



GAS PIZZA OVEN GGPO 4000 B1

PL

PIEC DO PIZZY GAZOWY

Wskazówki użytkowania i bezpieczeństwa

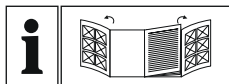
DE AT CH

GAS-PIZZAOFEN

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

IAN 472114_2407

PL



PL

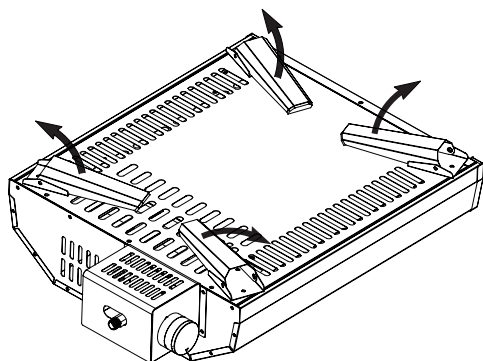
Przed rozpoczęciem czytania rozłóż stronę zawierającą rysunki, a następnie zapoznaj się ze wszystkimi funkcjami urządzenia.

DE AT CH

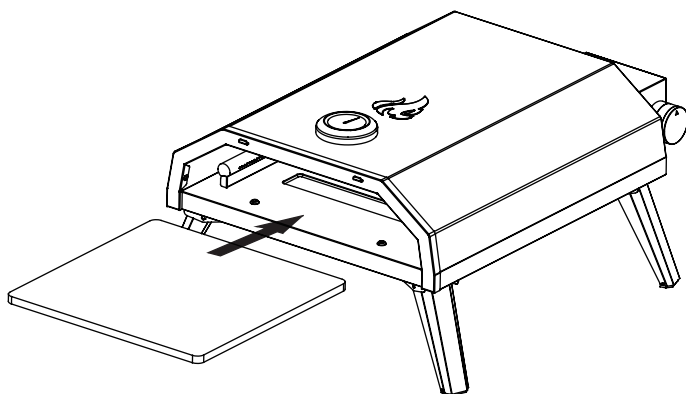
Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

PL	Wskazówki użytkowania i bezpieczeństwa	Strona	5
DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	21

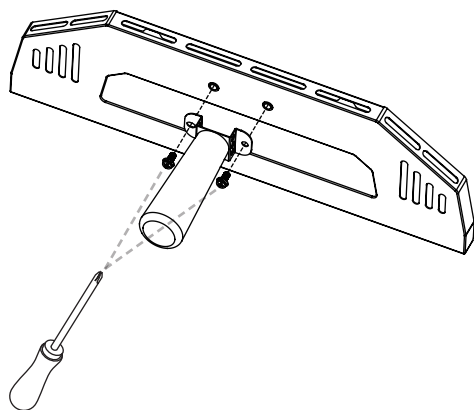
1



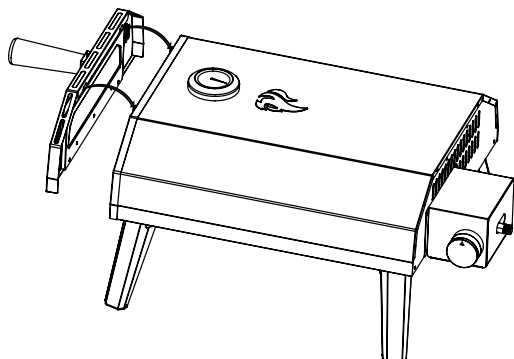
2



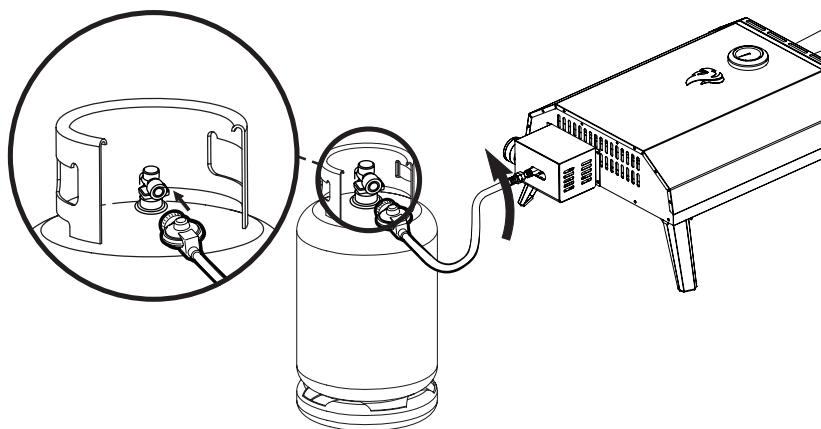
3



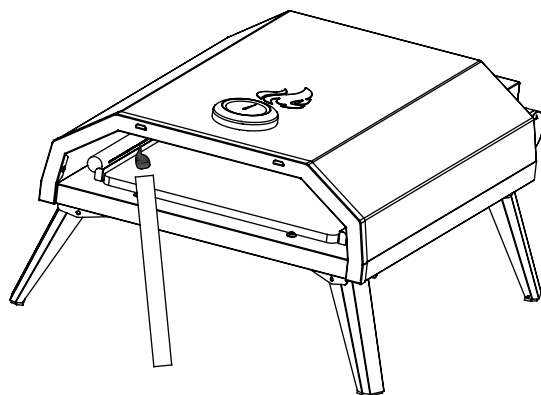
4

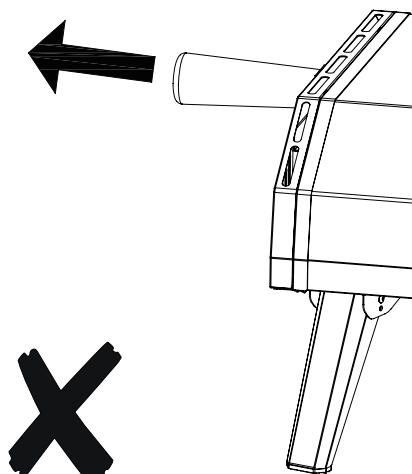
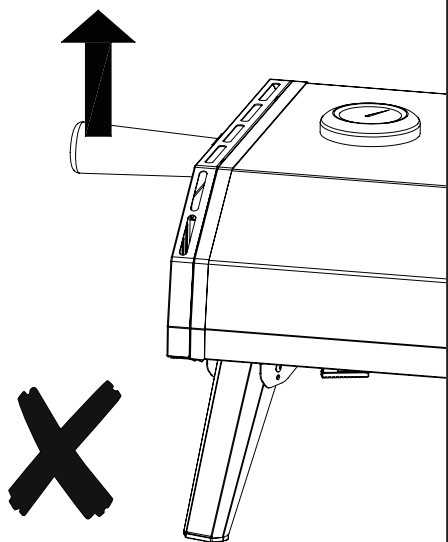
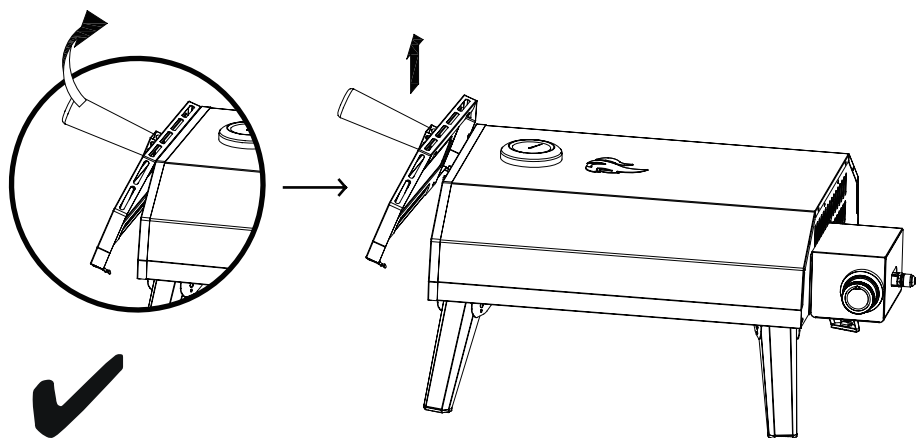


