GRILL MEISTER

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

# FOUR À PIZZA À GAZ GGPO 4000 B1

FR BE

## FOUR À PIZZA À GAZ

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

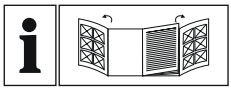
DE AT CH

## GAS-PIZZAOFEN

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

IAN 472114_2407

FR



FR BE

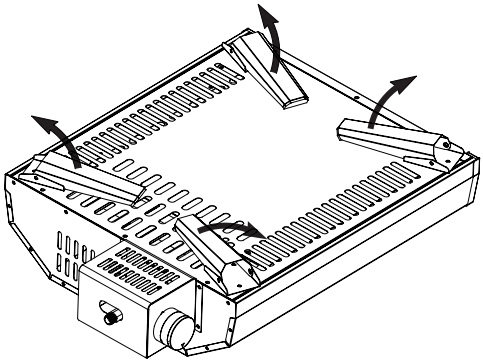
Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

DE AT CH

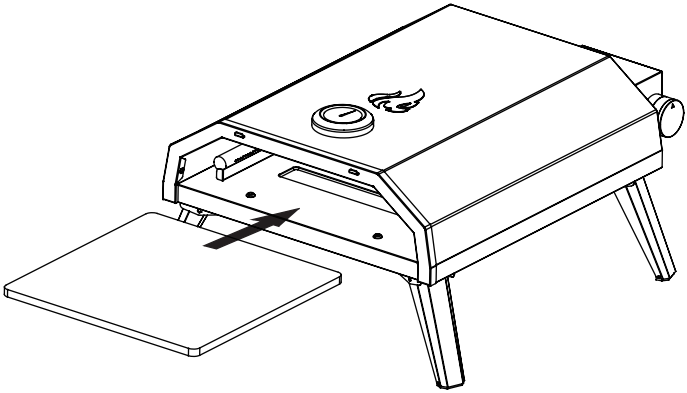
Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.


| | | | |
|---|---|---|---|
| FR/BE | Instructions d'utilisation et consignes de sécurité | Page | 5 |
| DE/AT/CH | Bedienungs- und Sicherheitshinweise | Seite | 21 |

