



GAS PIZZA OVEN GGPO 4000 B1

NL

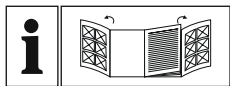
PIZZA-OVEN OP GAS

Bedienings- en veiligheidsinstructies

DE AT CH

GAS-PIZZAOFEN

Bedienungs- und Sicherheitshinweise



NL

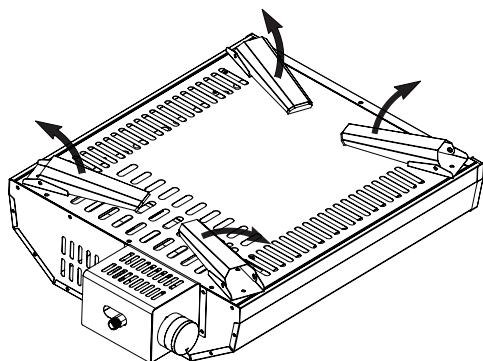
Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

DE AT CH

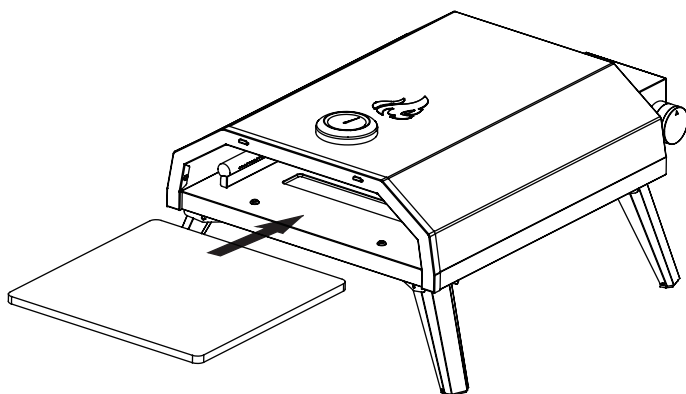
Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

NL	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	5
DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	21

