

NOTICE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION
INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION AND USE
BEDIENUNGSANWEISUNG MIT
MONTAGEANWISUNGEN

GGOM26

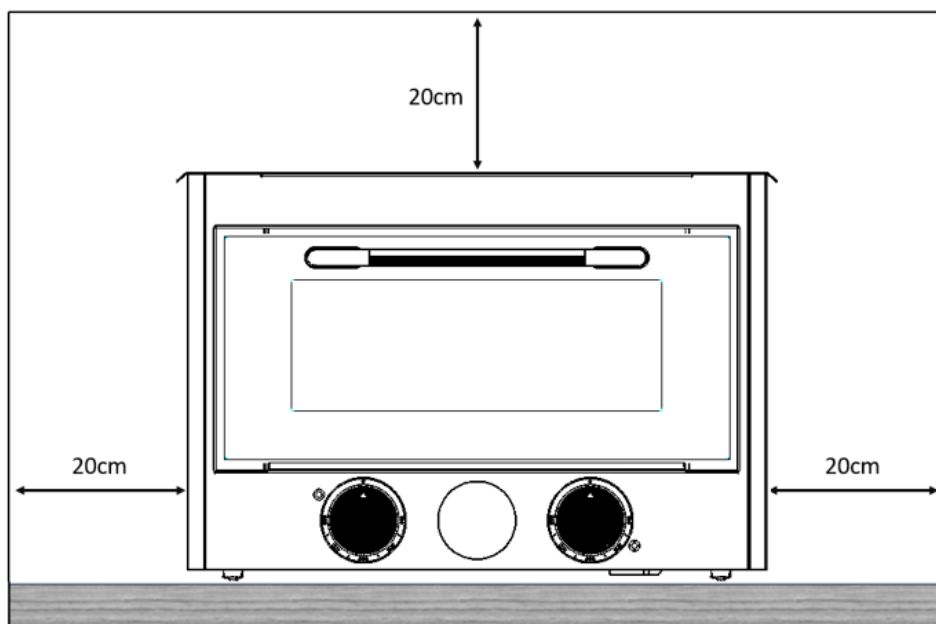
SOMMAIRE

SOMMAIRE	3
SECURITE	4
PRECAUTIONS AVANT UTILISATION EN CUISSON	4
UTILISATION DE L'APPAREIL	4
PRECAUTIONS EN CAS DE DEFAILLANCE DE L'APPAREIL	5
AUTRES PROTECTIONS	5
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	6
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES.....	6
MODELE ZZ1653	6
MISE EN ROUTE ET UTILISATION DE L'APPAREIL	7
AVANT LA PREMIERE UTILISATION.....	7
PRINCIPE DU FOUR A PIZZA	7
FONCTIONNEMENT DU FOUR.....	7
NETTOYAGE DE L'APPAREIL	8
NETTOYAGE DE LA PIERRE.....	8
NETTOYAGE DES AUTRES ELEMENTS.....	8
CONNEXION ELECTRIQUE	8

SECURITE

Précautions avant utilisation en cuisson

- Retirez toutes les parties de l'emballage.
- Le cordon d'alimentation ou la fiche ne doivent pas être endommagés ou défectueux.
- Le branchement du four nécessite une prise adaptée. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages résultant d'une erreur de raccordement.
- L'appareil doit être posé sur une surface stable, horizontale et non inflammable, pouvant supporter de fortes températures et le poids du four.
- Ne pas transformer ou modifier l'appareil.
- La sécurité n'est assurée que si l'appareil est raccordé à une terre de protection conforme aux prescriptions en vigueur.
- Pour le raccordement au réseau électrique n'utilisez pas de rallonge.
- N'utilisez pas le four à proximité d'une source d'eau qui pourrait être une cause potentielle de danger.
- N'utilisez pas le four à proximité de matériaux inflammables ou en présence de sources de chaleur ou de substances explosives.
- Veillez à laisser 20 cm d'espace autour du produit afin d'assurer un fonctionnement sûr. Un espace adéquat doit être prévu pour accéder à l'interrupteur ON/OFF situé à l'arrière du four. Il est important de maintenir la zone au-dessus du four dégagée de manière générale. Évitez de placer le four dans un espace confiné.



Utilisation de l'appareil

- Coupez toujours les Thermostats après utilisation. Et éteignez toujours le four avec l'interrupteur ON/OFF.
- Surveillez constamment les cuissons qui utilisent des graisses et des huiles, car elles sont susceptibles de s'enflammer rapidement.
- Ne pas recouvrir la pierre de farine.
- Prenez garde aux risques de brûlures pendant et après l'utilisation de l'appareil.
- Ne placez que des aliments dans le four.

- Il est impératif de faire attention lors de l'ouverture de la porte car de l'air chaud s'en dégage.

Précautions pour ne pas détériorer l'appareil

- Evitez de faire chuter des objets, mêmes petits, sur le four.
- Ne pas laver au jet d'eau.
- Le four et ses composants ne doivent pas être immergé dans l'eau.
- **AVERTISSEMENT:** Laisser cuire des aliments sans surveillance dans le four en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie.
- **ATTENTION :** Un processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court, doit être surveillé en permanence.
- **MISE EN GARDE :** Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur la pierre de cuisson.

Précautions en cas de défaillance de l'appareil

- Si un défaut est constaté, il faut débrancher l'appareil pour couper l'alimentation électrique.
- Les réparations doivent être entreprises exclusivement par un personnel spécialisé. N'ouvrez en aucun cas l'appareil vous-même.