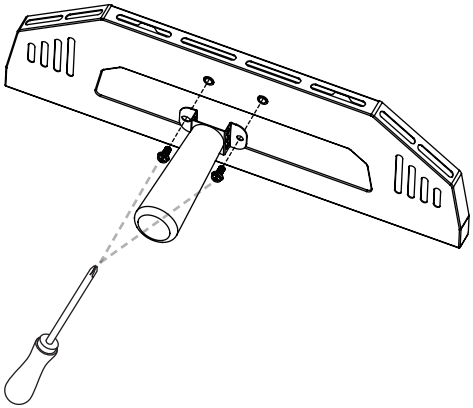
1



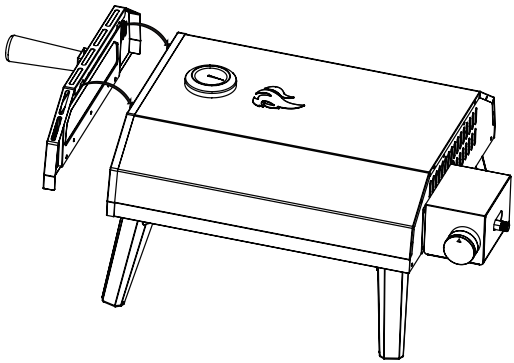
2



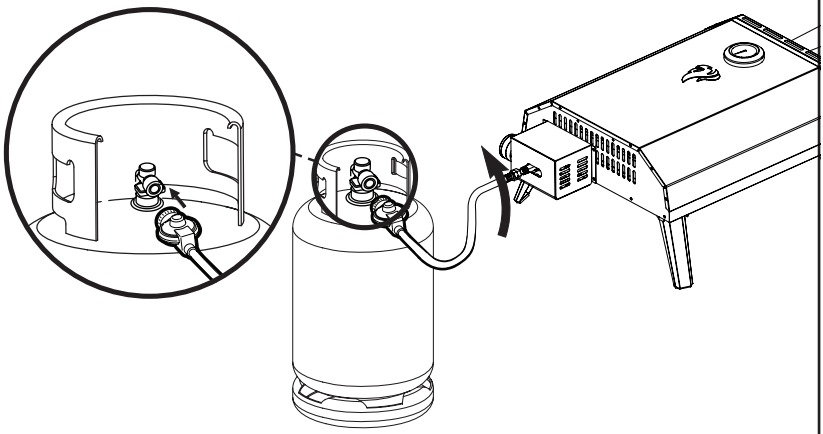
3



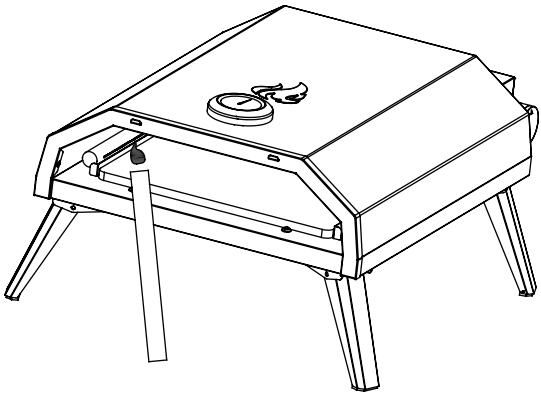
4

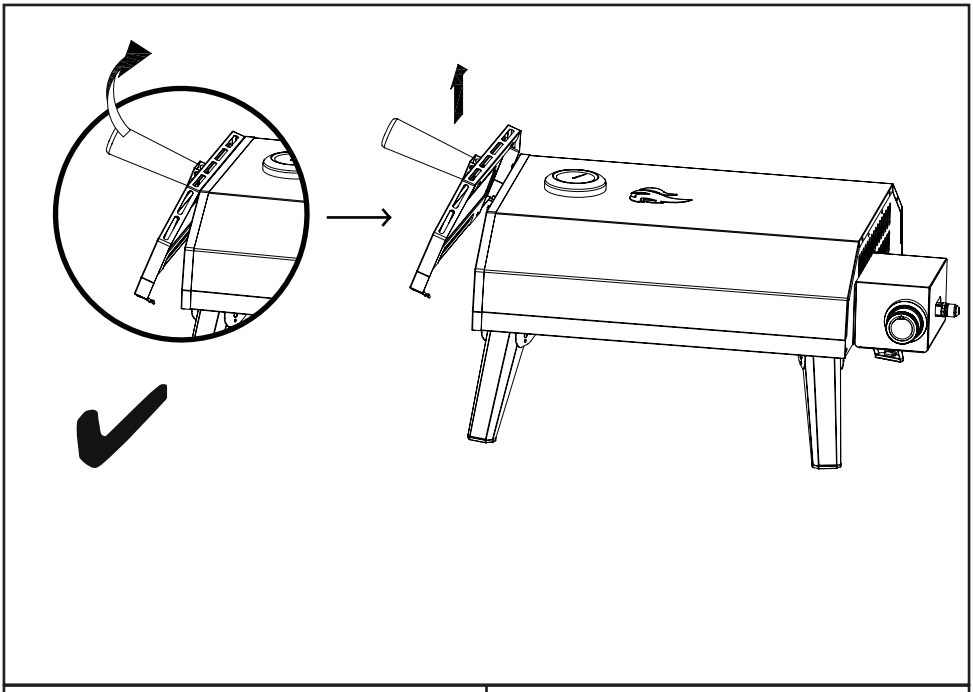


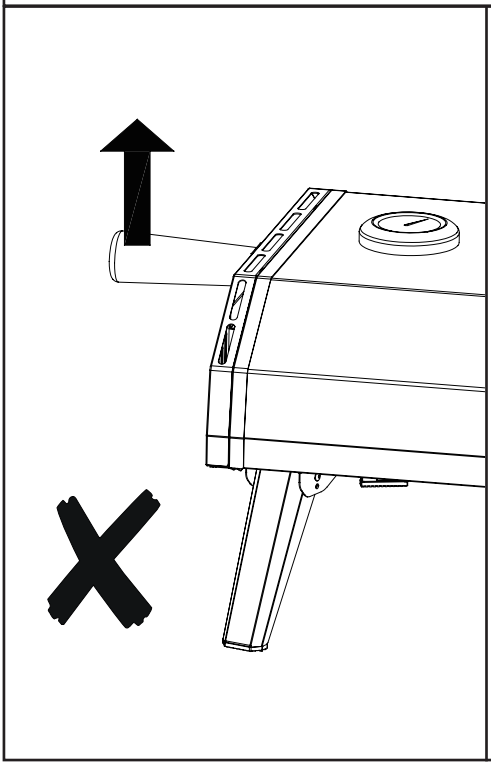
5

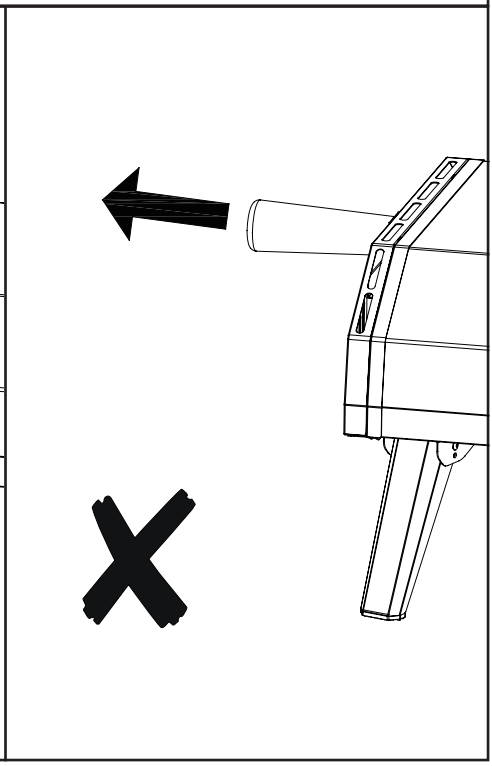


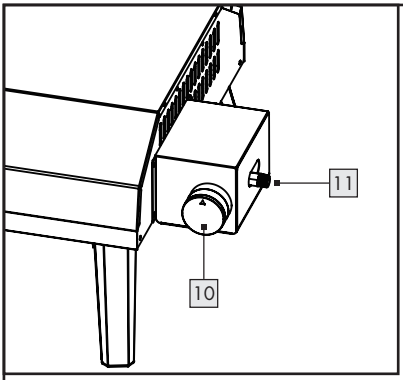
6

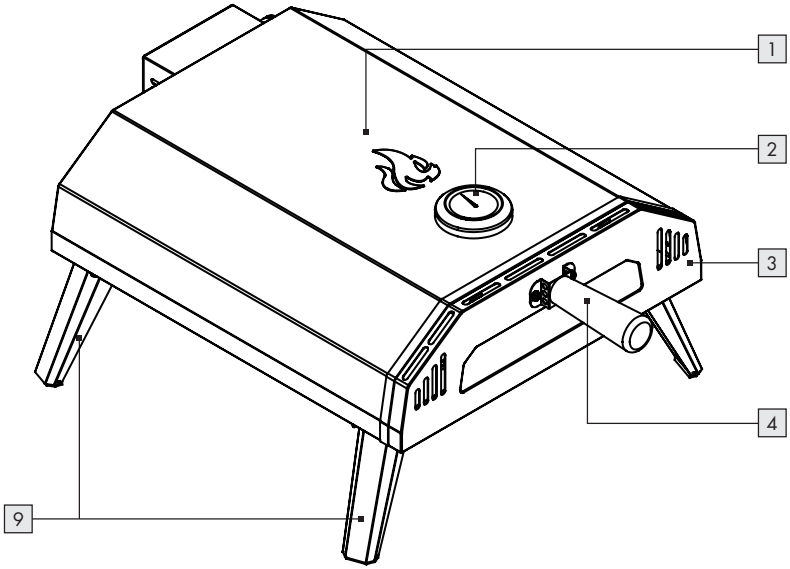


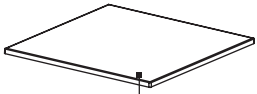







11
10


1
2
3
4
9


8

7

6
5

**1. Introduction** ..... 6
1.1 Utilisation conforme ..... 6
1.2 Contenu de la livraison ..... 6
1.3 Équipement ..... 6
1.4 Données techniques ..... 6

**2. Informations de sécurité** ..... 7
2.1 Consignes générales de sécurité ..... 8
2.2 Consignes de sécurité spécifiques ..... 9
2.3 Avertissements normatifs ..... 11
2.4 Domaines d'application interdits ..... 11

**3. Avant la mise en service** ..... 12
3.1 Installer l'appareil ..... 12
3.2 Montage ..... 12
3.3 Raccorder la bouteille de gaz ..... 12
3.4 Changer la bouteille de gaz ..... 13

**4. Mise en service** ..... 13
4.1 Vérifier l'étanchéité ..... 14
4.2 Panneau de commande ..... 14
4.3 Allumage de l'appareil ..... 14
4.3.1 Allumage manuel de l'appareil ..... 15
4.4 Éteindre l'appareil ..... 15
4.5 Après l'utilisation ..... 15
4.6 Proposition de recette ..... 16
4.7 Cuisson d'une pizza ..... 16

**5. Dépannage** ..... 17

**6. Entretien, nettoyage et Stockage** ..... 18
6.1 Entretien ..... 18
6.2 Nettoyage et stockage ..... 18

**7. Mise au rebut** ..... 19

**8. Garantie de ROWI Germany GmbH** ..... 19

**9. Service** ..... 20

# FOUR À PIZZA À GAZ GGPO 4000 B1

## 1. Introduction

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouvel appareil. Vous avez choisi avec cet appareil un produit de haute qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des informations importantes dans les domaines de la sécurité, de l'utilisation et de la mise au rebut. Familiarisez-vous avec l'utilisation du produit grâce aux conseils d'utilisations et de sécurité. N'utilisez le produit que comme ces documents le décrivent et dans les applications indiquées. En cas de transmission du produit à un tiers, veuillez y joindre tous les documents.

