1 Druckregler
- 1 Bedienungsanleitung

1.3 Ausstattung

- 1 Pizzaofen
- 2 Thermometer
- 3 Tür
- 4 Griff
- 5 Gasschlauch
- 6 Druckregler
- 7 Schrauben und Scheiben
- 8 Pizzastein
- 9 Füße
- 10 Regler
- 11 Gasschlauchanschluss

1.4 Technische Daten

Max. Gesamtleistung:	4000 W
Gaskategorie:	13 B/P (50)
Gasart:	G30 Butan und G31 Propan
Gasdruck:	50 mbar
Verbrauch bei max. Gesamtleistung:	G30: 291 g/h, G31: 286 g/h
Bestimmungsland:	DE, AT
Gasschlauchlänge:	1 m
Maße mit Füßen:	ca. 490 x 275 x 730 mm (B x H x T)
Gewicht:	9,3 kg
Düse:	0,82 mm
Produkt-Identifikations- nummer (PIN):	2531DO-0131

2. Sicherheitshinweise



Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen.



Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können schwere Verletzungen und/oder Sachschäden verursachen.

Bewahren Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen für die Zukunft auf!



Brandgefahr!

Vermeiden Sie Berührungskontakt von brennbaren Materialien (z. B. Textilien) mit dem Gerät.



Verbrennungsgefahr!

Fassen Sie das Gerät solange nicht an, bis es nach Gebrauch komplett abgekühlt ist!



Explosionsgefahr!

Das Gerät darf nicht in der Nähe von offenen Flammen oder in Räumen, in denen sich bereits eine andere Gasflasche befindet, betrieben werden!

- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Gerätes.
- Reparaturen an diesem Gerät dürfen nur von Fachleuten durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise



Brandgefahr!

Die Gasflasche darf während des Betriebs nie vor das Gerät gestellt werden!



Brandgefahr!

Das Gerät darf nicht auf leicht brennbarem Untergrund betrieben werden!



Warnung vor heißen Oberflächen!

Einige Teile des Produktes können sehr heiß werden und Verbrennungen verursachen. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn Kinder und schutzbedürftige Personen anwesend sind.

- Bewahren Sie das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern und Tieren auf.
- **Achtung!** Es besteht Verbrennungs- und Brandgefahr. Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt.
- Halten Sie das Gerät fern von anderen Wärmequellen und seien Sie vorsichtig beim Anzünden.
- Das Gerät vor dem Gebrauch auf eine sichere, ebene Unterlage aufstellen.
- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere, sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.
- Kontrollieren Sie das Gerät vor Inbetriebnahme auf Vollständigkeit, Funktion und Dichtheit!
- Das Gerät darf nur komplett montiert in Betrieb genommen werden.
- Eine ausreichende Anzahl an Feuerlöschanlagen muss vorhanden sein.

2.2 Spezifische Sicherheitshinweise

- Verwenden Sie niemals Wasser zum Löschen der Flamme.
- Die Gerätebasis nicht in der Spülmaschine reinigen oder in Wasser eintauchen, dies könnte das Produkt ernsthaft beschädigen. Benutzen Sie zur Reinigung ein feuchtes Tuch.
- Tragen Sie beim Grillen oder wenn an heißen Bauteilen hantiert wird hitzebeständige Handschuhe gemäß PSA Verordnung (Kategorie II bzgl. Hitzeschutz, DIN-EN 407) oder verwenden Sie eine geeignete Grillzange.
- Die Technischen Regeln Flüssiggas (TRF) sind zu beachten.
- Das Gerät darf nur auf einer ebenen, stabilen, unbrennbaren und nicht geneigten Fläche betrieben werden.
- Das Gerät darf nicht zum Beheizen von Wohnräumen benutzt werden.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe anderer Grills, Heizgeräten, entflammbarem oder explosivem Material betrieben werden!
- Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass der Sicherheitsabstand zu brennbaren Materialien und zu Wänden und dem Gehäuse 2 m beträgt.
- Das Gerät darf nicht bewegt werden, wenn es in Betrieb ist.
- Das Gasflaschenventil muss vor dem Bewegen und nach dem Betrieb des Gerätes geschlossen sein.
- Das Gerät darf nur in den genannten Bestimmungsländern verwendet werden. Die jeweils geltenden nationalen Bestimmungen sind zu beachten!
- Nur die vom Hersteller genannten Gasarten und Gasflaschen sind zu verwenden. Die Gasflasche ist nur im Freien entfernt von offenen Flammen oder anderen Zündquellen zu wechseln. Das Gasflaschenventil muss dabei geschlossen sein.
- Überprüfen Sie die Dichtung des Druckreglers auf korrekte Installation und Funktionstüchtigkeit.
- Falls eine Gasundichtigkeit auftritt, darf das Gerät nicht verwendet werden und die Gaszufuhr muss sofort abgestellt werden. Vor der nächsten Inbetriebnahme muss das Gerät überprüft und ggf. repariert werden.