Autres protections

- N'utilisez pas de récipients en matière synthétique, plastique ou en aluminium, ils pourraient fondre sur la pierre encore chaude.
- Ne manipuler pas le four lorsqu'il est encore chaud ou que le cordon est toujours branché.
- Ne pas utiliser le four si les verres de la porte sont détériorés.

Si un dysfonctionnement électrique se produit, l'alimentation des éléments chauffants est interrompue. Veuillez débrancher immédiatement le câble d'alimentation et consulter votre SAV ou un électricien agréé.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Chaque appareil est contrôlé à tous les stades de fabrication. Dans le cas où des anomalies seraient relevées, il est nécessaire de bien s'assurer que les prescriptions de la notice ont été scrupuleusement respectées.

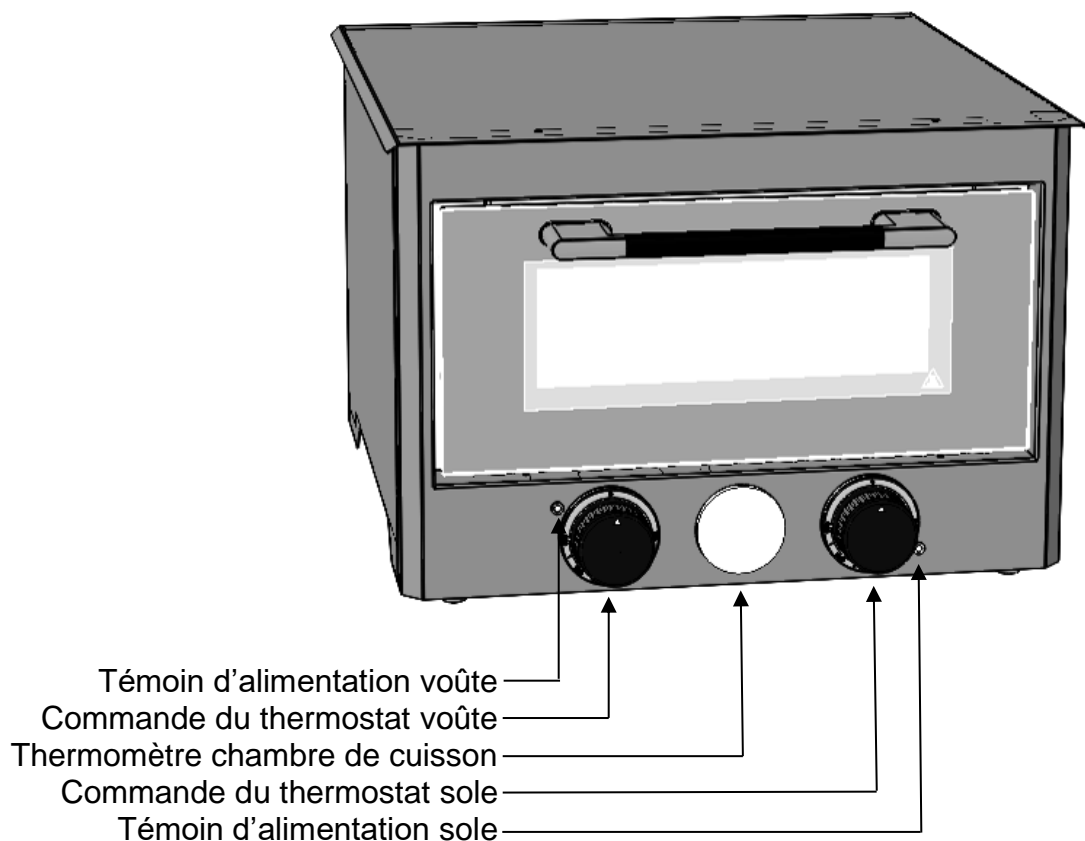
Un non-respect des règles d'utilisation peut entraîner une détérioration de votre appareil.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Caractéristiques techniques

Type	GGOM26
Puissance Totale	3200W
Intensité du courant minimum	16A
Tension d'alimentation	220/230V
Température d'utilisation maximale	450°C
Surface de cuisson :	
Largeur x Profondeur (mm x mm)	345 x 395
Hauteur (mm)	140
Dimensions de l'appareil :	
Hauteur (mm)	390
Largeur (mm)	530
Profondeur (mm)	582
Poids	26.6 kg
Indice de protection d'enveloppe	IPX4

Modèle GGOM26



MISE EN ROUTE ET UTILISATION DE L'APPAREIL

Avant la première utilisation

Une fois que vous avez installé les dispositifs de protection pour l'alimentation du four, il est essentiel de vérifier l'efficacité du disjoncteur différentiel à l'aide d'un instrument approprié.

Assurez-vous qu'aucun matériau inflammable ou objet quelconque ne se trouve à l'intérieur du four.

Déballez la pierre de cuisson et insérez-la dans le four. Lorsque vous installez la pierre, veillez à éviter tout contact brusque avec la sonde de température située sur la paroi gauche de la chambre de cuisson du four.

Assurez-vous que les deux commandes de thermostat soient réglées sur 0 avant de connecter la fiche mâle du four à votre source d'alimentation.

Après avoir effectué les vérifications nécessaires, vous pouvez procéder à des tests préliminaires en allumant le four.

Réglez le thermostat à mi-chemin sur l'échelle graduée.

Vérifiez que tous les témoins lumineux du four fonctionnent correctement.

Attendez que le thermostat interrompe le circuit, puis éteignez le four.

Après ce test, le four est prêt à être utilisé.

