



Pizzaofen

Four à pizza

Wichtig: Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät ans Netz anschliessen. Bewahren Sie die Anleitung auf, um sie von neuem lesen zu können.

Important: Lisez la totalité des ces consignes avant d'utiliser l'appareil. Conservez ces consignes d'utilisation pour pouvoir s'y reporter ultérieurement.



Art. 9321
▪ Doppel-Pizzaofen
▪ *Four double*



Art. 9321
▪ Doppel-Pizzaofen
▪ *Four double*

Deutsch

Technische Daten

	Ofen einfach	Offen doppelt
Artikelnummer	9321	9322
Abmessungen Ofenkammer	41 x 37 x 9 cm	41 x 37 x 9 cm
Aussenabmessungen	57 x 47 x 25 cm	57 x 47 x 45 cm
Gewicht	18 kg	32 kg
Leistung	2000 W	3400 W
Spannung	230 V	230 V

Auspacken und Erstkontrolle des Geräts

- Das Gerät verlässt unser Lager in einwandfreiem Zustand. Überprüfen Sie die Verpackung und das Gerät auf eventuelle Schäden und melden Sie diese dem Transporteur.
- Kontrollieren Sie das Stromkabel bevor Sie es ans Netz anschliessen. Ein eventuell defektes Kabel nur durch den Hersteller oder eine Fachstelle ersetzen lassen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Angaben auf dem Typenschild des Produkts mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Entfernen Sie die Schutzfolie.