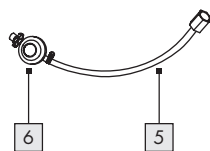
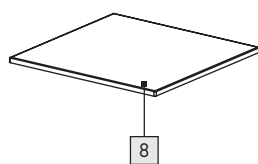
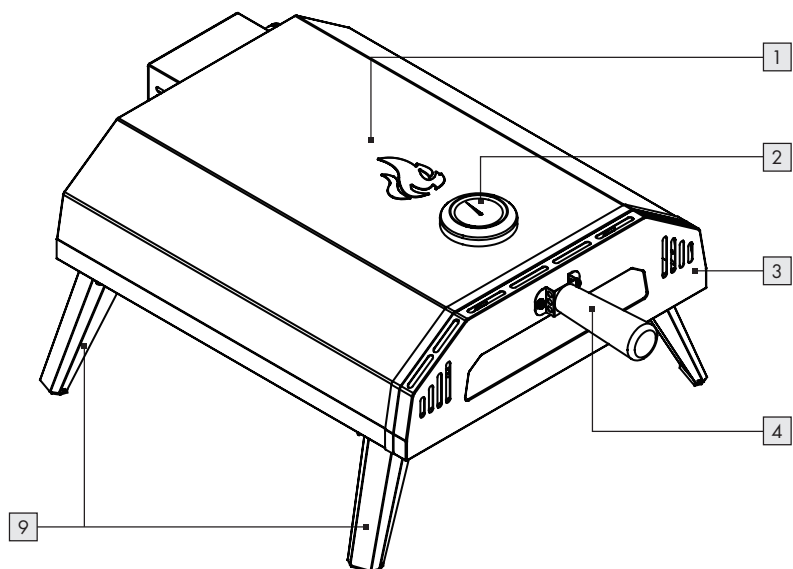
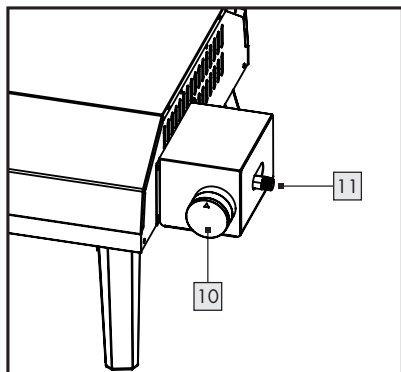
5



6







1. Wstęp	6
1.1 Zamierzone zastosowanie	6
1.2 Zakres dostawy	6
1.3 Wyposażenie	6
1.4 Dane techniczne	6
2. Instrukcje bezpieczeństwa	7
2.1 Ogólne instrukcje bezpieczeństwa	8
2.2 Szczegółowe instrukcje bezpieczeństwa	9
2.3 Ostrzeżenia normatywne	11
2.4 Zabronione obszary zastosowań	11
3. Przed uruchomieniem	12
3.1 Konfiguracja urządzenia	12
3.2 Montaż	12
3.3 Podłączanie butli gazowej	12
3.4 Wymiana butli gazowej	13
4. Uruchomienie	13
4.1 Sprawdź szczelność	14
4.2 Panel kontrolny	14
4.3 Zapalanie urządzenia	14
4.3.1 Ręczny zapłon urządzenia	15
4.4 Wyłączanie urządzenia	15
4.5 Po użyciu	15
4.6 Propozycja przepisu	16
4.7 Pieczenie pizzy	16
5. Rozwiązywanie problemów	17
6. Konserwacja, czyszczenie i przechowywanie	18
6.1 Konserwacja	18
6.2 Czyszczenie i przechowywanie	18
7. Utylizacja	19
8. Gwarancja ROWI Germany GmbH	19
9. Serwis	20

PIEC DO PIZZY GAZOWY GGPO 4000 B1

1. Wstęp

Gratulujemy zakupu nowego urządzenia. Wybrałeś produkt wysokiej jakości. Instrukcja obsługi jest częścią tego produktu. Zawiera ona ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed użyciem produktu należy zapoznać się ze wszystkimi instrukcjami obsługi i bezpieczeństwa. Produktu należy używać wyłącznie zgodnie z opisem i w określonych obszarach zastosowania. Podczas przekazywania produktu osobom trzecim należy przekazać wszystkie dokumenty.

1.1 Zamierzone zastosowanie

To urządzenie jest odpowiednie i przeznaczone wyłącznie do użytku prywatnego. Jest przeznaczone wyłącznie do przygotowywania żywności. Urządzenie nie nadaje się do użytku w zamkniętych pomieszczeniach. Nadaje się wyłącznie do użytku na zewnątrz. Każde inne użycie lub modyfikacja urządzenia są uważane za niezgodne z przeznaczeniem i wiążą się ze znacznym ryzykiem wypadku. Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody wynikające z niewłaściwego użytkowania.

1.2 Zakres dostawy

- 1 Piec do pizzy
- 1 Kamień do pizzy
- 1 Drzwiczki
- 1 Uchwyt
- 2 Śruby M5
- 2 Podkładki
- 2 Tarcze zaciskowe
- 1 Wąż gazowy
- 1 Regulator ciśnienia
- 1 Instrukcja obsługi

1.3 Wyposażenie

- 1 Piec do pizzy
- 2 Termometr
- 3 Drzwiczki
- 4 Uchwyt
- 5 Wąż gazowy
- 6 Regulator ciśnienia
- 7 Śruby i tarcze
- 8 Kamień do pizzy
- 9 Nóżki
- 10 Regulator
- 11 Przyłącze węża gazowego

1.4 Dane techniczne

Maks. moc całkowita:	4000 W
Kategoria gazu:	I3 B/P (37)
Rodzaj gazu:	G31 Propan
Ciśnienie gazu:	37 mbar
Zużycie przy maks. mocy całkowitej:	G30: 291 g/h, G31: 286 g/h
Kraj docelowy:	PL
Długość węża gazowego:	1 m
Wymiary z nóżkami:	ok. 490 x 275 x 720 mm (szer. x wys. x gł.)
Waga:	9,3 kg
Dysza:	0,88 mm
Numer identyfikacyjny produktu (PIN):	2531DP-0170

2. Instrukcje bezpieczeństwa



Przeczytaj wszystkie informacje i instrukcje dotyczące bezpieczeństwa.



Nieprzestrzeganie informacji i instrukcji dotyczących bezpieczeństwa może skutkować poważnymi obrażeniami i/lub uszkodzeniem mienia.