- Falls Gasgeruch auftritt, schalten Sie kein Licht ein oder aus, betätigen Sie keine anderen elektrischen Schalter und benutzen Sie kein Telefon, Funktelefon oder Handy im Gefahrenbereich.
- Benutzen Sie bei Gasgeruch keine offene Flamme (z. B. Feuerzeug, Streichholz) und rauchen Sie nicht.
- Überprüfen Sie den Gasschlauch mindestens einmal pro Monat und jedes Mal, wenn die Gasflasche ausgetauscht wird. Wenn der Gasschlauch Anzeichen von Verschleiß oder andere Beschädigungen aufweist, muss er umgehend gegen einen neuen Gasschlauch derselben Länge und gleichwertiger Qualität ausgetauscht werden.
- Der Gasschlauch ist innerhalb der vorgeschriebenen Zeiträume auszutauschen.
- Stellen Sie sicher, dass die Dichtung am Gasflaschenventil vorhanden und in ordnungsgemäßen Zustand ist. Es dürfen keine zusätzlichen Dichtungen verwendet werden.
- Gasflaschen sind vor starker Sonneneinstrahlung zu schützen und nur stehend zu lagern.
- Das Gerät darf nur über einen geprüften, zwischengeschalteten Druckregler mit dem zum Gerät passenden Ausgangsdruck betrieben werden (siehe Typenschild).
- Das Gerät darf nur mit einem nach DIN EN 16436-1-class 2 geprüften Gasschlauch verwendet werden.
- Der Gasschlauch darf die maximale Länge von ca. 150 cm nicht überschreiten, muss jedoch ausreichend lang sein, um eine knickfreie Montage zu gewährleisten.
- Der Gasschlauch ist zu ggf. auszutauschen, falls weitere nationale Anforderungen bestehen.
- Der Gasschlauch darf nicht geknickt oder verdreht werden.
- Führen Sie die Inbetriebnahme und Zündung unbedingt nach Anleitung durch.
- Schalten Sie das Gerät ab, wenn es nicht in einem sicheren Zustand unbeaufsichtigt gelassen werden kann.
- Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachbetrieben oder dem Kundenservice durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer

- entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.
- Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass die Sicherheitsanforderungen erfüllt werden.
 - Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit und dem Eindringen von Flüssigkeiten.

2.3 Normative Warnhinweise

- Betreiben Sie das Gerät nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen, z. B. Gebäuden, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Booten. Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxid-Vergiftung.
- **ACHTUNG!** Dieses Gerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!
- **ACHTUNG!** Kinder und Haustiere fernhalten.
- Nur im Freien verwenden.
- Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes.
- **ACHTUNG:** Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kinder fernhalten.
- Das Gerät muss während des Betriebs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.
- Gerät während des Betriebs nicht bewegen.
- Nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche schließen.

Hinweis: Keine Veränderungen am Gerät vornehmen.

2.4 Untersagte Anwendungsbereiche

- △ Dieses Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch konzipiert. Verwenden Sie dieses Gerät nicht für gewerbliche Zwecke.

