CombiSteel

Electric pizza oven

User Manual



Models:

7548.0005 – 7548.0010

CONTENT


3
1. IMPORTANT SAFEGUARDS 3
2. INSTALLATIONS 3
3. DOOR HANDLE INSTALLATION 4
4. PRODUCT OVERVIEW 5
5. PRE-USE CHECKLIST 6
6. OPERATING INSTRUCTIONS – MECHANICAL PANELS 7
7. OPERATING INSTRUCTIONS – FOR DIGITAL PANELS 7
8. MAINTENANCE 8


9
1. BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN 9
2. INSTALLATIE 9
3. INSTALLATIE VAN DE DEURGREEP 10
4. PRODUCTOVERZICHT 11
5. CONTROLELIJST VOOR GEBRUIK 12
6. GEBRUIKSAANWIJZING – MECHANISCHE PANELEN 12
7. GEBRUIKSAANWIJZING – VOOR DIGITALE PANELEN 13
8. ONDERHOUD 14


15
1. WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE 15
2. INSTALLATION 15
3. TÜRGRIFFMONTAGE 16
4. PRODUKTÜBERSICHT 17
5. CHECKLISTE VOR DER INBETRIEBNAHME 18
6. BEDIENUNGSANLEITUNG – MECHANISCHE ANLAGEN 18
7. BEDIENUNGSANLEITUNG – FÜR DIGITALE BEDIENELEMENTE 19
8. WARTUNG 20


21
1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES 21
2. INSTALLATION 21
3. INSTALLATION DE LA POIGNÉE DE PORTE 22
4. PRÉSENTATION DU PRODUIT 23
5. LISTE DE VERIFICATION AVANT UTILISATION 24
6. MODE D'EMPLOI – PANNEAUX MÉCANIQUES 25
7. MODE D'EMPLOI – POUR PANNEAUX NUMÉRIQUES 25
8. ENTRETIEN 26

In order to maximize the effectiveness of the oven, please read the instructions carefully and keep the instruction manual properly so that all users can refer to it at any time.

1. IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL AND FOLLOW

1. To protect against Electrical hazards, **DO NOT** immerse ovens in water or other liquids.
2. **DO NOT** use water jet to clean ovens as it may result in serious injury or death.
3. **DO NOT** use the machine if the cord or plug is damaged or if the machine malfunctions. Please contact the nearest authorized service agency immediately for inspection and repair.
4. **DO NOT** use ovens outdoors.
5. Improper installation or use will result in electric shock, injury, or damage to the oven or your property.
6. Pizza ovens are appliance designed only for commercial use and are intended to be operated only by trained professionals.
7. To prevent risks of fire hazards, ovens should be installed in a non-flammable environment. Any combustion materials should be kept at least 50 CM from the front, sides, back and top of the oven.
8. The oven must be cleaned thoroughly before first use and after each use. (See part 'Maintenance')
9. Cut off the power supply when the oven is not in use and after each use.
10. If you need to move or transport the oven, make sure the oven is cooled down completely, because the oven's surface remains hot after turning off the power of each use.
11. **DO NOT** insert any foreign objects into the vents or the exhaust ports, as it may result in electrical shock, fire or damage to the oven.
12. **DO NOT** block the oven's air intake or exhaust vents or use it where they might be blocked.

The contents of 'IMPORTANT SAFEGUARDS' will enable you to use the product safely and properly and prevent risks of personal injury or property damage.

Please use it based on a full understanding of the contents and keep it properly after reading so that all users of this product can refer to it at any time.

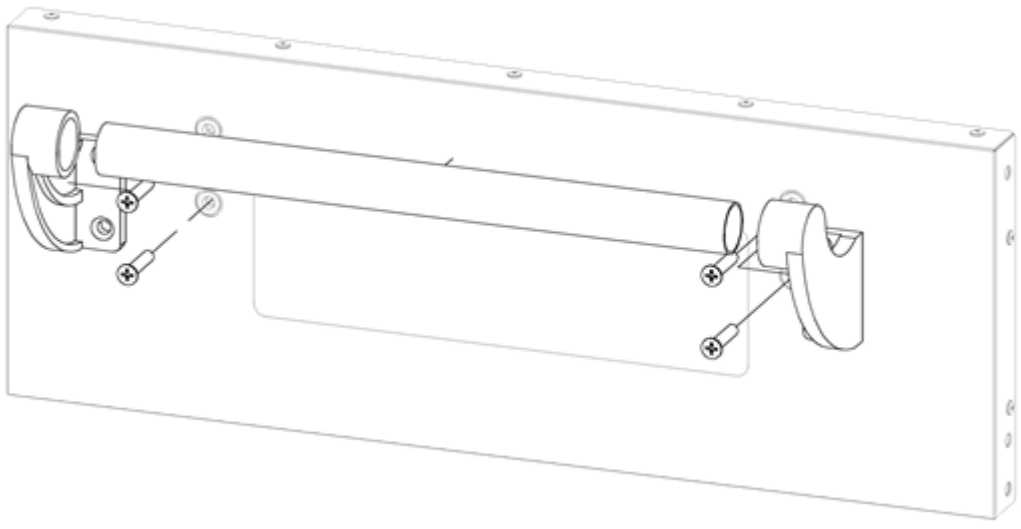
The company has made every effort to ensure the accuracy and completeness of this manual. If you find any omissions or errors, please report them to our agent or contact us directly. We are very grateful for this!
The company reserves the right to change the contents of the manual at any time without prior notice.
The company does not assume legal responsibility for damages or loss of profits caused by failures of this product.

2. INSTALLATIONS

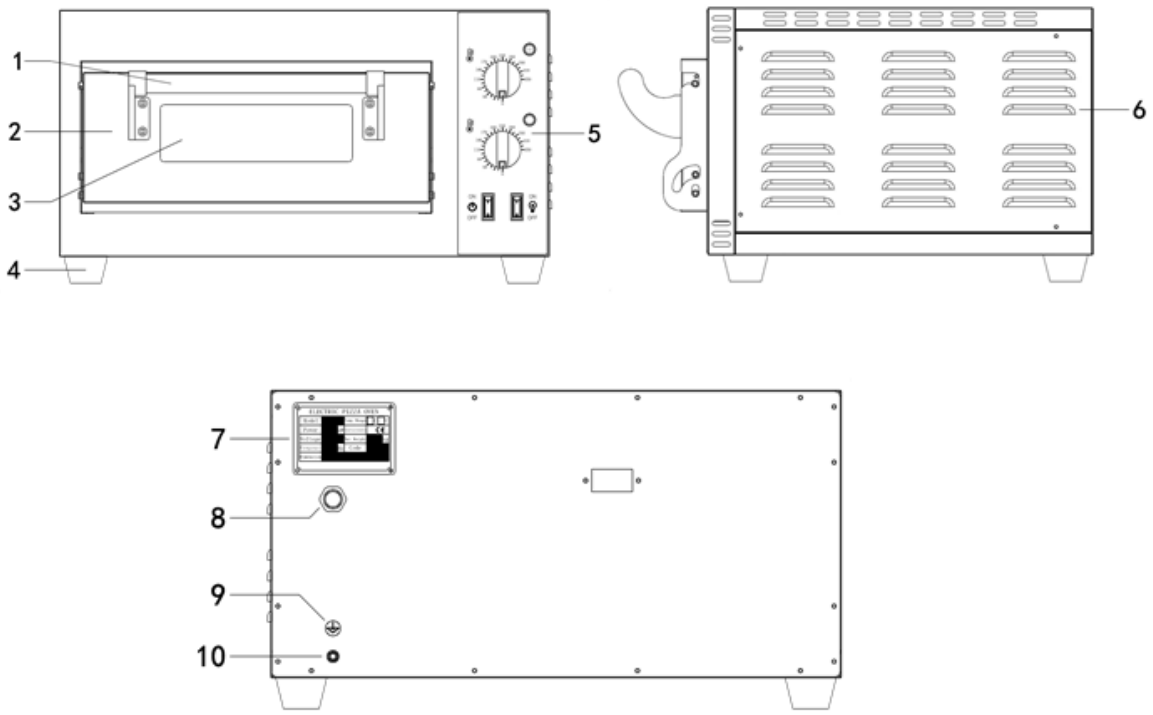
1. The installation, commissioning, transportation and auxiliary installation of the oven must be carried out by professionals. Non-professionals are not allowed to operate privately, otherwise it is very likely to cause death, serious injury, fire and damage to the oven.
2. Do not store or use ovens in the open air, do not use ovens in places that are particular humid or have water dripping, and do not use ovens in high-temperature environments.
3. Ovens are for commercial use only, do not use at households.
4. Do not use ovens at places with flammable and explosive items or corrosive gases, to prevent risk of fire hazards. Do not use ovens at places where sand or dust easily accumulates.
5. Ovens must be fixed and placed before use to prevent them from moving during use. Place the front, sides and back of ovens at least 50 CM away from the wall to ensure smooth heat dissipation and exhaust of ovens.

6. Do not place heavy, flammable, explosive or other combustive items on the top of the oven, otherwise it may cause fire due to excessive temperature.
7. There is an exhaust port at the back of the oven. Do not place flammable, explosive or other combustive items near the exhaust port, otherwise the high temperature at the exhaust port may cause danger and fire.
8. The technical parameter plate is on the back of the oven, be sure to check that the nature of the power supply is consistent with the power supply marked on the parameter label.
9. If the supplied cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons.
10. Regularly check the power cord. If the power cord is found to be cracked, aging, damp, chemically corroded, or damaged by external forces, contact a professional maintenance person immediately to replace it.
11. During installation, do not place the oven near certain surfaces such as walls, partitions, kitchen equipment and other similar surfaces, unless they are made of flame-retardant materials or covered with non-combustible insulation materials, and pay close attention to waterproofing regulations.
12. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
13. Particular care should be taken when using containers made of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic or similar materials.