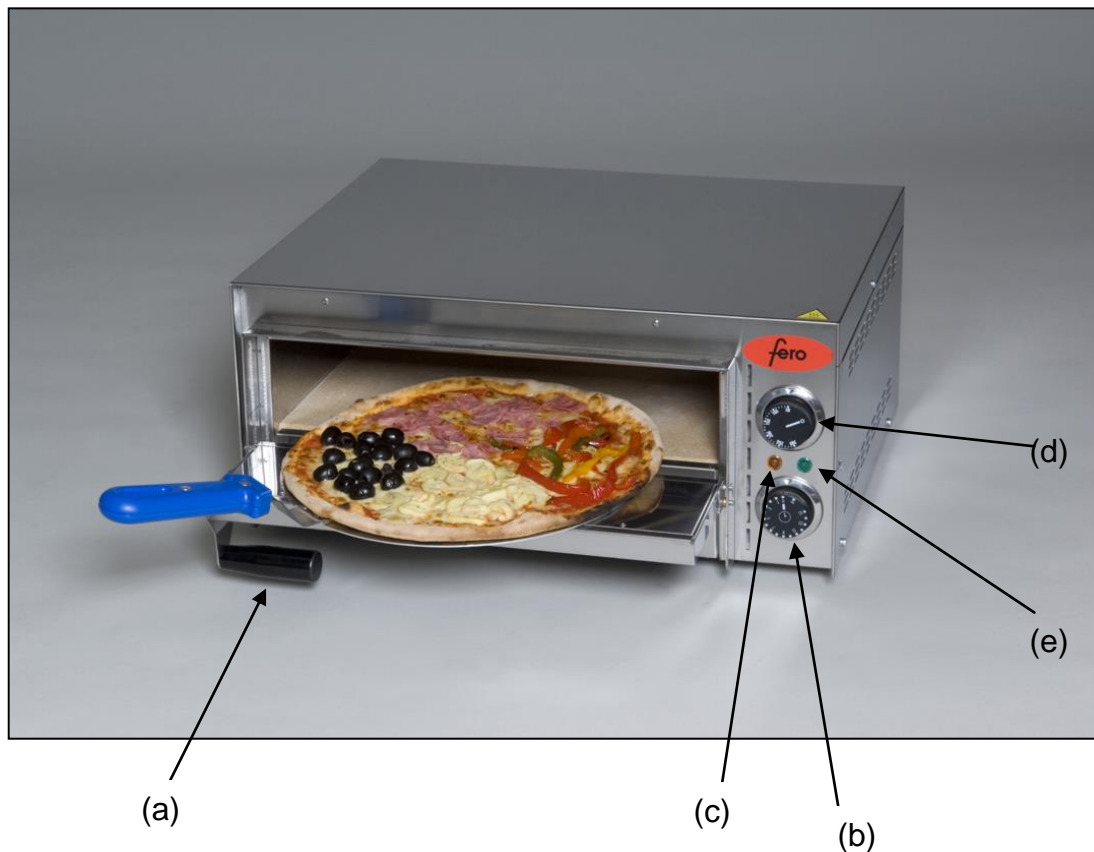
Sicherheitshinweise

- **Platzierung des Geräts**
 - Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
 - Stellen Sie das Gerät nur auf eine ebene und standsichere Fläche.
 - Das Gerät kann freistehend oder in einer Reihe mit anderen Geräten installiert werden. Beachten Sie dabei einen Mindestabstand zu den anderen Geräten von 10 cm.
 - Stellen Sie das Gerät nicht auf leicht brennbare Unterlagen.
 - Halten Sie einen Abstand zur Wand von min. 10 cm ein.
- **Bedienung**
 - Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck.
 - Das Gerät darf nur durch Personen bedient werden, die sich vorher mit der richtigen Funktionsweise und den Sicherheitsanforderungen vertraut gemacht haben.
 - Kinder dürfen das Gerät nicht bedienen.
 - Das Gerät wird im Betrieb heiss. Die Ofentür nur durch Anfassen des dafür vorgesehenen Kunststoffgriffs (a) öffnen und schliessen.
 - Verwenden Sie immer Handschuhe oder geeignete Küchenhilfen, um die Pizza in den Ofen zu schieben und heraus zu nehmen.
 - Den Ofen nicht abdecken.

Gebrauchsanleitung

- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch, bevor Sie es zum ersten Mal verwenden.
- Schliessen Sie das Elektrokabel ans Netz an.
- Einschalten des Geräts:
 - Mit Timer: Drehen Sie den Drehknopf (b) des Timers nach rechts (von 0 bis 15 Minuten). Das Aufleuchten der roten Kontrolllampe (c) signalisiert, dass das Gerät eingeschaltet ist.
 - Ohne Timer: Den Drehknopf (b) nach links auf Position „∞“ drehen.

- Hinweis vor Erstgebrauch: Wir empfehlen, den Ofen bei der ersten Benützung leer einzuschalten und ihn 20 bis 30 Minuten auf Höchstleistung in Betrieb zu lassen. Der Raum sollte gut durchlüftet werden.
- Die Temperatur (bis 320° C) kann durch Rechtsdrehen des Drehknopfs (d) stufenlos reguliert werden. Ist die gewünschte Temperatur erreicht, schaltet die grüne Kontrolllampe (e) aus.



Reinigung und Instandhaltung

- Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl oder einer Druckbrause gereinigt werden.
- Reinigen Sie die Edelstahlteile mit einem feuchten Tuch oder einem speziellen Reinigungsmittel für Edelstahl (Inox). Keine Scheuermittel verwenden (Kratzer)! Nach der Reinigung das Gerät gut abtrocknen.
- Achtung: Den Pizzastein mit einem metallischen Spachtel oder Schaber reinigen. Nie Wasser verwenden, auch nicht zur Abkühlung!
- Reinigen Sie das Gerät täglich.
- Bei Störungen ist das Gerät abzuschalten. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst. Kontaktieren Sie die Verkaufsstelle.

Garantie

Wir leisten für dieses Gerät eine Garantie von 12 Monaten. Wir haften während dieser Zeit für alle Mängel, die auf Konstruktions- oder Materialfehler zurück zu führen sind, jedoch nicht auf Selbstverschulden. Für die Ausführung einer Garantiearbeit ist der Apparat mit Kaufbeleg an uns oder den Verkäufer zu senden. Die Garantie ist nur gültig mit Datum und Stempel des Verkäufers.

