

AUFBAU- UND BEDIENUNGSANLEITUNG

ROMA

Edelstahl Pizzaofen

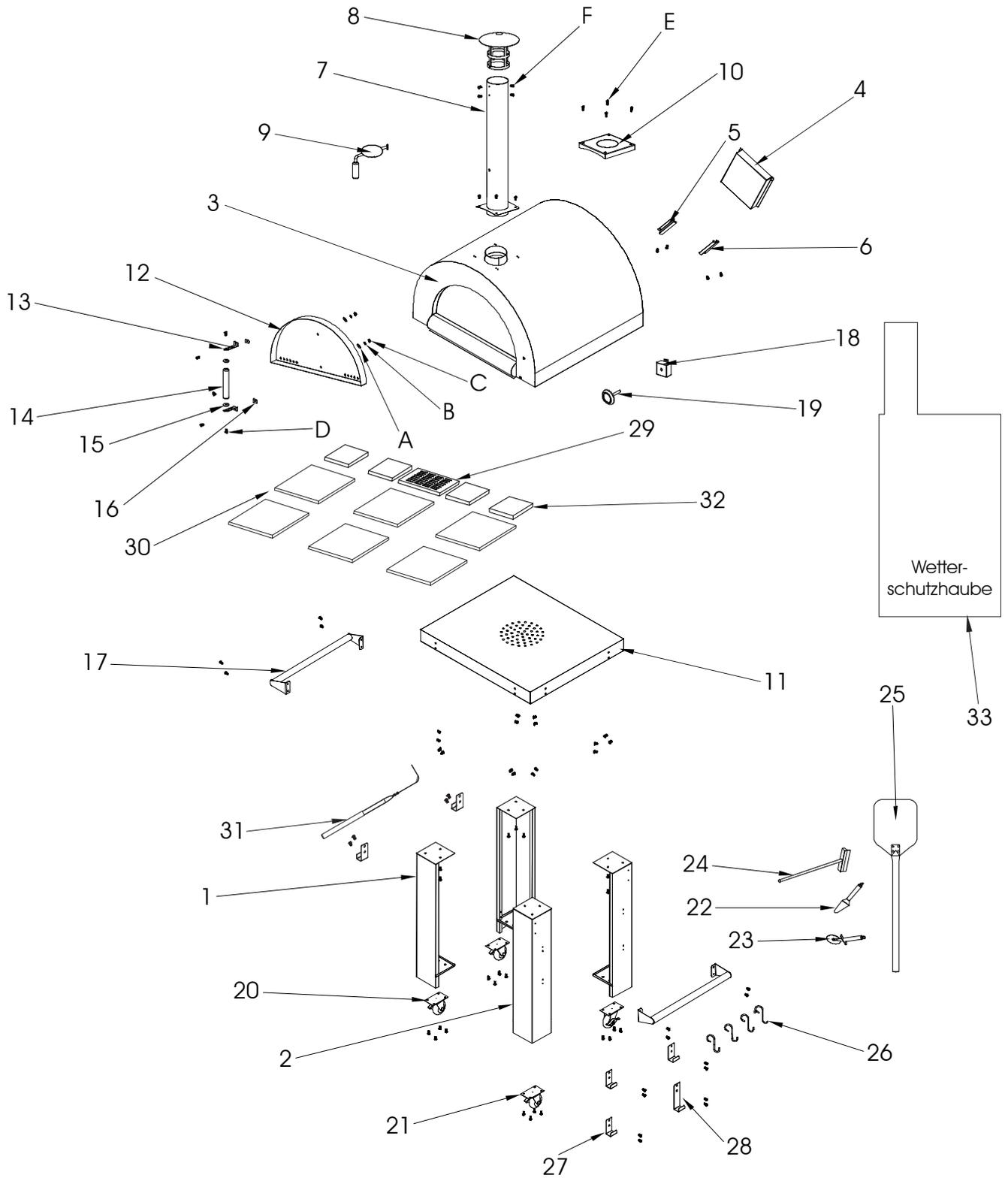
FIRE & KING[®]
by COMFORT PRODUCTS



NUR ZUM GEBRAUCH IM FREIEN BESTIMMT

• Bitte bewahren Sie die Bedienungsanleitung zur späteren Verwendung auf

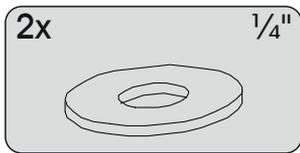
A



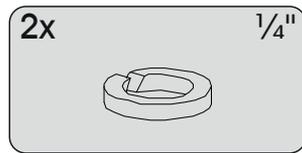
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
×2	×2	×1	×1	×1	×1	×1	×1	×1	×1	×1	×1	×2	×1	×4	×4	×2
18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	
×1	×1	×2	×2	×1	×1	×1	×1	×4	×5	×1	×1	×6	×1	×4	×1	