3. DOOR HANDLE INSTALLATION



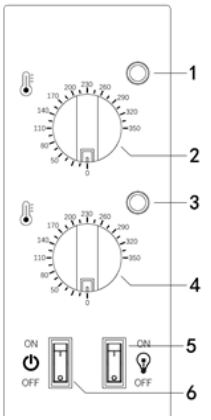
4. PRODUCT OVERVIEW



REF.	PART NAME
1	Door handle bar
2	Oven door
3	Door glass
4	Oven foot
5	Control panel
6	Cooling shutter
7	Parameter plate
8	Power cord
9	Equipotential Symbol
10	Equipotential Bonding Bolt

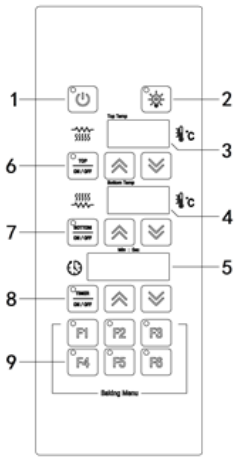
Control Panel – Mechanical

REF.	PART NAME	FUNCTION
1	Function light (upper)	Indicating upper heating process ON/OFF
2	Thermostat (upper)	Set upper operating temperature
3	Function light (lower)	Indicating lower heating process ON/OFF
4	Thermostat (lower)	Set lower operating temperature
5	Lamp switch	Chamber light ON/OFF
6	Power switch	Power ON/OFF



Control Panel - Digital

REF.	PART NAME	FUNCTION
1	Power switch	Power ON/OFF
2	Lamp switch	Chamber light ON/OFF
3	Temperature display (Upper)	Upper temperature display window
4	Temperature display (Lower)	Lower temperature display window
5	Timer display	Timing display window
6	Function key	Upper heating ON/OFF
7	Function key	Lower heating ON/OFF
8	Timer switch	Timer ON/OFF
9	Memory keys	Set and memorize baking modes



5. PRE-USE CHECKLIST

- Fix and position the oven securely and preventing it from moving before using the oven.
- Remove the protective film of the oven before using it. Do not use sharp objects to prevent damaging the surface.
- Before the first use, clean the front of the oven with a soft, dry cloth to remove any potential residue.
- Pre-use Check: Do not use wet hands to press the oven's power switch or adjust the temperature controls. Water from your hands could easily seep into the switch, creating a risk of electric shock.

6. OPERATING INSTRUCTIONS – MECHANICAL PANELS

(1) Turn on the Power Switch, set the upper and lower Temperature, the oven will enter the heating mode and start working.
(2) Face directly at the thermometer to observe the temperature accurately. To avoid unnecessary errors, do not observe the thermometer from other views as the pointer of the thermometer will deviate from other views.
(3) The oven will stop heating up and enter the Constant Temperature Mode when it reaches the preset temperature.
(4) When the temperature in the oven chamber is lower than the preset temperature, the temperature meter will automatically output a signal and start to increase the temperature until it reaches the preset temperature, and this cycle repeats.
(5) Use appropriate tools to place the pizza into the oven. Avoid leaving the oven door open for too long, as this will cause heat loss and reduce the internal temperature

- Abnormal operation: the oven is equipped with abnormal operating temperature protection. When the internal temperature of the electrical compartment exceeds 130°C, the oven shall automatically cut off the power supply to the control panel.
- The oven's abnormal operating temperature protection is non-self-resetting and requires manual reset to ensure operational safety.
- When resuming operation, first disconnect the external power supply of the oven. Make absolutely sure the oven is fully powered off and de-energized. Then open the electrical compartment, and pull up the switch on the snap-action temperature limiter to reset it.

7. OPERATING INSTRUCTIONS – FOR DIGITAL PANELS

BEGIN TO OPERATE

(1) Turn on the power switch key, set the required top and bottom fire temperature, press the confirmation key, the oven will start working,
(2) The oven will stop heating up and enter the Constant Temperature Mode when it reaches the preset temperature.
(3) When the temperature in the oven chamber is lower than the preset temperature, the temperature meter will automatically output a signal and start to increase the temperature until it reaches the preset temperature, and this cycle repeats.
(4) The oven has a 99 minutes timer and can be turned on when needed.
(5) The oven is equipped with a memory function that can save 6 frequently used working modes, F1 to F6 (see Control panel - Digital).
(6) To memorize and save the baking mode: select the mode button (F1~F6), press and hold it for 3 seconds until it lights up in red, then set the top and bottom temperatures to be saved, and press the save button again for 3 seconds until the buzzer sounds, indicating that the mode has been saved successfully.

- Abnormal operation: the oven is equipped with abnormal operating temperature protection. When the internal temperature of the electrical compartment exceeds 130°C, the oven shall automatically cut off the power supply to the control panel.
- The oven's abnormal operating temperature protection is non-self-resetting and requires manual reset to ensure operational safety.
- When resuming operation, first disconnect the external power supply of the oven. Make absolutely sure the oven is fully powered off and de-energized. Then open the electrical compartment, and pull up the switch on the snap-action temperature limiter to reset it.

CAUTION: on the first use

- When using the oven for the first time, it is normal to have smoke during the heating process because the steel surface of the chamber may contain a little protective oil. To remove the protective oil, turn on the thermostat, set the temperature to 300°C and work continuously for 1 hour to remove the protective oil on the steel plate surface inside the chamber. The smoke generated during this process is harmful to the human body, be sure to open the oven doors and kitchen windows for better ventilation.
- After finishing work every day, the user MUST cut off all the power supplies, and turn off the leakage protection switch. Open and close oven doors gently and avoid bouncing the door back.
- If the oven is not planned to be used for a long time, cut off all power supplies including the power supply connected to the outside of the oven, and pay attention to waterproof regulations.
- Do not touch the transparent window glass of the oven door with your hands while the oven is working, to avoid burns.
- Before operating the oven, make sure the oven is place fixed and placed properly to prevent the oven from moving during use.
- Only pizzas and breads can be placed directly on the stone slab. Other foods must be placed on a tray or container that is heat-resistant.
- It is recommended to use a deck brush or a scraper to scrape off the burnt foods and carbon residues on the surface of the stone slab every day. Accumulation will cause the taste of food to deteriorate and increase the baking time.
- Do not unfreeze frozen foods directly on the stone slab, place them on a food tray to unfreeze.

8. MAINTENANCE

It is recommended to clean the oven daily to maintain optimal performance
Cool down the oven completely before cleaning

- Cut off all power suppliers and turn off the leakage switch before cleaning and maintaining the oven.
- Do not use water jets to clean the oven, otherwise it will cause a risk of electric leakage.
- Wait until the oven returned to room temperature to clean it, to avoid burns.
- Do not apply any sharp or hard kitchen utensils to avoid damaging the surface of the oven.
- Do not wipe the dissipation holes on the top, right side and left side of the oven with a wet cloth during cleaning, to prevent water drops from dripping into the electrical box.
- Regularly check the power cord. If the power cord is found to be cracked, aging, damp, chemically corroded, or damaged by external forces, contact a professional maintenance person in time to replace it.
- The stainless steel on the front of the oven can be wiped gently with a dry soft cloth. Do not wipe it with a hard cloth or other hard objects.
- The oven chamber can be wiped with a dry soft cloth, and food residues can be scraped off with a plastic object.
- If the oven is not cleaned for a long time, the food residues will form into hard solids, making them harder to clean off. It is recommended to clean them every day.
- The oven cabinet can be gently wiped with a dry soft cloth. Do not wipe it with a wet cloth to prevent water drops from dripping into the electrical box.
- The stone slab can be wiped with a deck brush or a plastic scraper and a dry cloth.
- The control panel of the oven can be wiped gently with a dry soft cloth. Do not use alcohol, thinner or other volatile chemicals to clean it.
- Do not use any cleaners on the stone slab.
- Do not use any pressure washing equipment or water hose to clean the oven.
- Do not use abrasive fleece or abrasive sponges, steel wool, etc. to clean the oven door glass and oven surfaces.

Om de oven optimaal te gebruiken, dient u de instructies zorgvuldig te lezen en de handleiding goed te bewaren, zodat alle gebruikers deze te allen tijde kunnen raadplegen.

1. BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

LEES ALLES EN VOLG DEZE OP

1. Dompel de oven NIET onder in water of andere vloeistoffen om elektrische gevaren te voorkomen.
2. Gebruik GEEN waterstraal om de oven schoon te maken, aangezien dit ernstig letsel of de dood tot gevolg kan hebben.
3. Gebruik het apparaat NIET als het snoer of de stekker beschadigd is of als het apparaat defect is. Neem onmiddellijk contact op met de dichtstbijzijnde erkende servicepartner voor inspectie en reparatie.
4. Gebruik de oven NIET buitenshuis.
5. Onjuiste installatie of gebruik kan leiden tot een elektrische schok, letsel of schade aan de oven of uw eigendom.
6. Pizzaovens zijn apparaten die uitsluitend zijn ontworpen voor commercieel gebruik en mogen alleen worden bediend door getrainde professionals.
7. Om brandgevaar te voorkomen, moeten ovens in een niet-brandbare omgeving worden geïnstalleerd. Alle brandbare materialen moeten op minimaal 50 cm afstand van de voor-, zij-, achter- en bovenkant van de oven worden gehouden.
8. De oven moet grondig worden gereinigd voor het eerste gebruik en na elk gebruik. (Zie onderdeel 'Onderhoud')
9. Schakel de stroomtoevoer uit wanneer de oven niet in gebruik is en na elk gebruik.
10. Als u de oven moet verplaatsen of vervoeren, zorg er dan voor dat de oven volledig is afgekoeld, omdat het oppervlak van de oven heet blijft nadat de stroom na elk gebruik is uitgeschakeld.
11. Steek GEEN vreemde voorwerpen in de ventilatieopeningen of uitlaatopeningen, aangezien dit kan leiden tot een elektrische schok, brand of schade aan de oven.
12. Blokkeer de luchtinlaat- of uitlaatopeningen van de oven NIET en gebruik de oven NIET op plaatsen waar deze geblokkeerd kunnen zijn.

De inhoud van 'BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN' stelt u in staat het product veilig en correct te gebruiken en risico's op persoonlijk letsel of schade aan eigendommen te voorkomen.

