



GAS-PIZZAOFEN GGPO 4000 A1

DE AT CH

GAS-PIZZAOFEN

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

FR CH

FOUR À PIZZA À GAZ

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

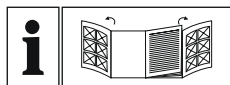
IT CH

FORNO DA PIZZA A GAS

Indicazioni per l'uso e per la sicurezza

IAN 445052_2307

CH



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 CH

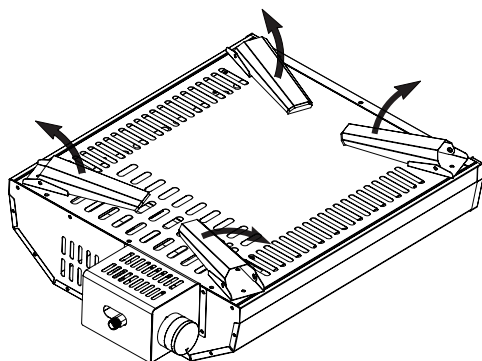
Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

IT CH

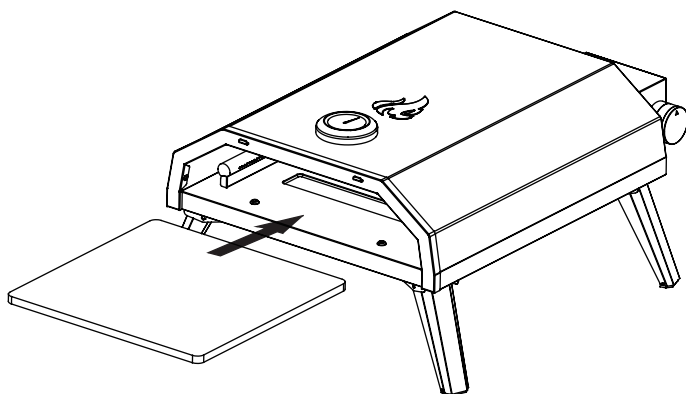
Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	5
FR/CH	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	21
IT/CH	Indicazioni per l'uso e per la sicurezza	Pagina	37

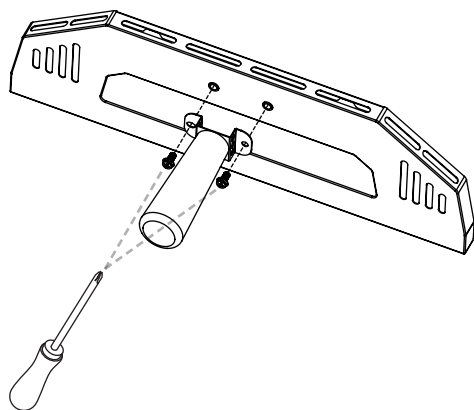
1



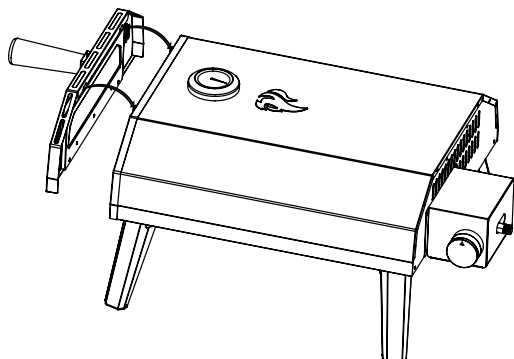
2



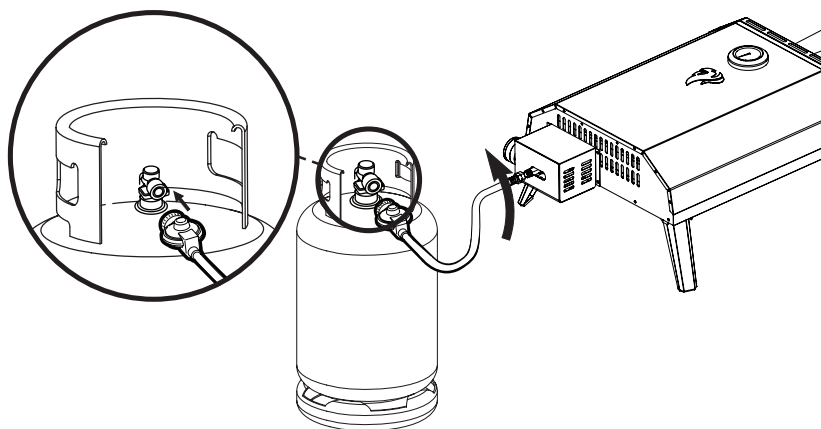
3



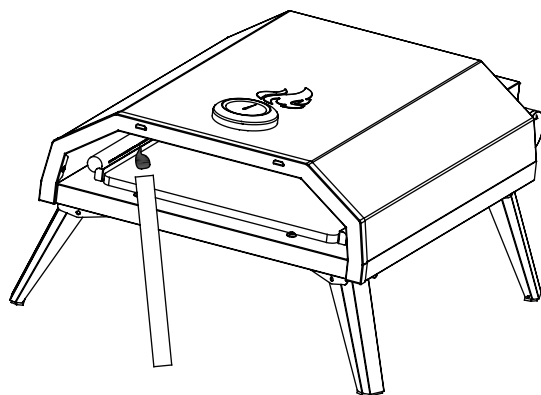
4

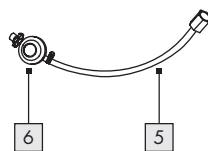
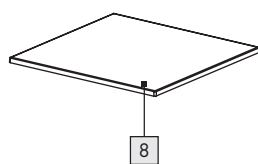
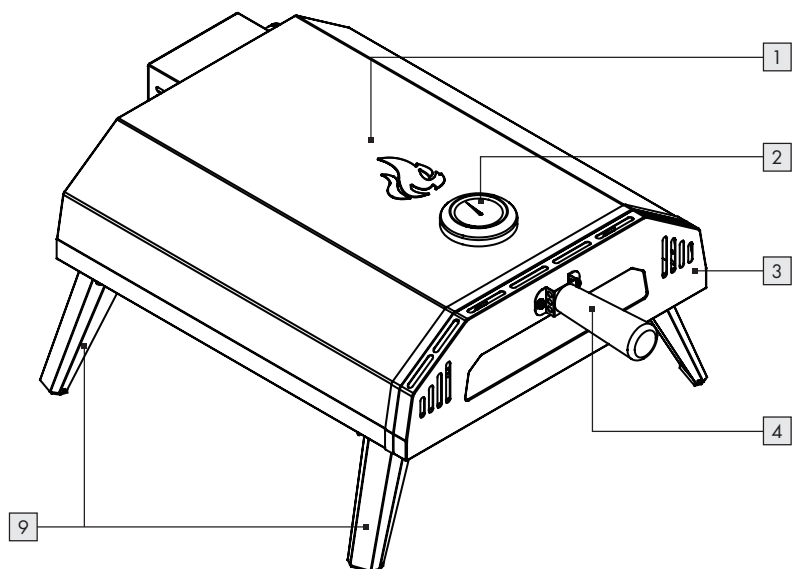
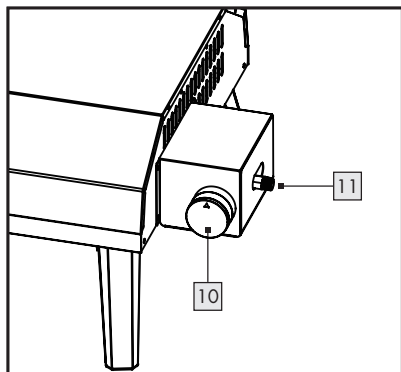