3. Vor der Inbetriebnahme

3.1 Gerät aufstellen

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und alle Transportsicherungen vom Gerät.
- Klappen Sie die FüÙe [9] aus und stellen Sie den Pizzaofen [1] an die gewünschte Position.

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Der Boden muss fest, flach, trocken und waagrecht sein.
- Es sind vom Gehäuse Mindestabstände von 2 m seitlich, 2 m nach oben, 2,5 m nach hinten und 3,5 m nach vorne einzuhalten.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder sehr feuchten Umgebung oder in der Nähe von brennbarem Material auf.
- Eine ausreichende Anzahl an Feuerlöschanlagen muss vorhanden sein.
- Der Aufstellungsort muss ausreichend belüftet und entlüftet sein.

3.2 Montage

Hinweis: Entnehmen Sie bitte die einzelnen Montageschritte des Pizzaofens der Montageanleitung auf den Ausklappseiten dieser Bedienungsanleitung. Hierzu werden ebenfalls die mitgelieferten Schrauben und Scheiben [7] benötigt.

3.3 Gasflasche anschließen



Explosionsgefahr!

Verwenden Sie nur geeignetes Werkzeug und verdrehen Sie den Druckregler nach der Montage nicht! Dies kann zu einer Beschädigung des Gasflaschenventils führen. Eine Undichtigkeit des Gasanschlusses kann Explosionen zur Folge haben!

Hinweis: Der mitgelieferte Druckregler [6] ist nur für Gasflaschen aus den Bestimmungsländern geeignet.

Hinweis: Wenn Sie die Gasflasche transportiert haben, lassen Sie sie vor der Montage 1 Stunde stehen.

Hinweis: Der mitgelieferte Druckregler [6] ist nur für Flüssiggas nach EN 589 Propan-Butan geeignet.

Hinweis: Das Gerät ist für Gasflaschen mit einem Füllgewicht von 5 kg oder 11 kg geeignet.

Hinweis: Verwenden Sie **nur** den Druckregler [6] A310i nach EN 16129/EN 12864.

- Entfernen Sie die Schutzkappe am Gasschlauchanschluss [11] des Geräts.
- Schließen Sie den Gasschlauch [5] von Hand an den dafür vorgesehenen Gasschlauchanschluss [11] am Gerät an, indem Sie die Überwurfmutter des Gasschlauchs [5] gegen den Uhrzeigersinn an den Gasschlauchanschluss des Geräts schrauben.

Hinweis: Es werden Linksgewinde verwendet.



- Schließen Sie das lose Ende des Gasschlauchs [5] von Hand an den Druckregler [6] an, indem Sie die Überwurfmutter des Gasschlauchs gegen den Uhrzeigersinn an den Gasschlauchanschluss [11] des Druckreglers schrauben.
- Stellen Sie sicher, dass der Gasschlauch [5] nicht geknickt oder verdreht ist.

Hinweis: Ziehen Sie die Überwurfmutter des Gasschlauchs [5] jeweils am Gasschlauchanschluss [11] des Gerätes und des Druckreglers [6] mit einem geeigneten Gabelschlüssel fest.



- Entfernen Sie die Schutzkappe am Anschluss der Gasflasche.



- Schließen Sie den Druckregler **6** von Hand an die Gasflasche an, indem Sie die Überwurfmutter des Druckreglers gegen den Uhrzeigersinn an das Außengewinde des Gasflaschenventils schrauben.

Hinweis: Ziehen Sie die Überwurfmutter des Druckreglers **6** mit einem geeigneten Gabelschlüssel fest.

3.4 Gasflasche wechseln

- Stellen Sie sicher, dass das Gasventil der Gasflasche geschlossen ist.
- Entfernen Sie nun den Druckregler **6** in umgekehrter Reihenfolge wie im Kapitel 3.3 beschrieben und tauschen Sie die Gasflasche aus.