Montagematerial

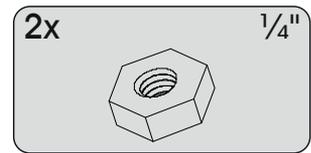
A



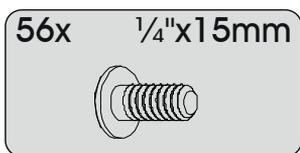
B



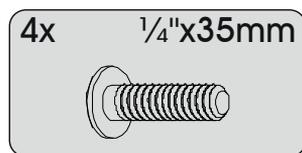
C



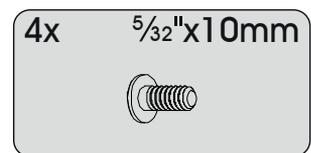
D



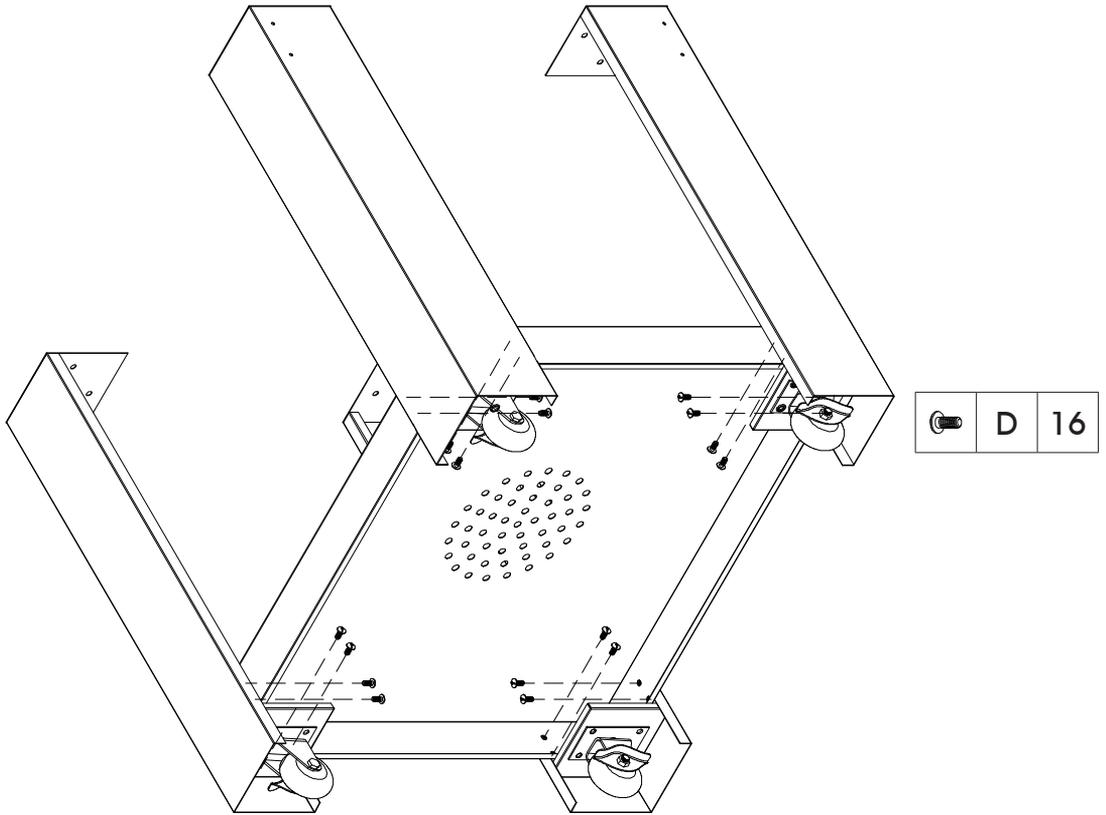
E