### 1.1 Utilisation conforme

Cet appareil est adapté et destiné uniquement à un usage privé. Il sert uniquement à la préparation des aliments. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé dans des locaux fermés. Il est exclusivement conçu pour être utilisé à l'extérieur. Toute autre utilisation ou modification de l'appareil est considérée comme non conforme et comporte des risques d'accident considérables. Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation non conforme.

### 1.2 Contenu de la livraison

1 Four à pizza
1 Pierre à pizza
1 Porte
1 Poignée
2 Vis M5
2 Rondelles
2 Rondelles de serrage
1 Tuyau de gaz
1 Régulateur de pression
1 Notice d'utilisation

### 1.3 Équipement

1 Four à pizza
2 Thermomètre
3 Porte
4 Poignée
5 Tuyau de gaz
6 Régulateur de pression
7 Vis et rondelles
8 Pierre à pizza
9 Pieds
10 Régulateur
11 Raccord du tuyau de gaz

### 1.4 Données techniques

| | |
|---|---|
| Puissance totale max. : | 4000 W |
| Catégorie de gaz : | I3+ (28-30/37) |
| Type de gaz : | G30 Butane et G31 Propane |
| Pression du gaz : | 29 mbar |
| Consommation à la puissance totale max. : | G30: 291 g/h, G31: 286 g/h |
| Pays de destination : | FR |
| Longueur du tuyau de gaz: | 1 m |
| Dimensions avec pieds : | env. 490 x 275 x 720 mm (l x h x p) |
| Poids : | 9,3 kg |
| Buse : | 0,94 mm |
| Code d'identification du produit (PIN) : | 2531DP-0170 |

## 2. Informations de sécurité

**Lisez toutes les consignes de sécurité et directives.**

Ne pas respecter les consignes de sécurité et les directives peut entraîner de graves blessures et/ou des dommages matériels.

**Conservez toutes les consignes de sécurité et les directives pour pouvoir les consulter à l'avenir !**

**Risque d'incendie !**
Évitez tout contact entre les matériaux inflammables (par exemple les textiles) et l'appareil.

**Risque de brûlure !**
Ne touchez pas l'appareil tant qu'il n'a pas complètement refroidi après utilisation !

**Risque d'explosion !**
L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité d'une flamme nue ou dans des pièces où se trouve déjà une autre bouteille de gaz !

- N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil.
- Les réparations sur cet appareil ne doivent être effectuées que par des spécialistes formés par le fabricant. Des réparations inappropriées peuvent entraîner des risques importants pour l'utilisateur.

## 2.1 Consignes générales de sécurité

**Risque d’incendie !**
La bouteille de gaz ne doit jamais être placée devant l'appareil pendant son fonctionnement !

**Risque d’incendie !**
L'appareil ne doit pas être utilisé sur une surface facilement inflammable !

**Attention aux surfaces chaudes !**
Certaines parties du produit peuvent devenir très chaudes et provoquer des brûlures. Il convient d'être particulièrement prudent en présence d'enfants ou de personnes vulnérables.

- Rangez toujours l'appareil hors de portée des enfants et des animaux.
- **Attention !** Il existe un risque de brûlure et d'incendie. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance.
- Tenez l'appareil éloigné de toute autre source de chaleur et soyez prudent lorsque vous l'allumez.
- Placer l'appareil sur une surface plane et sûre avant de l'utiliser.
- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez qu'il ne présente pas de dommages extérieurs visibles. Ne mettez pas en service un appareil endommagé ou qui est tombé.
- Avant la mise en service, vérifiez que l'appareil est complet, qu'il fonctionne et qu'il est étanche !
- L'appareil ne doit être mis en service que lorsqu'il est entièrement monté.
- Un nombre suffisant d'installations d'extinction d'incendie doit être disponible.

## 2.2 Consignes de sécurité spécifiques

- N'utilisez jamais d'eau pour éteindre la flamme.
- Ne pas nettoyer la base de l'appareil au lave-vaisselle ou la plonger dans l'eau, cela pourrait sérieusement endommager le produit. Utilisez un chiffon humide pour le nettoyage.
- Portez des gants résistants à la chaleur conformément au règlement EPI (catégorie II concernant la protection contre la chaleur, DIN-EN 407) ou utilisez une pince à barbecue appropriée lorsque vous faites des grillades ou lorsque vous manipulez des éléments chauds.
- Les règles techniques relatives aux gaz liquéfiés (TRF) doivent être respectées.
- L'appareil ne doit être utilisé que sur une surface plane, stable, ininflammable et non inclinée.
- L'appareil ne doit pas être utilisé pour chauffer des pièces d'habitation.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité d'autres barbecues, d'appareils de chauffage, de matériaux inflammables ou explosifs !
- L'appareil doit être installé de manière à ce que la distance de sécurité entre l'appareil et les matériaux inflammables, les murs et le boîtier soit de 2 mètres.
- L'appareil ne doit pas être déplacé lorsqu'il est en fonctionnement.
- La vanne de la bouteille de gaz doit être fermée avant tout déplacement et après l'utilisation de l'appareil.
- L'appareil ne doit être utilisé que dans les pays de destination mentionnés. Les dispositions nationales en vigueur doivent être respectées !
- Seuls les types de gaz et les bouteilles de gaz indiqués par le fabricant doivent être utilisés. La bouteille de gaz ne doit être remplacée qu'à l'extérieur, loin de toute flamme nue ou autre source d'inflammation. La vanne de la bouteille de gaz doit alors être fermée.
- Vérifier que le joint du détendeur est correctement installé et qu'il fonctionne correctement.
- Si une fuite de gaz se produit, l'appareil ne doit pas être utilisé et l'alimentation en gaz doit être immédiatement coupée. Avant la

prochaine utilisation, l'appareil doit être contrôlé et, le cas échéant, réparé.