4. Inbetriebnahme

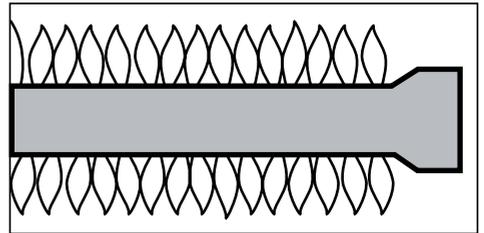


Explosionsgefahr!

Beim Erstgebrauch oder langer Nichtbenutzung kann es kurzzeitig zu leichter Geruchsbildung kommen. Falls es nach Gas riecht, kann eine Undichtigkeit der Gasanschlüsse vorliegen. Eine Undichtigkeit der Gasanschlüsse kann Explosionen zur Folge haben!

Hinweis: Stellen Sie sicher, dass die Wahl des Aufstellungsortes den räumlichen und technischen Bedingungen entspricht (siehe Kapitel "Vor der Inbetriebnahme").

Achten Sie beim Anzünden auf die Höhe der Flamme: Die Flamme sollte eine blau-gelbe Farbe haben und zwischen 2,5 und 5 cm hoch sein.

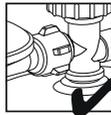
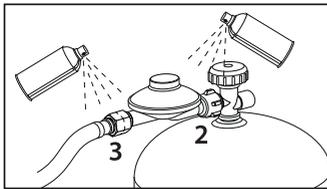
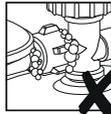
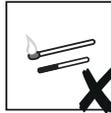
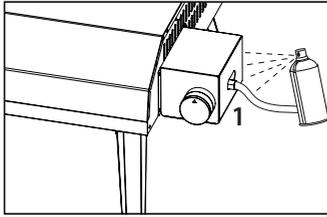


Flackern:

Manchmal kommt es zum "flackern der Flammen", wenn Speisereste auf die heiße Heizplatte oder den Brenner fallen und sich entzünden. Ein gewisses Aufflackern ist normal. Es ist jedoch notwendig, die Intensität des Aufflackerns zu kontrollieren, um zu vermeiden, dass die Speisen brüniert oder ungleichmäßig gegart werden und um die Möglichkeit eines versehentlichen Brandes zu verhindern.

Hinweis: Überwachen Sie den Pizzaofen **1** während des Betriebs immer genau und schalten Sie die Flamme auf eine niedrigere Position oder auf die Position (OFF), wenn die Flammen stärker werden.

4.1 Dichtigkeit prüfen



⚠ Stellen Sie sicher, dass das Gerät kalt ist, bevor Sie eine Dichtigkeitsprüfung durchführen.

- Halten Sie eine Sprühflasche gefüllt mit Wasser-Seifen-Gemisch (ca. 50 ml, Mischverhältnis 3:1) oder ein geeignetes Lecksuch-Spray bereit.
- Drehen Sie das Gasflaschenventil auf.
- Sprühen Sie eine kleine Menge der Flüssigkeit auf die Anschlussstellen (Abbildung 1,2 und 3). Wenn sich Bläschen bilden, liegt eine Undichtigkeit vor.

Gehen Sie dann wie folgt vor:

- Drehen Sie das Gasflaschenventil wieder zu.
- Wischen Sie die Anschlussstellen mit Hilfe eines sauberen Tuchs wieder trocken.
- Ziehen Sie undichte Anschlüsse fest.
- Wiederholen Sie den Vorgang bis sich keine Bläschen mehr bilden und eine Undichtigkeit ausgeschlossen werden kann.
- Sollte die Undichtigkeit weiterhin bestehen, tauschen Sie den Gasschlauch **5** und Druckregler **6** sofort aus.
- Wiederholen Sie den Vorgang nach dem Austausch von Gasschlauch **5** und Druckregler **6** mit den neuen Komponenten.

4.2 Bedienfeld



■ Aus-Position



■ Zündungsposition / Hohe Position



■ Niedrige Position

Hinweis: Um von der Aus-Position auf die Zündposition oder umgekehrt zu gelangen müssen Sie den Regler **10** gedrückt halten.