Zachowaj wszystkie informacje dotyczące bezpieczeństwa i instrukcje do wykorzystania w przyszłości!



Zagrożenie pożarowe!

Należy unikać kontaktu łatwopalnych materiałów (np. tekstyliów) z urządzeniem.



Ryzyko poparzenia!

Nie dotykaj urządzenia, dopóki nie ostygnie całkowicie po użyciu!



Zagrożenie wybuchem!

Urządzenia nie wolno używać w pobliżu otwartego ognia lub w pomieszczeniach, w których używana jest już inna butla gazowa!

- Nigdy nie otwieraj obudowy urządzenia.
- Naprawy tego urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez specjalistów przeszkolonych przez producenta. Nieprawidłowe naprawy mogą spowodować poważne zagrożenie dla użytkownika.

2.1 Ogólne instrukcje bezpieczeństwa



Zagrożenie pożarowe!

Butli z gazem nie wolno nigdy umieszczać przed urządzeniem podczas jego pracy!



Zagrożenie pożarowe!

Urządzenia nie wolno używać na powierzchniach łatwopalnych!



Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami!

Niektóre części produktu mogą stać się bardzo gorące i spowodować oparzenia. Należy zachować szczególną ostrożność w obecności dzieci i osób wymagających szczególnej opieki.

- Urządzenie należy zawsze przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt.
- **Uwaga!** Istnieje ryzyko poparzenia i pożaru. Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru.
- Trzymaj urządzenie z dala od innych źródeł ciepła i zachowaj ostrożność podczas jego zapalania.
- Przed użyciem należy umieścić urządzenie na bezpiecznej, równej powierzchni.
- Przed użyciem należy sprawdzić urządzenie pod kątem zewnętrznych, widocznych uszkodzeń. Nie używaj uszkodzonego lub upuszczonego urządzenia.
- Przed uruchomieniem należy sprawdzić urządzenie pod kątem kompletności, działania i szczelności!
- Urządzenie może być uruchamiane wyłącznie w pełni zmontowane.
- Musi być dostępna wystarczająca liczba systemów gaśniczych.

2.2 Szczegółowe instrukcje bezpieczeństwa

- Nigdy nie używaj wody do gaszenia płomienia.
- Nie należy czyścić podstawy urządzenia w zmywarce ani zanurzać go w wodzie, ponieważ może to spowodować poważne uszkodzenie produktu. Do czyszczenia należy używać wilgotnej szmatki.
- Podczas grillowania lub przenoszenia gorących elementów należy nosić rękawice odporne na ciepło zgodnie z przepisami dotyczącymi środków ochrony indywidualnej (kategoria II w odniesieniu do ochrony przed ciepłem, DIN-EN 407) lub używać odpowiednich szczypiec do grillowania.
- Należy przestrzegać przepisów technicznych dotyczących skroplonego gazu ropopochodnego (TRF).
- Urządzenie może być użytkowane wyłącznie na równej, stabilnej, niepalnej i nie nachylonej powierzchni.
- Urządzenie nie może być używane do ogrzewania pomieszczeń mieszkalnych.
- Urządzenia nie wolno używać w pobliżu innych grilli, grzejników, materiałów łatwopalnych lub wybuchowych!
- Urządzenie należy zainstalować w taki sposób, aby bezpieczna odległość od materiałów łatwopalnych oraz ścian i obudowy wynosiła 2 metry.
- Podczas pracy urządzenia nie wolno go przenosić.
- Zawór butli gazowej musi być zamknięty przed przeniesieniem i po uruchomieniu urządzenia.
- Urządzenie może być używane wyłącznie w określonych krajach przeznaczenia. Należy przestrzegać obowiązujących przepisów krajowych!
- Można używać wyłącznie typów gazu i butli gazowych określonych przez producenta. Butlę gazową należy wymieniać wyłącznie na zewnątrz, z dala od otwartego ognia lub innych źródeł zapłonu. Zawór butli gazowej musi być zamknięty.
- Sprawdź uszczelkę regulatora ciśnienia pod kątem prawidłowej instalacji i działania.
- W przypadku wycieku gazu nie wolno używać urządzenia i nale-

ży natychmiast odłączyć dopływ gazu. Przed ponownym użyciem urządzenia należy je sprawdzić i w razie potrzeby naprawić.

- Jeśli wyczuwalny jest zapach gazu, nie należy włączać ani wyłączać żadnych świateł, obsługiwać żadnych innych przełączników elektrycznych ani korzystać z telefonu, radia lub telefonu komórkowego w strefie zagrożenia.
- Jeśli poczujesz zapach gazu, nie używaj otwartego ognia (np. zapalniczki, zapalek) i nie pal.
- Wąż gazowy należy sprawdzać co najmniej raz w miesiącu oraz przy każdej wymianie butli gazowej. Jeśli wąż gazowy wykazuje oznaki zużycia lub inne uszkodzenia, należy go natychmiast wymienić na nowy wąż gazowy o tej samej długości i równoważnej jakości.
- Wąż gazowy należy wymieniać w określonych terminach.
- Upewnić się, że uszczelka na zaworze butli gazowej jest obecna i w dobrym stanie. Nie wolno stosować żadnych dodatkowych uszczelek.
- Butle z gazem należy chronić przed silnym nasłonecznieniem i przechowywać wyłącznie w pozycji pionowej.
- Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie przez przetestowany regulator ciśnienia pośredniego z odpowiednim ciśnieniem wylotowym dla urządzenia (patrz tabliczka znamionowa).
- Urządzenie może być używane wyłącznie z węzem gazowym przetestowanym zgodnie z normą DIN EN 16436-1 klasa 2.
- Wąż gazowy nie może przekraczać maksymalnej długości ok. 150 cm, ale musi być wystarczająco długi, aby zapewnić instalację bez załamań.
- Wąż gazowy może wymagać wymiany, jeśli istnieją inne wymagania krajowe.
- Wąż gazowy nie może być załamany ani skręcony.
- Uruchomienie i zapłon należy zawsze przeprowadzać zgodnie z instrukcjami.
- Jeśli nie można pozostawić urządzenia bez nadzoru w bezpiecznym stanie, należy je wyłączyć.
- Naprawy urządzenia mogą być przeprowadzane wyłącznie przez autoryzowane firmy specjalistyczne lub dział obsługi klien-

ta. Nieprawidłowe naprawy mogą spowodować poważne zagrożenie dla użytkownika. Spowoduje to również utratę gwarancji.

- Uszkodzone podzespoły mogą być wymieniane wyłącznie na oryginalne części zamienne. Tylko takie części gwarantują spełnienie wymogów bezpieczeństwa.
- Chronić urządzenie przed wilgocią i wnikaniem płynów.

2.3 Ostrzeżenia normatywne

- Nie używaj urządzenia w pomieszczeniach zamkniętych i/lub nadających się do zamieszkania, np. w budynkach, namiotach, przyczepach kempingowych, domach mobilnych, łodziach. Istnieje zagrożenie życia z powodu zatrucia tlenkiem węgla.
- **UWAGA!** Urządzenie bardzo się nagrzewa i nie wolno go przenosić podczas pracy!
- **UWAGA!** Trzymać z dala dzieci i zwierzęta domowe.
- Używać wyłącznie na zewnątrz.
- Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy przeczytać instrukcję obsługi.
- **UWAGA:** Dostępne części mogą być bardzo gorące. Dzieci należy trzymać z dala.
- Podczas pracy urządzenie musi znajdować się z dala od materiałów łatwopalnych.
- Nie należy przenosić urządzenia podczas pracy.
- Po użyciu należy zamknąć dopływ gazu do butli gazowej.