Il est conseillé de réaliser la première chauffe en passant par différents paliers :

- 10 minutes à 150°C.
- Puis 10 minutes à 250°C.
- Et enfin, 10 minutes à température maximale.

Principe du four à pizza

Ce four à pizza électrique est spécialement conçu et fabriqué avec des surfaces de cuisson en pierre réfractaire de qualité alimentaire. La pierre possède la capacité de transférer la chaleur de manière uniforme tout en absorbant l'humidité de la pâte pendant la cuisson, ce qui permet de préparer des pizzas maison avec d'excellents résultats. Les pizzas fraîches peuvent être cuites rapidement, et les pizzas surgelées nécessitent des temps de cuisson considérablement réduits par rapport aux indications figurant sur l'emballage.

Fonctionnement du four

- Régler la température en tournant les commandes de chacun des thermostats. Les éléments chauffants sont mis sous tension et les témoins lumineux associés s'allument. Les deux thermostats se règlent indépendamment.
- Lorsque le thermostat atteint la température souhaitée, celui-ci s'arrête de chauffer et le témoin lumineux associé s'éteint automatiquement. Le témoin lumineux associé s'allume à nouveau lorsque la température du thermostat est inférieure à celle réglée par l'utilisateur. L'appareil fonctionnera en s'activant et se désactivant, afin de maintenir la température réglée et souhaitée par l'utilisateur.
- Vous pouvez régler la température désirée de 0 à 450°C lors de la cuisson.
- Avant toute cuisson, préchauffer le four environ 20 minutes sur la température souhaitée.
- Après chaque cuisson, positionner les commandes de chaque thermostat sur 0 et déconnecter l'alimentation électrique.
- Il est déconseillé de placer un aliment congelé directement sur la pierre lorsque la température du four dépasse 200°C.
- Après utilisation, stocker l'appareil dans un endroit sec.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Avant toute opération de nettoyage, il est primordial de s'assurer que le four soit débranché. Il ne faut surtout pas plonger le four dans l'eau, ni le laver au jet d'eau.

Nettoyage de la pierre

- Utiliser une spatule pour nettoyer les résidus de cuisson qui apparaissent en relief sur la surface.
- Utiliser un chiffon ou une brosse à fils de cuivre pour enlever les éléments qui sont déposés sur la pierre.
- Effectuer un nettoyage plus efficace en laissant votre four fonctionner pendant 1h à température maximale. Après refroidissement, utiliser un chiffon humide pour enlever la poussière.
- Lorsque vous souhaitez nettoyer les résidus alimentaires (veillez à ce que la pierre soit complètement refroidie), retirez délicatement la pierre du four et reposez là en plaçant la surface à nettoyer vers le bas. Les résidus situés en dessous brûleront lors de la prochaine utilisation de votre four et un chiffon sec permettra de récupérer la poussière.
- Il faut éviter d'immerger la pierre dans l'eau.
- Il ne faut pas utiliser d'huiles ou de détergents pour le nettoyage de la pierre.
- Il ne faut pas mettre la pierre au lave-vaisselle.
- Il faut éviter d'utiliser des outils abrasifs pour enlever les tâches.

Les taches brunes sont des tâches d'usure normales qui apparaissent après plusieurs utilisations.

Nettoyage des autres éléments

- Utiliser une éponge ou un chiffon humide (humidifier avec de l'eau uniquement).
- Il ne faut pas utiliser de produits abrasifs pour éviter d'abimer les parois.
- Il ne faut pas utiliser d'huiles ou de détergents pour le nettoyage du four.

CONNEXION ÉLECTRIQUE


L'appareil doit être alimenté par l'intermédiaire d'un circuit comportant un dispositif à courant différentiel résiduel (DDR), de courant différentiel de fonctionnement assigné ne dépassant pas 30mA.

L'appareil doit être raccordé à un socle de prise de courant ayant un contact terre.

L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

La protection contre les pièces sous tension doit être assurée après le montage.

Le câble d'alimentation doit être placé de sorte qu'il ne touche pas de parties chaudes.

Un raccordement supplémentaire pour une mise à la terre, indiqué par le symbole équipotentiel  est prévu à l'arrière de l'appareil. L'utilisation d'un outil est nécessaire pour appliquer un couple de 10 N.m sur l'écrou extérieur.

Attention !

Cet appareil n'est conçu que pour une alimentation en 220-240 V~ 50 Hz.

Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident résultant d'un mauvais branchement, ou qui pourrait survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre ou équipé d'une terre défectueuse.