- En cas d'odeur de gaz, n'allumez pas ou n'éteignez pas les lumières, n'actionnez pas d'autres interrupteurs électriques et n'utilisez pas de téléphone, de radiotéléphone ou de téléphone portable dans la zone dangereuse.
- En cas d'odeur de gaz, n'utilisez pas de flamme nue (p. ex. briquet, allumette) et ne fumez pas.
- Contrôlez le tuyau de gaz au moins une fois par mois et à chaque fois que la bouteille de gaz est remplacée. Si le tuyau de gaz présente des signes d'usure ou d'autres dommages, il doit être immédiatement remplacé par un tuyau de gaz neuf de même longueur et de qualité équivalente.
- Le tuyau de gaz doit être remplacé dans les délais prescrits.
- Assurez-vous que le joint de la vanne de la bouteille de gaz est présent et en bon état. Aucun joint supplémentaire ne doit être utilisé.
- Les bouteilles de gaz doivent être protégées d'un fort rayonnement solaire et ne doivent être stockées que debout.
- L'appareil ne doit être utilisé qu'à l'aide d'un régulateur de pression intermédiaire contrôlé, avec une pression de sortie adaptée à l'appareil (voir plaque signalétique).
- L'appareil ne peut être utilisé qu'avec un tuyau à gaz contrôlé selon la norme DIN EN 16436-1-classe 2.
- Le tuyau de gaz ne doit pas dépasser la longueur maximale d'environ 150 cm, mais il doit être suffisamment long pour garantir un montage sans pliure.
- Le tuyau de gaz doit être remplacé, le cas échéant, s'il existe d'autres exigences nationales.
- Le tuyau de gaz ne doit pas être plié ou tordu.
- Effectuez impérativement la mise en service et l'allumage selon les instructions.
- Éteignez l'appareil s'il ne peut pas être laissé sans surveillance dans un état sûr.
- Ne confiez les réparations de l'appareil qu'à des entreprises spécialisées agréées ou au service après-vente. Des réparations non


GRILL MEISTER

conformes peuvent entraîner des risques importants pour l'utilisateur. De plus, le droit à la garantie est annulé.
- Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par des pièces de rechange d'origine. Seules ces pièces garantissent le respect des exigences de sécurité.
- Protégez l'appareil de l'humidité et de la pénétration de liquides.

## 2.3 Avertissements normatifs

- N'utilisez pas l'appareil dans des espaces fermés et/ou habitables, par exemple des bâtiments, des tentes, des caravanes, des camping-cars, des bateaux. Il y a danger de mort par intoxication au monoxyde de carbone.
- **ATTENTION !** Cet appareil devient très chaud et ne doit pas être déplacé pendant son fonctionnement !
- **ATTENTION !** Tenir les enfants et les animaux domestiques à l'écart.

- A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux.
- Consulter la notice avant l'utilisation.
- **ATTENTION :** des parties accessibles peuvent être très chaudes. Eloigner les jeunes enfants à l'écart.
- Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation.
- Fermer le robinet du récipient de gaz après usage.

**Remarque :** Ne pas modifier l'appareil.

## 2.4 Domaines d'application interdits

⚠ Cet appareil est conçu exclusivement pour un usage privé. N'utilisez pas cet appareil à des fins commerciales.

# 3. Avant la mise en service

## 3.1 Installer l'appareil

- Retirez tous les emballages et dispositifs de sécurité de transport de l'appareil.
- Dépliez les pieds 9 et placez le four à pizza 1 dans la position souhaitée.

Pour garantir un fonctionnement sûr et sans problème de l'appareil, le lieu dans lequel il est installé doit remplir les conditions suivantes :

- Le sol doit être ferme, flaché, sec et de niveau.
- Des distances minimales de 2 m sur les côtés, de 2 m vers le haut, de 2,5 m vers l'arrière et de 3,5 m vers l'avant doivent être respectées par rapport au boîtier.
- N'installez pas l'appareil dans un environnement chaud, humide ou très humide, ni à proximité de matériaux inflammables.
- Un nombre suffisant d'installations d'extinction d'incendie doit être disponible.
- Le lieu d'installation doit être suffisamment aéré et ventilé.

## 3.2 Montage

**Remarque:** Veuillez consulter les instructions de montage sur les pages dépliantes de ce mode d'emploi pour connaître les différentes étapes de montage du four à pizza. Les vis et les rondelles fournies 7 sont également nécessaires à cet effet.

## 3.3 Raccorder la bouteille de gaz

**Risque d'explosion !**
N'utilisez que des outils appropriés et ne tordez pas le régulateur de pression après le montage ! Cela pourrait endommager la vanne de la bouteille de gaz. Un manque d'étanchéité du raccord de gaz peut entraîner des explosions !

**Remarque :** Le régulateur de pression fourni 6 ne convient qu'aux bouteilles de gaz provenant des pays de destination.

**Remarque :** Si vous avez transporté la bouteille de gaz, laissez-la reposer 1 heure avant de la monter.

**Remarque :** Le régulateur de pression fourni 6 ne convient qu'au gaz liquide selon EN 589 propane-butane.

**Remarque :** L'appareil est conçu pour des bouteilles de gaz de 5 kg ou 11 kg.

**Remarque :** Utilisez **uniquement** le régulateur de pression 6 A300i-A310i selon EN 16129/EN 12864.

- Retirez le capuchon de protection du raccord du tuyau de gaz 11 de l'appareil.
- Raccordez manuellement le tuyau de gaz 5 au raccord de tuyau de gaz 11 prévu à cet effet sur l'appareil, en vissant l'écrou-raccord du tuyau de gaz 5 dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur le raccord de tuyau de gaz de l'appareil.

**Remarque :** Des filetages à gauche sont utilisés.

- Raccordez manuellement l'extrémité libre du tuyau de gaz 5 au détendeur 6 en vissant l'écrou-raccord du tuyau de gaz dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur le raccord du tuyau de gaz 11 du détendeur.
- Assurez-vous que le tuyau de gaz 5 n'est pas plié ou tordu.

**Remarque :** Serrez les écrous-raccords du tuyau de gaz 5 respectivement sur le raccord du tuyau de gaz 11 de l'appareil et sur le régulateur de pression 6 à l'aide d'une clé à fourche appropriée.



GRILL MEISTER

- Retirez le capuchon de protection du raccord de la bouteille de gaz.

- Raccordez manuellement le détendeur 6 à la bouteille de gaz en vissant l'écrou-raccord du détendeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur le filetage extérieur du robinet de la bouteille de gaz.