Uwaga: Nie wprowadzaj żadnych zmian w urządzeniu.

2.4 Zabronione obszary zastosowań

⚠ To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku prywatnego. Nie należy używać tego urządzenia do celów komercyjnych.

3. Przed uruchomieniem

3.1 Konfiguracja urządzenia

- Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe i blokadę transportową z urządzenia.
- Rozłożyć nożyki [9] i ustawić piec do pizzy [1] w żądanej pozycji.

Aby zapewnić bezpieczne i bezawaryjne działanie urządzenia, miejsce instalacji musi spełniać następujące wymagania:

- Podłoga musi być twarda, równa, sucha i wypolerowana.
- Od obudowy należy zachować minimalne odległości 2 m z boku, 2 m w górę, 2,5 m z tyłu i 3,5 m z przodu.
- Nie ustawiać urządzenia w gorącym, mokrym lub bardzo wilgotnym otoczeniu lub w pobliżu materiałów łatwopalnych.
- Musi być dostępna wystarczająca liczba systemów gaśniczych.
- Miejsce instalacji musi być odpowiednio wentylowane.

3.2 Montaż

Uwaga: Poszczególne etapy montażu pieca do pizzy znajdują się w instrukcji montażu na rozkładanych stronach niniejszej instrukcji obsługi. W tym celu wymagane są również dostarczone śruby i podkładki [7].

3.3 Podłączanie butli gazowej



Zagrożenie wybuchem!

Używaj tylko odpowiednich narzędzi i nie przekraczaj regulatora ciśnienia po instalacji! Może to spowodować uszkodzenie zaworu butli gazowej. Nieszczelność połączenia gazowego może spowodować eksplozję!

Uwaga: Dostarczony regulator ciśnienia [6] jest odpowiedni tylko dla butli gazowych z krajów przeznaczenia.

Uwaga: Jeśli butla gazowa została przetransportowana, przed montażem należy odstawić ją na 1 godzinę.

Uwaga: Dostarczony regulator ciśnienia [6] nadaje się wyłącznie do gazu płynnego zgodnie z normą EN 589 propan-butan.

Uwaga: Urządzenie jest przystosowane do butli gazowych o masie napełnienia 5 kg lub 11 kg.

Uwaga: Regulatora ciśnienia [6] A300i-A310i należy używać **wyłącznie** zgodnie z normami EN 16129/EN 12864.

- Zdejmij zaślepkę ochronną z przyłącza węża gazowego [11] na urządzeniu.
- Ręcznie podłącz wąż gazowy [5] do przyłącza węża gazowego [11] znajdującego się na urządzeniu, przykręcając nakrętkę złączkową węża gazowego [5] w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do przyłącza węża gazowego urządzenia.

Uwaga: Używane są gwinty lewoskrętne.



- Podłącz ręcznie luźny koniec węża gazowego [5] do regulatora ciśnienia [6], przykręcając nakrętkę złączkową węża gazowego w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do złącza węża gazowego [11] regulatora ciśnienia.
- Upewnij się, że wąż gazowy [5] nie jest zagięty ani skręcony.

Uwaga: Dokręcić nakrętki złączkowe węża gazowego [5] na przyłączu węża gazowego [11] urządzenia i regulatora ciśnienia [6] za pomocą odpowiedniego klucza płaskiego.



- Zdejmij zaślepkę ochronną z przyłącza butli gazowej.



- Ręcznie podłącz regulator ciśnienia [6] do butli gazowej, wkręcając nakrętkę złączkową regulatora ciśnienia w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara na gwint zewnętrzny zaworu butli gazowej.

Uwaga: Dokręć nakrętkę złączkową regulatora ciśnienia [6] za pomocą odpowiedniego klucza płaskiego.

3.4 Wymiana butli gazowej

- Upewnij się, że zawór gazu na butli gazowej jest zamknięty.
- Teraz należy wymontować regulator ciśnienia [6] w kolejności odwrotnej do opisanej w rozdziale 3.3 i wymienić butlę gazową.

4. Uruchomienie

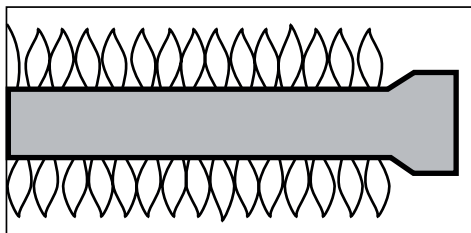


Zagrożenie wybuchem!

Lekki zapach może pojawić się na krótko, gdy urządzenie jest używane po raz pierwszy lub nie było używane przez dłuższy czas. Jeśli wyczuwalny jest zapach gazu, może to oznaczać nieszczelność połączeń gazowych. Nieszczelność połączeń gazowych może spowodować eksplozję!

Uwaga: Upewnij się, że wybór miejsca instalacji odpowiada warunkom przestrzennym i technicznym (patrz rozdział "Przed uruchomieniem").

Podczas zapalania należy zwrócić uwagę na wysokość płomienia: Płomień powinien mieć niebiesko-żółty kolor i wysokość od 2,5 do 5 cm.

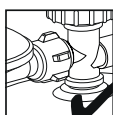
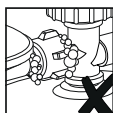
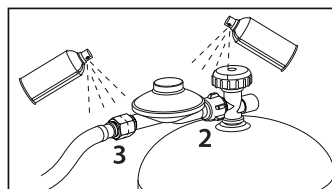
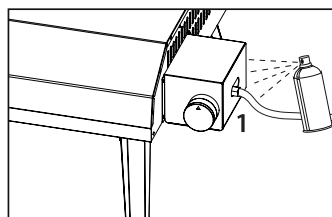


Migotanie:

Płomień czasami "migoczą", gdy resztki jedzenia spadają na gorącą płytę grzejną lub palnik i zapalają się. Pewna ilość migotania jest normalna. Należy jednak kontrolować intensywność migotania, aby uniknąć przyrumienienia lub nierównomiernego ugotowania potrawy i zapobiec możliwości przypadkowego pożaru.

Uwaga: Należy zawsze uważnie obserwować piec do pizzy [1] podczas pracy i przełączyć płomień na niższą pozycję lub na pozycję (OFF), jeśli płomień stanie się silniejszy.

4.1 Sprawdź szczelność



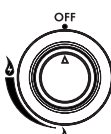
⚠ Przed przeprowadzeniem testu szczelności należy upewnić się, że urządzenie jest zimne.

- Przygotuj butelkę z rozpylaczem wypełnioną mieszaniną wody i mydła (ok. 50 ml, stosunek mieszania 3:1) lub odpowiedni spray do wykrywania nieszczelności.
- Otwórz zawór butli gazowej.
- Rozpylić niewielką ilość płynu na punkty połączeń (rysunki 1, 2 i 3). Jeśli pojawią się pęcherzyki powietrza, oznacza to nieszczelność.