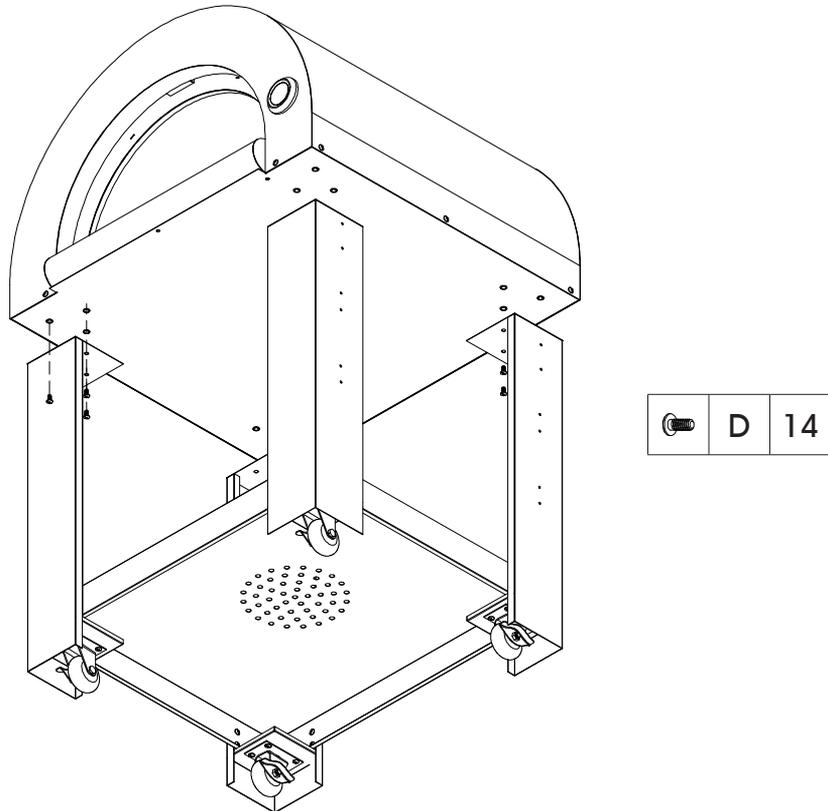
F

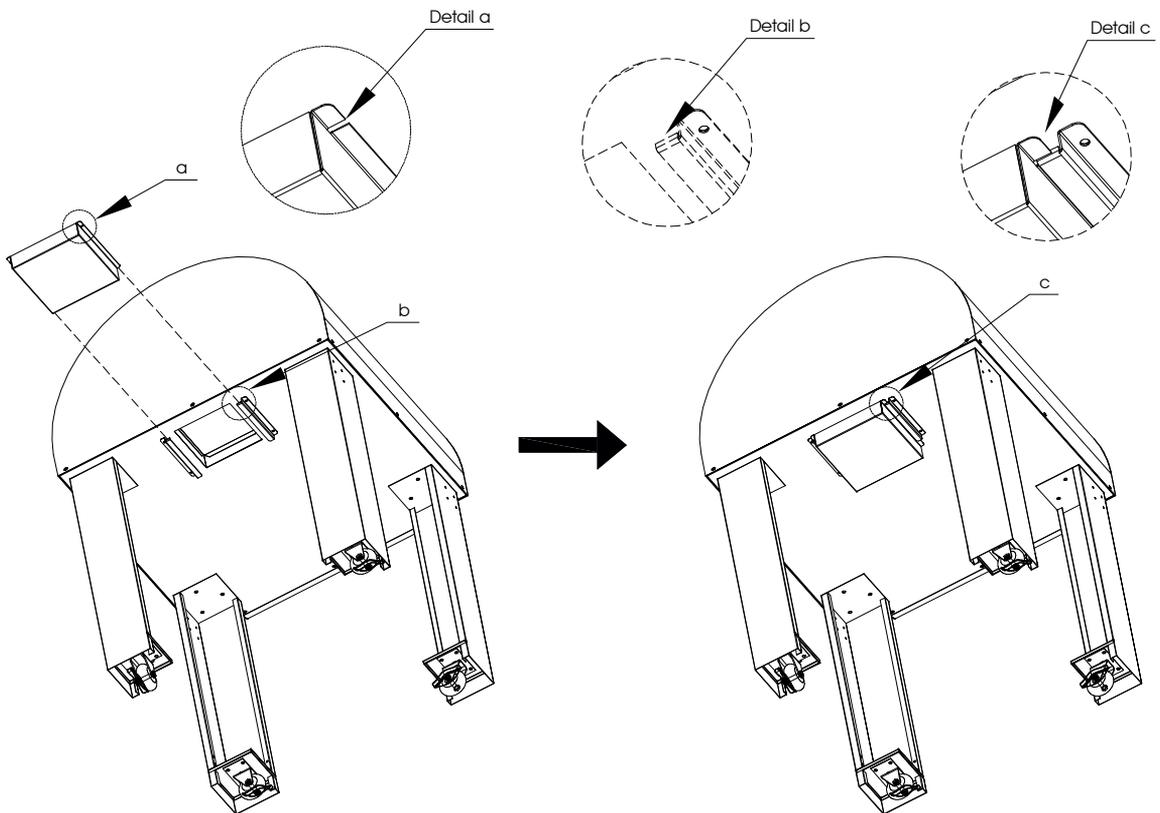
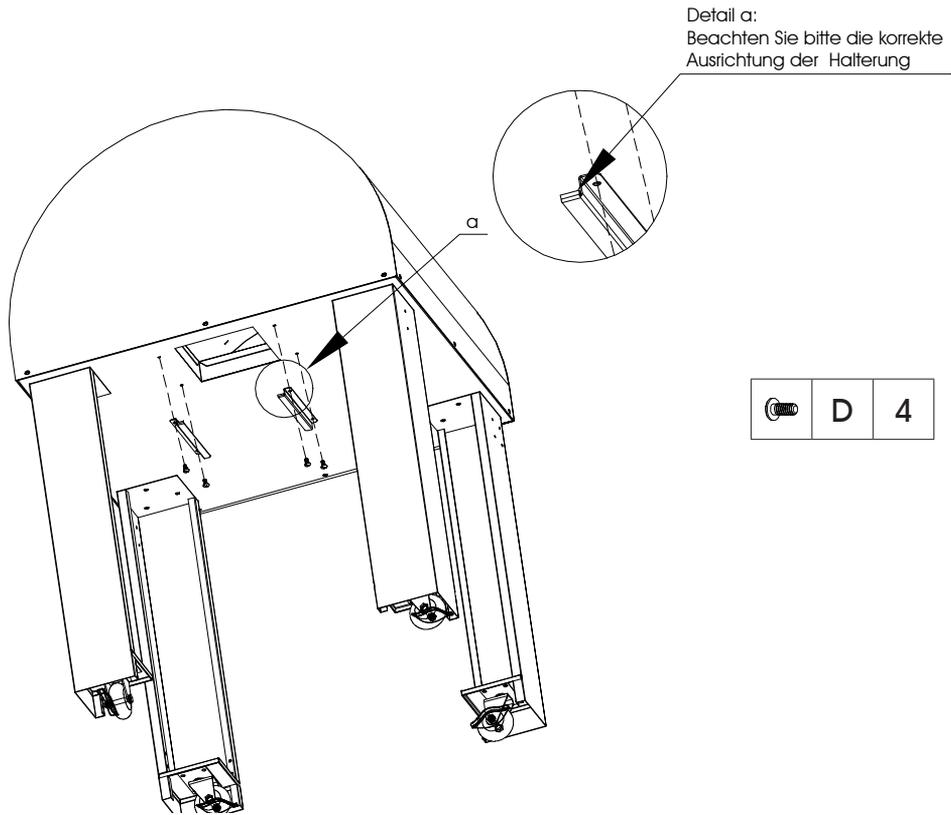