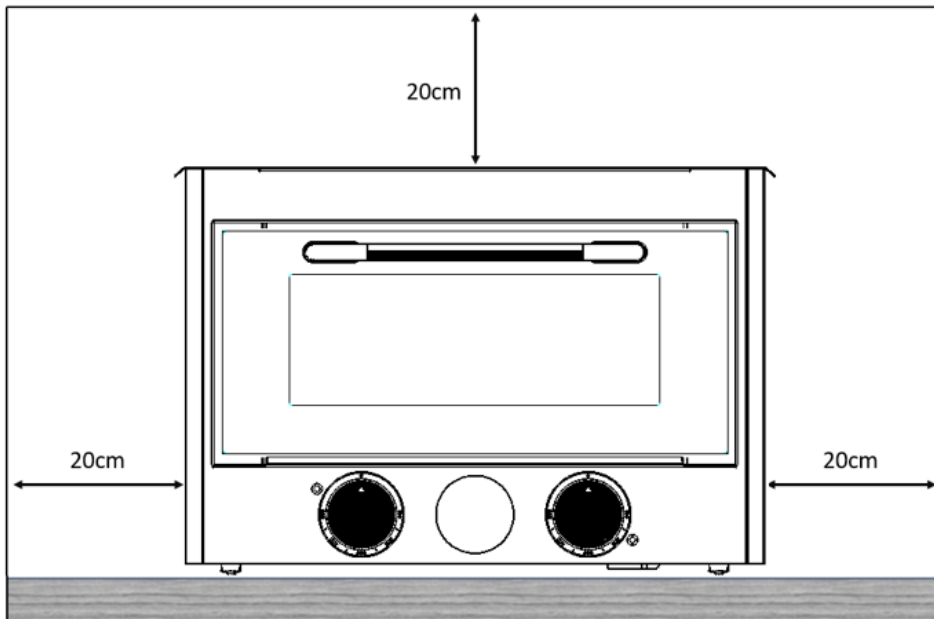
CONTENTS

CONTENTS	9
SECURITY	10
PRECAUTIONS BEFORE USE	10
USING THE APPLIANCE	10
PRECAUTIONS IN THE EVENT OF APPLIANCE FAILURE.....	11
OTHER PRECAUTIONS	11
DEVICE DESCRIPTION	12
TECHNICAL SPECIFICATIONS	12
MODEL ZZ1653.....	12
TURNING ON AND USING THE APPLIANCE	13
BEFORE USING FOR THE FIRST TIME.....	13
PRINCIPLE OF PIZZA OVEN.....	13
OVEN OPERATION	13
CLEANING THE APPLIANCE	14
CLEANING THE STONE.....	14
CLEANING OTHER COMPONENTS	14
ELECTRICAL CONNECTION	14

SECURITY

Precautions before use

- Remove all parts of the packaging.
- The power cord or plug must not be damaged or defective.
- You will need a suitable socket to connect the oven. The manufacturer cannot be held responsible for damage resulting from incorrect connection.
- The appliance must be placed on a stable, horizontal, non-flammable surface that can withstand high temperatures and weight of the oven.
- Do not alter or modify the appliance.
- Safety is ensured only if the appliance is connected to a protective earth in compliance with current regulations.
- Do not use an extension cord when connecting to the mains.
- Do not use the oven near a source of water which could be a potential cause of danger.
- Do not use the oven near flammable materials or in the presence of heat sources or explosive substances.
- Make sure you leave 20 cm of space around the oven to ensure safe operation. Adequate space must be provided for access to the ON/OFF switch at the rear of the oven. It is important to keep the area above the oven always clear. Avoid placing the oven in a confined space.



Using the Appliance

- Always switch thermostats off after use. And always switch the oven off using the ON/OFF switch.
- Keep a close eye on cooking with fats and oils, as they can catch fire quickly.
- Do not cover the stone with flour.
- Beware of the risk of burns during and after use of the appliance.
- Place only food in the oven.
- Care must be taken when opening the door, as hot air is released.

Precautions to prevent damage to the appliance

- Avoid dropping objects, even small ones, onto the oven.
- Do not hose down.
- The oven and its components must not be immersed in water.
- **WARNING:** Leaving food to cook unattended in the oven using fats or oils can be dangerous and may cause a fire.
- **CAUTION:** A cooking process must be monitored. A short cooking process must be constantly monitored.
- **WARNING:** Risk of fire: do not store objects on the cooking stone.

Precautions in the event of appliance failure

- If a fault is detected, disconnect the appliance from the mains.
- Repairs may only be carried out by a specialist. Never open the appliance yourself.

Other precautions

- Do not use synthetic, plastic or aluminium containers, as they could melt on the still hot stone.
- Do not handle the oven when it is still hot or when it is still plugged in.
- Do not use the oven if the glass is broken.

If an electrical fault occurs, the power supply to the heating elements is interrupted. Please disconnect the power cable immediately and consult your after-sales service or an approved electrician.

If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service, or similarly qualified persons to avoid danger.

Each device is inspected at every stage of the manufacturing process. If any anomalies are found, it is essential to ensure that the instructions in the manual have been followed to the letter.

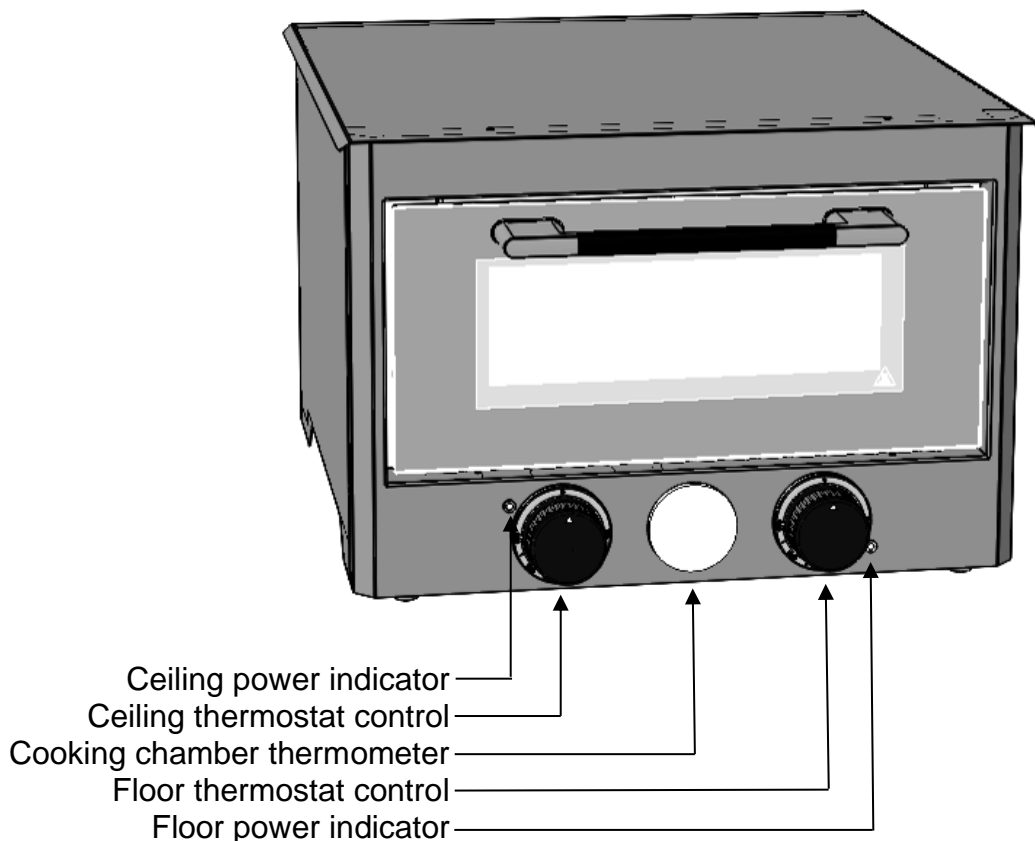
Failure to observe the rules of use may result in damage to your appliance.