Następnie wykonaj następujące czynności:

- Ponownie zamknąć zawór butli gazowej.
- Ponownie wytrzyj punkty połączeń do sucha za pomocą czystej szmatki.
- Dokręć nieszczelne połączenia.
- Powtarzaj ten proces do momentu, aż przestaną pojawiać się pęcherzyki powietrza i będzie można wykluczyć wyciek.
- Jeśli wyciek nie ustąpi, należy natychmiast wymienić przewód gazowy [5] i regulator ciśnienia [6].
- Powtórzyć proces po wymianie przewodu gazowego [5] i regulatora ciśnienia [6] na nowe elementy.

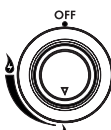
4.2 Panel kontrolny



■ Pozycja wyłączona



■ Pozycja zapłonu / pozycja wysoka



■ Niska pozycja

Uwaga: Aby przełączyć z pozycji wyłączenia do pozycji zapłonu lub odwrotnie, naciśnij i przytrzymaj przycisk sterujący [10].

4.3 Zapalanie urządzenia

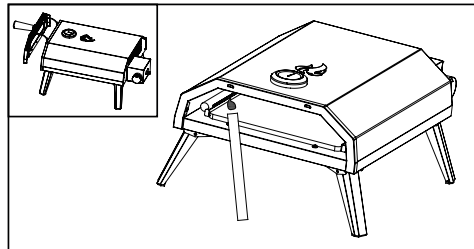
- Zdejmij drzwiczki [3] urządzenia za uchwyt [4].
- Upewnij się, że regulator [10] znajduje się w pozycji "OFF". Otwórz zawór butli gazowej i natychmiast uruchom zapłon.
- Regulator [10] posiada własne urządzenie zapłonowe. Aby zapalić, należy nacisnąć i przytrzymać element sterujący, a następnie obrócić go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji zapłonu. Naciśnij i przytrzymaj pokrętkę przez 2-3 sekundy. Spowoduje to zapłon palnika. Jeśli palnik nie zapali się po usłyszeniu dźwięku "kliknięcia" wydawanego przez zapalnik, należy przekręcić pokrętkę do pozycji "off" i spróbować ponownie.
- Jeśli palnik nie zapali się po kilku próbach, przekręć regulator [10] do pozycji "OFF" i wyłącz gaz na butli lub regulatorze. Odczekaj 5 minut, a następnie powtórz powyższe czynności.

- Po zapaleniu palniki powinny pracować w najwyższym położeniu przez co najmniej 5 minut przy zamkniętych drzwiczkach [3] w celu wstępnego rozgrzania kamienia do pizzy [8]. Czynność tę należy wykonać przed każdym procesem pieczenia.
- Po zakończeniu nagrzewania wstępnego należy ustawić palniki w niższej pozycji, aby uzyskać optymalne rezultaty pieczenia.

Uwaga: Położenie regulatora dopływu gazu [10] zależy od warunków otoczenia, takich jak temperatura zewnętrzna lub warunki wietrzne, i dlatego musi być regulowane indywidualnie przed każdym użyciem.

4.3.1 Ręczny zapłon urządzenia

- Zdejmij drzwiczki [3] urządzenia za uchwyt [4].
- Upewnij się, że regulator [10] znajduje się w pozycji "OFF". Otwórz zawór butli gazowej i natychmiast uruchom zapłon.



- Umieść zapaloną zapałkę w pobliżu palnika po lewej lub prawej stronie urządzenia.
- Aby zapalić, należy nacisnąć i przytrzymać pokrętko [10] i obrócić je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji wysokiej.
- Po zapaleniu palniki powinny pracować w najwyższym położeniu przez co najmniej 5 minut przy zamkniętych drzwiczkach [3] w celu wstępnego rozgrzania kamienia do pizzy [8]. Czynność tę należy wykonać przed każdym procesem pieczenia.
- Po zakończeniu nagrzewania wstępnego należy ustawić palniki w niższej pozycji, aby uzyskać optymalne rezultaty.

4.4 Wyłączanie urządzenia

- Po zakończeniu korzystania z urządzenia należy przekręcić pokrętko [10] w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do pozycji "OFF" i wyłączyć gaz w butli gazowej. Poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia lub przenoszenia urządzenia należy upewnić się, że urządzenie i jego podzespoły ostygły.

4.5 Po użyciu

- Po każdym pieczeniu należy ustawić palniki urządzenia w najwyższej pozycji i pozostawić je na 5 minut. Spowoduje to spalenie wszelkich pozostałości po pieczeniu, co ułatwi czyszczenie.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy upewnić się, że urządzenie i jego podzespoły ostygły.
- Sprawdź wszystkie śruby i wkręty na urządzeniu i w razie potrzeby dokręć je.

Uwaga: Kamień do pizzy tego produktu jest bezpieczny dla żywności i spełnia wymogi rozporządzenia UE nr 1935/2004. Nadaje się do bezpośredniego kontaktu z żywnością bez wpływu na jej jakość, smak lub skład.

4.6 Propozycja przepisu

Składniki na 4 porcje:

Drożdże, świeże	0,5 ks
Woda	150 ml
Cukier	Szczypta
Mąka pszenna, typ 405	330 g
Sól	Szczypta
Oliwa z oliwek	4 TBSP.

- Rozpuścić drożdże w letniej wodzie i cukrze w misce, przykryć i odstawić na ok. 10 minut. Następnie dodać mąkę, sól i olej i zagnieść gładkie ciasto. Przykryć ciasto i pozostawić do wyrośnięcia w ciepłym miejscu na ok. 1 godzinę, aż podwoi swoją objętość.
- Ponownie zagnieść ciasto na odrobinie mąki, podzielić na 4 porcje i rozwałkować na okrągłe pizze.

Uwaga: Posyp odrobiną mąki spód pizzy i powierzchnię kamienia do pizzy [8] (mąka nie wchodzi w skład zestawu), aby zapobiec przywieraniu.

- Umieść pizzę na łożatce do pizzy i dodaj wybrane składniki.
- Aby upiec pizzę, postępuj zgodnie z instrukcjami w sekcji 4.5.

Uwaga: Ten i wiele innych dobrych przepisów można znaleźć na stronie www.lidl-kochen.de/rezeptwelt.

4.7 Pieczenie pizzy

Uwaga: Aby uzyskać optymalne rezultaty pieczenia, zalecamy używanie wyłącznie świeżych spodów do pizzy.

Uwaga: Podczas wkładania i wyjmowania drzwi [3] pieca do pizzy należy je trzymać wyłącznie za uchwyt [4] przewidziany do tego celu.

Uwaga: Zaleca się stosowanie rękawic ognioodpornych.

Uwaga: Drzwi [3] pieca do pizzy [1] można umieszczać wyłącznie na ognioodpornej i niepalnej powierzchni.