**Remarque :** Serrez l'écrou du régulateur de pression 6 avec une clé plate appropriée.

### 3.4 Changer la bouteille de gaz

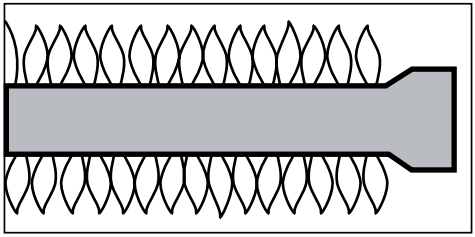
- Assurez-vous que la vanne de gaz de la bouteille de gaz est fermée.
- Retirez maintenant le régulateur de pression 6 dans l'ordre inverse de celui décrit au chapitre 3.3 et remplacez la bouteille de gaz.

## 4. Mise en service

**Risque d'explosion !**
Lors de la première utilisation ou d'une longue période de non-utilisation, une légère odeur peut se dégager brièvement. Si une odeur de gaz se dégage, il se peut que les raccords de gaz ne soient pas étanches. Une fuite des raccords de gaz peut entraîner des explosions !

**Remarque :** Assurez-vous que le choix du lieu d'installation correspond aux conditions spatiales et techniques (voir chapitre "Avant la mise en service").

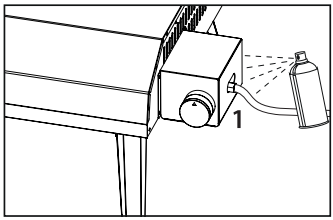
Lors de l'allumage, faites attention à la hauteur de la flamme : La flamme doit être de couleur bleu-jaune et mesurer entre 2,5 et 5 cm de haut.

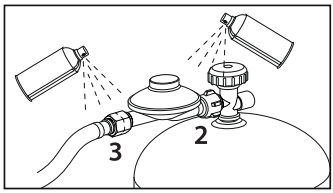


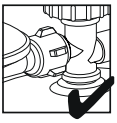
**Des scintillements se produisent :**
Il arrive parfois que les flammes "scintillent" lorsque des restes d'aliments tombent sur la plaque chauffante chaude ou sur le brûleur et s'enflamment. Un certain vacillement est normal. Il est toutefois nécessaire de contrôler l'intensité du scintillement afin d'éviter que les aliments ne soient brunis ou cuits de manière inégale et pour prévenir la possibilité d'un incendie accidentel.

**Remarque :** Surveillez toujours attentivement le four à pizza 1 pendant son fonctionnement et baissez la flamme ou mettez-la sur la position (OFF) lorsque les flammes deviennent plus intenses.

## 4.1 Vérifier l'étanchéité





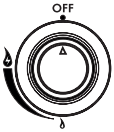
⚠ **Assurez-vous que l'appareil est froid avant de procéder à un test d'étanchéité.**

- Préparez un flacon pulvérisateur rempli d'un mélange d'eau et de savon (environ 50 ml, rapport de mélange 3:1) ou un spray de détection de fuites approprié.
- Dévissez le robinet de la bouteille de gaz.
- Vaporisez une petite quantité de liquide sur les points de connexion (figures 1, 2 et 3). Si des bulles se forment, il y a une fuite.

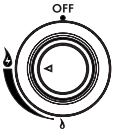
Procédez ensuite comme suit :

- Revisser le robinet de la bouteille de gaz.
- Essuyez à nouveau les points de connexion à l'aide d'un chiffon propre.
- Serrez les raccords qui fuient.
- Répétez l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de bulles et qu'une fuite puisse être exclue.
- Si la fuite persiste, remplacez immédiatement le tuyau de gaz 5 et le régulateur de pression 6.
- Répétez l'opération avec les nouveaux composants après avoir remplacé le tuyau de gaz 5 et le régulateur de pression 6.

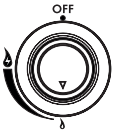
## 4.2 Panneau de commande




- Position d'arrêt




- Position d'allumage / Position haute




- Position basse

**Remarque :** Pour passer de la position d'arrêt à la position d'allumage ou inversement, vous devez maintenir le régulateur 10 enfoncé.

## 4.3 Allumage de l'appareil

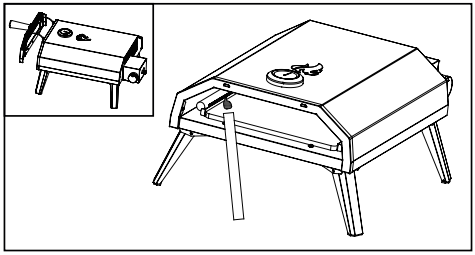
- Retirez la porte 3 de l'appareil par la poignée 4.
- Assurez-vous que le bouton 10 est sur la position **"OFF"**. Ouvrez la vanne de la bouteille de gaz et commencez immédiatement l'allumage.
- Le régulateur 10 a son propre dispositif d'allumage. Pour l'allumage, appuyez sur le régulateur et maintenez-le en position tout en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Maintenez le régulateur enfoncé pendant 2 à 3 secondes. Cela permet d'allumer le brûleur. Si le brûleur ne s'allume pas après un **"clic"** audible produit par l'allumeur, tournez le régulateur en position "arrêt" et essayez à nouveau.
- Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs essais, tournez le régulateur 10 en position d'arrêt **"OFF"** et coupez le gaz au niveau de la bouteille ou du régulateur. Attendez 5 minutes, puis répétez les étapes ci-dessus.

- Après l'allumage, les brûleurs doivent être utilisés en position maximale pendant au moins 5 minutes, porte fermée 3, afin de préchauffer la pierre à pizza 8. Cette opération doit être effectuée avant chaque cuisson.
- Une fois le préchauffage terminé, mettez les brûleurs en position basse pour obtenir des résultats de cuisson optimaux.

**Remarque :** La position du régulateur 10 de l'arrivée de gaz dépend des conditions ambiantes telles que la température extérieure ou les conditions de vent et doit donc être adaptée individuellement avant chaque utilisation.

### 4.3.1 Allumage manuel de l'appareil

- Retirez la porte 3 de l'appareil par la poignée 4.
- Assurez-vous que le régulateur 10 est en position d'arrêt **"OFF"**. Ouvrez la vanne de la bouteille de gaz et commencez immédiatement l'allumage.



- Placez une allumette allumée à proximité du brûleur sur le côté gauche ou droit de l'appareil.
- Pour l'allumage, appuyez sur le bouton 10 et maintenez-le enfoncé tout en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la position haute.
- Après l'allumage, les brûleurs doivent fonctionner en position haute pendant au moins 5 minutes, porte 3 fermée, afin de préchauffer la pierre à pizza 8.Cette opération doit être effectuée avant chaque cuisson.
- Une fois le préchauffage terminé, mettez les brûleurs en position basse pour obtenir un résultat optimal.

## 4.4 Éteindre l'appareil

- Lorsque vous avez utilisé votre appareil, tournez le bouton 10 dans le sens des aiguilles d'une montre en position d'arrêt **"OFF"** et coupez le gaz à la bouteille. Attendez que l'appareil ait refroidi.
- Assurez-vous que l'appareil et ses composants ont refroidi avant de le nettoyer ou de le déplacer.