DEVICE DESCRIPTION

Technical specifications

Type	GGOM26
Total Power	3200W
Minimum current strength	16A
Supply voltage	220/230V
Maximum operating temperature	450°C
Cooking surface:	
Width x Depth (mm x mm)	345 x 395
Height (mm)	140
Appliance dimensions:	
Height (mm)	390
Width (mm)	530
Depth (mm)	582
Weight	26.6 kg
Enclosure protection index	IPX4

Model GGOM26



TURNING ON AND USING THE APPLIANCE

Before using for the first time

Once you have installed the protective devices for the power supply to the oven, it is essential to check the effectiveness of the differential circuit breaker using an appropriate instrument.

Make sure there are no flammable materials or objects inside the oven.

Unpack the baking stone and insert it into the oven. When installing the stone, take care to avoid any sudden contact with the temperature sensor located on the left-hand wall of the oven's cooking chamber.

Make sure that both thermostat controls are set to 0 before connecting the oven plug to your power source.

Once you have carried out the necessary checks, you can carry out some preliminary tests by switching the oven on.

Set the thermostat halfway on the scale.

Check that all the oven indicator lights are working properly.

Wait for the thermostat to interrupt the circuit, then switch the oven off.

After this test, the oven is ready for use.

It is advisable to carry out the initial heating by going through different stages:

- 10 minutes at 150°C.
- Then 10 minutes at 250°C.
- And finally, 10 minutes at maximum temperature.

Principle of pizza oven

This electric pizza oven is specially designed and manufactured with food-grade refractory stone cooking surfaces. The stone has the ability to transfer heat evenly while absorbing moisture from the dough during cooking, making it possible to prepare home made pizzas with excellent results. Fresh pizzas can be cooked quickly, and frozen pizzas require considerably shorter cooking times than those indicated on the packaging.

Oven operation

- Set the temperature by turning the controls on each thermostat. The heating elements are switched on and the associated indicator lights come on. The two thermostats can be set independently.
- When the thermostat reaches the desired temperature, it stops heating and the associated indicator light goes out automatically. The associated indicator light comes on again when the thermostat temperature is lower than that set by the user. The appliance will switch on and off to maintain the temperature set and desired by the user.
- You can set the desired temperature from 0 to 450°C when cooking.
- Before cooking, preheat the oven for about 20 minutes to the desired temperature.
- After cooking, set the controls on each thermostat to 0 and disconnect the power supply.
- It is not advisable to place frozen food directly on the stone when the oven temperature exceeds 200°C.
- After use, store the appliance in a dry place.

CLEANING THE APPLIANCE

Before any cleaning operation, it is essential to ensure that the oven is unplugged. Do not immerse the oven in water or hose it down.

Cleaning the stone

- Use a spatula to remove any cooking residue that appears raised on the surface.
- Use a cloth or a brush with copper wire to remove the elements deposited on the stone.
- Clean more effectively by letting your oven run for 1 hour at maximum temperature. After cooling, use a damp cloth to remove any dust.
- When you want to clean the food residue (make sure the stone has cooled completely), carefully remove the stone from the oven and place it back with the surface to be cleaned facing downwards. The residue underneath will burn the next time you use your oven, and a dry cloth will collect the dust.
- Avoid immersing the stone in water.
- Do not use oils or detergents to clean the stone.
- Do not put the stone in the dishwasher.
- Avoid using abrasive tools to remove stains.

Brown spots are normal wear spots that appear after several uses.

Cleaning other components

- Use a damp sponge or cloth (moisten with water only).
- Do not use abrasive products to avoid damaging the walls.
- Do not use oils or detergents to clean the oven.

ELECTRICAL CONNECTION


The appliance must be supplied via a circuit containing a residual current device (RCD) with a rated operating differential current not exceeding 30mA.

The appliance must be connected to a power socket with an earth contact.

The appliance is not intended to be operated using an external timer or a separate remote-control system.

Protection against live parts must be ensured after installation.

The power cable must be positioned so that it does not come into contact with hot parts.

An additional connection for grounding, indicated by the following equipotential symbol , is provided at the back of the appliance. The use of a tool is necessary to apply a torque of 10 N.m to the outer nut.