Gebruik deze handleiding alleen met een volledig begrip van de inhoud en bewaar hem na het lezen zorgvuldig, zodat alle gebruikers van dit product er te allen tijde toegang toe hebben.

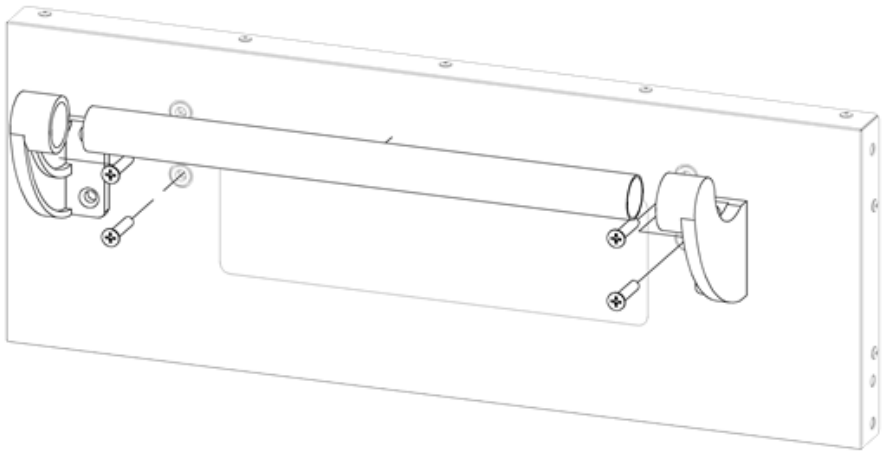
Het bedrijf heeft alles in het werk gesteld om de nauwkeurigheid en volledigheid van deze handleiding te waarborgen. Mocht u onvolledigheden of fouten aantreffen, meld deze dan aan onze vertegenwoordiger of neem rechtstreeks contact met ons op. Wij stellen uw medewerking zeer op prijs!
Het bedrijf behoudt zich het recht voor de inhoud van de handleiding te allen tijde zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen. Het bedrijf aanvaardt geen wettelijke aansprakelijkheid voor schade of winstderving veroorzaakt door defecten aan dit product.

2. INSTALLATIE

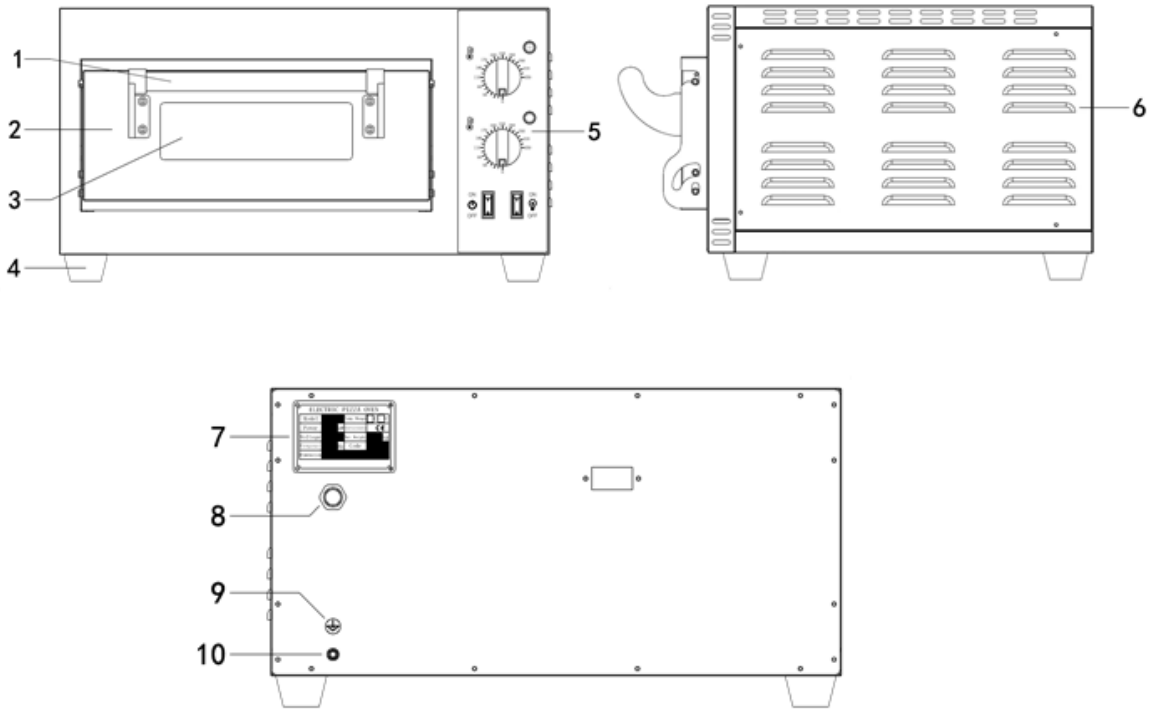
1. De installatie, inbedrijfstelling, transport en aanvullende installatie van de oven dienen te worden uitgevoerd door professionals. Niet-professionals mogen de oven niet zelf bedienen, aangezien dit zeer waarschijnlijk kan leiden tot overlijden, ernstig letsel, brand en schade aan de oven.
2. Bewaar of gebruik ovens niet in de open lucht, gebruik ovens niet op bijzonder vochtige plaatsen of plaatsen waar water druppelt, en gebruik ovens niet in omgevingen met hoge temperaturen.

3. Ovens zijn uitsluitend voor commercieel gebruik, niet voor huishoudelijk gebruik.
4. Gebruik ovens niet op plaatsen met brandbare en explosieve materialen of corrosieve gassen om brandgevaar te voorkomen. Gebruik ovens niet op plaatsen waar zich gemakkelijk zand of stof ophoopt.
5. Ovens moeten vóór gebruik vastgezet en geplaatst worden om te voorkomen dat ze tijdens gebruik verschuiven. Plaats de voor-, zij- en achterkant van de ovens op minimaal 50 cm afstand van de muur om een goede warmteafvoer en rookafvoer te garanderen.
6. Plaats geen zware, brandbare, explosieve of andere ontvlambare voorwerpen bovenop de oven, anders kan dit brand veroorzaken door de te hoge temperatuur.
7. Aan de achterkant van de oven bevindt zich een afvoeropening. Plaats geen brandbare, explosieve of andere ontvlambare voorwerpen in de buurt van de afvoeropening, anders kan de hoge temperatuur bij de afvoeropening gevaar en brand veroorzaken.
8. Het typeplaatje met technische specificaties bevindt zich aan de achterkant van de oven (zie 'Achterkant'). Controleer of het type stroomvoorziening overeenkomt met de stroomvoorziening die op het typeplaatje staat vermeld.
9. Als het meegeleverde netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, een servicevertegenwoordiger of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon.
10. Controleer het netsnoer regelmatig. Als het netsnoer scheuren vertoont, verouderd, vochtig, chemisch gecorrodeerd is of beschadigd is door externe krachten, neem dan onmiddellijk contact op met een professionele onderhoudsmonteur om het te laten vervangen.
11. Plaats de oven tijdens de installatie niet in de buurt van bepaalde oppervlakken zoals muren, scheidingswanden, keukenapparatuur en andere soortgelijke oppervlakken, tenzij deze zijn gemaakt van brandvertragende materialen of bedekt zijn met onbrandbare isolatiematerialen. Let daarbij goed op de voorschriften voor waterdichting.
12. Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen of gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
13. Bij het gebruik van bakjes gemaakt van de volgende materialen in de oven moet extra voorzichtigheid in acht worden genomen: papier, karton, plastic of soortgelijke materialen.

3. INSTALLATIE VAN DE DEURGREEP



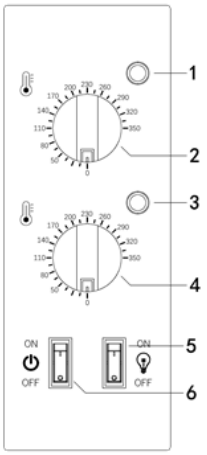
4. PRODUCTOVERZICHT



REF.	ONDERDEELNAAM
1	Deurgreep
2	Ovendeur
3	Deurglas
4	Ovenvoet
5	Bedieningspaneel
6	Koelklep
7	Parameterplaat
8	Stroomkabel
9	Equipotentiaalsymbool
10	Equipotentiaalverbindingsbout

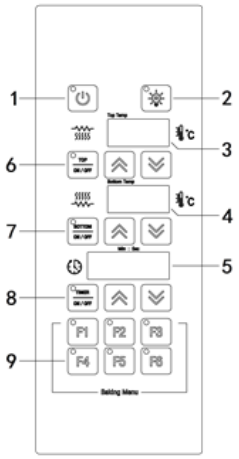
Bedieningspaneel – Mechanisch

REF.	ONDERDEELNAAM	FUNCTIE
1	Functielampje (boven)	Geeft aan of het bovenste verwarmingsproces AAN/UIT is
2	Thermostaat (boven)	Stel de bedrijfstemperatuur van het bovenste gedeelte in
3	Functielampje (onder)	Geeft aan of het onderste verwarmingsproces AAN/UIT is
4	Thermostaat (onder)	Stel de bedrijfstemperatuur van het onderste gedeelte in
5	Lampschakelaar	Kamerverlichting AAN/UIT
6	Aan/uit-schakelaar	Aan/UIT



Bedieningspaneel - Digitaal

REF.	ONDERDEELNAAM	FUNCTIE
1	Aan/uit-schakelaar	Aan/UIT
2	Lampschakelaar	Kamerverlichting AAN/UIT
3	Temperatuurweergave (boven)	Weergavevenster bovenste temperatuur
4	Temperatuurweergave (onder)	Weergavevenster onderste temperatuur
5	Timerweergave	Weergavevenster timer
6	Functietoets	Bovenverwarming AAN/UIT
7	Functietoets	Onderverwarming AAN/UIT
8	Timerschakelaar	Timer AAN/UIT
9	Geheugentoetsen	Stel bakstanden in en sla ze op



5. CONTROLELIJST VOOR GEBRUIK

- Zet de oven stevig vast en zorg ervoor dat deze niet kan verschuiven voordat u de oven gebruikt.
- Verwijder de beschermfolie van de oven voordat u deze gebruikt. Gebruik geen scherpe voorwerpen om beschadiging van het oppervlak te voorkomen.
- Reinig vóór het eerste gebruik de voorkant van de oven met een zachte, droge doek om eventuele resten te verwijderen.
- Controle vóór gebruik: Gebruik geen natte handen om de aan/uit-schakelaar van de oven in te drukken of de temperatuurregelaars aan te passen. Water van uw handen kan gemakkelijk in de schakelaar sijpelen, wat het risico op een elektrische schok met zich meebrengt.