4.3 Anzünden des Geräts

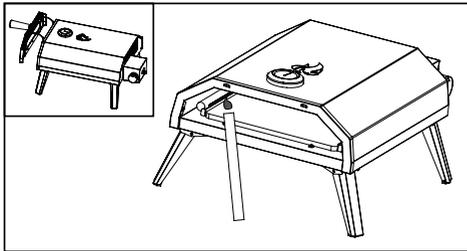
- Entnehmen Sie die Tür **3** des Geräts am Griff **4**.
- Vergewissern Sie sich, dass der Regler **10** auf der Aus-Position **"OFF"** steht. Drehen Sie das Gasflaschenventil auf und beginnen Sie unmittelbar mit der Zündung.
- Der Regler **10** hat seine eigene Zündvorrichtung. Zum Zünden drücken und halten Sie den Regler und drehen Sie ihn dabei gegen den Uhrzeigersinn in die Zündposition. Halten Sie den Regler für 2-3 Sekunden gedrückt. Dadurch wird der Brenner gezündet. Wenn der Brenner nach einem hörbaren **"Klick"**-Geräusch, das vom Zünder erzeugt wird, nicht zündet, drehen Sie den Regler in die Position "Aus" und versuchen Sie es erneut.
- Wenn der Brenner nach mehreren Versuchen nicht zündet, drehen Sie den Regler **10** in die Aus-Position **"OFF"** und drehen Sie das Gas an der Flasche oder am Regler ab. Warten Sie 5 Minuten und wiederholen Sie dann die obigen Schritte.

- Nach dem Anzünden sollten die Brenner bei geschlossener Tür **3** mindestens 5 Minuten lang auf höchster Position betrieben werden, um den Pizzastein **8** vorzuheizen. Dieser Vorgang sollte vor jedem Backvorgang durchgeführt werden.
- Nach Beendigung des Vorheizens schalten Sie die Brenner auf eine niedrigere Position, um optimale Backergebnisse zu erzielen.

Hinweis: Die Position des Regler **10** der Gaszufuhr sind von den Umgebungsbedingungen wie beispielsweise Außentemperatur oder Windverhältnissen abhängig und muss somit individuell vor jeder Benutzung angepasst werden.

4.3.1 Manuelles Anzünden des Gerät

- Entnehmen Sie die Tür **3** des Geräts am Griff **4**.
- Vergewissern Sie sich, dass der Regler **10** auf der Aus-Position "OFF" steht. Drehen Sie das Gasflaschenventil auf und beginnen Sie unmittelbar mit der Zündung.



- Stecken Sie ein angezündetes Streichholz in die Nähe des Brenners auf der linken oder rechten Seite des Geräts.
- Zum Zünden drücken und halten Sie den Regler **10** und drehen Sie ihn dabei gegen den Uhrzeigersinn auf die Hohe Position.
- Nach dem Anzünden sollten die Brenner bei geschlossener Tür **3** mindestens 5 Minuten lang auf höchster Position betrieben werden, um den Pizzastein **8** vorzuheizen. Dieser Vorgang sollte vor jedem Backvorgang durchgeführt werden.
- Nach Beendigung des Vorheizens schalten Sie die Brenner auf eine niedrigere Position, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.

4.4 Ausschalten des Geräts

- Wenn Sie Ihr Gerät benutzt haben, drehen Sie den Regler **10** im Uhrzeigersinn in die Aus-Position "OFF" und drehen Sie das Gas an der Gasflasche ab. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät und seine Komponenten abgekühlt sind, bevor Sie es reinigen oder bewegen.

4.5 Nach der Verwendung

- Schalten Sie die Brenner des Geräts nach jedem Backvorgang auf die höchste Position und lassen Sie sie 5 Minuten lang brennen. Auf diese Weise werden Backrückstände abgebrannt, was die Reinigung erleichtert.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät und seine Komponenten vor der Reinigung abgekühlt sind.
- Überprüfen Sie alle Schrauben und Bolzen usw. am Gerät und ziehen Sie sie gegebenenfalls fest.