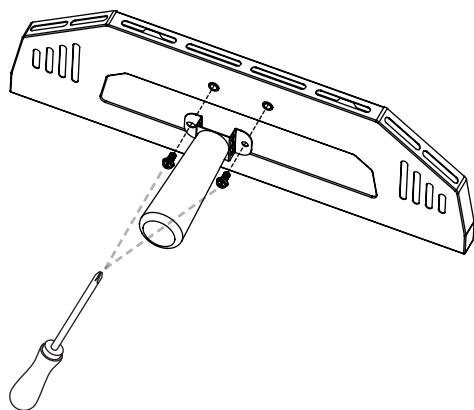
1



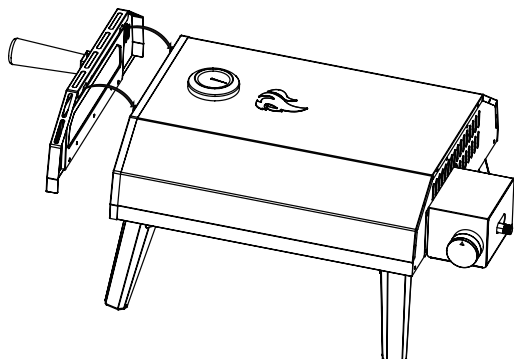
2



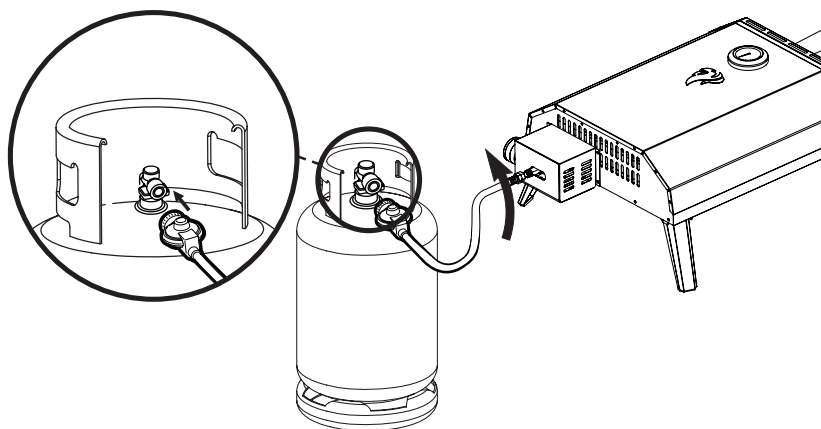
3



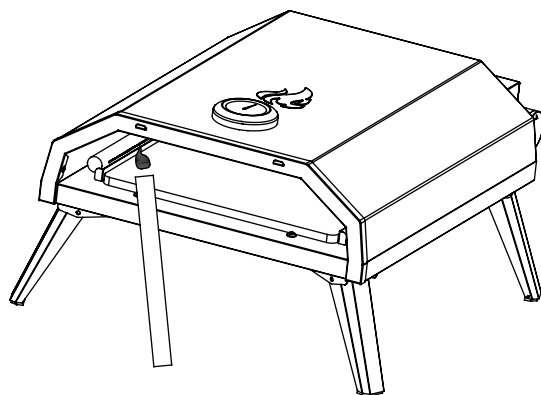
4

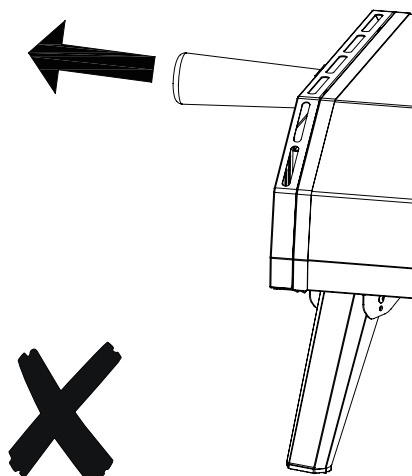
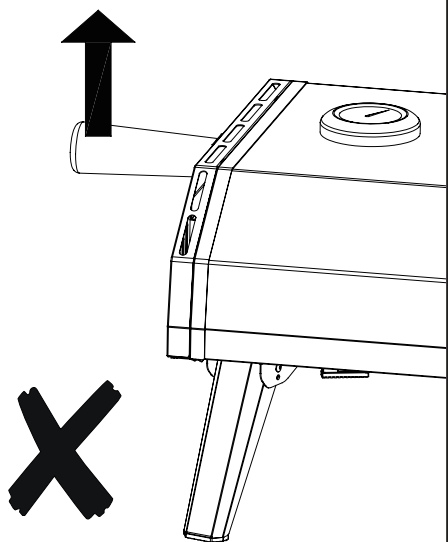
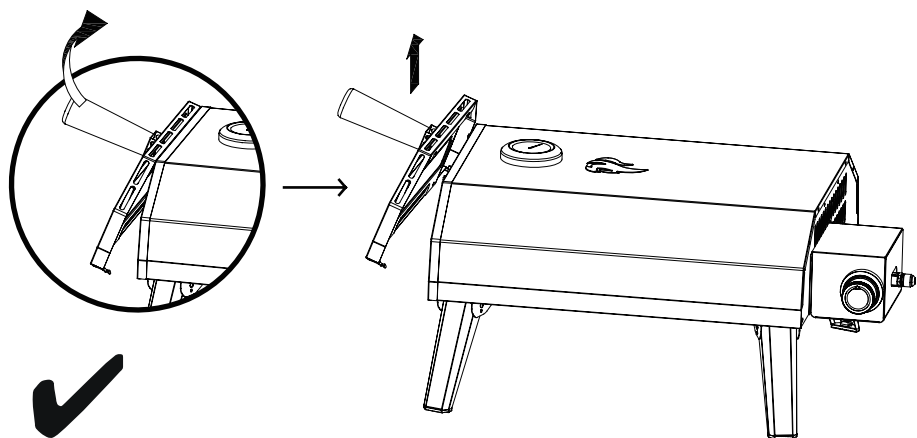


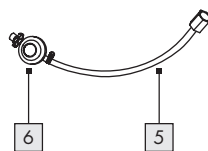
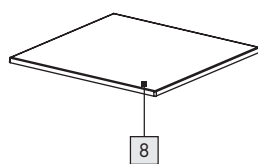
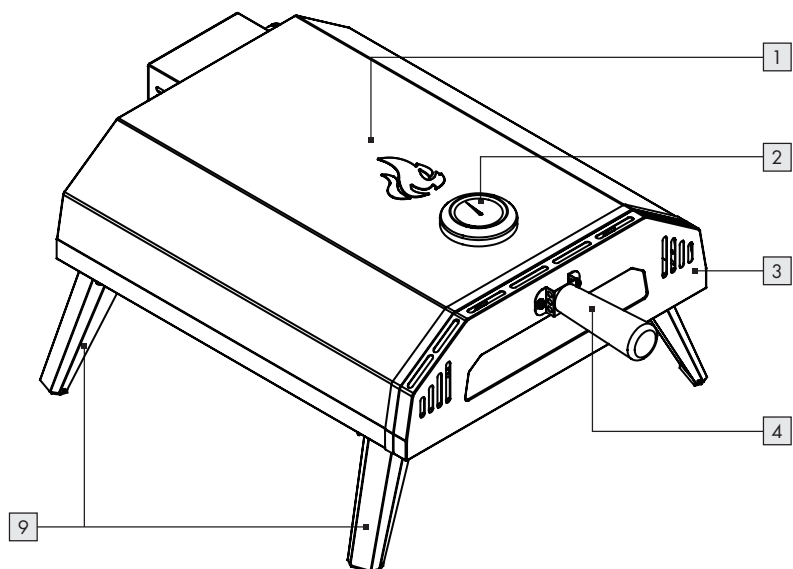
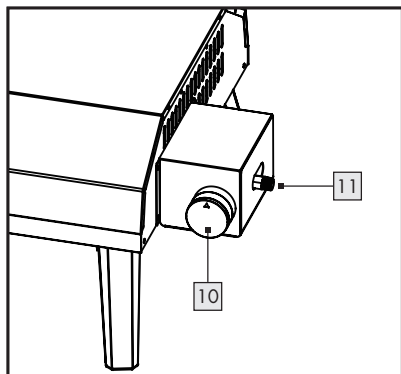
5



6







1. Inleiding	6
1.1 Reglementair gebruik	6
1.2 Omvang van de levering	6
1.3 Uitrusting	6
1.4 Technische gegevens	6
2. Veiligheidsinstructies	7
2.1 Algemene veiligheidsinstructies	8
2.2 Specifieke veiligheidsinstructies	9
2.3 Normatieve waarschuwingen	11
2.4 Verboden toepassingsgebieden	11
3. Voor de inbedrijfstelling	12
3.1 Apparaat opstellen	12
3.2 Montage	12
3.3 De gasfles aansluiten	12
3.4 Gasfles vervangen	13
4. Inbedrijfstelling	13
4.1 Controleer de dichtheid	14
4.2 Bedieningspaneel	14
4.3 Het toestel ontsteken	14
4.3.1 Handmatig ontsteken van het apparaat	15
4.4 Het apparaat uitschakelen	15
4.5 Na gebruik	15
4.6 Recept suggestie	16
4.7 Pizza bakken	16
5. Problemen oplossen	17
6. Onderhoud, reiniging en opslag	18
6.1 Onderhoud	18
6.2 Reiniging en opslag	18
7. Afvalverwijdering	19
8. Garantie van ROWI Germany GmbH	19
9. Service	20

PIZZA-OVEN OP GAS GGPO 4000 B1

1. Inleiding

Proficiat met de aankoop van uw nieuw toestel. U hebt gekozen voor een hoogwaardig product. De bedieningshandleiding maakt onderdeel uit van dit product. Ze bevat belangrijke aanwijzingen omtrent veiligheid, gebruik en afvalverwijdering. Maak u voor het gebruik van het product vertrouwd met alle bedienings- en veiligheidsinstructies. Gebruik het product enkel zoals beschreven en voor de opgegeven toepassingsgebieden. Overhandig alle documenten bij het doorgeven van het product aan derden.