- Rozpalić piec do pizzy [1] zgodnie z opisem w rozdziale 4.3 lub 4.3.1.
- Po zapaleniu palniki powinny pracować w najwyższym położeniu przy zamkniętych drzwiczkach [3] przez co najmniej 5 minut, aby wstępnie rozgrzać kamień do pizzy [8].
- Po zakończeniu wstępnego nagrzewania należy przełączyć palniki na niższą pozycję, aby uzyskać najlepsze rezultaty pieczenia.
- Po wstępnym nagrzanu należy ustawić regulator [10] dopływu gazu tak, aby przy zamkniętych drzwiczkach [1] w piecu do pizzy [3] panowała temperatura co najmniej 350°C. Temperaturę można odczytać za pomocą termometru [2].
- Zdjąć drzwiczki [3] pieca do pizzy [1] za uchwyt [4].
- Umieść pizzę na kamieniu do pizzy [8] za pomocą łożatki do pizzy i piec przez około 15 sekund przy zamkniętych drzwiczkach [3].
- Po 15 sekundach ponownie zdejmij drzwiczki [3] pieca do pizzy [1] i obróć pizzę o 90 stopni za pomocą łożatki do pizzy lub narzędzia do pieczenia, a następnie piec przez kolejne 15 sekund. Powtarzaj ten sam proces, aż pizza zostanie obrócona o 360 stopni i upieczona.
- Najpierw należy wyjąć drzwiczki [3] pieca do pizzy [1], a następnie pizzę. Ciesz się pizzą już teraz!

Uwaga: W zależności od grubości i rodzaju ciasta w połączeniu z wybraną polewą, temperatura i czas pieczenia mogą wymagać dostosowania w celu osiągnięcia pożądanego rezultatu.

5. Rozwiązywanie problemów

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Nie można zapalić palnika	1. Brak przepływu gazu 2. Nakrętka złączkowa i regulator ciśnienia [6] nie są w pełni połączone ze sobą 3. Przeszkoda w przepływie gazu 4. Palnik nie jest już podłączony do zaworu 5. Nieprawidłowy montaż	1. Sprawdzić, czy butla gazowa jest pusta 2. Dokręcić nakrętkę złączkową o dodatkowe pół do trzech czwartych obrotu, aż do osiągnięcia ogranicznika. Dokręcać wyłącznie ręcznie - nie używać narzędzi. 3. Wyczyścić rurkę palnika 4. Ponownie podłączyć palnik i zawór podłączyć ponownie 5. Sprawdzić kroki z instrukcji montażu
Brak płomienia lub słaby płomień	1. Brak dostępnego gazu	1. Sprawdzić, czy w butli gazowej znajduje się gaz 2. Wyłączyć regulator [10], odczekać 30 sekund i zapalić kuchenkę. Jeśli płomień jest nadal słaby, wyłączyć regulator i zakręcić zawór butli gazowej. Zdemonstrować regulator. Ponownie podłączyć regulator i przeprowadzić test szczelności. Ponownie włączyć zawór butli gazowej, odczekać 30 sekund, a następnie zapalić kuchenkę.
Płomienie gasną	1. Silny lub porywisty wiatr 2. Zbyt mała ilość dostępnego gazu	1. Odwrócić przód kuchenki od strony wiatru 2. Używać wystarczająco napełnionej butli gazowej
Rozbłysk w górę	1. Nagromadzenie tłuszczu 2. Nadmiar tłuszczu w piekarniku 3. Zbyt wysoka temperatura pieczenia 4. Nadmiar mąki na powierzchni do pieczenia	1. Wyczyścić piekarnik 2. Widoczne odtłuszczenie polewy przed rozpoczęciem pieczenia 3. Odpowiednio wyregulować temperaturę (niższą)
Wstrząs płomieni	1. Palnik i/lub Rurki palnika są zablokowane 2. Spadek ciśnienia podczas procesu zapłonu 3. Kuchenka jest ustawiona pod silny wiatr	1. Wyłączyć regulator [10]. Wyczyścić palnik i/lub rury palnika. 2. Wyłączyć kuchenkę. Upewnić się, że zawór zbiornika jest całkowicie otwarty (jeśli dotyczy) i ponownie rozpalić kuchenkę. 3. Obrócić przednią część kuchenki w kierunku przeciwnym do kierunku wiatru, gdy tylko kuchenka ostygnie.

6. Konserwacja, czyszczenie i przechowywanie

6.1 Konserwacja

- Naprawy i konserwacja urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez autoryzowanego instalatora gazu.
- Do napraw mogą być używane wyłącznie oryginalne części zamienne.
- Wąż gazowy [5] należy sprawdzać co najmniej raz w miesiącu lub po wymianie butli gazowej. Jeśli wąż gazowy wykazuje oznaki zużycia lub inne uszkodzenia, należy wymienić go na nowy wąż gazowy tej samej długości i jakości.
- Regulator ciśnienia [6] i wąż gazowy [5] należy wymienić najpóźniej po 10 latach, o ile producent nie określił inaczej. Rok produkcji jest wydrukowany na reduktorze ciśnienia i wężu gazowym.
- Po długich okresach przestoju, pracach konserwacyjnych i serwisowych należy przeprowadzić kontrolę działania całego urządzenia wraz z testem szczelności wszystkich połączeń gazowych (np. za pomocą sprayu do wykrywania nieszczelności lub wody z mydłem).

6.2 Czyszczenie i przechowywanie

- Gdy urządzenie nie jest używane, zawsze zamknij zawór butli gazowej przed czyszczeniem lub w przypadku awarii!
- Urządzenie należy czyścić tylko wtedy, gdy jest wyłączone i zimne.
- Zdejmij regulator ciśnienia [6] i wąż gazowy [5] z butli gazowej.
- Obudowę należy czyścić lekko zwilżoną szmatką. Nigdy nie używaj ostrych i/lub ściernych środków czyszczących.
- Usuń osady kurzu za pomocą odkurzacza lub ostrożnie sprężonym powietrzem.
- Upewnij się, że podczas czyszczenia do urządzenia nie dostanie się wilgoć, aby uniknąć nieodwracalnego uszkodzenia urządzenia.
- Urządzenie należy przechowywać w suchym miejscu.

Czyszczenie palników

- Zamknąć dopływ gazu do urządzenia.
- Wymontować rozdzielacz gazu.
- Za pomocą latarki sprawdź wnętrze palników.
- Za pomocą drucika usuń wszelkie zanieczyszczenia z otworów na końcach palników i dysz zaworów. Wyczyść również zewnętrzną część palników za pomocą stalowej szczotki.

Czyszczenie powierzchni

- Przetrzeć powierzchnie wilgotną (czystą wodą) szmatką. Opcjonalnie na powierzchnie można również nałożyć cienką warstwę oleju kuchennego, np. za pomocą papieru kuchennego.

Pająki i owady:

Twoje urządzenie, podobnie jak wszystkie obiekty zewnętrzne, stanie się celem dla pajków i owadów. Gnieźdzą się one głównie w obszarze rury palnika, co zakłóca lub blokuje przepływ gazu. W rezultacie gaz może wydostawać się z rur w niepożądany sposób, zwłaszcza z otworów wentylacyjnych palnika, i spowodować pożar za panelem sterowania. W sytuacji awaryjnej sterowanie palnikami byłoby niemożliwe. Dlatego należy zawsze dokładnie sprawdzać palniki pod kątem obecności pajków/owadów.

UWAGA: Ryzyko uszkodzenia mienia!

Zatkane lub zablokowane palniki powodują słaby przepływ gazu i słabe spalanie przy wyższym zużyciu gazu. Może również wystąpić zwiększone zużycie.

7. Utylizacja



Opakowanie składa się z materiałów przyjaznych dla środowiska, które można zutylizować za pośrednictwem lokalnych punktów recyklingu.



Ten produkt podlega dyrektywie europejskiej nr 2012/19/UE. Nie utylizować produktu razem z odpadami domowymi, lecz za pośrednictwem lokalnych punktów zbiórki do celów recyklingu! Informacje o możliwości utylizacji zużytego urządzenia można uzyskać w urzędzie gminy lub miasta. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się podstawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.