Hinweis zur Garantie: Die Garantie bezieht sich nicht auf Verbrauchsteile, die der normalen Abnutzung unterstehen (z.B. Gummidichtungen, Lampen, Glasteile).

Français

Données techniques

	Four simple	Four double
Numéro d'article	9321	9322
Dimension	41 x 37 x 9 cm	41 x 37 x 9 cm
Poids	57 x 47 x 25 cm	57 x 47 x 45 cm
Puissance	18 kg	32 kg
Tension	2000 W	3400 W
	230 V	230 V

Avant de commencer

- Cet appareil a été emballé avec le plus grand soin dans notre usine pour lui garantir un transport en toute sécurité. Cependant si l'emballage vous parvient endommagé, vérifiez que l'appareil ne présente aucun signe extérieur de dégâts. En cas de dommages, ne nous renvoyez pas l'appareil, mais informez-en votre distributeur et la société de transport sans quoi vous perdriez tout droit aux prestations de garantie.
- Contrôlez le câble d'alimentation avant de brancher l'appareil au secteur. Ne faire changer le câble que par le fabricant ou par un organisme de service spécialisé.
- Assurez-vous que les indications sur la plaquette signalétique correspondent au réseau.
- Enlevez la feuille de protection en plastique.

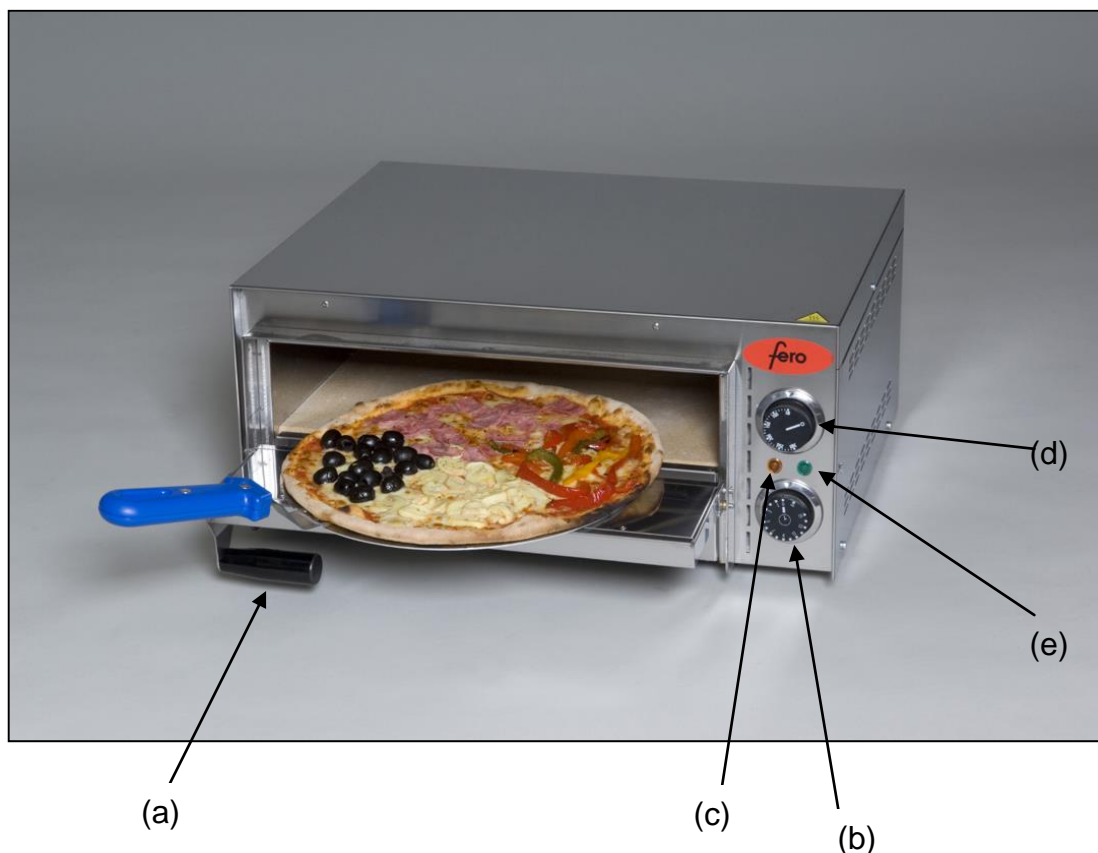
Prescriptions de sécurité

- **Mise en place de l'appareil**
 - N'utilisez l'appareil que dans des locaux bien aérés.
 - Placez l'appareil uniquement sur une surface stable et plane.
 - L'appareil peut être placé seul ou à côté d'autres appareils à condition de respecter une distance de 10 cm entre les appareils.
 - Ne jamais poser l'appareil sur un support inflammable.
 - Veillez à laisser une distance minimale de 10 cm entre l'appareil et la paroi.
- **Utilisation**
 - N'utilisez l'appareil que pour faire de la pizza.
 - L'appareil ne doit être manipulé que par des personnes qui se sont familiarisées avec l'appareil et les prescriptions de sécurité.
 - Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil.
 - L'appareil devient chaud. N'ouvrez et ne fermez la porte du four qu'en saisissant la poignée en plastique (a).
 - Servez-vous de gants ou d'ustensiles indiqués pour mettre la pizza dans le four et de la sortir.
 - Ne jamais couvrir le four.

Mode d'emploi

- Nettoyer le four avec un chiffon humide avant la première utilisation.