5



6





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

GAS-PIZZAOFEN GGPO 4000 A1

1. Einleitung

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

1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

1.2 Lieferumfang

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

1.3 Ausstattung

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

1.4 Technische Daten

Max. Gesamtleistung:	4000 W
Gaskategorie:	I3 B/P (50)
Gasart:	G31 Propan
Gasdruck:	50 mbar
Verbrauch bei	
max. Gesamtleistung:	G30: 291 g/h, G31: 286 g/h
Bestimmungsland:	CH
Gasschlauchlänge:	1 m
Maße mit Füßen:	ca. 490 x 275 x 730 mm (B x H x T)
Gewicht:	9,3 kg
Düse:	0,82 mm
Produkt-Identifikations-	
nummer (PIN):	2531DO-0131

2. Sicherheitshinweise



Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen.



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

Bewahren Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen für die Zukunft auf!



Brandgefahr!

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



Verbrennungsgefahr!

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



Explosionsgefahr!

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

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

2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise



Brandgefahr!

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



Brandgefahr!

Das Gerät darf nicht auf leicht brennbarem Untergrund betrieben werden!



Warnung vor heißen Oberflächen!

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

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

2.2 Spezifische Sicherheitshinweise

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

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

entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.

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

2.3 Normative Warnhinweise

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

Hinweis: Keine Veränderungen am Gerät vornehmen.

2.4 Untersagte Anwendungsbereiche

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

3. Vor der Inbetriebnahme

3.1 Gerät aufstellen

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und alle Transportsicherungen vom Gerät.
- Klappen Sie die 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

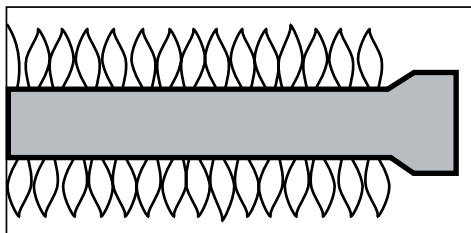


Explosionsgefahr!

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.

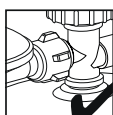
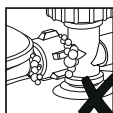
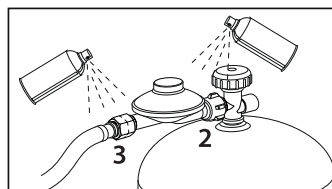
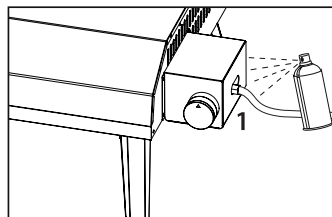


Flackern:

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.

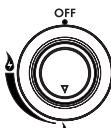
4.2 Bedienfeld



■ 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 Anzünden des Geräts

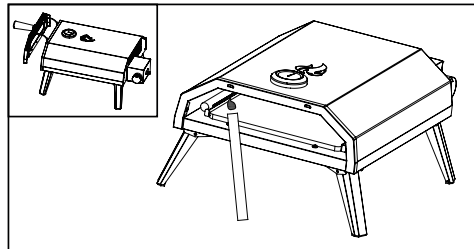
- Entnehmen Sie die Tür [3] des Geräts am Griff [4].
- Vergewissern Sie sich, dass der Regler [10] auf der Aus-Position "OFF" steht. Drehen Sie das Gasflaschenventil auf und beginnen Sie unmittelbar mit der Zündung.
- Der Regler [10] hat seine eigene Zündvorrichtung. Zum Zünden drücken und halten Sie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

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

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

4.3.1 Manuelles Anzünden des Gerät

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



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

4.4 Ausschalten des Geräts

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

4.5 Nach der Verwendung

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

4.6 Rezeptvorschlag

Zutaten für 4 Portionen:

Hefe, frisch	0,5 St.
Wasser	150 ml
Zucker	Prise
Weizenmehl, Type 405	330 g
Salz	Prise
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 445052_2307) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.



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

9. Service

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

Kontaktaufnahme

Das ROWI Germany Service-Team erreichen Sie unter:

ROWI Germany GmbH

Werner-von-Siemens-Str. 27

76694 Forst

DEUTSCHLAND

Lidl-services@rowi-group.com

Service-Hotline: +800 7694 7694

(kostenlos aus dem Festnetz)

IAN 445052_2307

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

1. Introduction	22
1.1 Utilisation conforme	22
1.2 Contenu de la livraison	22
1.3 Équipement	22
1.4 Données techniques	22
2. Informations de sécurité	23
2.1 Consignes générales de sécurité	24
2.2 Consignes de sécurité spécifiques	25
2.3 Avertissements normatifs	27
2.4 Domaines d'application interdits	27
3. Avant la mise en service	28
3.1 Installer l'appareil	28
3.2 Montage	28
3.3 Raccorder la bouteille de gaz	28
3.4 Changer la bouteille de gaz	29
4. Mise en service	29
4.1 Vérifier l'étanchéité	30
4.2 Panneau de commande	30
4.3 Allumer l'appareil	30
4.3.1 Allumage manuel de l'appareil	31
4.4 Éteindre l'appareil	31
4.5 Après l'utilisation	31
4.6 Proposition de recette	31
4.7 Cuisson d'une pizza	32
5. Dépannage	33
6. Entretien, nettoyage et Stockage	34
6.1 Entretien	34
6.2 Nettoyage et stockage	34
7. Mise au rebut	35
8. Garantie de ROWI Germany GmbH	35
9. Service	36

FOUR À PIZZA À GAZ GGPO 4000 A1

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 B/P (50)
- Type de gaz : G31 Propane
- Pression du gaz : 50 mbar
- Consommation à la puissance totale max. : G30: 291 g/h, G31: 286 g/h
- Pays de destination : CH
- Longueur du tuyau de gaz : 1 m
- Dimensions avec pieds : env. 490 x 275 x 730 mm (l x h x p)
- Poids : 9,3 kg
- Buse : 0,82 mm
- Code d'identification du produit (PIN) : 2531DO-0131

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

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] A310i/A300i 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.