6. GEBRUIKSAANWIJZING – MECHANISCHE PANELEN

(1) Schakel de stroom in, stel de boven- en ondertemperatuur in. De oven schakelt dan over naar de verwarmingsmodus en begint te werken.
(2) Kijk rechtstreeks naar de thermometer om de temperatuur nauwkeurig af te lezen. Om onnodige fouten te voorkomen, dient u de thermometer niet vanuit een andere hoek te bekijken, aangezien de wijzer dan kan afwijken.
(3) De oven stopt met verwarmen en schakelt over naar de constante temperatuurmodus wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt.

(4) Wanneer de temperatuur in de ovenruimte lager is dan de ingestelde temperatuur, geeft de temperatuurmeter automatisch een signaal en begint de temperatuur te verhogen totdat de ingestelde temperatuur is bereikt. Deze cyclus herhaalt zich.
(5) Gebruik geschikt gereedschap om de pizza in de oven te plaatsen. Laat de ovendeur niet te lang openstaan, omdat dit warmteverlies veroorzaakt en de interne temperatuur verlaagt.

- Abnormale werking: de oven is voorzien van een beveiliging tegen abnormale bedrijfstemperaturen. Wanneer de interne temperatuur van het elektrische compartiment boven de 130 °C komt, schakelt de oven automatisch de stroomtoevoer naar het bedieningspaneel uit.
- De beveiliging tegen abnormale bedrijfstemperatuur van de oven reset zichzelf niet en moet handmatig worden gereset om de bedrijfsveiligheid te garanderen.
- Wanneer u de oven weer in gebruik neemt, koppelt u eerst de externe stroomtoevoer van de oven los. Zorg ervoor dat de oven volledig is uitgeschakeld en de stroomtoevoer is onderbroken. Open vervolgens het elektrische compartiment en trek de schakelaar van de temperatuurbegrenzer omhoog om deze te resetten.

7. GEBRUIKSAANWIJZING – VOOR DIGITALE PANELEN

IN GEBRUIK

(1) Zet de aan/uit-schakelaar aan, stel de gewenste boven- en ondertemperatuur in en druk op de bevestigingsknop. De oven start dan.
(2) De oven stopt met verwarmen en schakelt over naar de constante temperatuurmodus zodra de ingestelde temperatuur is bereikt.
(3) Wanneer de temperatuur in de ovenruimte lager is dan de ingestelde temperatuur, geeft de temperatuurmeter automatisch een signaal en begint de temperatuur te verhogen tot de ingestelde temperatuur is bereikt. Deze cyclus herhaalt zich.
(4) De oven heeft een timer van 99 minuten en kan indien nodig worden ingeschakeld.
(5) De oven is voorzien van een geheugenfunctie waarmee 6 veelgebruikte werkmodi, F1 tot en met F6, kunnen worden opgeslagen (zie Bedieningspaneel - Digitaal).
(6) Om de bakmodus op te slaan: selecteer de modusknop (F1~F6), houd deze 3 seconden ingedrukt totdat deze rood oplicht, stel vervolgens de gewenste boven- en ondertemperatuur in en druk nogmaals 3 seconden op de opslagknop totdat de zoemer klinkt. Dit geeft aan dat de modus succesvol is opgeslagen.

- Abnormale werking: de oven is voorzien van een beveiliging tegen abnormale bedrijfstemperaturen. Wanneer de interne temperatuur van het elektrische compartiment boven de 130 °C komt, schakelt de oven automatisch de stroomtoevoer naar het bedieningspaneel uit.
- De beveiliging tegen abnormale bedrijfstemperaturen van de oven reset zichzelf niet en moet handmatig worden gereset om de bedrijfsveiligheid te garanderen.
- Bij het hervatten van de werking dient u eerst de externe stroomtoevoer van de oven te onderbreken. Zorg ervoor dat de oven volledig is uitgeschakeld en de stroomtoevoer is onderbroken. Open vervolgens het elektrische compartiment en trek de schakelaar van de temperatuurbegrenzer omhoog om deze te resetten.

LET OP: bij het eerste gebruik

- Bij het eerste gebruik van de oven is het normaal dat er rook ontstaat tijdens het opwarmen, omdat het stalen oppervlak van de ovenruimte een beetje beschermende olie kan bevatten. Om deze beschermende olie te verwijderen, zet u de thermostaat aan, stelt u de temperatuur in op 300 °C en laat u de oven 1 uur onafgebroken draaien. De rook die hierbij ontstaat, is schadelijk voor de gezondheid. Zorg er daarom voor dat de ovendeuren en keukenramen openstaan voor betere ventilatie.
- Na gebruik dient u alle stroomtoevoeren uit te schakelen en de aardlekschakelaar uit te zetten. Open en sluit de ovendeuren voorzichtig en voorkom dat ze terugslaan.

- Als u de oven langere tijd niet gebruikt, schakelt u alle stroomtoevoeren uit, inclusief de stroomtoevoer aan de buitenkant van de oven. Let daarbij op de waterdichtheidsvoorschriften.
- Raak het transparante venster van de ovendeur niet met uw handen aan terwijl de oven in werking is, om brandwonden te voorkomen.
- Controleer vóór gebruik of de oven stevig staat en goed is geplaatst om te voorkomen dat deze tijdens gebruik verschuift.
- Alleen pizza's en brood mogen direct op de steenplaat worden geplaatst. Andere voedingsmiddelen moeten op een hittebestendige schaal of bak worden geplaatst.
- Het wordt aanbevolen om dagelijks aangebrande voedselresten en koolstofresten van de steenplaat te schrapen met een schraapborstel of schraper. Ophoping hiervan kan de smaak van het voedsel aantasten en de baktijd verlengen.
- Ontdooi bevroren producten niet direct op de steenplaat, maar leg ze op een bakplaat.

8. ONDERHOUD

Het wordt aanbevolen de oven dagelijks schoon te maken voor optimale prestaties.
Laat de oven volledig afkoelen voordat u hem schoonmaakt.

- Schakel alle stroomtoevoeren uit en zet de aardlekschakelaar uit voordat u de oven schoonmaakt en onderhoudt.
- Gebruik geen waterstralen om de oven schoon te maken, dit kan leiden tot kortsluiting.
- Wacht tot de oven is afgekoeld tot kamertemperatuur voordat u hem schoonmaakt om brandwonden te voorkomen.
- Gebruik geen scherpe of harde keukengereedschappen om beschadiging van het ovenoppervlak te voorkomen.
- Veeg de ventilatieopeningen aan de bovenkant, rechter- en linkerkant van de oven niet af met een natte doek tijdens het schoonmaken, om te voorkomen dat er waterdruppels in de elektrische kast terechtkomen.
- Controleer regelmatig het netsnoer. Als het netsnoer gebarsten, verouderd, vochtig, chemisch gecorrodeerd of beschadigd is door externe invloeden, neem dan tijdig contact op met een professionele reparateur om het te laten vervangen.
- Het roestvrij staal aan de voorkant van de oven kan voorzichtig worden afgeveegd met een droge, zachte doek. Gebruik geen harde doek of andere harde voorwerpen.
- De ovenruimte kan worden afgeveegd met een droge, zachte doek en voedselresten kunnen worden verwijderd met een plastic voorwerp.
- Als de oven lange tijd niet wordt schoongemaakt, vormen de voedselresten zich tot harde vaste stoffen die moeilijker te verwijderen zijn. Het wordt aanbevolen de oven dagelijks schoon te maken.
- De ovenkast kan voorzichtig worden afgeveegd met een droge, zachte doek. Veeg het niet af met een natte doek om te voorkomen dat er waterdruppels in de elektrische kast terechtkomen.
- De stenen plaat kan worden afgeveegd met een terrasborstel of een plastic schraper en een droge doek.
- Het bedieningspaneel van de oven kan voorzichtig worden afgeveegd met een droge, zachte doek. Gebruik geen alcohol, thinner of andere vluchtige chemicaliën om het schoon te maken.
- Gebruik geen reinigingsmiddelen op de stenen plaat.
- Gebruik geen hogedrukreiniger of waterslang om de oven schoon te maken.
- Gebruik geen schuurvlies, schuursponzen, staalwol, enz. om het glas van de ovendeur en de ovenoppervlakken schoon te maken.

Um die optimale Leistung des Ofens zu gewährleisten, lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie so auf, dass alle Benutzer jederzeit darauf zugreifen können.

1. WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

BITTE LESEN UND BEFOLGEN

1. Um Stromschläge zu vermeiden, tauchen Sie den Ofen NICHT in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
2. Reinigen Sie den Ofen NICHT mit einem Wasserstrahl, da dies zu schweren Verletzungen oder sogar zum Tod führen kann.
3. Benutzen Sie das Gerät NICHT, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist oder das Gerät Fehlfunktionen aufweist. Wenden Sie sich in diesem Fall bitte umgehend an die nächste autorisierte Servicestelle zur Überprüfung und Reparatur.
4. Benutzen Sie den Ofen NICHT im Freien.
5. Unsachgemäße Installation oder Verwendung kann zu Stromschlägen, Verletzungen oder Schäden am Ofen oder an Ihrem Eigentum führen.
6. Pizzaöfen sind ausschließlich für den gewerblichen Gebrauch bestimmt und dürfen nur von geschultem Fachpersonal bedient werden.
7. Um Brandgefahren zu vermeiden, sollte der Ofen in einer nicht brennbaren Umgebung aufgestellt werden. Brennbare Materialien müssen mindestens 50 cm von der Vorder-, Seiten-, Rück- und Oberseite des Ofens entfernt sein.
8. Der Ofen muss vor der ersten und nach jeder Benutzung gründlich gereinigt werden. (Siehe Abschnitt „Wartung“.)
9. Schalten Sie den Ofen aus, wenn er nicht benutzt wird und nach jeder Benutzung.
10. Stellen Sie vor dem Transport sicher, dass der Ofen vollständig abgekühlt ist, da die Oberfläche nach dem Ausschalten noch heiß ist.
11. Führen Sie keine Fremdkörper in die Lüftungsöffnungen oder den Abluftkanal ein, da dies zu Stromschlag, Brand oder Beschädigung des Ofens führen kann.
12. Blockieren Sie nicht die Lufteinlass- oder Abluftöffnungen des Ofens und verwenden Sie ihn nicht an Orten, an denen diese blockiert sein könnten.