Zwrócić uwagę na oznakowanie materiałów opakowaniowych materiały opakowaniowe przy segregacji odpadów, są one oznaczone skrótami (a) i liczbami (b) o następującym znaczeniu: 1-7: tworzywa sztuczne/20-22: papier i tekstura/80-98: Kompozyty.

8. Gwarancja ROWI Germany GmbH

Szanowna Klientko, szanowny Kliencie, niniejsze urządzenie objęte jest 3-letnim okresem gwarancji liczonym od daty zakupu. W przypadku wad produktu ustawowe prawa przysługują Państwu wobec sprzedawcy produktu. Wyżej wymienione ustawowe prawa nie są ograniczone przez udzielaną przez nas poniższą gwarancję.

**GRILL
MEISTER**

Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się w dniu dokonania zakupu. Proszę zachować oryginał paragonu kasowego. Dokument ten będzie potrzebny jako dowód dokonania zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się wada materiałowa bądź produkcyjna, wówczas – według naszego uznania – dokonamy bezpłatnej naprawy lub wymiany produktu. Wyżej wymienione świadczenie gwarancyjne obowiązuje pod warunkiem, że w okresie trzech lat uszkodzone urządzenie i dowód zakupu (paragon) zostaną okazane wraz z krótkim opisem wady oraz wskazaniem momentu jej wystąpienia.

Jeżeli nasza gwarancja obejmuje dane uszkodzenie, wówczas otrzymają Państwo z powrotem naprawione bądź nowe urządzenie.

Okres gwarancji oraz ustawowe roszczenia z tytułu wad

Wraz z wymianą urządzenia zgodnie z aktualnym kodeksem cywilnym § 581 ust. 1 rozpoczyna gwarancji się ponownie. Dotyczy to także wymienionych lub naprawionych części. Ewentualne szkody i wady stwierdzone w momencie zakupu należy zgłosić natychmiast po rozpakowaniu. Naprawy dokonywane po upływie okresu gwarancji są odpłatne.

Zakres gwarancji

Urządzenie zostało starannie wyprodukowane zgodnie z surowymi wytycznymi w zakresie jakości oraz gruntownie sprawdzone przed opuszczeniem zakładu produkcyjnego.

Świadczenia gwarancyjne obejmują wady materiałowe i produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje tych elementów produktu, które podlegają normalnemu zużyciu, w związku z czym mogą być uważane za części ulegające zużyciu, a także uszkodzeń elementów delikatnych, takich jak przełączniki, akumulatory lub części wykonane ze szkła.

Gwarancja wygasa, jeżeli produkt został uszkodzony bądź nie był właściwie użytkowany lub konserwowany. Celem właściwego użytkowania produktu należy dokładnie stosować się do wszystkich wskazówek zawartych w instrukcji obsługi. Należy bezwzględnie unikać celów i czynności, których realizację i wykonywanie odradza się w instrukcji obsługi lub przed których realizacją i wykonywaniem instrukcja owa przestrzega.

Produkt przeznaczony jest do użytku w celach prywatnych i nie jest przeznaczony do wykorzystania w przemyśle. Gwarancja wygasa w przypadku nadużywania i niewłaściwego użytkowania, użycia z wykorzystaniem siły, a także w przypadku ingerencji, które nie są dokonywane w naszym autoryzowanym oddziale serwisu.

Postępowanie w przypadku realizacji gwarancji

W celu zapewnienia szybkiego rozpatrzenia Państwa sprawy prosimy o zastosowanie się do poniższych wskazówek:

- Prosimy, by mieli Państwo zawsze przygotowany paragon kasowy i numer artykułu (IAN 472114_2407) jako dowód zakupu.
- Numer artykułu znajduje się na tabliczce znamionowej, stronie tytułowej instrukcji obsługi (u dołu po lewej stronie) albo na naklejce umieszczonej z tyłu bądź na spodzie.
- W przypadku wystąpienia usterek w działaniu bądź innych wad prosimy o skontaktowanie się **telefonicznie** lub poprzez **e-mail** z niżej wskazanym oddziałem serwisu.
- Produkt, w przypadku którego stwierdzono uszkodzenie, pod warunkiem dotarczenia potwierdzenia zakupu (paragonu kasowego) i wskazania istoty oraz momentu ujawnienia się wady, można następnie bezpłatnie przesłać na wskazany Państwu adres serwisu.



Te i wiele innych podręczników, filmów o produktach i oprogramowania instalacyjnego można pobrać na stronie www.lidl-service.com. Ten kod QR przeniesie Cię bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com) i będziesz mógł otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN 472114_2407).

9. Serwis

Jeśli w trakcie pracy Państwa produktów firmy ROWI Germany wystąpią problemy, prosimy postępować według poniższej procedury:

Dane kontaktowe

Poniżej przedstawiamy dane kontaktowe firmy ROWI Germany:

ROWI Germany GmbH

Werner-von-Siemens-Str. 27

76694 Forst

NIEMCY

Lidl-services@rowi-group.com

Infolinia serwisowa: +800 7694 7694

(bezpłatna z telefonów stacjonarnych)

IAN 472114_2407

Najczęściej problemy można rozwiązać już w ramach kompetentnego doradztwa technicznego naszego zespołu serwisowego.

1. Einleitung	22
1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung	22
1.2 Lieferumfang	22
1.3 Ausstattung	22
1.4 Technische Daten	22
2. Sicherheitshinweise	23
2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	24
2.2 Spezifische Sicherheitshinweise	25
2.3 Normative Warnhinweise	27
2.4 Untersagte Anwendungsbereiche	27
3. Vor der Inbetriebnahme	28
3.1 Gerät aufstellen	28
3.2 Montage	28
3.3 Gasflasche anschließen	28
3.4 Gasflasche wechseln	29
4. Inbetriebnahme	29
4.1 Dichtigkeit prüfen	30
4.2 Bedienfeld	30
4.3 Zünden des Geräts	30
4.3.1 Manuelles Zünden des Geräts	31
4.4 Ausschalten des Geräts	31
4.5 Nach der Verwendung	31
4.6 Rezeptvorschlag	32
4.7 Backen einer Pizza	32
5. Fehlerbehebung	33
6. Wartung, Reinigung und Lagerung	34
6.1 Wartung	34
6.2 Reinigung und Lagerung	34
7. Entsorgung	35
8. Garantie der ROWI Germany GmbH	35
9. Service	36

GAS-PIZZAOFEN GGPO 4000 B1

1. Einleitung

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

1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

1.2 Lieferumfang

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

1.3 Ausstattung

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

1.4 Technische Daten

Max. Gesamtleistung:	4000 W
Gaskategorie:	I3 B/P (37)
Gasart:	G31 Propan
Gasdruck:	37 mbar
Verbrauch bei	
max. Gesamtleistung:	G30: 291 g/h, G31: 286 g/h
Bestimmungsland:	PL
Gasschlauchlänge:	1 m
Maße mit Füßen:	ca. 490 x 275 x 720 mm (B x H x T)
Gewicht:	9,3 kg
Düse:	0,88 mm
Produkt-Identifikations- nummer (PIN):	2531DP-0170

2. Sicherheitshinweise



Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen.