- 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

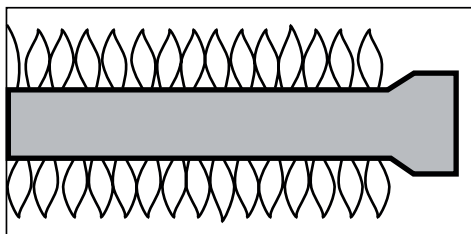


Risque d'explosion !

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.

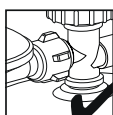
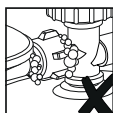
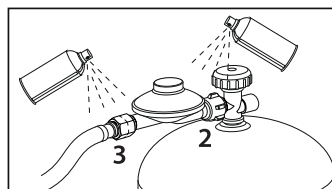
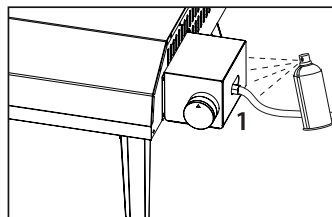


Des scintillements se produisent :

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].

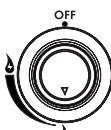
4.2 Panneau de commande



■ 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 Allumer l'appareil

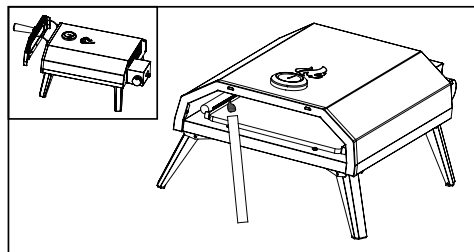
- Retirez la porte [3] de l'appareil par la poignée [4].
- Assurez-vous que le bouton [10] est sur la position "OFF". Ouvrez la vanne de la bouteille de gaz et commencez immédiatement l'allumage.
- Le régulateur [10] a son propre dispositif d'allumage. Pour l'allumage, appuyez sur le régulateur et maintenez-le 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 "clac" 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.

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 2. L'écrou-raccord et le régulateur de pression [6] ne sont pas complètement reliés entre eux 3. Obstruction du flux de gaz 4. Le brûleur n'est plus relié à la vanne 5. Montage incorrect	1. Vérifier que la bouteille de gaz est vide. 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 3. Nettoyer le tube du brûleur 4. Relier à nouveau le brûleur et la vanne connecter 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 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 2. Trop peu de gaz disponible	1. Tournez la face avant du four du côté opposé au vent 2. Utilisez une bouteille de gaz suffisamment remplie
Flambée	1. Accumulation de graisse 2. Excès de graisse dans le four 3. Température de cuisson trop élevée 4. Excès de farine sur la surface de cuisson	1. Nettoyer le four 2. Formation visible de graisse de la garniture avant le début du processus de cuisson 3. Adapter la température en conséquence (l'abaisser)
Retour de flamme	1. Le brûleur et/ou les tubes du brûleur sont bloqués 2. Chute de pression pendant l'allumage 3. Le four est orienté contre un vent fort	1. Dévissez le régulateur [10]. Nettoyez le brûleur et/ou les tubes du brûleur. 2. Éteignez le four. Assurez-vous que la vanne du réservoir est complètement ouverte (le cas échéant) et rallumez le four. 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 de 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.



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.



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

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date de l'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse d'origine. Celui-ci servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement ou le prix d'achat sera remboursé par nos soins, selon notre choix. Cette prestation de garantie nécessite dans un délai de

trois ans la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballeage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de garantie est valable pour des vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. connecteur, accu ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN 445052_2307) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique, sur la page de garde de votre manuel d'utilisation (en bas à gauche) ou sous forme d'autocollant au dos ou sur le dessous de produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité cidessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



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 445052_2307).

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 445052_2307

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. Introduzione	38
1.1 Uso previsto	38
1.2 Ambito di consegna	38
1.3 Attrezzatura	38
1.4 Dati tecnici	38
2. Istruzioni di sicurezza	39
2.1 Istruzioni generali di sicurezza	40
2.2 Istruzioni specifiche per la sicurezza	41
2.3 Avvertenze normative	43
2.4 Aree di applicazione vietate	43
3. Prima della messa in servizio	44
3.1 Impostazione dell'apparecchio	44
3.2 Assembla	44
3.3 Collegamento della bombola del gas	44
3.4 Sostituzione della bombola del gas	45
4. Messa in servizio	45
4.1 Controllare la tenuta	46
4.2 Pannello di controllo	46
4.3 Accensione dell'apparecchio	46
4.3.1 Accensione manuale dell'apparecchio	47
4.4 Spegnimento del dispositivo	47
4.5 Dopo l'uso	47
4.6 Suggerimento per la ricetta	48
4.7 Cottura della pizza	48
5. Risoluzione dei problemi	49
6. Manutenzione, pulizia e stoccaggio	50
6.1 Manutenzione	50
6.2 Pulizia e stoccaggio	50
7. Smaltimento	51
8. Garanzia di ROWI Germany GmbH	51
9. Servizio di assistenza	52

FORNO DA PIZZA A GAS GGPO 4000 A1

1. Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del vostro nuovo apparecchio. Avete scelto un prodotto di alta qualità. Le istruzioni per l'uso sono parte integrante del prodotto. Esse contengono importanti informazioni sulla sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, è necessario prendere confidenza con tutte le istruzioni per l'uso e la sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi di applicazione specificati. Consegnare tutti i documenti quando si cede il prodotto a terzi.

1.1 Uso previsto

Questo apparecchio è adatto e destinato esclusivamente all'uso privato. È destinato esclusivamente alla preparazione di alimenti. L'apparecchio non è adatto all'uso in locali chiusi. È adatto solo per l'uso all'aperto. Qualsiasi altro uso o modifica dell'apparecchio è da considerarsi improprio e comporta notevoli rischi di incidenti. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per i danni derivanti da un uso improprio.