1.1 Reglementair gebruik

Dit apparaat is alleen geschikt en bedoeld voor privégebruik. Het is alleen bedoeld voor het bereiden van voedsel. Het apparaat is niet geschikt voor gebruik in gesloten ruimtes. Het is alleen geschikt voor gebruik buitenshuis. Elk ander gebruik of wijziging van het apparaat wordt beschouwd als oneigenlijk gebruik en brengt aanzienlijke risico's op ongelukken met zich mee. Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor schade als gevolg van oneigenlijk gebruik.

1.2 Omvang van de levering

- 1 Pizzaoven
- 1 Pizzasteen
- 1 Deur
- 1 Handgreep
- 2 Schroeven M5
- 2 Sluitringen
- 2 Klemschijven
- 1 Gasslang
- 1 Drukregelaar
- 1 Handleiding

1.3 Uitrusting

- 1 Pizzaoven
- 2 Thermometer
- 3 Deur
- 4 Handgreep
- 5 Gasslang
- 6 Drukregelaar
- 7 Schroeven en sluitringen
- 8 Pizzasteen
- 9 Voeten
- 10 Controller
- 11 Aansluiting gasslang

1.4 Technische gegevens

Max. totaalvermogen:	4000 W
Gascategorie:	I3 B/P (30)
Gassoort:	G30 Butaan
Gasdruk:	30 mbar
Verbruik bij	
max. totaalvermogen:	G30: 291 g/h, G31: 286 g/h)
Land van bestemming:	NL
Lengte gasslang:	1 m
Afmetingen met poten:	ca. 490 x 275 x 720 mm (b x h x d)
Gewicht:	9,3 kg
Jet:	0,94 mm
Productidentificatie- nummer (PIN):	2531DP-0170

2. Veiligheidsinstructies



Lees alle veiligheidsinstructies en aanwijzingen.



Verzuim tegen het naleven van de veiligheidsinstructies en aanwijzingen kunnen ernstige letsels en/of materiële schade veroorzaken.

Bewaar alle veiligheidsinstructies en aanwijzingen voor de toekomst!



Brandgevaar!

Voorkom dat brandbare materialen (zoals textiel) in contact komen met het apparaat.



Risico op brandwonden!

Raak het apparaat pas aan als het na gebruik volledig is afgekoeld!



Explosiegevaar!

Het apparaat mag niet worden gebruikt in de buurt van open vuur of in ruimtes waar al een andere gasfles in gebruik is!

- Open nooit de behuizing van het apparaat.
- Reparaties aan dit apparaat mogen alleen worden uitgevoerd door specialisten die zijn opgeleid door de fabrikant. Verkeerde reparaties kunnen leiden tot aanzienlijk gevaar voor de gebruiker.

2.1 Algemene veiligheidsinstructies



Brandgevaar!

De gasfles mag tijdens het gebruik nooit voor het apparaat worden geplaatst!



Brandgevaar!

Het apparaat mag niet worden gebruikt op een licht ontvlambaar oppervlak!



Waarschuwing voor warme oppervlakken!

Sommige delen van het product kunnen zeer heet worden en brandwonden veroorzaken. Wees extra voorzichtig als er kinderen en kwetsbare personen aanwezig zijn.

- Houd het apparaat altijd buiten het bereik van kinderen en dieren.
- **Let op!** Er bestaat een risico op brandwonden en vuur. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter.
- Houd het apparaat uit de buurt van andere warmtebronnen en wees voorzichtig bij het aansteken.
- Plaats het apparaat voor gebruik op een stevige, vlakke ondergrond.
- Controleer het apparaat voor gebruik op uitwendige, zichtbare schade. Gebruik een beschadigd of gevallen apparaat niet.
- Controleer het apparaat op volledigheid, werking en lekken voordat u het in gebruik neemt!
- Het apparaat mag alleen volledig gemonteerd in gebruik worden genomen.
- Er moeten voldoende brandblussystemen aanwezig zijn.

2.2 Specifieke veiligheidsinstructies

- Gebruik nooit water om de vlam te doven.
- Reinig de onderkant van het apparaat niet in de vaatwasser of dompel het niet onder in water, want dit kan het product ernstig beschadigen. Gebruik een vochtige doek voor het reinigen.
- Draag bij het barbecueën of hanteren van hete onderdelen hittebestendige handschoenen volgens de PBM-voorschriften (categorie II met betrekking tot hittebescherming, DIN-EN 407) of gebruik een geschikte barbecuetang.
- De Technische regels voor vloeibaar petroleumgas (TRF) moeten worden nageleefd.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt op een vlakke, stabiele, niet-brandbare en niet hellende ondergrond.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt om woonruimtes te verwarmen.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt in de buurt van andere barbecues, verwarmingstoestellen, brandbaar of explosief materiaal!
- Het apparaat moet zo worden geïnstalleerd dat de veiligheidsafstand tot brandbare materialen en tot muren en de behuizing 2 meter bedraagt.
- Het apparaat mag niet worden verplaatst als het in werking is.
- De gasflesafsluiter moet worden gesloten voordat het apparaat wordt verplaatst en nadat het is gebruikt.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt in de aangegeven landen van bestemming. De geldende nationale voorschriften moeten worden nageleefd!
- Alleen de door de fabrikant gespecificeerde gassoorten en gascilinders mogen worden gebruikt. De gascilinder mag alleen buiten worden verwisseld, uit de buurt van open vuur of andere ontstekingsbronnen. De kraan van de gascilinder moet gesloten zijn.
- Controleer de afdichting van de drukregelaar op correcte installatie en werking.
- Als er een gaslek ontstaat, mag het apparaat niet worden gebruikt en moet de gastoevoer onmiddellijk worden uitgeschakeld. Voordat

het apparaat weer wordt gebruikt, moet het worden gecontroleerd en indien nodig gerepareerd.