Die Hinweise unter „WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE“ helfen Ihnen, das Produkt sicher und ordnungsgemäß zu verwenden und Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden.

Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie nach dem Lesen gut auf, damit alle Benutzer dieses Produkts jederzeit darauf zurückgreifen können.

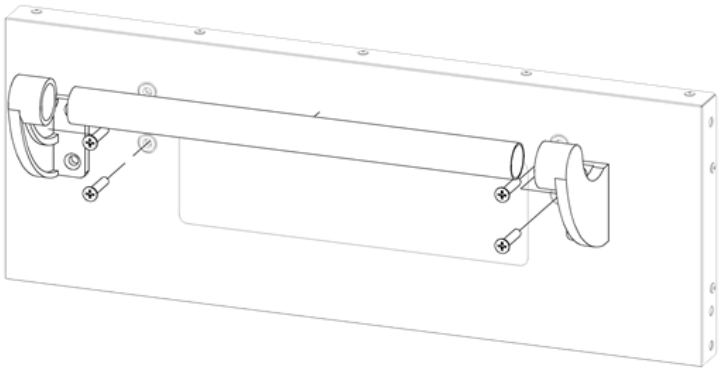
Das Unternehmen hat sich nach besten Kräften bemüht, die Richtigkeit und Vollständigkeit dieser Anleitung zu gewährleisten. Sollten Sie dennoch Fehler oder Auslassungen feststellen, bitten wir Sie, diese unserem Kundendienst zu melden oder uns direkt zu kontaktieren. Vielen Dank für Ihre Mithilfe!
Das Unternehmen behält sich das Recht vor, den Inhalt der Anleitung jederzeit und ohne vorherige Ankündigung zu ändern. Das Unternehmen übernimmt keine Haftung für Schäden oder entgangenen Gewinn, die durch Fehlfunktionen dieses Produkts entstehen.

2. INSTALLATION

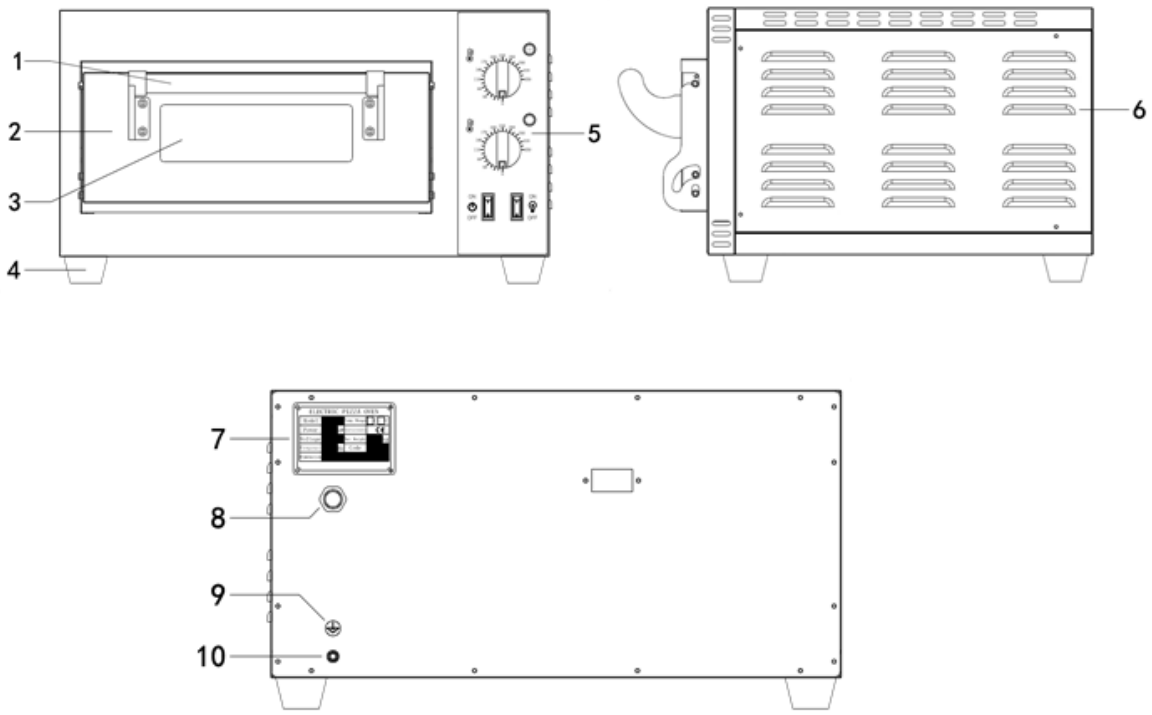
1. Installation, Inbetriebnahme, Transport und sonstige Installationen des Ofens dürfen nur von Fachleuten durchgeführt werden. Laien ist die Bedienung untersagt, da dies mit hoher Wahrscheinlichkeit zu Tod, schweren Verletzungen, Brand oder Beschädigung des Ofens führen kann.

2. Lagern oder verwenden Sie den Ofen nicht im Freien, nicht an besonders feuchten oder tropfenden Orten und nicht in Umgebungen mit hohen Temperaturen. 3. Öfen sind ausschließlich für den gewerblichen Gebrauch bestimmt und dürfen nicht in Privathaushalten verwendet werden.
3. Öfen dürfen nicht in der Nähe von brennbaren oder explosiven Stoffen oder korrosiven Gasen verwendet werden, um Brandgefahr zu vermeiden. Öfen dürfen nicht an Orten verwendet werden, an denen sich leicht Sand oder Staub ansammelt.
4. Öfen müssen vor der ersten Benutzung fixiert und aufgestellt werden, um ein Verrutschen während des Betriebs zu verhindern. Vorder-, Seiten- und Rückseite des Ofens müssen mindestens 50 cm von der Wand entfernt sein, um eine optimale Wärmeableitung und Belüftung zu gewährleisten.
5. Schwere, brennbare, explosive oder andere entzündliche Gegenstände dürfen nicht auf dem Ofen platziert werden, da dies aufgrund der hohen Temperaturen zu einem Brand führen kann.
6. An der Rückseite des Ofens befindet sich eine Abluftöffnung. Brennbare, explosive oder andere entzündliche Gegenstände dürfen nicht in der Nähe der Abluftöffnung platziert werden, da die hohen Temperaturen dort Brandgefahr bergen.
7. Bei Bedarf können Benutzer die Abluftrohre selbst installieren. Die Abluftkanäle müssen aus nicht brennbaren, wärmeisolierenden und schwer entflammbaren Materialien bestehen, da sonst Brandgefahr durch Überhitzung besteht.
8. Dieses Gerät verfügt über einen Berührungsschutz der Klasse I gegen spannungsführende Teile. In der Zuleitung muss ein Fehlerstromschutzschalter mit großem Öffnungsabstand (Kontaktöffnungsabstand mehr als 3 mm) und ein vollpoliger Trennschalter installiert sein.
9. Ist das mitgelieferte Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer entsprechend qualifizierten Person ausgetauscht werden.
10. Stellen Sie den Ofen während der Installation nicht in der Nähe von Wänden, Trennwänden, Küchengeräten oder ähnlichen Oberflächen auf, es sei denn, diese bestehen aus schwer entflammbaren Materialien oder sind mit nicht brennbaren Dämmstoffen verkleidet. Beachten Sie unbedingt die Vorschriften zur Abdichtung.
11. Stellen Sie den Backofen bei der Installation nicht in der Nähe von Wänden, Trennwänden, Küchengeräten oder ähnlichen Oberflächen auf, es sei denn, diese bestehen aus schwer entflammbaren Materialien oder sind mit nicht brennbaren Isoliermaterialien abgedeckt. Beachten Sie die Vorschriften zur Wasserdichtigkeit.
12. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden und eine Einweisung in die sichere Benutzung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
13. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn im Backofen Behälter aus folgenden Materialien verwendet werden: Papier, Pappe, Kunststoff oder ähnliche Materialien.