1.2 Ambito di consegna

- 1 Forno per pizza
- 1 Pietra per pizza
- 1 Porta
- 1 Maniglia
- 2 Viti M5
- 2 Rondelle
- 2 Dischi di fissaggio
- 1 Tubo del gas
- 1 Regolatore di pressione
- 1 Manuale di istruzioni

1.3 Attrezzatura

- 1 Forno per pizza
- 2 Termometro
- 3 Porta
- 4 Maniglia
- 5 Tubo del gas
- 6 Regolatore di pressione
- 7 Viti e rondelle
- 8 Pietra per pizza
- 9 Piedi
- 10 Controllore
- 11 Collegamento del tubo del gas

1.4 Dati tecnici

Max. potenza complessiva:	4000 W
Categoria del gas:	I3 B/P (50)
Tipo di gas:	G31 Propano
Pressione gas:	50 mbar
Consumo alla max. potenza complessiva:	G30: 291 g/h, G31: 286 g/h
Paese di destinazione:	CH
Lunghezza del tubo del gas:	1 m
Dimensioni con piedini:	ca. 490 x 275 x 730 mm (L x A x P)
Peso:	9,3 kg
Ugello:	0,82 mm
Numero di identificazione del prodotto (PIN):	2531DO-0131

2. Istruzioni di sicurezza



Leggere tutte le informazioni e le istruzioni di sicurezza.



La mancata osservanza delle informazioni e delle istruzioni di sicurezza può causare gravi lesioni e/o danni alle cose.

Conservare tutte le informazioni e le istruzioni di sicurezza per riferimento futuro!



Pericolo di incendio!

Evitare che materiali infiammabili (ad es. tessuti) entrino in contatto con l'apparecchio.



Rischio di ustioni!

Non toccare l'apparecchio finché non si è raffreddato completamente dopo l'uso!



Pericolo di esplosione!

L'apparecchio non deve essere messo in funzione in prossimità di fiamme libere o in locali in cui è già in uso un'altra bombola di gas!

- Non aprire mai l'involucro dell'apparecchio.
- Le riparazioni di questo apparecchio possono essere effettuate solo da specialisti addestrati dal produttore. Riparazioni errate possono comportare un notevole pericolo per l'utente.

2.1 Istruzioni generali di sicurezza



Pericolo di incendio!

La bombola del gas non deve mai essere posizionata davanti all'apparecchio durante il funzionamento!



Pericolo di incendio!

L'apparecchio non deve essere utilizzato su una superficie altamente infiammabile!



Attenzione alle superfici calde!

Alcune parti del prodotto possono diventare molto calde e causare ustioni. È necessario prestare particolare attenzione in presenza di bambini e persone vulnerabili.

- Tenere sempre l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini e degli animali.
- **Attenzione!** Esiste il rischio di ustioni e incendi. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito.
- Tenere l'apparecchio lontano da altre fonti di calore e fare attenzione quando lo si accende.
- Prima dell'uso, collocare l'apparecchio su una superficie sicura e piana.
- Prima dell'uso, verificare che l'apparecchio non presenti danni esterni visibili. Non utilizzare un apparecchio danneggiato o caduto.
- Prima della messa in funzione, verificare la completezza, il funzionamento e le perdite dell'apparecchio!
- L'apparecchio può essere messo in funzione solo completamente montato.
- Deve essere disponibile un numero sufficiente di sistemi di estinzione.

2.2 Istruzioni specifiche per la sicurezza

- Non utilizzare mai acqua per spegnere la fiamma.
- Non pulire la base dell'apparecchio in lavastoviglie o immergerla in acqua per non danneggiare seriamente il prodotto. Per la pulizia utilizzare un panno umido.
- Durante la cottura alla griglia o la manipolazione di componenti caldi, indossare guanti resistenti al calore in conformità alla normativa sui DPI (categoria II per quanto riguarda la protezione dal calore, DIN-EN 407) o utilizzare pinze da barbecue adeguate.
- Devono essere rispettate le Norme Tecniche per il Gas di Petrolio Liquefatto (TRF).
- L'apparecchio deve essere utilizzato solo su una superficie piana, stabile, non infiammabile e non inclinata.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato per riscaldare ambienti abitativi.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato in prossimità di altri barbecue, stufe, materiali infiammabili o esplosivi!
- L'apparecchio deve essere installato in modo tale che la distanza di sicurezza dai materiali infiammabili e dalle pareti e dall'involucro sia di 2 metri.
- L'apparecchio non deve essere spostato quando è in funzione.
- La valvola della bombola del gas deve essere chiusa prima dello spostamento e dopo il funzionamento dell'apparecchio.
- L'apparecchio può essere utilizzato solo nei paesi di destinazione specificati. È necessario rispettare le norme nazionali vigenti!
- È possibile utilizzare solo i tipi di gas e le bombole di gas specificati dal produttore. La bombola del gas deve essere sostituita solo all'aperto, lontano da fiamme libere o altre fonti di accensione. La valvola della bombola del gas deve essere chiusa.
- Controllare la tenuta del regolatore di pressione per verificarne la corretta installazione e funzionalità.
- Se si verifica una fuga di gas, l'apparecchio non deve essere utilizzato e l'alimentazione del gas deve essere immediatamente interrotta. Prima di rimetterlo in funzione, l'apparecchio deve

essere controllato e, se necessario, riparato.

- In caso di odore di gas, non accendere o spegnere le luci, non azionare altri interruttori elettrici e non utilizzare telefono, radio o cellulare nella zona di pericolo.
- Se si sente odore di gas, non utilizzare fiamme libere (ad es. accendino, fiammifero) e non fumare.
- Controllare il tubo del gas almeno una volta al mese e ogni volta che si sostituisce la bombola del gas. Se il tubo flessibile del gas presenta segni di usura o altri danni, deve essere sostituito immediatamente con un nuovo tubo della stessa lunghezza e di qualità equivalente.
- Il tubo del gas deve essere sostituito entro i termini previsti.
- Assicurarsi che la guarnizione della valvola della bombola del gas sia presente e in buone condizioni. Non è consentito utilizzare guarnizioni aggiuntive.
- Le bombole di gas devono essere protette dalla forte luce solare e conservate solo in posizione verticale.
- L'apparecchio può essere messo in funzione solo tramite un regolatore di pressione intermedio, collaudato e con la pressione di uscita adeguata all'apparecchio (vedi targhetta).
- L'apparecchio può essere utilizzato solo con un tubo flessibile per il gas testato in conformità alla norma DIN EN 16436-1 classe 2.
- Il tubo del gas non deve superare la lunghezza massima di circa 150 cm, ma deve essere sufficientemente lungo per garantire un'installazione senza attorcigliamenti.
- Il tubo del gas potrebbe dover essere sostituito in presenza di altri requisiti nazionali.
- Il tubo del gas non deve essere piegato o attorcigliato.
- Eseguire sempre la messa in funzione e l'accensione secondo le istruzioni.
- Spegnere l'apparecchio se non può essere lasciato incustodito in condizioni di sicurezza.
- Le riparazioni dell'apparecchio devono essere eseguite solo da ditte specializzate autorizzate o dal servizio clienti. Riparazioni non corrette possono essere fonte di grave pericolo per l'utente.