4.6 Rezeptvorschlag

Zutaten für 4 Portionen:

Hefe, frisch	0,5 St.
Wasser	150 ml
Zucker	Prise
Weizenmehl, Type 405	330 g
Salz	Prise
Olivenöl	4 EL

- In einer Schüssel Hefe in lauwarmem Wasser mit Zucker auflösen und zugedeckt ca. 10 Min. ruhen lassen. Anschließend Mehl, Salz und Öl zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig an einem warmen Ort zugedeckt ca. 1 Std. gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.
- Teig nochmals auf wenig Mehl durchkneten, in 4 Portionen teilen und zu runden Pizzen ausrollen.

Hinweis: Geben Sie etwas Mehl auf den Boden der Pizza und auf die Oberfläche des Pizzasteins [8] (Mehl nicht im Lieferumfang enthalten), um ein Verkleben zu vermeiden.

- Legen Sie die Pizza auf einen Pizzaschieber und belegen Sie sie mit den gewünschten Zutaten.
- Zum Backen der Pizza folgen Sie nun den Anweisungen in Kapitel 4.5.

Hinweis: Auf www.lidl-kochen.de/rezeptwelt können Sie dieses und viele weitere gute Rezepte finden.

4.7 Backen einer Pizza

Hinweis: Für ein optimales Backergebnis, empfehlen wir nur frische Pizzaböden zu verwenden.

Hinweis: Beim Einsetzen und Entnehmen der Tür [3] des Pizzaofens darf diese nur am dafür vorgesehenen Griff [4] gehalten werden.

Hinweis: Es wird empfohlen hierzu Feuerfeste Handschuhe zu verwenden.

Hinweis: Die Tür [3] des Pizzaofens [1] darf nur auf einem Feuerfesten und nicht brennbaren Untergrund abgelegt werden.

- Zünden Sie den Pizzaofen [1] wie im Kapitel 4.3 oder 4.3.1 beschrieben an.
- Nach dem Anzünden sollten die Brenner bei geschlossener Tür [3] mindestens 5 Minuten lang auf höchster Position betrieben werden, um den Pizzastein [8] vorzuheizen.
- Nach Beendigung des Vorheizens schalten Sie die Brenner auf eine niedrigere Position, um beste Backergebnisse zu erzielen.
- Stellen Sie nach dem Vorheizen den Regler [10] für die Gaszufuhr so ein, dass im Pizzaofen [1] mit geschlossener Tür [3] eine Temperatur von mindestens 350 °C herrscht. Die Temperatur kann am Thermometer [2] abgelesen werden.
- Entnehmen Sie die Tür [3] des Pizzaofens [1] am Griff [4].
- Die Pizza mit dem Pizzaschieber auf den Pizzastein [8] legen und etwa 15 Sekunden bei geschlossener Tür [3] lang backen.
- Nach 15 Sekunden die Tür [3] des Pizzaofens [1] wieder entnehmen und die Pizza mit einem Pizzaschieber oder Backwerkzeug um 90 Grad drehen, dann weitere 15 Sekunden backen. Den gleichen Vorgang wiederholen, bis die Pizza um 360 Grad gedreht und gebacken ist.
- Entnehmen Sie zunächst die Tür [3] des Pizzaofens [1] und anschließend die Pizza. Genießen Sie jetzt Ihre Pizza!

Hinweis: Je nach Dicke und Art des Teigs in Kombination mit dem ausgewählten Belag muss die Temperatur sowie Backzeit gegebenenfalls angepasst werden um das gewünschte Ergebnis zu erzielen.