3. TÜRGRIFFMONTAGE

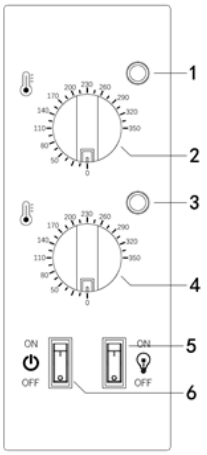


4. PRODUKTÜBERSICHT



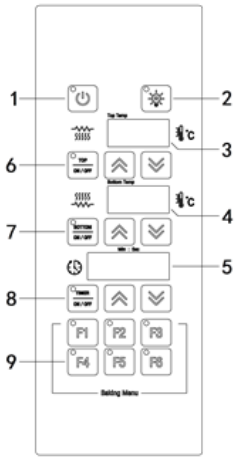
REF.	TEILBEZEICHNUNG
1	Türgriff
2	Backofentür
3	Türglas
4	Backofenfuß
5	Bedienfeld
6	Kühlklappe
7	Typenschild
8	Netzkabel
9	Potenzialausgleichssymbol
10	Potenzialausgleichsbolzen

Bedienfeld – Mechanisch



REF.	TEILBEZEICHNUNG	FUNKTION
1	Funktionsleuchte (oben)	Anzeige des oberen Heizvorgangs EIN/AUS
2	Thermostat (oben)	Einstellen der oberen Betriebstemperatur
3	Funktionsleuchte (unten)	Anzeige des unteren Heizvorgangs EIN/AUS
4	Thermostat (unten)	Einstellen der unteren Betriebstemperatur
5	Lampenschalter	Kammerbeleuchtung EIN/AUS
6	Netzschalter	EIN/AUS

Bedienfeld – Digital



REF.	TEILBEZEICHNUNG	FUNKTION
1	Netzschalter	EIN/AUS
2	Lampenschalter	Kammerbeleuchtung EIN/AUS
3	Temperaturanzeige (oben)	Anzeigefenster für die obere Temperatur
4	Temperaturanzeige (unten)	Anzeigefenster für die untere Temperatur
5	Timeranzeige	Anzeigefenster für die Zeit
6	Funktionstaste	Obere Heizung EIN/AUS
7	Funktionstaste	Untere Heizung EIN/AUS
8	Timerschalter	Timer EIN/AUS
9	Speichertasten	Backprogramme einstellen und speichern

5. CHECKLISTE VOR DER INBETRIEBNAHME

- Befestigen Sie den Backofen sicher und fixieren Sie ihn vor der ersten Benutzung.
- Entfernen Sie die Schutzfolie vor der Benutzung. Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände, um Beschädigungen der Oberfläche zu vermeiden.
- Reinigen Sie die Vorderseite des Backofens vor der ersten Benutzung mit einem weichen, trockenen Tuch, um eventuelle Rückstände zu entfernen.
- Wichtiger Hinweis vor der Benutzung: Betätigen Sie den Ein-/Ausschalter und die Temperaturregler nicht mit nassen Händen. Wasser von Ihren Händen kann in den Schalter eindringen und einen Stromschlag verursachen.

6. BEDIENUNGSANLEITUNG – MECHANISCHE ANLAGEN

(1) Schalten Sie den Netzschalter ein und stellen Sie die gewünschte obere und untere Temperatur ein. Der Ofen heizt sich auf und beginnt zu arbeiten.
(2) Lesen Sie die Temperatur genau auf dem Thermometer ab. Um Messfehler zu vermeiden, lesen Sie das Thermometer nicht aus anderen Blickwinkeln ab, da der Zeiger sonst abweicht.
(3) Sobald die voreingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet sich der Ofen automatisch in den Konstanttemperaturmodus.

(4) Sinkt die Temperatur im Garraum unter die voreingestellte Temperatur, gibt das Thermometer automatisch ein Signal aus und erhöht die Temperatur, bis die voreingestellte Temperatur erreicht ist. Dieser Vorgang wiederholt sich.
(5) Verwenden Sie geeignete Hilfsmittel, um die Pizza in den Ofen zu legen. Lassen Sie die Ofentür nicht zu lange offen, da dies zu Wärmeverlust und einem Absinken der Innentemperatur führt.

- Betrieb bei Überschreitung einer Temperatur von 130 °C im Heizraum schaltet der Ofen die Stromzufuhr zum Bedienfeld automatisch ab.
- Der Überhitzungsschutz des Backofens ist nicht selbstzurücksetzend und muss manuell zurückgesetzt werden, um die Betriebssicherheit zu gewährleisten.
- Vor der Wiederinbetriebnahme muss der Backofen vom Stromnetz getrennt werden. Stellen Sie sicher, dass der Backofen vollständig ausgeschaltet und stromlos ist. Öffnen Sie anschließend das Elektrofach und ziehen Sie den Schalter am Schnappschalter für die Temperaturregelung nach oben, um ihn zurückzusetzen.

7. BEDIENUNGSANLEITUNG – FÜR DIGITALE BEDIENELEMENTE

INBETRIEB

(1) Schalten Sie den Backofen ein, stellen Sie die gewünschte Ober- und Unterhitze ein und bestätigen Sie mit der Taste. Der Backofen startet.
(2) Sobald die voreingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet sich der Backofen automatisch in den Konstanttemperaturmodus.
(3) Sinkt die Temperatur im Garraum unter die voreingestellte Temperatur, gibt das Thermometer automatisch ein Signal aus und erhöht die Temperatur, bis die voreingestellte Temperatur erreicht ist. Dieser Vorgang wiederholt sich.
(4) Der Backofen verfügt über einen 99-Minuten-Timer und kann bei Bedarf eingeschaltet werden.
(5) Der Backofen ist mit einer Speicherfunktion ausgestattet, die 6 häufig verwendete Betriebsmodi (F1 bis F6) speichert (siehe Bedienfeld – Digital).
(6) So speichern Sie den Backmodus: Wählen Sie die Modustaste (F1–F6) und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt, bis sie rot leuchtet. Stellen Sie anschließend die zu speichernden Ober- und Unterhitzetemperaturen ein und halten Sie die Speichertaste erneut 3 Sekunden lang gedrückt, bis ein Signalton ertönt. Dies bestätigt die erfolgreiche Speicherung des Modus.

- Fehlbetrieb: Der Backofen ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Sobald die Innentemperatur des Elektrofachs 130 °C überschreitet, schaltet der Backofen die Stromzufuhr zum Bedienfeld automatisch ab.
- Der Überhitzungsschutz des Backofens ist nicht selbstzurücksetzend und muss manuell zurückgesetzt werden, um die Betriebssicherheit zu gewährleisten.
- Vor der Wiederinbetriebnahme muss der Backofen vom Stromnetz getrennt werden. Stellen Sie sicher, dass der Backofen vollständig ausgeschaltet und stromlos ist. Öffnen Sie anschließend das Elektrofach und betätigen Sie den Schalter am Schnappschalter, um ihn zurückzusetzen.

VORSICHT: Bei der ersten Benutzung

- Bei der ersten Benutzung des Backofens ist Rauchentwicklung während des Aufheizvorgangs normal, da sich auf der Stahloberfläche des Garraums möglicherweise etwas Schutzöl befindet. Um das Schutzöl zu entfernen, schalten Sie den Thermostat ein, stellen Sie die Temperatur auf 300 °C ein und lassen Sie den Backofen eine Stunde lang laufen, um das Schutzöl von der Stahloberfläche im Garraum zu entfernen. Der dabei entstehende Rauch ist gesundheitsschädlich. Sorgen Sie daher für gute Belüftung, indem Sie die Backofentür und die Küchenfenster öffnen.

- Nach jedem Gebrauch MUSS der Benutzer alle Stromquellen abschalten und den Fehlerstromschutzschalter deaktivieren. Öffnen und schließen Sie die Backofentür vorsichtig und vermeiden Sie ein Zuschlagen.
- Wenn der Backofen längere Zeit nicht benutzt wird, schalten Sie alle Stromquellen ab, einschließlich der externen Stromversorgung, und beachten Sie die Vorschriften zum Schutz vor Wasserschäden.
- Berühren Sie die Glasscheibe der Backofentür während des Betriebs nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Stellen Sie vor der Inbetriebnahme sicher, dass der Ofen fest und sicher steht, damit er sich während des Gebrauchs nicht bewegt.
- Nur Pizzen und Brote dürfen direkt auf die Steinplatte gelegt werden. Andere Speisen müssen auf einem hitzebeständigen Blech oder in einem hitzebeständigen Behälter platziert werden.
- Es wird empfohlen, die Steinplatte täglich mit einer Bürste oder einem Schaber von angebrannten Speiseresten und Kohlenstoffablagerungen zu befreien. Ansammlungen beeinträchtigen den Geschmack der Speisen und verlängern die Backzeit.
- Gefrorene Lebensmittel nicht direkt auf der Steinplatte auftauen lassen, sondern auf einem Backblech.

8. WARTUNG

Es wird empfohlen, den Ofen täglich zu reinigen, um eine optimale Leistung zu gewährleisten. Lassen Sie den Ofen vor der Reinigung vollständig abkühlen.

- Schalten Sie vor der Reinigung und Wartung des Ofens alle Stromquellen aus und betätigen Sie den Fehlerstromschutzschalter.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Ofens keinen Wasserstrahl, da dies zu einem Stromschlag führen kann.
- Warten Sie mit der Reinigung, bis der Ofen Raumtemperatur erreicht hat, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine scharfen oder harten Küchenutensilien, um die Oberfläche des Backofens nicht zu beschädigen.
- Wischen Sie die Lüftungsschlitze an der Oberseite, der rechten und der linken Seite des Backofens während der Reinigung nicht mit einem feuchten Tuch ab, damit kein Wasser in den Anschlusskasten tropft.
- Überprüfen Sie regelmäßig das Netzkabel. Sollte das Netzkabel Risse, Alterungserscheinungen, Feuchtigkeit, chemische Korrosion oder Beschädigungen durch äußere Einflüsse aufweisen, wenden Sie sich bitte umgehend an einen Fachmann, um es austauschen zu lassen.
- Die Edelstahlfront des Backofens kann vorsichtig mit einem trockenen, weichen Tuch abgewischt werden. Verwenden Sie keine harten Tücher oder andere harte Gegenstände.
- Der Garraum kann mit einem trockenen, weichen Tuch ausgewischt werden. Speisereste lassen sich mit einem Kunststoffgegenstand entfernen.
- Wenn der Backofen längere Zeit nicht gereinigt wird, verhärten sich die Speisereste und lassen sich schwerer entfernen. Es wird empfohlen, den Backofen täglich zu reinigen.
- Der Backofenkorpus kann vorsichtig mit einem trockenen, weichen Tuch abgewischt werden. Wischen Sie die Oberfläche nicht mit einem feuchten Tuch ab, damit kein Wasser in den Elektrokasten tropft.
- Die Steinplatte kann mit einer Terrassenbürste oder einem Kunststoffschaber und einem trockenen Tuch abgewischt werden.
- Das Bedienfeld des Ofens kann vorsichtig mit einem trockenen, weichen Tuch abgewischt werden. Verwenden Sie zur Reinigung keinen Alkohol, Verdünner oder andere flüchtige Chemikalien.
- Verwenden Sie keine Reinigungsmittel auf der Steinplatte.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Ofens keinen Hochdruckreiniger oder Wasserschlauch.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Ofentür und der Ofenoberflächen keine Scheuerschwämme, Stahlwolle usw.