1

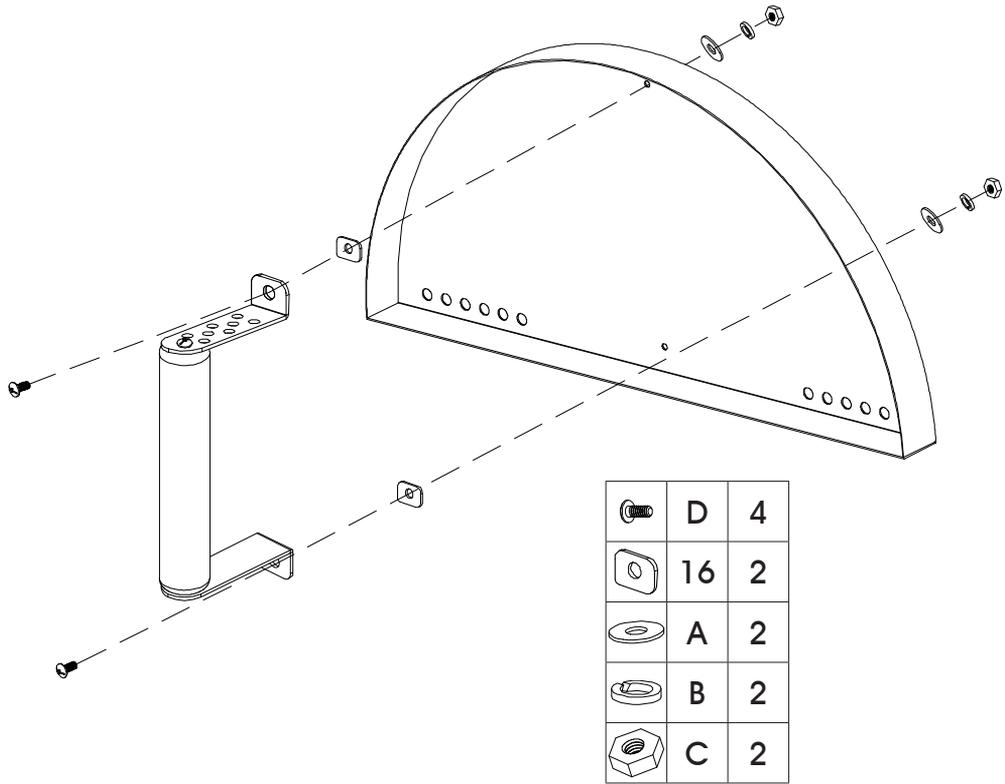


2

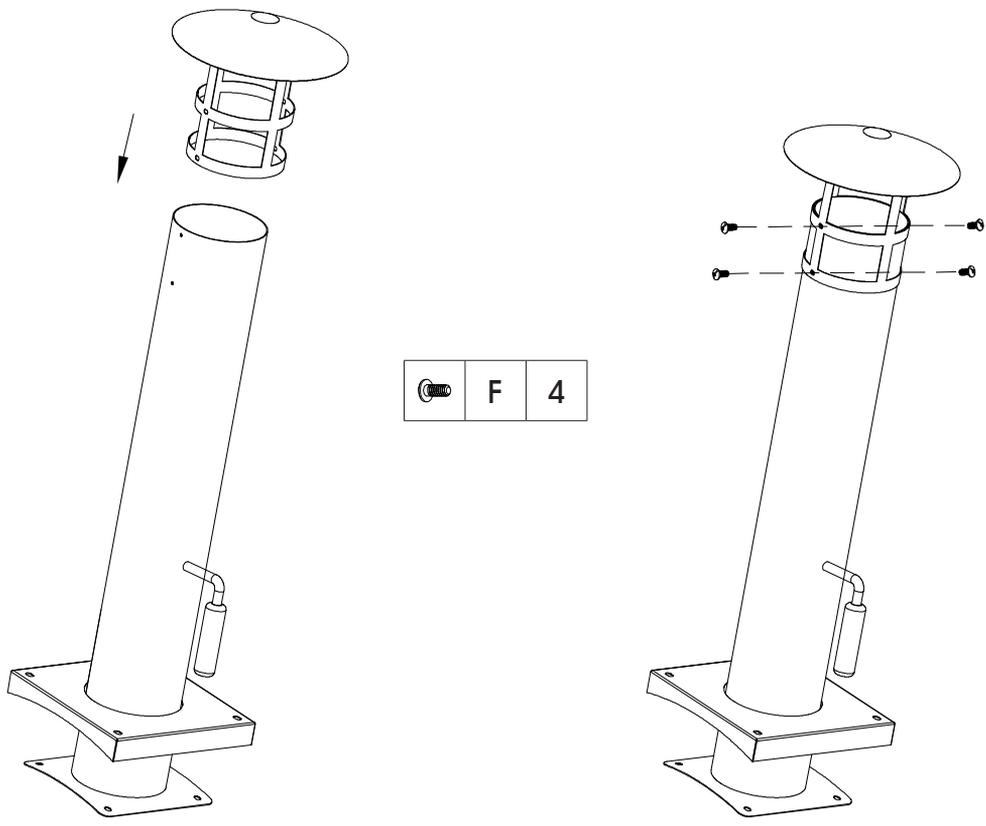




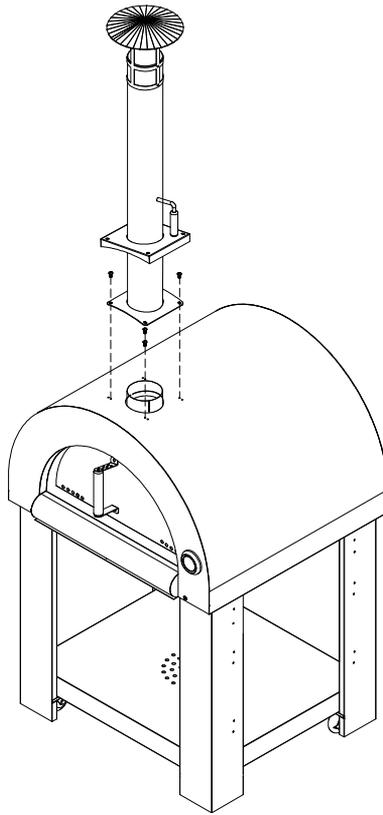
5



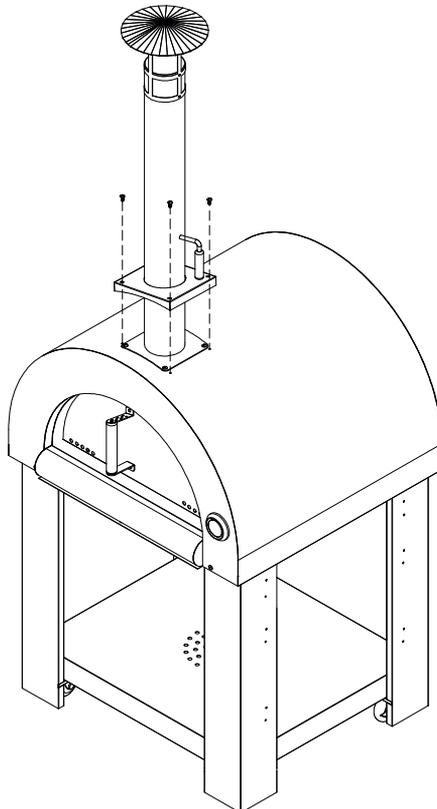
6



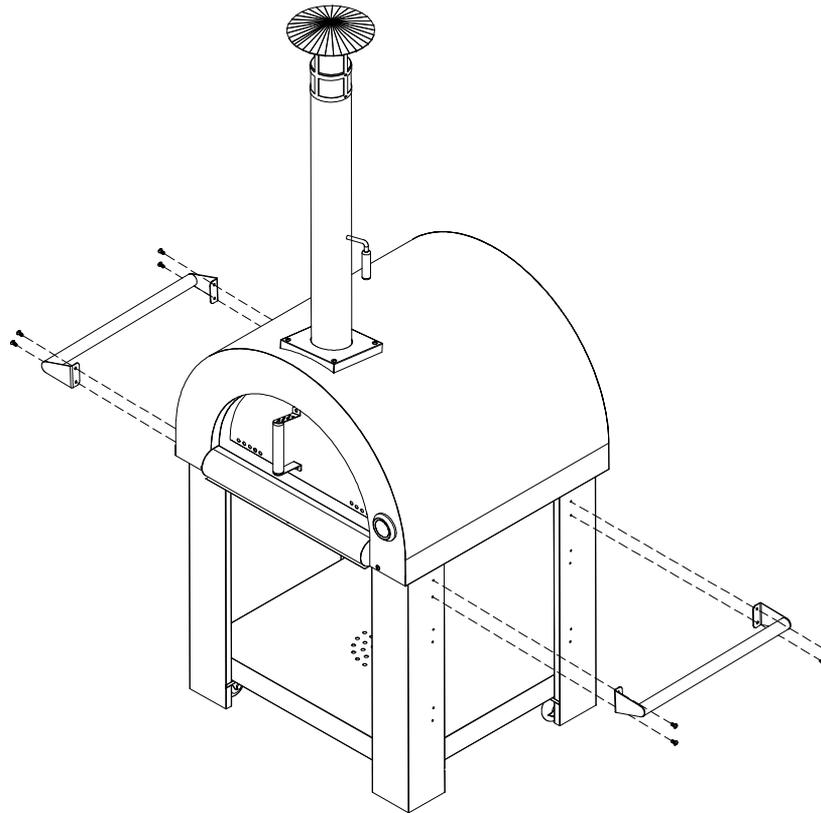
7



8

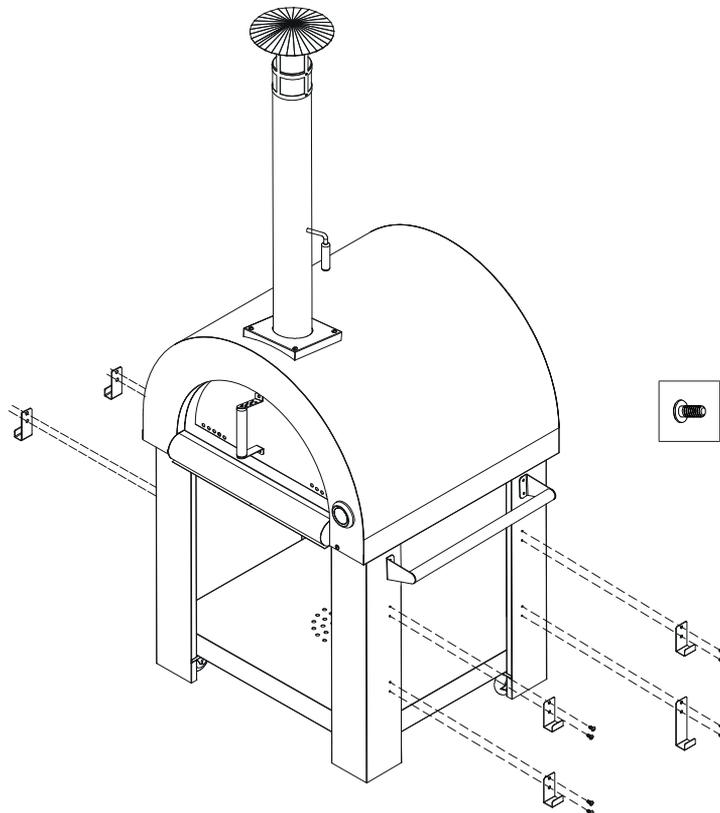


9



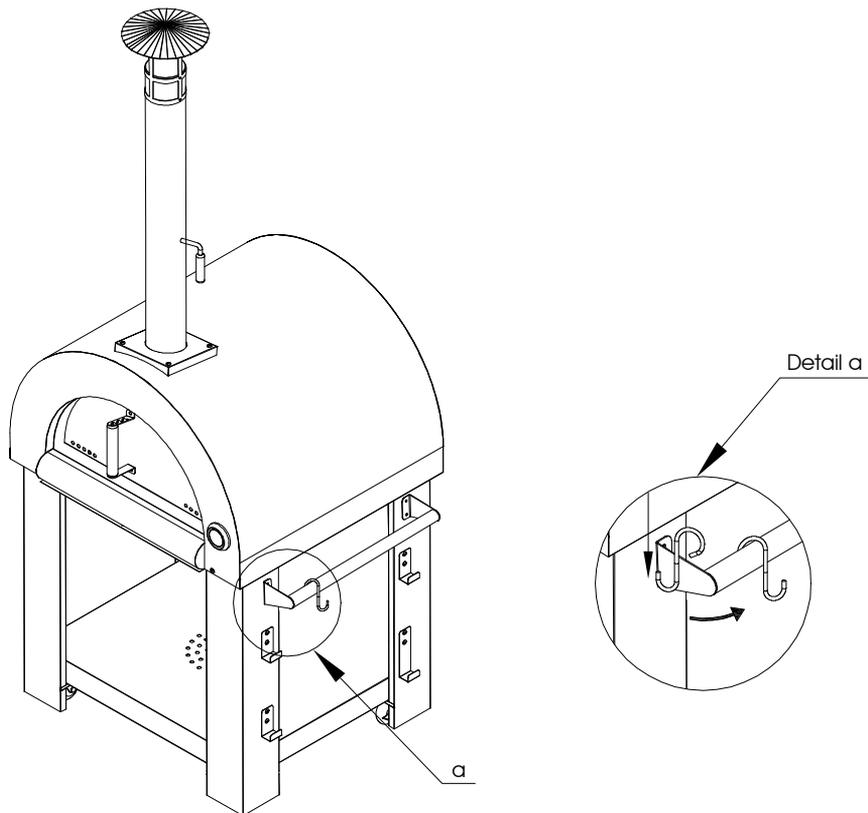
	D	8
---	---	---

10



	D	12
---	---	----

Sie können die Halterungen (Haken) für das Zubehör entweder an der rechten oder an der linken Seite des Ofens montieren.



Sie können die kleinen Haken für das Zubehör entweder am rechten oder am linken Griff montieren.

Inhaltsverzeichnis

1	Sicherheitshinweise	13
2	Haftungsausschluss	14
3	Bestimmungsgemässer Gebrauch	14