- Als er een gaslucht hangt, schakel dan geen lichten aan of uit, bedien geen andere elektrische schakelaars en gebruik geen telefoon, radio of mobiele telefoon in de gevarezone.
- Als u gas ruikt, gebruik dan geen open vuur (bv. aansteker, lucifer) en rook niet.
- Controleer de gas slang minstens één keer per maand en elke keer dat de gas fles wordt vervangen. Als de gas slang tekenen van slijtage of andere schade vertoont, moet deze onmiddellijk worden vervangen door een nieuwe gas slang van dezelfde lengte en gelijkwaardige kwaliteit.
- De gas slang moet binnen de voorgeschreven termijnen worden vervangen.
- Zorg ervoor dat de afdichting op de gas cilinder klep aanwezig is en in goede staat verkeert. Er mogen geen extra afdichtingen worden gebruikt.
- Gas cilinders moeten worden beschermd tegen fel zonlicht en mogen alleen rechtop worden bewaard.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt via een geteste, tussenliggende drukregelaar met de juiste uitlaatdruk voor het apparaat (zie typeplaatje).
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt met een gas slang die is getest volgens DIN EN 16436-1 klasse 2.
- De gas slang mag niet langer zijn dan de maximale lengte van ongeveer 150 cm, maar moet lang genoeg zijn om een knikvrije installatie te garanderen.
- De gas slang moet mogelijk worden vervangen als er andere nationale vereisten zijn.
- De gas slang mag niet geknikt of gedraaid zijn.
- Voer de inbedrijfstelling en ontsteking altijd uit volgens de instructies.
- Schakel het apparaat uit als het niet veilig onbeheerd kan worden achtergelaten.
- Laat reparaties aan het apparaat alleen uitvoeren door geautoriseerde vakbedrijven of de klantenservice. Verkeerde

reparaties kunnen aanzienlijke gevaren opleveren voor de gebruiker. Ook vervalt de garantie.

- Defecte onderdelen mogen alleen worden vervangen door originele reserveonderdelen. Alleen deze onderdelen garanderen dat aan de veiligheidseisen wordt voldaan.
- Bescherm het apparaat tegen vocht en het binnendringen van vloeistoffen.

2.3 Normatieve waarschuwingen

- Gebruik het apparaat niet in gesloten en/of bewoonbare ruimtes, zoals gebouwen, tenten, caravans, campers, boten. Er bestaat levensgevaar door koolmonoxidevergiftiging.
- **LET OP!** Dit apparaat wordt zeer heet en mag tijdens gebruik niet worden bewogen!
- **LET OP!** Houd kinderen en huisdieren uit de buurt.
- Alleen buiten gebruiken.
- Lees de instructies voor ingebruikname."
- **WAARSCHUWING:** Aanraakbare delen kunnen erg heet zijn. Houdt jonge kinderen op afstand.
- Dit toestel gedurende gebruik verwijdt houden van ontvlambare materialen.
- Toestel niet verplaatsen tijdens gebruik.
- Gastoevoer op de gasfles afsluiten na gebruik.

Opmerking: Toestel niet aanpassen of modificeren.

2.4 Verboden toepassingsgebieden

⚠ Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor privégebruik. Gebruik dit apparaat niet voor commerciële doeleinden.

3. Voor de inbedrijfstelling

3.1 Apparaat opstellen

- Verwijder alle verpakkingsmateriaal en alle transportbeveiligingen van het apparaat.
- Klap de pootjes [9] uit en plaats de pizzaoven [1] in de gewenste positie.

Voor een veilige en storingsvrije werking van het apparaat moet de opstelplaats aan volgende voorwaarden voldoen:

- De bodem moet stevig, vlak en horizontaal zijn.
- Vanaf de behuizing moet een minimumafstand van 2 m naar opzij, 2 m naar boven, 2,5 m naar achteren en 3,5 m naar voren worden aangehouden.
- Stel het apparaat niet op in een warme, natte of zeer vochtige omgeving of in de buurt van ontvlambaar materiaal.
- Er moeten voldoende brandblussystemen aanwezig zijn.
- De installatielocatie moet voldoende geventileerd en ontlucht zijn.

3.2 Montage

Opmerking: Raadpleeg de montagehandleiding op de uitklappagina's van deze gebruiksaanwijzing voor de afzonderlijke montagestappen voor de pizzaoven. Hiervoor zijn ook de meegeleverde schroeven en onderleggingen [7] nodig.

3.3 De gasfles aansluiten



Explosiegevaar!

Gebruik alleen geschikt gereedschap en verdraai de drukregelaar niet na de installatie! Hierdoor kan het gasflesventiel beschadigd raken. Een lek in de gasaansluiting kan explosies veroorzaken!

Opmerking: De meegeleverde drukregelaar [6] is alleen geschikt voor gascilinders uit de landen van bestemming.

Opmerking: Als u de gascilinder hebt vervoerd, laat deze dan 1 uur staan voordat u hem installeert.

Opmerking: De meegeleverde drukregelaar [6] is alleen geschikt voor vloeibaar gas volgens EN 589 propaan-butaan.

Opmerking: Het apparaat is geschikt voor gasflessen met een vulgewicht van 5 kg of 11 kg.

Opmerking: Gebruik de drukregelaar [6] A310i/A300i **alleen** in overeenstemming met EN 16129/EN 12864.

- Verwijder de beschermkap van de gaslangaansluiting [11] op het apparaat.
- Sluit de gaslang [5] handmatig aan op de gaslangaansluiting [11] van het apparaat door de wartelmoer van de gaslang [5] linksom op de gaslangaansluiting van het apparaat te draaien.

Opmerking: Er wordt linkse draad gebruikt.



- Sluit het losse uiteinde van de gaslang [5] met de hand aan op de drukregelaar [6] door de wartelmoer van de gaslang linksom op de gaslangaansluiting [11] van de drukregelaar te draaien.
- Zorg ervoor dat de gaslang [5] niet geknikt of gedraaid is.

Opmerking: Draai de wartelmoeren van de gaslang [5] op de gaslangaansluiting [11] van het apparaat en de drukregelaar [6] vast met een geschikte steeksleutel.



- Verwijder de beschermkap van de gasfles aansluiting.



- Sluit de drukregelaar **6** handmatig aan op de gasfles door de wartelmoer van de drukregelaar linksom op de buitendraad van de kraan van de gasfles te schroeven.