Pour une utilisation optimale du four, veuillez lire attentivement le mode d'emploi et conserver le manuel d'utilisation afin que tous les utilisateurs puissent s'y référer à tout moment.

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET SUIVRE LES CONSIGNES

1. Pour éviter tout risque d'électrocution, NE PAS immerger le four dans l'eau ou tout autre liquide.
2. NE PAS utiliser de jet d'eau pour nettoyer le four, car cela pourrait entraîner des blessures graves, voire mortelles.
3. NE PAS utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise est endommagé ou si l'appareil présente un dysfonctionnement. Veuillez contacter immédiatement le centre de service agréé le plus proche pour une inspection et une réparation.
4. NE PAS utiliser le four à l'extérieur.
5. Une installation ou une utilisation incorrecte peut entraîner un choc électrique, des blessures ou endommager le four ou vos biens.
6. Les fours à pizza sont des appareils conçus exclusivement pour un usage commercial et doivent être utilisés uniquement par des professionnels qualifiés.
7. Pour prévenir tout risque d'incendie, les fours doivent être installés dans un environnement non inflammable. Tout matériau inflammable doit être maintenu à une distance minimale de 50 cm de l'avant, des côtés, de l'arrière et du dessus du four.
8. Le four doit être soigneusement nettoyé avant la première utilisation et après chaque utilisation. (Voir la section « Entretien »)
9. Coupez l'alimentation électrique lorsque le four n'est pas utilisé et après chaque utilisation.
10. Si vous devez déplacer ou transporter le four, assurez-vous qu'il soit complètement refroidi, car sa surface reste chaude après chaque mise hors tension.
11. N'insérez aucun objet étranger dans les orifices d'aération ou d'évacuation des fumées, car cela pourrait provoquer un choc électrique, un incendie ou endommager le four.
12. Ne bloquez pas les orifices d'entrée ou d'évacuation d'air du four et ne l'utilisez pas dans un endroit où ils pourraient être obstrués.

Les consignes de sécurité importantes vous permettront d'utiliser le produit en toute sécurité et correctement et de prévenir les risques de blessures ou de dommages matériels.

Veuillez utiliser ce manuel en prenant pleinement connaissance de son contenu et le conserver soigneusement après lecture afin que tous les utilisateurs de ce produit puissent s'y référer à tout moment.

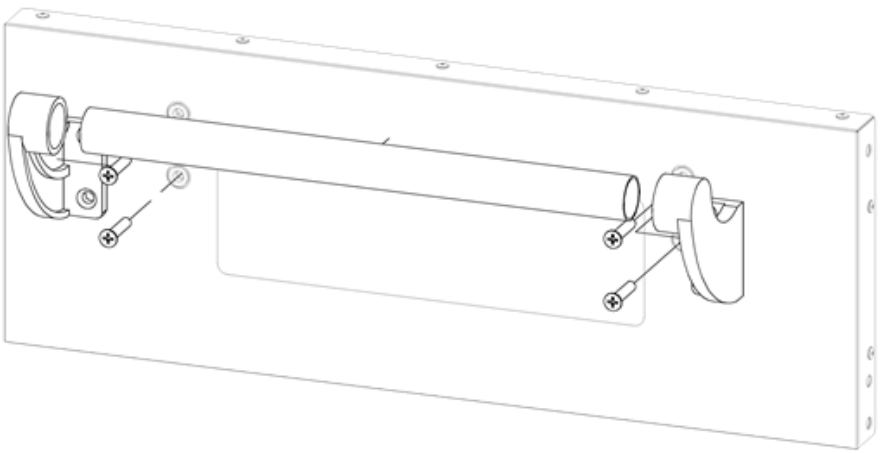
La société a tout mis en œuvre pour garantir l'exactitude et l'exhaustivité de ce manuel. Si vous constatez des omissions ou des erreurs, veuillez les signaler à notre agent ou nous contacter directement. Nous vous en remercions vivement ! La société se réserve le droit de modifier le contenu de ce manuel à tout moment et sans préavis. La société décline toute responsabilité légale pour les dommages ou pertes de profits causés par une défaillance de ce produit.

2. INSTALLATION

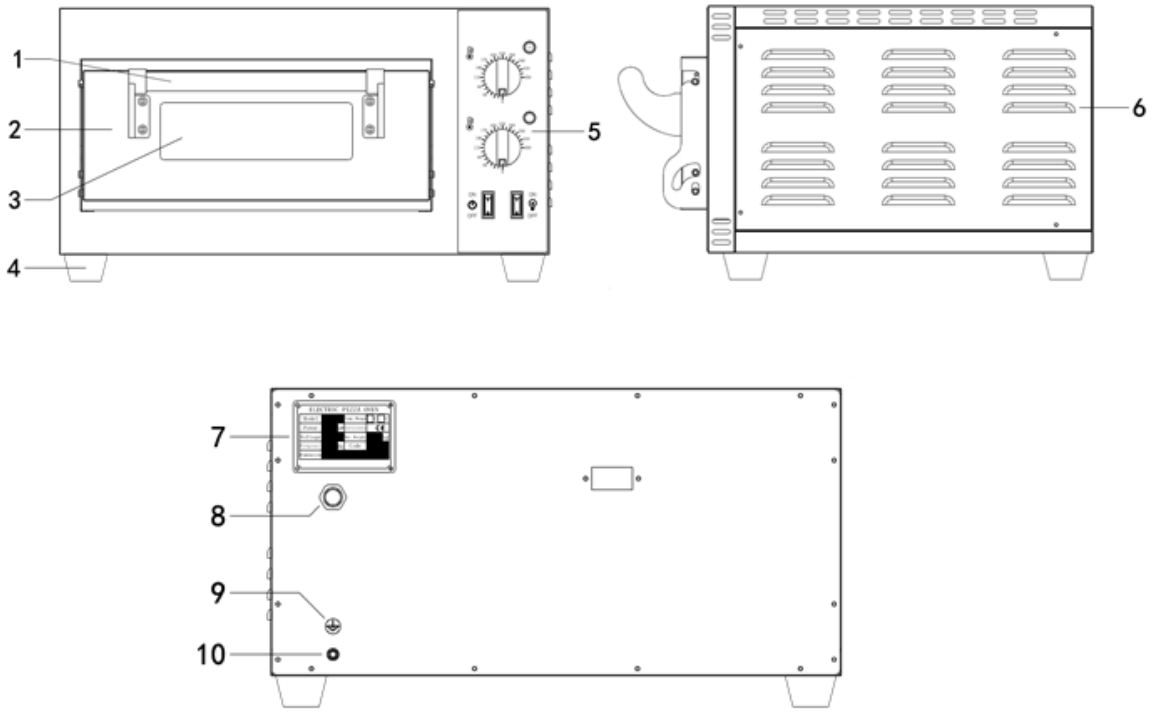
1. L'installation, la mise en service, le transport et l'installation des accessoires du four doivent être effectués par des professionnels. Toute intervention par des personnes non qualifiées est interdite, sous peine de provoquer des accidents graves, voire mortels, des incendies ou d'endommager le four.

2. Ne pas entreposer ni utiliser le four à l'air libre, dans des endroits particulièrement humides ou sujets aux projections d'eau, ni dans des environnements à haute température. 3. Les fours sont destinés à un usage commercial uniquement ; ne pas utiliser à des fins domestiques.
3. Ne pas utiliser les fours à proximité de produits inflammables, explosifs ou de gaz corrosifs afin de prévenir tout risque d'incendie. Ne pas utiliser les fours dans des endroits où le sable ou la poussière s'accumulent facilement.
4. Les fours doivent être fixés et positionnés avant utilisation afin d'éviter tout déplacement pendant le fonctionnement. Placer l'avant, les côtés et l'arrière du four à au moins 50 cm du mur pour assurer une bonne dissipation de la chaleur et une évacuation optimale des fumées.
5. Ne pas placer d'objets lourds, inflammables, explosifs ou combustibles sur le dessus du four, car cela pourrait provoquer un incendie en raison d'une température excessive.
6. Un orifice d'évacuation des fumées est situé à l'arrière du four. Ne pas placer d'objets inflammables, explosifs ou combustibles à proximité de cet orifice, car la température élevée pourrait provoquer un incendie.
7. Si nécessaire, les utilisateurs peuvent installer eux-mêmes des conduits d'évacuation. Les conduits d'évacuation doivent être fabriqués en matériaux incombustibles, isolants thermiques et ignifuges. Dans le cas contraire, un incendie pourrait se déclarer en raison d'une température excessive.
8. Cet appareil est protégé contre le contact avec des pièces sous tension (classe I). Un disjoncteur différentiel à grand débattement (écartement des contacts supérieur à 3 mm) et un dispositif de coupure bipolaire doivent être installés sur la ligne d'alimentation.
9. If the supplied cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons.
10. Vérifiez régulièrement le cordon d'alimentation. S'il est fissuré, usé, humide, corrodé chimiquement ou endommagé par des chocs, contactez immédiatement un technicien qualifié pour le remplacer.
11. Stellen Sie den Backofen bei der Installation nicht in der Nähe von Wänden, Trennwänden, Küchengeräten oder ähnlichen Oberflächen auf, es sei denn, diese bestehen aus schwer entflammbaren Materialien oder sind mit nicht brennbaren Isoliermaterialien abgedeckt. Beachten Sie die Vorschriften zur Wasserdichtigkeit.
12. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden und eine Einweisung in die sichere Benutzung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
13. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn im Backofen Behälter aus folgenden Materialien verwendet werden: Papier, Pappe, Kunststoff oder ähnliche Materialien.