## 4.5 Après l'utilisation

- Après chaque cuisson, allumez les brûleurs de l'appareil sur la position la plus élevée et laissez-les brûler pendant 5 minutes. De cette manière, les résidus de cuisson seront brûlés, ce qui facilitera le nettoyage.
- Assurez-vous que l'appareil et ses composants ont refroidi avant le nettoyage.
- Vérifiez toutes les vis et tous les boulons, etc. de l'appareil et serrez-les si nécessaire.

**Remarque :** La pierre à pizza de ce produit est apte au contact alimentaire et répond aux exigences du règlement européen n° 1935/2004. Elle peut être utilisée en contact direct avec les aliments sans en altérer la qualité, le goût ou la composition.

## 4.6 Proposition de recette

**Ingrédients pour 4 portions :**

| | |
|---|---|
| Levure fraîche | 0,5 pc. |
| Eau | 150 ml |
| Sucre | pincée |
| Farine de blé, type 405 | 330 g |
| Sel | pincée |
| Huile d'olive | 4 cs |

- Dans un saladier, dissoudre la levure dans l'eau tiède avec le sucre et laisser reposer à couvert pendant environ 10 minutes. Ajouter ensuite la farine, le sel et l'huile et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Couvrir la pâte et la laisser lever dans un endroit chaud pendant environ 1 heure, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
- Pétrir à nouveau la pâte sur un peu de farine, la diviser en 4 portions et l'étaler en pizzas rondes.

**Remarque :** Mettez un peu de farine sur le fond de la pizza et sur la surface de la pierre à pizza 8 (farine non fournie) afin d'éviter qu'elle ne colle.

- Placez la pizza sur une pelle à pizza et garnissez-la des ingrédients souhaités.
- Pour cuire la pizza, suivez maintenant les instructions du chapitre 4.5.

**Remarque :** Sur www.lidl-kochen.de/rezeptwelt, vous pouvez trouver cette recette et beaucoup d'autres bonnes recettes.

## 4.7 Cuisson d'une pizza

**Remarque :** Pour un résultat de cuisson optimal, nous recommandons de n'utiliser que des fonds de pizza frais.

**Remarque :** Lors de l'insertion et du retrait de la porte 3 du four à pizza, celle-ci ne doit être tenue que par la poignée 4 prévue à cet effet.

**Remarque :** Il est recommandé d'utiliser des gants ignifuges.

**Remarque :** La porte 3 du four à pizza 1 ne doit être posée que sur une surface réfractaire et ininflammable.

- Allumez le four à pizza 1 comme décrit au chapitre 4.3 ou 4.3.1.
- Après l'allumage, les brûleurs doivent fonctionner en position maximale pendant au moins 5 minutes, porte fermée 3, afin de préchauffer la pierre à pizza 8.
- Une fois le préchauffage terminé, mettez les brûleurs en position basse pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson.
- Après le préchauffage, réglez le régulateur 10 Après le préchauffage, réglez le régulateur 1 avec la porte 3 fermée. La température peut être lue sur le thermomètre 2.
- Retirez la porte 3 du four à pizza 1 par la poignée 4.
- Placez la pizza avec la pelle à pizza sur la pierre à pizza 8 et faites-la cuire pendant environ 15 secondes avec la porte 3 fermée.
- Après 15 secondes, retirer à nouveau la porte 3 du four à pizza 1 et tourner la pizza de 90 degrés à l'aide d'une pelle à pizza ou d'un outil de cuisson, puis la faire cuire pendant encore 15 secondes. Répéter le même processus jusqu'à ce que la pizza soit tournée à 360 degrés et cuite.
- Retirez d'abord la porte 3 du four à pizza 1, puis la pizza. Dégustez maintenant votre pizza !

**Remarque :** Selon l'épaisseur et le type de pâte en combinaison avec la garniture choisie, la température ainsi que le temps de cuisson doivent éventuellement être adaptés pour obtenir le résultat souhaité.

## 5. Dépannage

| PROBLÈME | CAUSE POSSIBLE | SOLUTION |
|---|---|---|
| Le brûleur ne s'allume pas | 1. Pas de flux de gaz<br>2. L'écrou-raccord et le régulateur de pression 6 ne sont pas complètement reliés entre eux<br>3. Obstruction du flux de gaz<br>4. Le brûleur n'est plus relié à la vanne<br>5. Montage incorrect | 1. Vérifier que la bouteille de gaz est vide.<br>2. Serrer l'écrou d'un demi-tour à trois quarts de tour supplémentaires jusqu'à ce que la butée soit atteinte. Serrer uniquement à la main - ne pas utiliser d'outils<br>3. Nettoyer le tube du brûleur<br>4. Relier à nouveau le brûleur et la vanne connecter<br>5. Vérifier les étapes des instructions de montage. Instructions de montage |
| Pas de flamme ou flamme faible | 1. Il n'y a pas de gaz | 1. Vérifier la présence de gaz dans la bouteille de gaz<br>2. Éteignez le régulateur 10, attendez 30 secondes et allumez le four. Si la flamme possède toujours une faible hauteur, éteignez le régulateur et tournez le robinet de la bouteille de gaz. Démonter le régulateur. Rebranchez le régulateur et le testeur d'étanchéité. Tourner à nouveau la vanne de la bouteille de gaz, attendre 30 secondes, puis allumer le four. |
| Les flammes s'éteignent | 1. Vents forts ou rafales de vent<br>2. Trop peu de gaz disponible | 1. Tournez la face avant du four du côté opposé au vent<br>2. Utilisez une bouteille de gaz suffisamment remplie |
| Flambée | 1. Accumulation de graisse<br>2. Excès de graisse dans le four<br>3. Température de cuisson trop élevée<br>4. Excès de farine sur la surface de cuisson | 1. Nettoyer le four<br>2. Formation visible de graisse de la garniture avant le début du processus de cuisson<br>3. Adapter la température en conséquence (l'abaisser) |
| Retour de flamme | 1. Le brûleur et/ou les tubes du brûleur sont bloqués<br>2. Chute de pression pendant l'allumage<br>3. Le four est orienté contre un vent fort | 1. Dévissez le régulateur 10. Nettoyez le brûleur et/ou les tubes du brûleur.<br>2. Éteignez le four. Assurez-vous que la vanne du réservoir est complètement ouverte (le cas échéant) et rallumez le four.<br>3. Tourner l'avant du poêle dans le sens inverse du vent dès que le poêle a refroidi. |

# 6. Entretien, nettoyage et Stockage

## 6.1 Entretien

- Les réparations et les travaux d'entretien de l'appareil ne peuvent être effectués que par un installateur de gaz agréé.
- En cas de réparation, seules des pièces de rechange d'origine doivent être utilisées.
- Vérifiez le tuyau de gaz 5 au moins une fois par mois ou lorsque vous remplacez la bouteille de gaz. Si le tuyau de gaz présente des signes d'usure ou d'autres dommages, remplacez-le par un tuyau de gaz neuf de même longueur et de même qualité.
- Remplacez le régulateur de pression 6 et le tuyau de gaz 5 au plus tard après 10 ans, sauf indication contraire du fabricant. L'année de fabrication est imprimée sur le régulateur de pression et le tuyau à gaz.
- Après une longue période d'arrêt, des travaux d'entretien et de maintenance, effectuez un contrôle de fonctionnement de l'ensemble de l'appareil avec un contrôle d'étanchéité de tous les raccords conducteurs de gaz (par ex. avec un spray de détection de fuites ou de l'eau savonneuse).