Opmerking: Draai de wartelmoer van de drukregelaar **6** vast met een geschikte steeksleutel.

3.4 Gasfles vervangen

- Zorg ervoor dat de gaskraan op de gasfles gesloten is.
- Verwijder nu de drukregelaar **6** in omgekeerde volgorde als beschreven in hoofdstuk 3.3 en plaats de gasfles terug.

4. Inbedrijfstelling

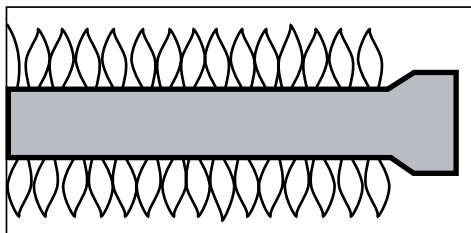


Explosiegevaar!

Er kan korte tijd een lichte geur ontstaan wanneer het apparaat voor het eerst wordt gebruikt of lange tijd niet is gebruikt. Als er een gaslucht hangt, kan er een lek zijn in de gasaansluitingen. Een lek in de gasaansluitingen kan explosies veroorzaken!

Opmerking: Zorg ervoor dat de keuze van de installatielocatie overeenkomt met de ruimtelijke en technische omstandigheden (zie hoofdstuk "Voor de inbedrijfstelling").

Let bij het aansteken op de hoogte van de vlam: De vlam moet een blauwgele kleur hebben en tussen de 2,5 en 5 cm hoog zijn.

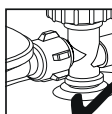
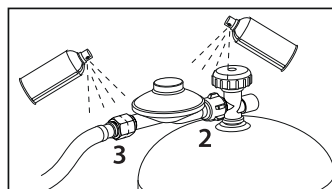
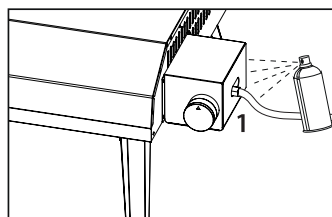


Flikkeren:

Soms treedt "flikkeren van de vlammen" op wanneer etensresten op de hete kookplaat of brander vallen en ontsteken. Een zekere mate van flikkeren is normaal. Het is echter noodzakelijk om de intensiteit van het flikkeren te controleren om te voorkomen dat het voedsel bruin wordt of ongelijkmatig gaart en om de kans op brand per ongeluk te voorkomen.

Opmerking: Houd de pizzaoven **1** altijd goed in de gaten tijdens het gebruik en schakel de vlam naar een lagere stand of naar de (UIT) stand als de vlammen sterker worden.

4.1 Controleer de dichtheid



⚠ Zorg ervoor dat het apparaat koud is voordat u een lektest uitvoert.

- Houd een spuitfles gevuld met een mengsel van water en zeep (ongeveer 50 ml, mengverhouding 3:1) of een geschikte lekdetectiespray gereed.
- Open de kraan van de gasfles.
- Spuit een kleine hoeveelheid vloeistof op de aansluitpunten (figuren 1, 2 en 3). Als zich belletjes vormen, is er een lek.

Ga dan als volgt te werk:

- Sluit de kraan van de gasfles weer.
- Veeg de aansluitpunten weer droog met een schone doek.
- Draai eventuele lekkende verbindingen vast.
- Herhaal het proces totdat er zich geen belletjes meer vormen en een lek kan worden uitgesloten.
- Vervang de gaslang [5] en de drukregelaar [6] onmiddellijk als het lek blijft bestaan.
- Herhaal de procedure na het vervangen van de gaslang en de drukregelaar [6] door de nieuwe onderdelen.

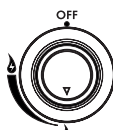
4.2 Bedieningspaneel



■ Uit positie



■ Ontstekingspositie / Hoge positie



■ Lage positie

Opmerking: Om van de uit-stand over te schakelen naar de contact-stand of omgekeerd, moet u de knop [10] ingedrukt houden.

4.3 Het toestel ontsteken

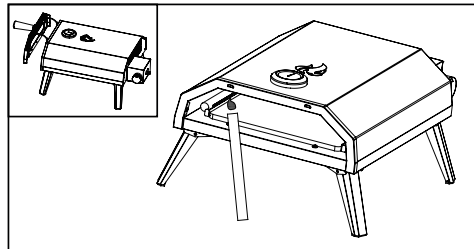
- Verwijder de toesteldeur [3] aan de handgreep [4].
- Zorg ervoor dat de regelaar [10] in de "OFF" positie staat. Open de kraan van de gasfles en start onmiddellijk de ontsteking.
- De regelaar [10] heeft zijn eigen ontstekingsmechanisme. Om te ontsteken houdt u de knop ingedrukt en draait u hem linksom naar de ontstekingspositie. Houd de knop 2-3 seconden ingedrukt. Hierdoor wordt de brander ontstoken. Als de brander niet ontsteekt na een hoorbare "klik" die door de ontsteker wordt geproduceerd, draait u de regelaar naar de "uit"-stand en probeert u het opnieuw.
- Als de brander na een aantal pogingen niet ontsteekt, zet u de regelaar [10] in de stand "OFF" (UIT) en sluit u het gas af bij de cilinder of regelaar. Wacht 5 minuten en herhaal dan de bovenstaande stappen.

- Na het aansteken moeten de branders minstens 5 minuten op de hoogste stand werken met de deur [3] gesloten om de pizzasteen [8] voor te verwarmen. Dit proces moet voor elk bakproces worden uitgevoerd.
- Zodra het voorverwarmen klaar is, zet je de branders op een lagere stand voor optimale bakresultaten.

Opmerking: De positie van de gastoevoerregelaar [10] is afhankelijk van de omgevingsomstandigheden zoals buitentemperatuur of wind en moet daarom voor elk gebruik afzonderlijk worden ingesteld.

4.3.1 Handmatig ontsteken van het apparaat

- Verwijder de toesteldeur [3] aan de handgreep [4].
- Zorg ervoor dat de regelaar [10] in de "OFF" positie staat. Open de kraan van de gasfles en start onmiddellijk de ontsteking.