Inoltre, la garanzia decade.

- I componenti difettosi possono essere sostituiti solo con ricambi originali. Solo queste parti garantiscono il rispetto dei requisiti di sicurezza.
- Proteggere il dispositivo dall'umidità e dall'ingresso di liquidi.

2.3 Avvertenze normative

- Non mettere in funzione l'apparecchio in locali chiusi e/o abitabili, ad esempio edifici, tende, roulotte, case mobili, imbarcazioni. Esiste un pericolo di vita dovuto all'avvelenamento da monossido di carbonio.
- **ATTENZIONE!** Questo apparecchio diventa molto caldo e non deve essere spostato durante il funzionamento!
- **ATTENZIONE!** Tenere lontani i bambini e gli animali domestici.
- Utilizzare solo all'aperto.
- Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere le istruzioni per l'uso.
- **ATTENZIONE:** Le parti accessibili possono essere molto calde. Tenere lontani i bambini.
- Durante il funzionamento, l'apparecchio deve essere tenuto lontano da materiali infiammabili.
- Non spostare l'apparecchio durante il funzionamento.
- Chiudere l'alimentazione del gas alla bombola dopo l'uso.

Suggerimento: Non apportare alcuna modifica al dispositivo.

2.4 Aree di applicazione vietate

- △ Questo apparecchio è progettato esclusivamente per uso privato. Non utilizzare questo apparecchio per scopi commerciali.

3. Prima della messa in servizio

3.1 Impostazione dell'apparecchio

- Rimuovere tutto il materiale di imballaggio e tutti i lucchetti di trasporto dall'apparecchio.
- Ripiegare i piedini [9] e posizionare il forno per pizza [1] nella posizione desiderata.

Per garantire un funzionamento sicuro e privo di guasti dell'apparecchio, il luogo di installazione deve soddisfare i seguenti requisiti:

- Il pavimento deve essere solido, asciutto e livellato.
- Dall'alloggiamento devono essere mantenute distanze minime di 2 m lateralmente, 2 m verso l'alto, 2,5 m posteriormente e 3,5 m anteriormente.
- Non installare l'apparecchio in un ambiente caldo, umido o molto umido o in prossimità di materiale infiammabile.
- Deve essere disponibile un numero sufficiente di sistemi di estinzione.
- Il luogo di installazione deve essere sufficientemente aerato e ventilato.

3.2 Assembla

Nota: Per le singole fasi di montaggio del forno per pizza, consultare le istruzioni di montaggio riportate nelle pagine pieghevoli di queste istruzioni per l'uso. A tale scopo sono necessarie anche le viti e le rondelle [7] in dotazione.

3.3 Collegamento della bombola del gas



Pericolo di esplosione!

Utilizzare esclusivamente strumenti idonei e non torcere il regolatore di pressione dopo il montaggio! Ciò può danneggiare la valvola della bombola del gas. Una perdita nel collegamento del gas può causare esplosioni!

Nota: Il regolatore di pressione [6] in dotazione è adatto solo alle bombole di gas dei paesi di destinazione.

Nota: Se la bombola del gas è stata trasportata, lasciarla riposare per 1 ora prima dell'installazione.

Nota: Il regolatore di pressione [6] in dotazione è adatto solo per il gas liquido secondo la norma EN 589 propano-butano.

Nota: L'apparecchio è adatto a bombole di gas con un peso di riempimento di 5 kg o 11 kg.

Nota: Utilizzare il regolatore di pressione [6] A310i/A300i **solo** in conformità alle norme EN 16129/EN 12864.

- Rimuovere il tappo di protezione dal raccordo del tubo del gas [11] dell'apparecchio.
- Collegare manualmente il tubo del gas [5] al raccordo del tubo del gas [11] presente sull'apparecchio, avvitando in senso antiorario il dado di raccordo del tubo del gas [5] sul raccordo del tubo del gas dell'apparecchio.

Nota: Vengono utilizzate filettature sinistre.



- Collegare manualmente l'estremità libera del tubo del gas [5] al regolatore di pressione [6] avvitando in senso antiorario il dado di raccordo del tubo del gas sul raccordo del tubo del gas [11] del regolatore di pressione.
- Assicurarsi che il tubo del gas [5] non sia attorcigliato o attorcigliato.

Nota: Stringere i dadi di raccordo del tubo del gas [5] sul raccordo del tubo del gas [11] dell'apparecchio e sul regolatore di pressione [6] con una chiave aperta adatta.



- Rimuovere il tappo di protezione dall'attacco della bombola del gas.



- Collegare manualmente il regolatore di pressione [6] alla bombola del gas avvitando il dado di raccordo del regolatore di pressione in senso antiorario sulla filettatura esterna della valvola della bombola del gas.

Nota: Serrare il dado di raccordo del regolatore di pressione [6] con una chiave aperta adatta.

3.4 Sostituzione della bombola del gas

- Assicurarsi che la valvola del gas della bombola sia chiusa.
- Rimuovere ora il regolatore di pressione [6] in ordine inverso a quello descritto nel capitolo 3.3 e sostituire la bombola del gas.

4. Messa in servizio



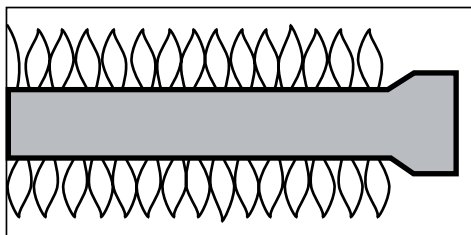
Pericolo di esplosione!

Quando si usa per la prima volta o non si usa per molto tempo, può verificarsi un leggero odore. odore per un breve periodo. Se si avverte un odore di gas, è possibile che vi sia una perdita nei collegamenti del gas. Una perdita nei collegamenti del gas può causare esplosioni!

Nota: Assicurarsi che la scelta del luogo di installazione corrisponda alle condizioni spaziali e tecniche (vedere il capitolo "Prima della messa in servizio").

Quando si accende, prestare attenzione all'altezza della fiamma:

La fiamma deve avere un colore giallo-blu e un'altezza compresa tra 2,5 e 5 cm.