5. Fehlerbehebung

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Brenner lässt sich nicht entzünden	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kein Gasfluss 2. Überwurfmutter und Druckregler 6 sind nicht vollständig miteinander verbunden 3. Behinderung des Gasstroms 4. Brenner ist nicht mehr mit dem Ventil verbunden 5. Falsche Montage 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Überprüfen Sie, ob die Gasflasche leer ist 2. Die Überwurfmutter um eine halbe bis drei Viertel zusätzliche Drehung fest drehen, bis der Anschlag erreicht ist. Nur von Hand anziehen - keine Werkzeuge verwenden 3. Brennerrohr reinigen 4. Brenner und Ventil wieder miteinander verbinden 5. Überprüfen Sie die Schritte aus den Montageanweisungen
Keine oder schwache Flamme	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kein Gas vorhanden 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Überprüfen Sie, ob Gas in der Gasflasche vorhanden ist 2. Schalten Sie den Regler 10 aus, warten Sie 30 Sekunden und entzünden Sie den Ofen. Besitzt die Flamme immer noch eine geringe Höhe, schalten Sie den Regler aus und drehen Sie das Gasflaschenventil ab. Regler abmontieren. Regler und Dichtheitsprüfung wieder anschließen. Drehen Sie das Gasflaschenventil wieder auf, warten Sie 30 Sekunden und entzünden Sie dann den Ofen.
Die Flammen erlöschen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Starke oder böige Winde 2. Zu wenig Gas vorhanden 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Drehen Sie die Vorderseite des Ofens von der Windseite weg 2. Benutzen Sie eine ausreichend gefüllte Gasflasche
Aufflammen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fettaufbau 2. Übermäßiges Fett im Ofen 3. Zu hohe Gartemperatur 4. Überschüssiges Mehl auf der Backfläche 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ofen reinigen 2. Sichtbare Fettbildung aus Belag vor Beginn des Backvorgangs 3. Temperatur entsprechend anpassen (absenken)
Flammenrückschlag	<ol style="list-style-type: none"> 1. Brenner und/oder Brennerrohre sind blockiert 2. Druckabfall während des Zündvorgangs 3. Der Ofen ist gegen starken Wind ausgerichtet 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Drehen Sie den Regler 10 ab. Reinigen Sie den Brenner und/oder die Brennerrohre. 2. Schalten Sie den Ofen aus. Stellen Sie sicher, dass das Behälterventil vollständig offen ist (falls zutreffend) und entzünden Sie den Ofen erneut. 3. Drehen Sie die Vorderseite des Ofens entgegen der Windrichtung, sobald sich der Ofen abgekühlt hat.

6. Wartung, Reinigung und Lagerung

6.1 Wartung

- Reparaturen und Wartungsarbeiten am Gerät dürfen nur von einem zugelassenen Gasinstallateur ausgeführt werden.
- Bei Reparaturen dürfen nur Originalersatzteile verwendet werden.
- Überprüfen Sie den Gasschlauch **5** mindestens einmal pro Monat oder wenn Sie die Gasflasche austauschen. Wenn der Gasschlauch Anzeichen von Verschleiß oder andere Beschädigungen aufweist, tauschen Sie ihn gegen einen neuen Gasschlauch derselben Länge und Qualität aus.
- Tauschen Sie spätestens nach 10 Jahren den Druckregler **6** und Gasschlauch **5**, sofern vom Hersteller nicht anders angegeben. Das Herstellungsjahr ist auf dem Druckregler und Gasschlauch aufgedruckt.
- Führen Sie nach längeren Stillstandszeiten, Wartungs- und Instandhaltungsarbeiten eine Funktionskontrolle des gesamten Gerätes mit einer Dichtheitskontrolle aller gasführenden Verbindungen (z. B. mit Lecksuchspray oder Seifenlauge) durch.

6.2 Reinigung und Lagerung

- Schließen Sie immer, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, vor jeder Reinigung oder bei Betriebsstörungen das Gasflaschenventil!
- Reinigen Sie das Gerät ausschließlich im ausgeschalteten und kalten Zustand.
- Entfernen Sie den Druckregler **6** und den Gasschlauch **5** von der Gasflasche.
- Reinigen Sie das Gehäuse mit einem leicht feuchten Tuch. Verwenden Sie auf keinen Fall scharfe und/oder kratzende Reinigungsmittel.
- Entfernen Sie Staubablagerungen mit einem Staubsauger oder vorsichtig mit Druckluft.
- Stellen Sie sicher, dass bei der Reinigung keine Feuchtigkeit in das Gerät eindringt, um eine irreparable Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.
- Bewahren Sie das Gerät in einer trockenen Umgebung auf.