- Steek een brandende lucifer in de buurt van de brander aan de linker- of rechterkant van het apparaat.
- Om te ontsteken houdt u de knop [10] ingedrukt en draait u hem linksom naar de hoge stand.
- Na het aansteken moeten de branders minstens 5 minuten op de hoogste stand werken met de deur [3] gesloten om de pizzasteen [8] voor te verwarmen. Dit proces moet voor elk bakproces worden uitgevoerd.
- Zet de branders na het voorverwarmen op een lagere stand voor een optimaal resultaat.

4.4 Het apparaat uitschakelen

- Als u klaar bent met uw apparaat, draait u de bedieningsknop [10] met de klok mee naar de "OFF" -stand en schakelt u het gas uit bij de gasfles. Wacht tot het apparaat is afgekoeld.
- Zorg ervoor dat het apparaat en de onderdelen ervan zijn afgekoeld voordat u het schoonmaakt of plaatst.

4.5 Na gebruik

- Zet de branders van het apparaat na elk bakproces in de hoogste stand en laat ze 5 minuten branden. Hierdoor verbranden eventuele bakresten, wat het schoonmaken vergemakkelijkt.
- Zorg ervoor dat het apparaat en de onderdelen ervan zijn afgekoeld voordat u ze schoonmaakt.
- Controleer alle schroeven en bouten enz. op het apparaat en draai ze indien nodig vast.

Let op: De pizzasteen van dit product is voedselveilig en voldoet aan de eisen van EU-verordening nr. 1935/2004. Het is geschikt voor direct contact met voedsel zonder de kwaliteit, smaak of samenstelling aan te tasten.

4.6 Recept suggestie

Ingrediënten voor 4 porties:

Gist, vers	0,5 stuks
Water	150 ml
Suiker	Knippen
Tarwebloem, type 405	330 g
Zout	Knippen
Olijfolie	4 eetlepels

- Los de gist op in lauw water en suiker in een kom, dek af en laat ongeveer 10 minuten rusten. Voeg dan de bloem, het zout en de olie toe en kneed tot een soepel deeg. Dek het deeg af en laat het op een warme plaats ongeveer 1 uur rijzen tot het in omvang verdubbeld is.
- Kneed het deeg nogmaals op een beetje bloem, verdeel het in 4 porties en rol het uit tot ronde pizza's.

Opmerking: Strooi een beetje bloem op de pizzabodem en op het oppervlak van de pizzasteen [8] (bloem niet inbegrepen) om plakken te voorkomen.

- Leg de pizza op een pizzabodem en beleg met de gewenste ingrediënten.
- Volg de instructies in paragraaf 4.5 om de pizza te bakken.

Opmerking: Je kunt dit en nog veel meer lekkere recepten vinden op www.lidl-kochen.de/rezeptwelt.

4.7 Pizza bakken

Let op: Bij het plaatsen en verwijderen van de deur [3] van de pizzaoven mag deze alleen worden vastgehouden aan de hiervoor bestemde handgreep [4].

Let op: Het wordt aanbevolen om hiervoor vuurvaste handschoenen te gebruiken.

Let op: De deur [3] van de pizzaoven [1] mag alleen op een vuurvaste en onbrandbare ondergrond worden geplaatst.

- Steek de pizzaoven [1] aan zoals beschreven in hoofdstuk 4.3 of 4.3.1.
- Na het aansteken moeten de branders minstens 5 minuten op de hoogste stand werken met de deur [3] gesloten om de pizzasteen [8] voor te verwarmen.
- Zodra het voorverwarmen klaar is, schakelt u de branders naar een lagere stand voor de beste bakresultaten.
- Stel na het voorverwarmen de regelaar [10] voor de gastoevoer zo in dat er een temperatuur van minimaal 350 °C heerst in de pizzaoven [1] met de deur [3] gesloten. De temperatuur kan worden afgelezen op de thermometer [2].
- Verwijder de deur [3] van de pizzaoven [1] met behulp van de handgreep [4].
- Leg de pizza met de pizzabodem op de pizzasteen [8] en bak ongeveer 15 seconden met de deur [3] gesloten.
- Verwijder na 15 seconden de deur [3] van de pizzaoven [1] weer en draai de pizza 90 graden met behulp van een pizzaschep of bakgereedschap en bak nog eens 15 seconden. Herhaal dit proces totdat de pizza 360 graden gedraaid en gebakken is.
- Verwijder eerst de deur [3] van de pizzaoven [1] en daarna de pizza. Geniet nu van uw pizza!

Let op: Afhankelijk van de dikte en het soort deeg in combinatie met de gekozen topping, kan het nodig zijn de temperatuur en de baktijd aan te passen om het gewenste resultaat te bereiken.

5. Problemen oplossen

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Brander kan niet ontstoken worden	1. Geen gasstroom 2. De wartelmoer en de drukregelaar 6 zijn niet volledig met elkaar verbonden. 3. Verstopping van de gasstroom 4. Brander is niet meer aangesloten op de klep 5. Onjuiste installatie	1. Controleer of de gascilinder leeg is. 2. Draai de wartelmoer nog een halve tot drie-kwartslag vast tot de aanslag. Alleen met de hand aandraaien - geen gereedschap gebruiken 3. Reinig de branderbuis 4. Sluit de brander en klep weer aan Sluit weer aan. 5. Controleer de stappen uit de montagehandleiding
Geen of zwakke vlam	1. Geen gas beschikbaar	1. Controleer of er gas in de gasfles zit 2. Schakel de controller 10 uit, wacht 30 seconden en steek de kachel aan. Als de vlam nog steeds laag is, schakelt u de regelaar uit en draait u de kraan van de gasfles dicht. Demonteer de regelaar. Sluit de regelaar weer aan en voer een lektest uit. Draai de kraan van de gasfles weer open, wacht 30 seconden en steek dan de brander aan.
De vlammen gaan uit	1. Sterke of vlagerige wind 2. Te weinig gas beschikbaar	1. Draai de voorkant van de kachel weg van de windzijde 2. Gebruik een voldoende gevulde gasfles
Opwakkeren	1. Vetophoping 2. Te veel vet in de oven 3. Te hoge baktemperatuur 4. Overtollig meel op het bakoppervlak	1. De oven schoonmaken 2. Zichtbare vetvorming van de bekleding voor het begin van het bakproces 3. Temperatuur aanpassen (lager)
Terugslag van de vlammen	1. Brander en/of branderbuisen zijn geblokkeerd 2. Drukverlies tijdens het ontstekingsproces 3. De brander staat tegen een sterke wind in	1. Schroef de regelaar 10 los. Reinig de brander en/of de branderbuisen. 2. Schakel de brander uit. Zorg ervoor dat de containerkraan volledig open staat (indien van toepassing) en steek de brander opnieuw aan. 3. Draai de voorkant van de kachel tegen de windrichting in zodra de kachel is afgekoeld.