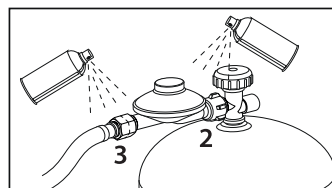
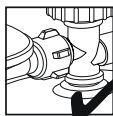
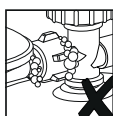
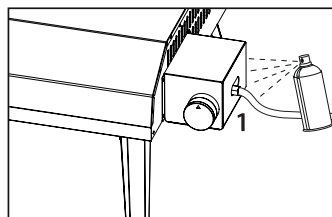


Sfarfallio:

Le fiamme a volte "sfarfallano" quando i residui di cibo cadono sulla piastra o sul bruciatore e si infiammano. Un certo sfarfallio è normale. Tuttavia, è necessario controllare l'intensità dello sfarfallio per evitare che i cibi si scuriscano o si cuociano in modo non uniforme e per prevenire la possibilità di incendi accidentali.

Nota: Monitorare sempre attentamente il forno per pizza **1** durante il funzionamento e spostare la fiamma su una posizione più bassa o sulla posizione (OFF) se le fiamme diventano più forti.

4.1 Controllare la tenuta



⚠ Assicurarsi che l'apparecchio sia freddo prima di effettuare una prova di tenuta.

- Tenere a portata di mano un flacone spray riempito con una miscela di acqua e sapone (circa 50 ml, rapporto di miscelazione 3:1) o uno spray adatto al rilevamento delle perdite.
- Aprire la valvola della bombola del gas.
- Spruzzare una piccola quantità di liquido sui punti di connessione (Figure 1, 2 e 3). Se si formano delle bolle, è presente una perdita.

Procedere quindi come segue:

- Chiudere nuovamente la valvola della bombola del gas.
- Asciugare nuovamente i punti di collegamento con un panno pulito.
- Serrare i collegamenti che perdono.
- Ripetere l'operazione finché non si formano più bolle e si può escludere una perdita.
- Se la perdita persiste, sostituire immediatamente il tubo del gas **5** e il regolatore di pressione **6**.

- Ripetere la procedura dopo aver sostituito il tubo del gas **5** e il regolatore di pressione **6** con i nuovi componenti.

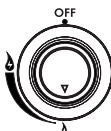
4.2 Pannello di controllo



■ Posizione off



■ Posizione di accensione / Posizione alta



■ Posizione bassa

Nota: Per passare dalla posizione di spegnimento a quella di accensione o viceversa, è necessario tenere premuto il comando **10**.

4.3 Accensione dell'apparecchio

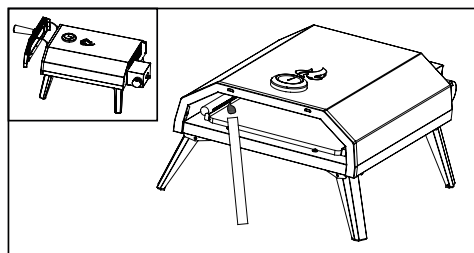
- Rimuovere la porta **3** dell'apparecchio dalla maniglia **4**.
- Assicurarsi che il regolatore **10** sia in posizione "OFF". Aprire la valvola della bombola del gas e avviare immediatamente l'accensione.
- Il regolatore **10** è dotato di un proprio dispositivo di accensione. Per accendere, tenere premuto il comando e ruotarlo in senso antiorario fino alla posizione di accensione. Tenere premuto il comando per 2-3 secondi. In questo modo si accende il bruciatore. Se il bruciatore non si accende dopo un "clac" udibile prodotto dall'accenditore, ruotare il comando in posizione "off" e riprovare.

- Se il bruciatore non si accende dopo diversi tentativi, portare il regolatore **10** in posizione "OFF" e chiudere il gas alla bombola o al regolatore. Attendere 5 minuti e ripetere le operazioni sopra descritte.
- Dopo l'accensione, i bruciatori devono essere fatti funzionare nella posizione più alta per almeno 5 minuti con lo sportello **3** chiuso per preriscaldare la pietra per pizza **8**. Questa procedura deve essere eseguita prima di ogni cottura.
- Una volta completato il preriscaldamento, spostare i bruciatori su una posizione più bassa per ottenere risultati di cottura ottimali.

Nota: La posizione del regolatore di alimentazione del gas **10** dipende dalle condizioni ambientali, come la temperatura esterna o le condizioni del vento, e deve quindi essere regolata individualmente prima di ogni utilizzo.

4.3.1 Accensione manuale dell'apparecchio

- Rimuovere la porta **3** dell'apparecchio dalla maniglia **4**.
- Assicurarsi che il regolatore **10** sia in posizione "OFF". Aprire la valvola della bombola del gas e avviare immediatamente l'accensione.



- Inserire un fiammifero acceso vicino al bruciatore sul lato destro o sinistro dell'apparecchio.
- Per accendere, tenere premuto il comando **10** e ruotarlo in senso antiorario fino alla posizione alta.

- Dopo l'accensione, i bruciatori devono essere fatti funzionare nella posizione più alta per almeno 5 minuti con lo sportello **3** chiuso per preriscaldare la pietra per pizza **8**. Questa procedura deve essere eseguita prima di ogni cottura.
- Una volta completato il preriscaldamento, spostare i bruciatori su una posizione più bassa per ottenere risultati ottimali.

4.4 Spegnimento del dispositivo

- Al termine dell'utilizzo dell'apparecchio, ruotare il comando **10** in senso orario in posizione "OFF" e chiudere il gas alla bombola. Attendere che l'apparecchio si sia raffreddato.
- Assicurarsi che l'apparecchio e i suoi componenti si siano raffreddati prima di pulirlo o smontarlo.

4.5 Dopo l'uso

- Dopo ogni cottura, portare i bruciatori dell'apparecchio nella posizione più alta e lasciarli accesi per 5 minuti. In questo modo si eliminano i residui di cottura, facilitando la pulizia.
- Prima di procedere alla pulizia, accertarsi che l'apparecchio e i suoi componenti si siano raffreddati.
- Controllare tutte le viti e i bulloni dell'apparecchio e, se necessario, serrarli.

4.6 Suggerimento per la ricetta

Ingredienti per 4 porzioni:

Lievito, fresco	0,5 Pezzo
Acqua	150 ml
Zucchero	Pizzico
Farina di frumento, tipo 405	330 g
Il sale	Pizzico
Olio d'oliva	4 cucchiaino

- Sciogliere il lievito in acqua tiepida e zucchero in una ciotola, coprire e lasciare riposare per circa 10 minuti. Aggiungere quindi la farina, il sale e l'olio e impastare fino a ottenere un impasto omogeneo. Coprire l'impasto e lasciarlo lievitare in un luogo caldo per circa 1 ora, finché non sarà raddoppiato.
- Lavorare nuovamente l'impasto su un po' di farina, dividerlo in 4 porzioni e stenderlo in pizze rotonde.