## 6.2 Nettoyage et stockage

- Fermez toujours la vanne de la bouteille de gaz lorsque l'appareil n'est pas utilisé, avant chaque nettoyage ou en cas de dysfonctionnement !
- Nettoyez l'appareil uniquement lorsqu'il est éteint et froid.
- Retirez le régulateur de pression 6 et le tuyau de gaz 5 de la bouteille de gaz.
- Nettoyez le boîtier avec un chiffon légèrement humide. N'utilisez en aucun cas des produits de nettoyage agressifs et/ou qui grattent.
- Enlevez les dépôts de poussière à l'aide d'un aspirateur ou, avec précaution, à l'air comprimé.
- Veillez à ce que l'humidité ne pénètre pas dans l'appareil lors du nettoyage afin d'éviter tout dommage irréparable à l'appareil.
- Conservez l'appareil dans un environnement sec.

**Nettoyage des brûleurs**

- Fermez l'alimentation en gaz de l'appareil.
- Retirez le distributeur de gaz.
- Examinez l'intérieur des brûleurs à l'aide d'une lampe de poche.
- À l'aide d'un fil de fer, débarrassez les orifices aux extrémités des brûleurs et les buses des vannes des saletés. Nettoyez également l'extérieur des brûleurs avec une brosse en acier.

**Nettoyage des surfaces**

- Essuyer les surfaces avec un chiffon humide (eau claire). En option, il est également possible d'appliquer une fine couche d'huile alimentaire, par exemple avec un peu de papier absorbant, sur les surfaces.

**Araignées et insectes :**

Votre appareil, comme tous les objets placés à l'extérieur, deviendra une cible pour les araignées et les insectes. Ceux-ci se nichent principalement dans la zone du tube du brûleur, ce qui perturbe ou bloque le flux de gaz. Par la suite, du gaz pourrait s'échapper du système de canalisation par des voies non souhaitées, surtout par les ouvertures d'air du brûleur, et provoquer un incendie derrière le panneau de commande. En cas d'urgence, vous ne pourriez plus commander les brûleurs. Lorsque vous contrôlez les brûleurs, veillez donc toujours à ce qu'ils ne soient pas infestés d'araignées ou d'insectes.

**ATTENTION ! Risque de dommages matériels !**

Des brûleurs bouchés ou bloqués entraînent un mauvais écoulement du gaz et une mauvaise combustion avec une consommation de gaz plus élevée. Une usure accrue peut également se produire.

## 7. Mise au rebut

L'emballage se compose de matériaux écologiques pouvant être éliminés par le biais des centres de recyclage locaux.

Le logo Triman n'est valable qu'en France.

**Ce produit est soumis à la directive européenne 2012/19/UE.** Ne jetez pas le produit avec les ordures ménagères, mais dans des centres de collecte communaux pour le recyclage des matériaux ! Pour connaître les possibilités d'élimination de l'appareil usagé, veuillez vous adresser à l'administration de votre commune ou de votre ville.

**Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr**

Pour en savoir plus : www.quefairedemesdechets.fr

Respectez le marquage des matériaux d'emballage lors du tri des déchets, ceux-ci sont marqués par des abréviations (a) et des numéros (b) ayant la signification suivante : 1–7 : Plastiques/20–22: Papier et carton/80–98 : matériaux composites.

## 8. Garantie de ROWI Germany GmbH

**Article L217-16 du Code de la consommation**
Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

**Article L217-4 du Code de la consommation**
Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

**Article L217-5 du Code de la consommation**
Le bien est conforme au contrat :

1° S´il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

**Article L217-12 du Code de la consommation**
L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

**Article 1641 du Code civil**
Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

**Article 1648 1er alinéa du Code civil**
L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

Sur www.lidl-service.com vous pouvez télécharger ce manuel ainsi que beaucoup d'autres, des vidéos produit et logiciels d'installation. Avec ce code QR, vous pouvez accéder directement à la page de service Lidl (www.lidl-service.com) et ouvrir votre manuel d'utilisation en saisissant le numéro d'article (IAN 472114_2407).

## 9. Service

Si des problèmes devaient surgir lors du fonctionnement de votre produit de ROWI Germany, veuillez suivre la procédure suivante :

**Prise de contact**
Vous pouvez contacter l'équipe de service après-vente de ROWI Germany ainsi :

**ROWI** Germany GmbH
Werner-von-Siemens-Str. 27
76694 Forst
ALLEMAGNE
Lidl-services@rowi-group.com
Service d'assistance en ligne : +800 7694 7694
(gratuit à partir d'un poste fixe)

**IAN 472114_2407**

Les problèmes peuvent, dans leur grande majorité, être déjà résolus dans le cadre du service de conseil technique compétent de notre équipe de service après-vente.

**1. Einleitung** ..... 22
1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung ..... 22
1.2 Lieferumfang ..... 22
1.3 Ausstattung ..... 22
1.4 Technische Daten ..... 22

**2. Sicherheitshinweise** ..... 23
2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise ..... 24
2.2 Spezifische Sicherheitshinweise ..... 25
2.3 Normative Warnhinweise ..... 27
2.4 Untersagte Anwendungsbereiche ..... 27

**3. Vor der Inbetriebnahme** ..... 28
3.1 Gerät aufstellen ..... 28
3.2 Montage ..... 28
3.3 Gasflasche anschließen ..... 28
3.4 Gasflasche wechseln ..... 29

**4. Inbetriebnahme** ..... 29
4.1 Dichtigkeit prüfen ..... 30
4.2 Bedienfeld ..... 30
4.3 Zünden des Geräts ..... 30
4.3.1 Manuelles Zünden des Geräts ..... 31
4.4 Ausschalten des Geräts ..... 31
4.5 Nach der Verwendung ..... 31
4.6 Rezeptvorschlag ..... 32
4.7 Backen einer Pizza ..... 32