6. Onderhoud, reiniging en opslag

6.1 Onderhoud

- Reparaties en onderhoud aan het apparaat mogen alleen worden uitgevoerd door een erkende gasinstallateur.
- Voor reparaties mogen alleen originele reserveonderdelen worden gebruikt.
- Controleer de gasslang [5] minstens één keer per maand of wanneer u de gasfles vervangt. Als de gasslang tekenen van slijtage of andere schade vertoont, vervang hem dan door een nieuwe gasslang van dezelfde lengte en kwaliteit.
- Vervang de drukregelaar [6] en gasslang [5] uiterlijk na 10 jaar, tenzij anders aangegeven door de fabrikant. Het bouwjaar staat op de drukregelaar en de gasslang.
- Voer na lange perioden van stilstand, onderhoud en servicewerkzaamheden een functiecontrole van het hele apparaat uit met een lektest van alle gasvoerende aansluitingen (bijv. met lekzoekspray of zeepwater).

6.2 Reiniging en opslag

- Als het apparaat niet in gebruik is, sluit dan altijd de gasflesafsluiter voordat u het schoonmaakt of in geval van storingen!
- Reinig het apparaat alleen als het uitgeschakeld en koud is.
- Verwijder de drukregelaar [6] en de gasslang [5] van de gasfles.
- Reinig de behuizing met een licht vochtige doek. Gebruik nooit agressieve en/of schurende schoonmaakmiddelen.
- Verwijder stofafzetting met een stofzuiger of voorzichtig met perslucht.
- Zorg ervoor dat er geen vocht in het apparaat komt tijdens het schoonmaken om onherstelbare schade aan het apparaat te voorkomen.
- Bewaar het apparaat in een droge omgeving.

De branders reinigen

- Sluit de gastoevoer naar het apparaat.
- Verwijder de gasverdeler.
- Gebruik een brander om de binnenkant van de branders te inspecteren.
- Gebruik een draad om vuil te verwijderen uit de openingen aan de uiteinden van de branders en de klepmondstukken. Reinig ook de buitenkant van de branders met een staalborstel.

De oppervlakken reinigen

- Veeg de oppervlakken af met een vochtige (schoon water) doek. Optioneel kan er ook een dun laagje bakolie op de oppervlakken worden aangebracht, bijvoorbeeld met wat keukenpapier.

Spinnen en insecten:

Je apparaat wordt, net als alle objecten buitenshuis, een doelwit voor spinnen en insecten. Deze nestelen zich voornamelijk in de buurt van de branderleiding, waardoor de gasstroom wordt verstoord of geblokkeerd. Hierdoor kan gas op een ongewenste manier uit de leiding ontsnappen, vooral uit de luchtopeningen van de brander, en brand veroorzaken achter het bedieningspaneel. In geval van nood kunt u de branders dan niet meer bedienen. Controleer de branders daarom altijd zorgvuldig op spinnen/insecten.

LET OP! Gevaar voor materiële schade!

Verstopte of geblokkeerde branders leiden tot een slechte gasstroom en slechte verbranding met een hoger gasverbruik. Ook kan er verhoogde slijtage optreden.

7. Afvalverwijdering



De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke materialen, die u kunt verwijderen via de plaatselijke recyclingpunten.



Dit product is onderworpen aan de Europese Richtlijn 2012/19/EU.

Gooi het product niet bij het huisvuil, maar via gemeentelijke inzamelpunten voor materiaalrecycling! Voor informatie over de wijze waarop het afgedankte apparaat moet worden verwijderd, kunt u contact opnemen met de gemeente of het gemeentebestuur.



Let op de etikettering van de verpakkingsmaterialen bij het scheiden van afval, deze zijn gemarkeerd met afkortingen (a) en nummers (b) met de volgende betekenis 1-7: Kunststoffen/20-22: Papier en Karton/80-98: Composieten.

8. Garantie van ROWI Germany GmbH

Geachte klant,

U ontvangt op dit toestel 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken aan dit product komen aan u wettelijke rechten jegens de verkoper van het product toe. Deze wettelijke rechten worden onze hiernavolgend weergegeven garantie niet ingeperkt.

Garantievoorwaarden

De garantietermijn begint op de aankoopdatum. Gelieve de oorspronkelijke kassabon goed te bewaren. Deze is benodigd als bewijs voor de aankoop.

Indien binnen drie jaar na de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar ons goeddunken – gratis voor u gerepareerd of vervangen, ofwel wordt de koopprijs vergoed. Deze garantieverstrekking vergt dat binnen de termijn van drie jaar het defecte toestel en het aankoopbewijs (kassabon) bezorgd worden en dat schriftelijk kort beschreven wordt waarin het gebrek bestaat en wanneer dit is opgetreden.

Indien het defect door onze garantie gedekt wordt, krijgt u het gerepareerde of een nieuw product terug. Met reparatie of vervanging van het product begint geen nieuwe garantietermijn.

Waarborgperiode en wettelijke reclamaties

De waarborgperiode wordt niet verlengd door de wettelijke garantie. Dit geldt eveneens voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Schade en gebreken die eventueel reeds bij de aankoop aanwezig zijn, moeten onmiddellijk na het uitpakken gemeld worden. Reparaties die na het verstrijken van de waarborgperiode nodig worden, zijn tegen betaling.