3. INSTALLATION DE LA POIGNÉE DE PORTE

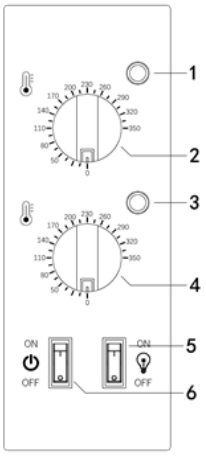


4. PRÉSENTATION DU PRODUIT



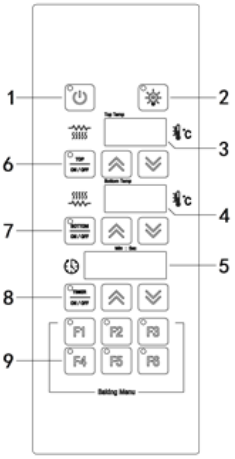
REF.	NOM DE LA PIÈCE
1	Poignée de porte
2	Porte du four
3	Vitre de porte
4	Pied du four
5	Panneau de commande
6	Volet de refroidissement
7	Plaque signalétique
8	Cordon d'alimentation
9	Symbole d'équipotentialité
10	Boulon de liaison équipotentiel

Panneau de commande – Mécanique



REF.	NOM DE LA PIÈCE	FONCTION
1	Voyant de fonction (supérieur)	Indique la mise en marche/arrêt du chauffage supérieur
2	Thermostat (supérieur)	Réglage de la température de fonctionnement supérieure
3	Voyant de fonction (inférieur)	Indique la mise en marche/arrêt du chauffage inférieur
4	Thermostat (inférieur)	Réglage de la température de fonctionnement inférieure
5	Interrupteur d'éclairage	Éclairage de la chambre Marche/Arrêt
6	Interrupteur marche/arrêt	Marche/Arrêt

Panneau de commande – Numérique



REF.	NOM DE LA PIÈCE	FUNCTION
1	Interrupteur marche/arrêt	Marche/Arrêt
2	Interrupteur d'éclairage	Éclairage de la chambre Marche/Arrêt
3	Affichage de la température (supérieure)	Fenêtre d'affichage de la température supérieure
4	Affichage de la température (inférieure)	Fenêtre d'affichage de la température inférieure
5	Affichage de la minuterie	Fenêtre d'affichage de la minuterie
6	Touche de fonction	Marche/Arrêt du chauffage supérieur
7	Touche de fonction	Marche/Arrêt du chauffage inférieur
8	Minuteur Marche/Arrêt	Marche/Arrêt
9	Touches mémoire	Réglage et mémorisation des modes de cuisson

5. LISTE DE VERIFICATION AVANT UTILISATION

- Fixez et positionnez le four solidement afin d'éviter tout mouvement avant de l'utiliser.
- Retirez le film protecteur du four avant utilisation. N'utilisez pas d'objets pointus pour ne pas endommager la surface.
- Avant la première utilisation, nettoyez la façade du four avec un chiffon doux et sec afin d'éliminer tout résidu.
- Vérification avant utilisation : N'utilisez pas vos mains mouillées pour appuyer sur l'interrupteur marche/arrêt du four ou pour régler la température. L'eau de vos mains pourrait facilement s'infiltrer dans l'interrupteur et présenter un risque d'électrocution.

6. MODE D'EMPLOI – PANNEAUX MÉCANIQUES

(1) Allumez l'appareil, réglez les températures minimale et maximale ; le four passera en mode de préchauffage et commencera à fonctionner.
(2) Placez-vous face au thermomètre pour observer la température avec précision. Pour éviter toute erreur, ne regardez pas le thermomètre sous un autre angle, car l'aiguille pourrait dévier.
(3) Le four arrêtera de chauffer et passera en mode de température constante une fois la température préréglée atteinte.
(4) Lorsque la température à l'intérieur du four est inférieure à la température préréglée, le thermomètre émettra automatiquement un signal et augmentera la température jusqu'à atteindre la température préréglée. Ce cycle se répétera.
(5) Utilisez les ustensiles appropriés pour enfourner la pizza. Évitez de laisser la porte du four ouverte trop longtemps, car cela entraînerait une perte de chaleur et une baisse de la température interne.

- Fonctionnement anormal : le four est équipé d'une protection contre les surchauffes. Si la température interne du compartiment électrique dépasse 130 °C, le four coupera automatiquement l'alimentation électrique du panneau de commande.
- La protection contre les surchauffes du four ne se réinitialise pas automatiquement et nécessite une réinitialisation manuelle pour garantir la sécurité d'utilisation.
- Avant de remettre le four en marche, débranchez-le de l'alimentation électrique. Assurez-vous qu'il est complètement éteint et hors tension. Ouvrez ensuite le compartiment électrique et actionnez l'interrupteur du limiteur de température à déclenchement brusque pour le réinitialiser.

7. MODE D'EMPLOI – POUR PANNEAUX NUMÉRIQUES

MISE EN SERVICE

(1) Allumez l'appareil, réglez les températures de cuisson de la sole et de la voûte, puis appuyez sur le bouton de confirmation. Le four se met en marche.
(2) Une fois la température préréglée atteinte, le four arrête de chauffer et passe en mode de température constante.
(3) Lorsque la température à l'intérieur du four est inférieure à la température préréglée, le thermomètre émet un signal et la température augmente progressivement jusqu'à atteindre la température préréglée. Ce cycle se répète.
(4) Le four est équipé d'une minuterie de 99 minutes et peut être allumé à la demande.
(5) Le four dispose d'une fonction mémoire permettant d'enregistrer 6 modes de cuisson fréquemment utilisés (F1 à F6) (voir Panneau de commande - Numérique).
(6) Pour mémoriser et enregistrer un mode de cuisson : sélectionnez le bouton de mode (F1 à F6), maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes jusqu'à ce qu'il s'allume en rouge, puis réglez les températures de cuisson de la sole et de la voûte à enregistrer. Appuyez de nouveau sur le bouton d'enregistrement pendant 3 secondes jusqu'à ce que le signal sonore indique que le mode a été enregistré.

- Fonctionnement anormal : le four est équipé d'une protection contre les surchauffes. Lorsque la température interne du compartiment électrique dépasse 130 °C, l'alimentation du panneau de commande est automatiquement coupée.
- La protection contre les surchauffes du four ne se réarme pas automatiquement et nécessite une réinitialisation manuelle pour garantir la sécurité d'utilisation.
- Avant de remettre le four en marche, débranchez-le complètement. Assurez-vous qu'il est hors tension. Ouvrez ensuite le compartiment électrique et actionnez l'interrupteur du limiteur de température à déclenchement brusque pour le réinitialiser.

ATTENTION : lors de la première utilisation

- Lors de la première utilisation du four, il est normal que de la fumée se dégage pendant la chauffe, car la surface en acier de la chambre peut contenir un peu d'huile protectrice. Pour éliminer cette huile, allumez le thermostat, réglez la température à 300 °C et laissez chauffer pendant 1 heure afin de dissoudre l'huile présente sur la plaque métallique intérieure de la chambre. La fumée dégagée pendant cette opération est nocive pour la santé. Veillez à bien aérer la pièce en ouvrant la porte du four et les fenêtres de la cuisine.
- Après chaque utilisation, il est IMPÉRATIF de couper l'alimentation électrique et de désactiver le disjoncteur différentiel. Ouvrez et fermez la porte du four avec précaution et évitez les à-coups.
- Si vous n'utilisez pas le four pendant une période prolongée, coupez l'alimentation électrique, y compris celle connectée à l'extérieur, et respectez les consignes d'étanchéité.
- Ne touchez pas la vitre transparente de la porte du four pendant son fonctionnement afin d'éviter les brûlures.
- Avant d'utiliser le four, assurez-vous qu'il est bien fixé et correctement positionné afin d'éviter tout déplacement pendant son utilisation.
- Seules les pizzas et le pain peuvent être placés directement sur la plaque de pierre. Les autres aliments doivent être placés sur un plateau ou dans un récipient résistant à la chaleur.
- Il est recommandé d'utiliser une brosse ou un grattoir pour enlever quotidiennement les résidus d'aliments brûlés et de carbone présents sur la surface de la plaque de pierre. L'accumulation de ces résidus altère le goût des aliments et allonge le temps de cuisson.
- Ne décongelez pas les aliments directement sur la plaque de pierre ; placez-les sur un plateau.

8. ENTRETIEN

Il est recommandé de nettoyer le four quotidiennement pour un fonctionnement optimal.
Laissez le four refroidir complètement avant de le nettoyer.

- Coupez l'alimentation électrique et mettez le disjoncteur différentiel avant de nettoyer ou d'entretenir le four.
- N'utilisez pas de jet d'eau pour nettoyer le four, car cela présente un risque de fuite électrique.
- Attendez que le four soit revenu à température ambiante avant de le nettoyer afin d'éviter les brûlures. • N’utilisez aucun ustensile de cuisine pointu ou dur afin d’éviter d’endommager la surface du four.
- Ne nettoyez pas les orifices d’évacuation situés sur le dessus, le côté droit et le côté gauche du four avec un chiffon humide afin d’éviter que des gouttes d’eau ne s’infiltrent dans le boîtier électrique.
- Vérifiez régulièrement le cordon d’alimentation. S’il est fissuré, usé, humide, corrodé chimiquement ou endommagé par des facteurs externes, contactez un technicien qualifié pour le faire remplacer.
- La façade en acier inoxydable du four peut être essuyée délicatement avec un chiffon doux et sec. N’utilisez pas de chiffon rêche ni d’objets abrasifs.
- L’intérieur du four peut être essuyé avec un chiffon doux et sec. Les résidus alimentaires peuvent être grattés avec un objet en plastique.
- Si le four n’est pas nettoyé pendant une longue période, les résidus alimentaires durcissent et deviennent plus difficiles à enlever. Il est recommandé de le nettoyer quotidiennement.
- L’intérieur du four peut être essuyé délicatement avec un chiffon doux et sec. Ne pas essuyer avec un chiffon humide pour éviter que des gouttes d'eau ne s'infiltrent dans le boîtier électrique.
- La plaque de pierre peut être nettoyée avec une brosse à bois ou un grattoir en plastique et un chiffon sec.
- Le panneau de commande du four peut être essuyé délicatement avec un chiffon doux et sec. Ne pas utiliser d'alcool, de diluant ou d'autres produits chimiques volatils pour le nettoyer.
- Ne pas utiliser de produits nettoyants sur la plaque de pierre.
- Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ni de tuyau d'arrosage pour nettoyer le four.
- Ne pas utiliser de laine d'acier, de éponge abrasive, de polaire abrasive, etc. pour nettoyer la porte vitrée du four et les surfaces intérieures.