Warning!

This appliance is only designed for a 220 - 240 V~ 50 Hz power supply.

We cannot be held liable for any incident resulting from incorrect connection, or which may arise from the use of an appliance that is not earthed or is fitted with a defective earth.

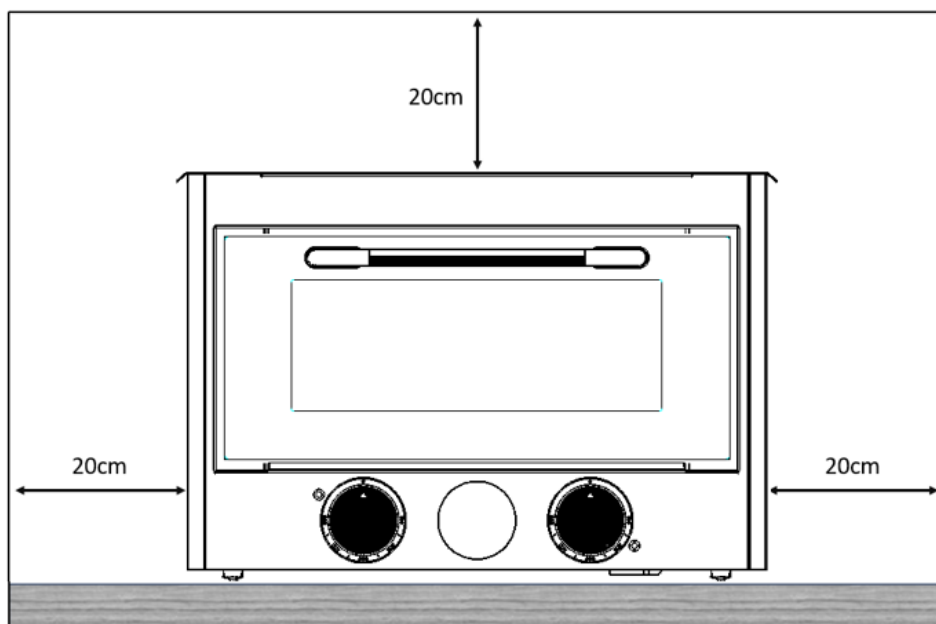
ZUSAMMENFASSUNG

ZUSAMMENFASSUNG	15
SICHERHEIT.....	16
VORSICHTSMAßNAHMEN VOR DER VERWENDUNG BEIM KOCHEN	16
VERWENDUNG DES GERÄTS	16
VORSICHTSMAßNAHMEN IM FALLE EINES GERÄTEAUSFALLS.....	17
SONSTIGE VORSICHTSMAßNAHMEN.....	17
BESCHREIBUNG DES GERÄTS.....	18
TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN.....	18
GERÄTS ZZ1653	18
INBETRIEBNAHME UND VERWENDUNG DES GERÄTS	19
VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH.....	19
PRINZIP DES PIZZAOFENS.....	19
BETRIEB DES OFENS	19
REINIGUNG DES GERÄTS	20
REINIGUNG DES STEINS.....	20
REINIGUNG DER ANDEREN ELEMENTEN.....	20
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	20

SICHERHEIT

Vorsichtsmaßnahmen vor der Verwendung beim Kochen

- Entfernen Sie alle Teile der Verpackung.
- Das Netzkabel oder der Stecker dürfen nicht beschädigt oder defekt sein.
- Der Anschluss des Ofens erfordert eine geeignete Steckdose. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch einen Verbindungsfehler entstehen.
- Das Gerät muss auf einer stabilen, horizontalen und nicht brennbaren Oberfläche aufgestellt werden, die hohen Temperaturen und das Gewicht standhält.
- Das Gerät nicht transformieren oder verändern.
- Die Sicherheit ist nur gewährleistet, wenn das Gerät an eine Schutz Erde angeschlossen ist, die den geltenden Vorschriften entspricht.
- Verwenden Sie für den Anschluss an das Stromnetz kein Verlängerungskabel.
- Verwenden Sie den Ofen nicht in der Nähe einer Wasserquelle, die eine potenzielle Gefahrenquelle darstellen könnte.
- Verwenden Sie den Ofen nicht in der Nähe von brennbaren Materialien oder in Gegenwart von Wärmequellen oder explosiven Substanzen.
- Achten Sie darauf, 20 cm Platz um das Produkt herum zu lassen, um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten. Für den Zugang zum EIN-/AUS-Schalter an der Rückseite des Ofens muss ausreichend Platz vorhanden sein. Es ist wichtig, den Bereich über dem Ofen allgemein frei zu halten. Stellen Sie den Ofen nicht in einem eingeschränkten Raum auf.



Verwendung des Geräts

- Schalten Sie die Thermostate nach dem Gebrauch immer aus. Und schalten Sie den Ofen immer mit dem EIN-/AUS-Schalter aus.
- Überwachen Sie ständig das Kochen, bei dem Fette und Öle verwendet werden, da diese sich schnell entzünden können.
- Bedecken Sie den Stein nicht mit Mehl.
- Achten Sie auf das Risiko von Verbrennungen während und nach der Verwendung des Geräts.
- Legen Sie nur Lebensmittel in den Ofen.
- Beim Öffnen der Tür sollten Sie immer vorsichtig vorgehen, da heiße Luft austreten kann.