Omvang van de waarborg

Het toestel werd zorgvuldig overeenkomstig strenge kwaliteitsrichtlijnen geproduceerd en vóór levering plichtsgetrouw getest.

De waarborg geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze waarborg omvat geen productonderdelen die aan normale slijtage blootstaan en derhalve als sleetonderdelen kunnen worden beschouwd, noch beschadigingen van breekbare onderdelen, bv. schakelaars, accu's of onderdelen uit glas.

Deze waarborg komt te vervallen indien het product beschadigd, dan wel niet naar behoren gebruikt of onderhouden werd. Voor een vakkundig gebruik van het product moeten alle instructies uit de bedieningshandleiding nauwlettend nageleefd worden. Gebruiksdoelen en handelingen die in de bedieningshandleiding ontraden of waarvoor gewaarschuwd wordt, moeten absoluut voorkomen worden.

Het toestel is louter voor privégebruik bedoeld, niet voor commercieel gebruik. Bij verkeerd gebruik of onvakkundige behandeling, gebruik van geweld en bij ingrepen die niet door onze geautoriseerde servicevestiging uitgevoerd werden, komt de garantie te vervallen.

Procedure in geval van garantie

Om uw verzoek snel te kunnen af handelen, volgt u de volgende instructies:

- Gelieve voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (IAN 472114_2407) als aankoopbewijs klaar te houden.
- Raadpleeg voor het artikelnummer het typeplaatje op het product, het titelblad van uw handleiding (onderaan links) of de sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Indien er functiestoornissen of andere gebreken optreden, neemt u eerst **telefonisch** of via **e-mail** contact op met de hiernavolgend vermelde serviceafdeling.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan, zonder portkosten voor u, naar het u medege-deelde serviceadres sturen met bijvoeging van het aankoopbewijs (kassabon) en de vermelding waarin het gebrek bestaat en wanneer het opgetreden is.



Op www.lidl-service.com kunt u deze en nog vele andere handboeken, productvideo's en installatiesoftware downloaden. Met deze QR-code komt u direct op de website van de Lidl-service (www.lidl-service.com) en kunt u, door het artikelnummer (IAN 472114_2407) in te voeren, uw bedieningshandleiding openen.

9. Service

Als er tijdens de werking van uw ROWI Germany-product problemen optreden, gaat u als volgt te werk.

Contactopname

Het ROWI Germany service team bereikt u op:

ROWI Germany GmbH
Werner-von-Siemens-Str. 27
76694 Forst
DUITSLAND
Lidl-services@rowi-group.com
Service-Hotline: +800 7694 7694
(gratis met vast netwerk)

IAN 472114_2407

De meeste problemen kunnen reeds in het kader van het competent, technisch advies van ons service team worden verholpen.

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 B/P (30)
Gasart:	G30 Butan
Gasdruck:	30 mbar
Verbrauch bei	
max. Gesamtleistung:	G30: 291 g/h, G31: 286 g/h
Bestimmungsland:	NL
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-Identifikations- nummer (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 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/A300i 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

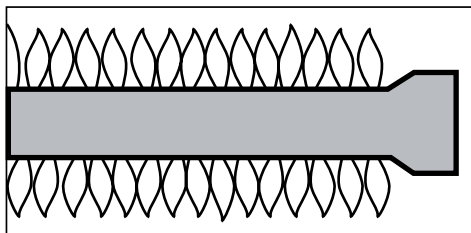


Explosionsgefahr!

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.

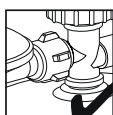
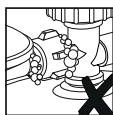
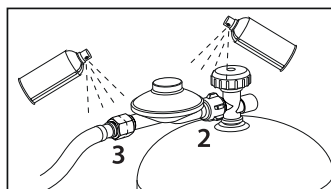
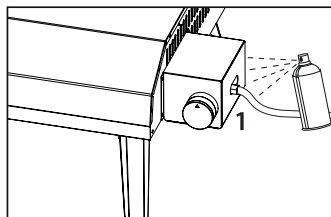


Flackern:

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.

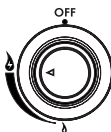
Gehen Sie dann wie folgt vor:

- 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.

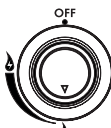
4.2 Bedienfeld



■ 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 Zünden des Geräts

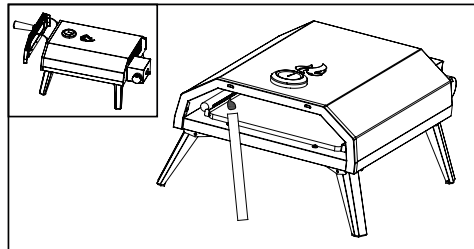
- Entnehmen Sie die Tür [3] des Geräts am Griff [4].
- Vergewissern Sie sich, dass der Regler [10] auf der Aus-Position "OFF" steht. Drehen Sie das Gasflaschenventil auf und beginnen Sie unmittelbar mit der Zündung.
- Der Regler [10] hat seine eigene Zündvorrichtung. Zum Zünden drücken und halten Sie 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
Oliveöl	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 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	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	1. Kein Gas vorhanden	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 erlischen	1. Starke oder böige Winde 2. Zu wenig Gas vorhanden	1. Drehen Sie die Vorderseite des Ofens von der Windseite weg 2. Benutzen Sie eine ausreichend gefüllte Gasflasche
Aufflammen	1. Fettaufbau 2. Übermäßiges Fett im Ofen 3. Zu hohe Gartemperatur 4. Überschüssiges Mehl auf der Backfläche	1. Ofen reinigen 2. Sichtbare Fettbildung aus Belag vor Beginn des Backvorgangs 3. Temperatur entsprechend anpassen (absenken)
Flammenrückschlag	1. Brenner und/oder Brennerrohre sind blockiert 2. Druckabfall während des Zündvorgangs 3. Der Ofen ist gegen starken Wind ausgerichtet	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.



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.



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.



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

Stand van de informatie ·

Stand der Informationen: 10/2024

ID No.: GGPO4000B1-102024-NL-01

IAN 472114_2407