**5. Fehlerbehebung** ..... 33

**6. Wartung, Reinigung und Lagerung** ..... 34
6.1 Wartung ..... 34
6.2 Reinigung und Lagerung ..... 34

**7. Entsorgung** ..... 35

**8. Garantie der ROWI Germany GmbH** ..... 35

**9. Service** ..... 36

# GAS-PIZZAOFEN GGPO 4000 B1

## 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: | I3+ (28-30/37) |
| Gasart: | G30 Butan und G31 Propan |
| Gasdruck: | 29 mbar |
| Verbrauch bei max. Gesamtleistung: | G30: 291 g/h, G31: 286 g/h |
| Bestimmungsland: | FR |
| Gasschlauchlänge: | 1 m |
| Maße mit Füßen: | ca. 490 x 275 x 720 mm (B x H x T) |
| Gewicht: | 9,3 kg |
| Düse: | 0,94 mm |
| Produkt-Identifikationsnummer (PIN): | 2531DP-0170 |

## 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 Füße [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 waagerecht 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] A300i-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 Überwurfmuttern 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

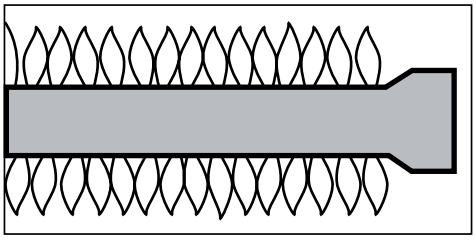
- Stellen Sie sicher, dass das Gasventil der Gasflasche geschlossen ist.
- Entfernen Sie nun den Druckregler 6 in umgekehrter Reihenfolge wie im Kapitel 3.3 beschrieben und tauschen Sie die Gasflasche aus.

## 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").

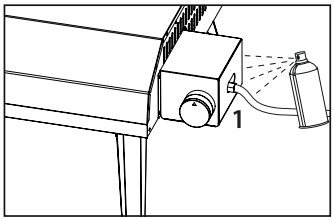
Achten Sie beim Anzünden auf die Höhe der Flamme: Die Flamme sollte eine blau-gelbe Farbe haben und zwischen 2,5 und 5 cm hoch sein.

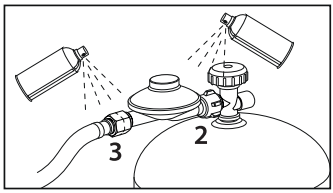


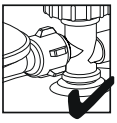
**Flackern:**
Manchmal kommt es zum "flackern der Flammen", wenn Speisereste auf die heiße Heizplatte oder den Brenner fallen und sich entzünden. Ein gewisses Aufflackern ist normal. Es ist jedoch notwendig, die Intensität des Aufflackerns zu kontrollieren, um zu vermeiden, dass die Speisen brüniert 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





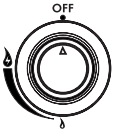
⚠ **Stellen Sie sicher, dass das Gerät kalt ist, bevor Sie eine Dichtigkeitsprüfung durchführen.**

- 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.

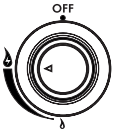
Gehen Sie dann wie folgt vor:

- 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.

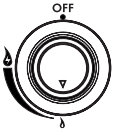
## 4.2 Bedienfeld




- 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 Zünden des Geräts

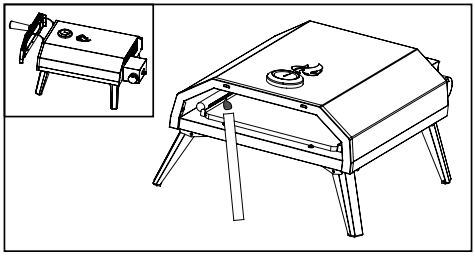
- Entnehmen Sie die Tür 3 des Geräts am Griff 4.
- Vergewissern Sie sich, dass der Regler 10 auf der Aus-Position **"OFF"** steht. Drehen Sie das Gasflaschenventil auf und beginnen Sie unmittelbar mit der Zündung.
- Der Regler 10 hat seine eigene Zündvorrichtung. Zum Zünden drücken und halten Sie den 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 Zünden 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.



- 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.

**Hinweis:** Der Pizzastein dieses Produkts ist lebensmittelecht und erfüllt die Anforderungen der EU-Verordnung Nr. 1935/2004. Er ist für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet, ohne deren Qualität, Geschmack oder Zusammensetzung zu beeinträchtigen.

## 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 | 1. Kein Gasfluss<br>2. Überwurfmutter und Druckregler 6 sind nicht vollständig miteinander verbunden<br>3. Behinderung des Gasstroms<br>4. Brenner ist nicht mehr mit dem Ventil verbunden<br>5. Falsche Montage | 1. Überprüfen Sie, ob die Gasflasche leer ist<br>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<br>3. Brennerrohr reinigen<br>4. Brenner und Ventil wieder miteinander verbinden<br>5. Überprüfen Sie die Schritte aus den Montageanweisungen |
| Keine oder schwache Flamme | 1. Kein Gas vorhanden | 1. Überprüfen Sie, ob Gas in der Gasflasche vorhanden ist<br>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 erlischen | 1. Starke oder böige Winde<br>2. Zu wenig Gas vorhanden | 1. Drehen Sie die Vorderseite des Ofens von der Windseite weg<br>2. Benutzen Sie eine ausreichend gefüllte Gasflasche |
| Aufflammen | 1. Fettaufbau<br>2. Übermäßiges Fett im Ofen<br>3. Zu hohe Gartemperatur<br>4. Überschüssiges Mehl auf der Backfläche | 1. Ofen reinigen<br>2. Sichtbare Fettbildung aus Belag vor Beginn des Backvorgangs<br>3. Temperatur entsprechend anpassen (absenken) |
| Flammenrückschlag | 1. Brenner und/oder Brennerrohre sind blockiert<br>2. Druckabfall während des Zündvorgangs<br>3. Der Ofen ist gegen starken Wind ausgerichtet | 1. Drehen Sie den Regler 10 ab. Reinigen Sie den Brenner und/oder die Brennerrohre.<br>2. Schalten Sie den Ofen aus. Stellen Sie sicher, dass das Behälterventil vollständig offen ist (falls zutreffend) und entzünden Sie den Ofen erneut.<br>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.

Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich.

**Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.** Entsorgen Sie das Produkt nicht im Hausmüll, sondern über kommunale Sammelstellen zur stofflichen Verwertung! Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Gerätes erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr

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 472114_2407) 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.

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

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 472114_2407) 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 472114_2407**

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

Version des informations ·
Stand der Informationen: 10/2024
ID No.: GGPO4000B1-102024-FR-OSFR-01

IAN 472114_2407

FR