Vorsichtsmaßnahmen, um das Gerät nicht zu beschädigen

- Vermeiden Sie es, kleine Gegenstände auf den Ofen fallen zu lassen.
- Nicht unter einem Wasserstrahl waschen.
- Der Ofen und seine Bestandteile sollten nicht in Wasser eingetaucht werden.
- **WARNUNG:** Das unbeaufsichtigte Garen von Speisen im Ofen mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und Feuer auslösen.
- **ACHTUNG:** Jeder Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang muss ebenfalls ständig überwacht werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: keine Gegenstände auf dem Kochstein aufbewahren.

Vorsichtsmaßnahmen im Falle eines Geräteausfalls

- Wenn ein Fehler festgestellt wird, muss das Gerät vom Strom getrennt werden, um die Stromversorgung zu unterbrechen.
- Reparaturen sollten ausschließlich von Fachpersonal durchgeführt werden. Öffnen Sie das Gerät auf keinen Fall selbst.

Sonstige Vorsichtsmaßnahmen

- Verwenden Sie keine Behälter aus Kunststoff, Plastik oder Aluminium, da diese auf dem noch heißen Stein schmelzen können.
- Nutzen Sie den Ofen nicht, wenn er noch heiß ist oder das Kabel noch angeschlossen ist.
- Benutzen Sie den Ofen nicht, wenn die Glasscheiben der Tür beschädigt sind.

Wenn eine elektrische Fehlfunktion auftritt, wird die Stromversorgung der Heizelemente unterbrochen. Bitte ziehen Sie das Netzkabel sofort ab und wenden Sie sich an Ihren Kundendienst oder einen zugelassenen Elektriker.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder gleich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

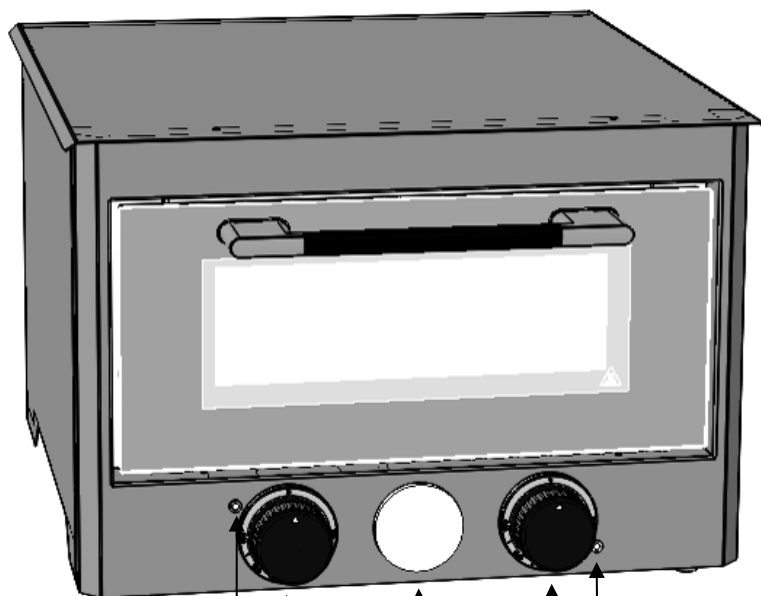
Jedes Gerät wird in allen Herstellungsphasen überprüft. Für den Fall, dass Anomalien festgestellt werden, ist sicherzustellen, dass die Vorschriften der Packungsbeilage genau eingehalten wurden. Die Nichtbeachtung der Nutzungsregeln kann zu einer Verschlechterung Ihres Geräts führen.

BESCHREIBUNG DES GERÄTS

Technische Eigenschaften

Typ	GGOM26
Gesamtleistung	3200W
Minimale Stromstärke	16A
Versorgungsspannung	220/230V
Maximale Nutzungstemperatur	450°C
Kochfläche: Breite x Tiefe (mm x mm)	345 x 395
Höhe (mm)	140
Abmessungen des Geräts: Höhe (mm)	390
Breite (mm)	530
Tiefe (mm)	582
Gewicht	26.6 kg
Schutzart des Umschlags	IPX4

Geräts GGOM26



- Gewölbestromanzeige
- Steuerung des Thermostats
- Thermometer der Kochkammer
- Bodenthermostatsteuerung
- Bodenleistungsanzeige

INBETRIEBNAHME UND VERWENDUNG DES GERÄTS

Vor dem ersten Gebrauch

Nachdem Sie die Schutzvorrichtungen für die Ofenversorgung installiert haben, ist es wichtig, die Effizienz des Differentialschalters mit einem geeigneten Instrument zu überprüfen.

Stellen Sie sicher, dass sich keine brennbaren Materialien oder Gegenstände im Ofen befinden.

Packen Sie den Backstein aus und legen Sie ihn in den Ofen. Achten Sie beim Einbau des Steins darauf, einen plötzlichen Kontakt mit dem Temperatursensor an der linken Wand der Backkammer des Ofens zu vermeiden.

Stellen Sie sicher, dass beide Thermostatsteuerungen auf 0 eingestellt sind, bevor Sie den Stecker des Ofens an eine Stromquelle anschließen.

Nachdem Sie die erforderlichen Überprüfungen durchgeführt haben, können Sie vorläufige Tests durchführen, indem Sie den Ofen einschalten.

Stellen Sie den Thermostat auf die Hälfte der Skala ein.

Überprüfen Sie, ob alle Ofenleuchten ordnungsgemäß funktionieren.

Warten Sie, bis der Thermostat den Stromkreis unterbrochen hat, und schalten Sie dann den Ofen aus.

Nach diesem Test ist der Ofen einsatzbereit.