Nota: Spargere un po' di farina sulla base della pizza e sulla superficie della pietra per pizza [8] (farina non inclusa) per evitare che si attacchi.

- Disporre la pizza su una gratella e ricoprirla con gli ingredienti desiderati.
- Per cuocere la pizza, seguire le istruzioni della sezione 4.5.

Nota: Potete trovare questa e molte altre buone ricette su www.lidl-kochen.de/rezeptwelt.

4.7 Cottura della pizza

Nota: Per ottenere risultati di cottura ottimali, si consiglia di utilizzare solo basi per pizza fresche.

Nota: Quando si inserisce e si rimuove lo sportello [3] del forno per pizza, questo deve essere tenuto solo dalla maniglia [4] prevista a tale scopo.

Nota: Si consiglia di utilizzare guanti ignifughi per questa operazione.

Nota: Lo sportello [3] del forno per pizza [1] può essere appoggiato solo su una superficie ignifuga e non infiammabile.

- Accendere il forno per pizza [1] come descritto nel capitolo 4.3 o 4.3.1.
- Dopo l'accensione, i bruciatori devono essere azionati nella posizione più alta per almeno 5 minuti con lo sportello [3] chiuso per preriscaldare la pietra per pizza [8].
- Una volta completato il preriscaldamento, passare i bruciatori alla posizione più bassa per ottenere i migliori risultati di cottura.
- Dopo il preriscaldamento, regolare il regolatore [10] dell'alimentazione del gas in modo che nel forno per pizza [1], con lo sportello [3] chiuso, prevalga una temperatura di almeno 350°C. La temperatura può essere letta sul termometro [2].
- Rimuovere lo sportello [3] del forno per pizza [1] utilizzando la maniglia [4].
- Posizionare la pizza con la buccia sulla pietra per pizza [8] e cuocere per circa 15 secondi con lo sportello [3] chiuso.
- Dopo 15 secondi, rimuovere nuovamente lo sportello [3] del forno per pizza [1] e ruotare la pizza di 90 gradi utilizzando una buccia per pizza o un utensile da forno, quindi cuocere per altri 15 secondi. Ripetere lo stesso procedimento fino a quando la pizza è ruotata di 360 gradi e cotta.
- Rimuovere prima lo sportello [3] del forno per pizza [1] e poi la pizza. Ora godetevi la vostra pizza!

Nota: A seconda dello spessore e del tipo di pasta in combinazione con il condimento scelto, potrebbe essere necessario regolare la temperatura e il tempo di cottura per ottenere il risultato desiderato.

5. Risoluzione dei problemi

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
Il bruciatore non si accende	1. Assenza di flusso di gas 2. Il dado di raccordo e il regolatore di pressione [6] non sono completamente collegati tra loro. 3. Ostruzione del flusso di gas 4. Il bruciatore non è più collegato alla valvola 5. Montaggio errato	1. Verificare che la bombola del gas sia vuota 2. Stringere il dado di raccordo di altri mezzo o tre quarti di giro fino a raggiungere l'arresto. Serrare solo a mano, senza usare attrezzi. 3. Pulire il tubo del bruciatore 4. Ricollegare il bruciatore e la valvola 5. Controllare i passaggi delle istruzioni di montaggio
Fiamma assente o debole	1. Non c'è gas disponibile	1. Verificare la presenza di gas nella bombola 2. Spegnerne il regolatore [10], attendere 30 secondi e accendere la stufa. Se la fiamma è ancora bassa, spegnere il regolatore e chiudere la valvola della bombola del gas. Smontare il regolatore. Ricollegare il regolatore e fare la prova di tenuta. Riaccendere la valvola della bombola del gas, attendere 30 secondi e accendere la stufa.
Le fiamme si spengono	1. Vento forte o rafficato 2. Troppo poco gas disponibile	1. Girare la parte anteriore della stufa lontano dal lato del vento. 2. Utilizzare una bombola di gas sufficientemente riempita
Raggio d'azione	1. Accumulo di grasso 2. Eccessivo grasso nel forno 3. Temperatura di cottura troppo alta 4. Eccesso di farina sulla superficie di cottura	1. Pulizia del forno 2. Formazione di grasso visibile dai condimenti prima dell'inizio del processo di cottura 3. Regolare la temperatura di conseguenza (più bassa)
Ritorno di fiamma	1. Il bruciatore e/o i tubi del bruciatore sono bloccati 2. Caduta di pressione durante il processo di accensione 3. La stufa è progettata per resistere a forti venti	1. Spegnerne il regolatore [10]. Pulire il bruciatore e/o i tubi del bruciatore. 2. Spegnerne la stufa. Assicurarsi che la valvola del contenitore sia completamente aperta (se applicabile) e riaccendere la stufa. 3. Girare la parte anteriore della stufa contro la direzione del vento non appena la stufa si è raffreddata.

6. Manutenzione, pulizia e stoccaggio

6.1 Manutenzione

- I lavori di riparazione e manutenzione dell'apparecchio possono essere eseguiti solo da un installatore di gas autorizzato.
- Per le riparazioni si possono utilizzare solo ricambi originali.
- Controllare il tubo flessibile del gas [5] almeno una volta al mese o quando si sostituisce la bombola del gas. Se il tubo del gas presenta segni di usura o altri danni, sostituirlo con uno nuovo della stessa lunghezza e qualità.
- Sostituire il regolatore di pressione [6] e il tubo flessibile del gas [5] al più tardi dopo 10 anni, salvo diversa indicazione del produttore. L'anno di produzione è stampato sul regolatore di pressione e sul tubo flessibile del gas.
- Dopo lunghi periodi di inattività, manutenzione e interventi di assistenza, eseguire un controllo funzionale dell'intero apparecchio con una prova di tenuta di tutti i raccordi che trasportano il gas (ad esempio, con uno spray cercafughe o con acqua saponata).

6.2 Pulizia e stoccaggio

- Quando l'apparecchio non è in uso, chiudere sempre la valvola della bombola del gas prima della pulizia o in caso di malfunzionamenti!
- Pulire l'apparecchio solo quando è spento e freddo.
- Rimuovere il regolatore di pressione [6] e il tubo flessibile del gas [5] dalla bombola del gas.
- Pulire l'alloggiamento con un panno leggermente umido. Non utilizzare mai detergenti aggressivi e/o abrasivi.
- Rimuovere i depositi di polvere con un aspirapolvere o con aria compressa.
- Assicurarsi che l'umidità non penetri nell'apparecchio durante la pulizia per evitare danni irreparabili all'apparecchio.
- Conservare il dispositivo in un ambiente asciutto.