Reinigung der Brenner

- Schließen Sie die Gaszufuhr zum Gerät.
- Nehmen Sie den Gasverteiler ab.
- Begutachten Sie mit Hilfe einer Taschenlampe das Innere der Brenner.
- Befreien Sie mit einem Draht die Öffnungen an den Enden der Brenner und die Ventildüsen von Verschmutzungen. Reinigen Sie zudem die Außenseite der Brenner mit einer Stahlbürste.

Reinigung der Oberflächen

- Oberflächen mit einem feuchten (klares Wasser) Tuch abwischen. Optional kann auch eine dünne Schicht Speiseöl, z. B. mit etwas Küchenpapier, auf den Oberflächen aufgetragen werden.

Spinnen und Insekten:

Ihr Gerät wird, wie alle Gegenstände im Freien, ein Ziel für Spinnen und Insekten werden. Diese nisten sich vorwiegend im Bereich des Brennerrohres ein, wodurch der Gasfluss gestört oder blockiert wird. In der Folge könnte Gas auf unerwünschtem Wege aus dem Leitungssystem entweichen, v. a. aus den Brennerluftöffnungen, und einen Brand hinter dem Bedienfeld verursachen. Im Ernstfall könnten Sie somit auch nicht mehr die Brenner steuern. Achten Sie beim Überprüfen der Brenner daher immer auch sorgfältig auf Spinnen-/Insektenbefall.

ACHTUNG! Gefahr von Sachschäden!

Verstopfte oder blockierte Brenner sorgen für einen schlechten Gasfluss und eine schlechte Verbrennung mit höherem Gasverbrauch. Auch kann verstärkter Verschleiß auftreten.

7. Entsorgung



Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.



Die durchgestrichene Mülltonne weist darauf hin, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.

Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.

Entsorgen Sie das Produkt nicht im Hausmüll, sondern über kommunale Sammelstellen zur stofflichen Verwertung! Sie sind **verpflichtet**, Altgeräte einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen.

Möglichkeiten zur **kostenlosen** Entsorgung bzw. Rückgabe des ausgedienten Gerätes erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung, im Internet sowie im Laden selbst, wo Sie dieses Gerät erworben haben. Unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, ist LIDL zur **unentgeltlichen** Rücknahme von bis zu drei Altgeräten verpflichtet, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

Achten Sie darauf, dass Sie für die Löschung sämtlicher personenbezogener Daten von Ihrem Altgerät selbst verantwortlich sind.



Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung, diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Nummern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe/ 20–22: Papier und Pappe/80–98: Verbundstoffe.

8. Garantie der ROWI Germany GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde, Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN 445052_2307) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen. Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN 445052_2307) Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

9. Service

Sollten beim Betrieb Ihres ROWI Germany-Produktes Probleme auftreten, gehen Sie bitte wie folgt vor:

Kontaktaufnahme

Das ROWI Germany Service-Team erreichen Sie unter:

ROWI Germany GmbH
Werner-von-Siemens-Str. 27
76694 Forst
DEUTSCHLAND
Lidl-services@rowi-group.com
Service-Hotline: +800 7694 7694
(kostenlos aus dem Festnetz)

IAN 445052_2307

Die meisten Probleme können bereits im Rahmen der kompetenten, technischen Beratung unseres Service-Teams behoben werden.

ROWI GERMANY GMBH
WERNER-VON-SIEMENS-STR. 27
DE-76694 FORST
GERMANY

Stand der Informationen: 10/2023
ID No.: GGPO4000A1-102023-DE-AT-01

IAN 445052_2307