- Branchez l'appareil au secteur.
- Mise en fonction de l'appareil :
 - Avec minuterie : Tournez la manette de la minuterie (b) dans le sens des aiguilles d'une montre et programmez le temps désiré entre 0 et 15 minutes. La lampe témoin rouge (c) s'allume pour indiquer que l'appareil est sous tension.
 - Sans minuterie (en continu): Tournez la manette de la minuterie (b) dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le repère se trouve sur la position « ∞ ».

- Au premier allumage, il est conseillé de bien aérer la pièce et de faire fonctionner le four à vide, à la puissance maximale, pendant 20 à 30 minutes.
- Pour régler la température du four, tournez la manette (d) du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre et programmez la température désirée entre 0 et 320°C. Le voyant vert (e) s'éteint quand la température est atteinte.



Nettoyage et entretien

- Ne nettoyez l'appareil qu'avec un chiffon humide ou un produit de nettoyage approprié à l'inox.
- Ne pas frotter avec de la paille de fer ou autres produits abrasifs.
- Evitez les projections d'eau et n'employez pas de solvants.
- Nettoyez minutieusement l'appareil chaque jour.
- Attention : Nettoyer le plan de cuisson à l'aide d'une spatule en fer ou d'une racloir. Ne jamais nettoyer ou refroidir le plan avec de l'eau (risque de casse).
- Ne jamais effectuer soi-même des réparations en cas de dysfonctionnement. Arrêtez l'appareil, débranchez-le et faites appel au service de réparation compétent.

Garantie

Nous accordons une garantie de 12 mois à partir de la date de vente. Pendant toute la période de garantie, nous répondons de toutes les pièces de l'appareil qui pourraient se révéler défectueuses à la suite d'un défaut de fabrication ou de matériel. Toutefois, nous ne répondons pas des dégâts causés par une mauvaise manipulation de l'appareil. Pour toute réparation sous garantie, veuillez renvoyer l'appareil au fabricant ou distributeur accompagné de cette page. La garantie n'est valable que si elle est munie de la date de vente et du cachet du vendeur.

Information concernant la garantie: La garantie ne couvre pas les pièces d'usure normale comme des joints en caoutchouc, lampes ou pièces en verre par exemple.