Pulizia dei bruciatori

- Chiudere l'alimentazione del gas dell'apparecchio.
- Rimuovere il distributore di gas.
- Utilizzare una torcia per ispezionare l'interno dei bruciatori.
- Utilizzare un filo di ferro per rimuovere lo sporco dalle aperture alle estremità dei bruciatori e dagli ugelli delle valvole. Pulire anche l'esterno dei bruciatori con una spazzola d'acciaio.

Pulizia delle superfici

- Pulire le superfici con un panno umido (acqua pulita). In alternativa, è possibile applicare un sottile strato di olio da cucina sulle superfici, ad esempio con della carta da cucina.

Ragni e insetti:

L'apparecchio, come tutti gli oggetti esterni, diventa un bersaglio per ragni e insetti. Questi si annidano soprattutto nella zona del tubo del bruciatore, interrompendo o bloccando il flusso del gas. Di conseguenza, il gas potrebbe fuoriuscire dalle tubature in modo indesiderato, soprattutto dalle aperture per l'aria del bruciatore, e provocare un incendio dietro il pannello di controllo. In caso di emergenza, non sarebbe più possibile controllare i bruciatori. Pertanto, controllate sempre con attenzione che i bruciatori non siano infestati da ragni/insetti.

ATTENZIONE! Rischio di danni alle cose!

I bruciatori intasati o bloccati provocano un flusso di gas insufficiente e una cattiva combustione con un maggiore consumo di gas. Può anche verificarsi un'usura maggiore.

7. Smaltimento



La confezione è realizzata con materiali ecologici che possono essere smaltiti nei punti di riciclaggio locali.



Questo prodotto è soggetto alla Direttiva Europea 2012/19/UE. Non

smaltire il prodotto nei rifiuti domestici, ma presso i punti di raccolta comunali per il riciclaggio dei materiali! Puoi trovare informazioni sulle opzioni per lo smaltimento del dispositivo usurato dalla tua comunità o amministrazione comunale.



Durante la separazione dei rifiuti, osservare l'etichettatura dei materiali di imballaggio, contrassegnati da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1-7: Materie plastiche/20-22: Carta e cartone/80-98: Materiali compositi.

8. Garanzia di ROWI Germany GmbH

Gentile cliente, questo apparecchio è coperto da 3 anni di garanzia dalla data di acquisto. In caso di parti mancanti del prodotto, è titolare di diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. Tali diritti legali non sono inclusi nella nostra garanzia indicata di seguito.

Garanzia

Il periodo di garanzia inizia con la data di acquisto. Conservare lo scontrino originale. Sarà necessario come prova di acquisto.

Nel caso in cui entro tre anni dalla data di acquisto di questo prodotto si verifichi un difetto dei materiali o di produzione, a nostra discrezione ripareremo, sostituiremo il prodotto o rimborseremo il prezzo di acquisto. Presupposto di questa garanzia è che l'apparecchio e la ricevuta di acquisto (scontrino) siano presentati entro il termine di tre anni e che il difetto e il momento in cui è comparso vengano brevemente descritti per iscritto.

Se il difetto è coperto dalla nostra garanzia, riceverà il prodotto riparato o uno nuovo. Il periodo di garanzia non ricomincia con la riparazione o la sostituzione del prodotto.

Periodo di garanzia e diritti di reclamo per vizi

Il periodo di copertura non viene prolungato dalla prestazione di servizi. Lo stesso vale per la sostituzione e la riparazione di componenti. Eventuali danni e difetti presenti già al momento dell'acquisto devono essere notificati immediatamente dopo l'apertura dell'imballaggio. Le eventuali riparazioni in seguito al periodo di garanzia sono a pagamento.

Copertura della garanzia

L'apparecchio è stato fabbricato secondo rigide disposizioni di qualità e debitamente controllato prima della consegna.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

La presente garanzia decade se il prodotto viene danneggiato, non viene utilizzato o mantenuto in conformità alle indicazioni. Per un utilizzo conforme del prodotto devono essere rispettate tutte le istruzioni del manuale d'uso. Devono essere assolutamente evitati gli scopi di utilizzo e gli usi sconsigliati o oggetto di avvertenza nel manuale d'uso.

Il prodotto è adatto esclusivamente all'utilizzo privato e non commerciale. La garanzia decade in caso di utilizzo non conforme o non idoneo, di utilizzo della forza e di interventi non eseguiti dalla nostra sede di assistenza autorizzata.

Procedura in caso di garanzia

Per garantire un'elaborazione rapida della domanda, seguire le seguenti indicazioni:

- Per qualsiasi domanda tenere a portata di mano lo scontrino di acquisto e il numero dell'articolo (IAN 445052_2307) come prova di acquisto.
- Il numero dell'articolo si trova sulla targhetta dell'apparecchio, sul frontespizio delle istruzioni (in basso a sinistra) o sull'etichetta sul retro o sotto l'apparecchio.
- In caso si verifichino difetti di funzionamento o altre difetti, contattare innanzitutto i seguenti centri assistenza **telefonticamente** o tramite **e-mail**.
- Un prodotto considerato difettoso potrà poi essere inviato porto franco all'indirizzo di assistenza comunicato con allegate la prova di acquisto (scontrino) e l'indicazione di quale difetto è presente e di quando è emerso.



Su www.lidl-service.com è possibile scaricare questo e altri manuali, video del prodotto e software di installazione. Con questo QR-Code si raggiunge direttamente il sito di assistenza Lidl (www.lidl-service.com): inserendo il numero dell'articolo (IAN 445052_2307) è possibile visualizzare il proprio manuale d'uso.

9. Servizio di assistenza

Se dovessero subentrare problemi con il funzionamento di un prodotto ROWI Germany, si prega di procedere come segue:

Contatto

È possibile contattare il servizio clienti ROWI Germany qui:

ROWI Germany GmbH
Werner-von-Siemens-Str. 27
76694 Forst
GERMANIA
Lidl-services@rowi-group.com
Numero di assistenza: +800 7694 7694
(gratuita da telefono fisso)

IAN 445052_2307

La maggior parte dei problemi può essere risolta già con l'esperta consulenza tecnica dei nostri team di assistenza.

ROWI GERMANY GMBH

WERNER-VON-SIEMENS-STR. 27

DE-76694 FORST

GERMANY

Stand der Informationen · Version des informations ·

Versione delle informazioni: 10/2023

ID No.: GGPO4000A1-102023-CH-01

IAN 445052_2307