Es wird empfohlen, die erste Erwärmung in verschiedenen Schritten durchzuführen:

- 10 Minuten bei 150 ° C.
- Dann 10 Minuten bei 250 ° C.
- Und schließlich 10 Minuten bei maximaler Temperatur.

Prinzip des Pizzaofens

Dieser elektrische Pizzaofen wurde speziell mit feuerfesten Steinkochflächen in Lebensmittelqualität entwickelt und hergestellt. Der Stein kann Wärme gleichmäßig übertragen, während er während des Backens Feuchtigkeit aus dem Teig aufnimmt, wodurch hausgemachte Pizzen mit hervorragenden Ergebnissen zubereitet werden können. Frische Pizzen können schnell gekocht werden, und gefrorene Pizzen erfordern im Vergleich zu den Angaben auf der Verpackung deutlich kürzere Garzeiten.

Betrieb des Ofens

- Stellen Sie die Temperatur ein, indem Sie die Bedienelemente an jedem der Thermostate drehen. Die Heizelemente werden eingeschaltet und die zugehörigen Kontrollleuchten leuchten auf. Die beiden Thermostate lassen sich unabhängig voneinander einstellen.
- Wenn das Thermostat die gewünschte Temperatur erreicht hat, hört das Thermostat auf zu heizen und die zugehörige Kontrollleuchte geht automatisch aus. Die zugehörige Kontrollleuchte leuchtet wieder auf, wenn die Temperatur des Thermostats unter der vom Benutzer eingestellten Temperatur liegt. Das Gerät funktioniert durch Ein- und Ausschalten, um die vom Benutzer eingestellte und gewünschte Temperatur beizubehalten.
- Sie können die gewünschte Temperatur beim Backen von 0 bis 450°C einstellen.
- Heizen Sie den Backofen vor dem Backen etwa 20 Minuten auf der gewünschten Temperatur vor.
- Stellen Sie nach jedem Kochvorgang die Bedienelemente jedes Thermostats auf 0 und trennen Sie die Stromversorgung.
- Es wird nicht empfohlen, Tiefkühlkost direkt auf den Stein zu legen, wenn die Ofentemperatur 200°C überschreitet.
- Lagern Sie das Gerät nach dem Gebrauch an einem trockenen Ort.

REINIGUNG DES GERÄTS

Vor jeder Reinigung ist es wichtig sicherzustellen, dass der Ofen nicht an einer Stromquelle angeschlossen ist. Sie sollten den Ofen vor allem nicht in Wasser eintauchen oder unter fließendem Wasser waschen.

Reinigung des Steins

- Verwenden Sie einen Spatel, um Kochreste auf der Oberfläche zu entfernen.
- Verwenden Sie ein Tuch oder eine Kupferdrahtbürste, um die auf dem Stein abgelagerten Elemente zu entfernen.
- Führen Sie eine effizientere Reinigung durch, indem Sie Ihren Ofen 1 Stunde lang bei maximaler Temperatur laufen lassen. Verwenden Sie nach dem Abkühlen ein feuchtes Tuch, um den Staub zu entfernen.
- Wenn Sie Speisereste entfernen möchten (achten Sie darauf, dass der Stein vollständig abgekühlt ist), nehmen Sie den Stein vorsichtig aus dem Ofen und legen Sie ihn mit der zu reinigenden Oberfläche nach unten. Die darunter liegenden Rückstände verbrennen, wenn Sie Ihren Ofen das nächste Mal benutzen, und Sie können Staub mit einem trockenen Tuch entfernen.
- Der Stein sollte nicht in Wasser eingetaucht werden.
- Zur Steinreinigung sollten keine Öle oder Reinigungsmittel verwendet werden.
- Sie sollten den Stein nicht in die Spülmaschine geben.
- Die Verwendung von Schleifwerkzeugen zum Entfernen von Flecken sollte vermieden werden.

Braune Flecken sind normale Verschleißflecken, die nach mehrmaligem Gebrauch auftreten

Reinigung der anderen Elementen

- Verwenden Sie einen feuchten Schwamm oder ein Tuch (nur mit Wasser befeuchten).
- Verwenden Sie keine abrasiven Produkte, um eine Beschädigung der Wände zu vermeiden.
- Zur Reinigung des Ofens sollten keine Öle oder Reinigungsmittel verwendet werden.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS


Das Gerät muss über einen Stromkreis mit einer DDR-Vorrichtung (Restdifferenzstrom) mit einem Bemessungsdifferenzbetriebsstrom von nicht mehr als 30 MA mit Strom versorgt werden.

Das Gerät muss an eine Steckdose mit Erdungskontakt angeschlossen werden.

Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, über einen Außen-Timer oder ein separates Fernsteuerungssystem in Betrieb genommen zu werden.

Der Schutz vor spannungsführenden Teilen muss nach der Montage gewährleistet sein.

Das Netzkabel sollte so platziert werden, dass es keine heißen Teile berührt.

Eine zusätzliche Verbindung für die Erdung, die durch das folgende Potentialausgleichssymbol angezeigt wird , ist auf der Rückseite des Geräts vorgesehen. Die Verwendung eines Werkzeugs ist erforderlich, um ein Drehmoment von 10 N.m auf die äußere Mutter anzuwenden.

Achtung!

Dieses Gerät ist nur für die Stromversorgung mit 220 - 240 V~ 50 Hz ausgelegt.

Wir haften nicht für Zwischenfälle, die auf einen fehlerhaften Anschluss zurückzuführen sind oder bei der Verwendung eines Geräts auftreten können, das nicht mit der Erde verbunden ist oder mit einer fehlerhaften Erdung ausgestattet ist.