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

Bewahren Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen für die Zukunft auf!



Brandgefahr!

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



Verbrennungsgefahr!

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



Explosionsgefahr!

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

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

2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise



Brandgefahr!

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



Brandgefahr!

Das Gerät darf nicht auf leicht brennbarem Untergrund betrieben werden!



Warnung vor heißen Oberflächen!

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

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

2.2 Spezifische Sicherheitshinweise

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

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

entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.

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

2.3 Normative Warnhinweise

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

Hinweis: Keine Veränderungen am Gerät vornehmen.

2.4 Untersagte Anwendungsbereiche

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

3. Vor der Inbetriebnahme

3.1 Gerät aufstellen

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

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

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

3.2 Montage

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

3.3 Gasflasche anschließen



Explosionsgefahr!

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

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

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

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

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

Hinweis: Verwenden Sie **nur** den Druckregler [6] A300i-A310i nach EN 16129/EN 12864.

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

Hinweis: Es werden Linksgewinde verwendet.



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

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



- Entfernen Sie die Schutzkappe am Anschluss der Gasflasche.



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

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

3.4 Gasflasche wechseln

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

4. Inbetriebnahme

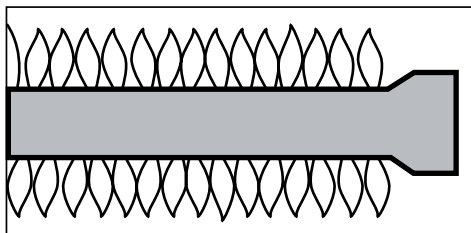


Explosionsgefahr!

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

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

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

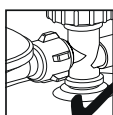
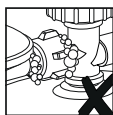
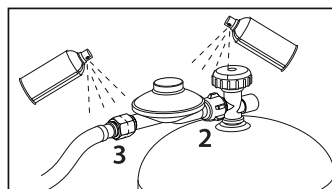
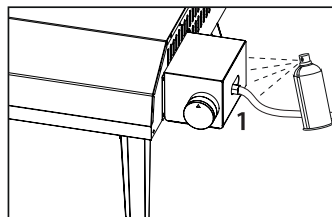


Flackern:

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

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

4.1 Dichtigkeit prüfen



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

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

Gehen Sie dann wie folgt vor:

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

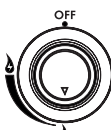
4.2 Bedienfeld



■ Aus-Position



■ Zündungsposition / Hohe Position



■ Niedrige Position

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

4.3 Zünden des Geräts

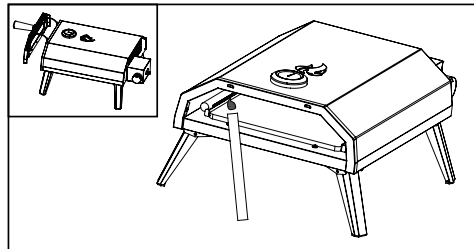
- Entnehmen Sie die Tür [3] des Geräts am Griff [4].
- Vergewissern Sie sich, dass der Regler [10] auf der Aus-Position "OFF" steht. Drehen Sie das Gasflaschenventil auf und beginnen Sie unmittelbar mit der Zündung.
- Der Regler [10] hat seine eigene Zündvorrichtung. Zum Zünden drücken und halten Sie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

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

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

4.3.1 Manuelles Zünden des Geräts

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



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

4.4 Ausschalten des Geräts

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

4.5 Nach der Verwendung

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

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

4.6 Rezeptvorschlag

Zutaten für 4 Portionen:

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

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

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

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

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

4.7 Backen einer Pizza

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

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

Hinweis: Es wird empfohlen hierzu Feuerfeste Handschuhe zu verwenden.

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

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

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

5. Fehlerbehebung

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Brenner lässt sich nicht entzünden	1. Kein Gasfluss 2. Überwurfmutter und Druckregler 6 sind nicht vollständig miteinander verbunden 3. Behinderung des Gasstroms 4. Brenner ist nicht mehr mit dem Ventil verbunden 5. Falsche Montage	1. Überprüfen Sie, ob die Gasflasche leer ist 2. Die Überwurfmutter um eine halbe bis drei Viertel zusätzliche Drehung fest drehen, bis der Anschlag erreicht ist. Nur von Hand anziehen - keine Werkzeuge verwenden 3. Brennerrohr reinigen 4. Brenner und Ventil wieder miteinander verbinden 5. Überprüfen Sie die Schritte aus den Montageanweisungen
Keine oder schwache Flamme	1. Kein Gas vorhanden	1. Überprüfen Sie, ob Gas in der Gasflasche vorhanden ist 2. Schalten Sie den Regler 10 aus, warten Sie 30 Sekunden und entzünden Sie den Ofen. Besitzt die Flamme immer noch eine geringe Höhe, schalten Sie den Regler aus und drehen Sie das Gasflaschenventil ab. Regler abmontieren. Regler und Dichtheitsprüfung wieder anschließen. Drehen Sie das Gasflaschenventil wieder auf, warten Sie 30 Sekunden und entzünden Sie dann den Ofen.
Die Flammen erlischen	1. Starke oder böige Winde 2. Zu wenig Gas vorhanden	1. Drehen Sie die Vorderseite des Ofens von der Windseite weg 2. Benutzen Sie eine ausreichend gefüllte Gasflasche
Aufflammen	1. Fettaufbau 2. Übermäßiges Fett im Ofen 3. Zu hohe Gartemperatur 4. Überschüssiges Mehl auf der Backfläche	1. Ofen reinigen 2. Sichtbare Fettbildung aus Belag vor Beginn des Backvorgangs 3. Temperatur entsprechend anpassen (absenken)
Flammenrückschlag	1. Brenner und/oder Brennerrohre sind blockiert 2. Druckabfall während des Zündvorgangs 3. Der Ofen ist gegen starken Wind ausgerichtet	1. Drehen Sie den Regler 10 ab. Reinigen Sie den Brenner und/oder die Brennerrohre. 2. Schalten Sie den Ofen aus. Stellen Sie sicher, dass das Behälterventil vollständig offen ist (falls zutreffend) und entzünden Sie den Ofen erneut. 3. Drehen Sie die Vorderseite des Ofens entgegen der Windrichtung, sobald sich der Ofen abgekühlt hat.

6. Wartung, Reinigung und Lagerung

6.1 Wartung

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

6.2 Reinigung und Lagerung

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

Reinigung der Brenner

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

Reinigung der Oberflächen

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

Spinnen und Insekten:

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

ACHTUNG! Gefahr von Sachschäden!

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

7. Entsorgung



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



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

Entsorgen Sie das Produkt nicht im Hausmüll, sondern über kommunale Sammelstellen zur stofflichen Verwertung! Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Gerätes erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



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

8. Garantie der ROWI Germany GmbH

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN 472114_2407) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen. Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN 472114_2407) Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

9. Service

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

Kontaktaufnahme

Das ROWI Germany Service-Team erreichen Sie unter:

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

IAN 472114_2407

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

ROWI GERMANY GMBH

WERNER-VON-SIEMENS-STR. 27

DE-76694 FORST

GERMANY

Status informacjı ·

Stand der Informationen: 10/2024

ID No.: GGPO4000B1-102024-PL-01

IAN 472114_2407

PL