4	Explosionszeichnung und Teileliste	14
5	Aufbauanleitung	14
6	Bedienungshinweise	15
7	Reinigung, Wartung und Aufbewahrung	17
8	Entsorgung	18
9	Kundenservice	18
10	Garantie	18

Wir freuen uns, dass Sie sich für ein Qualitätsprodukt der Marke FIREKING entschieden haben und danken Ihnen für das uns und unseren Produkten entgegengebrachte Vertrauen. Auf den folgenden Seiten erhalten Sie wichtige Hinweise zur Verwendung Ihres neuen Außenofens. Eine unsachgemässe Benutzung kann gesundheitliche Schäden sowie Sachschäden verursachen. Lesen Sie deshalb die folgenden Hinweise sorgfältig durch. Machen Sie sich mit dem Gerät gut vertraut, bevor Sie es in Betrieb nehmen. Nur so kann ein sicherer und einwandfreier Betrieb des Produktes gewährleistet werden. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für späteres Nachschlagen auf.

Viel Freude mit Ihrem neuen Pizzaofen wünscht Ihnen

Ihre CP Europe AG

Diese Bedienungsanleitung wurde mit grösstmöglicher Sorgfalt zusammengestellt. Dennoch behalten wir uns vor, diese Anleitung jederzeit zu optimieren und technisch anzupassen. Abbildungen können vom Original abweichen. Im Zuge von Projektverbesserungen behalten wir uns technische und optische Veränderungen am Artikel vor.

VOR DER BENUTZUNG

- ▲ Bitte lesen Sie die Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie den Pizzaofen das erste Mal in Betrieb nehmen!
- ▲ Nutzen Sie diesen Pizzaofen ausschliesslich im Freien!
- ▲ Bewegen Sie den Pizzaofen niemals während der Benutzung!
- ▲ Jegliche Änderungsmaßnahmen an dem Gerät können gefährlich sein!
- ▲ Vom Hersteller versiegelte Bauteile dürfen nicht vom Benutzer ausgetauscht werden!

WICHTIG

Es obliegt der Verantwortung des Benutzers zu überprüfen, ob dieser Outdoor-Ofen ordentlich zusammengebaut und installiert wurde. Jegliche Missachtung der vorliegenden Nutzungsanweisungen kann zu ernsthaften körperlichen Verletzungen und/oder zu schweren Beschädigungen führen.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung über die gesamte Lebensdauer des Produktes auf, damit Ihnen die Informationen jederzeit zur Verfügung stehen. Falls Sie das Gerät an Dritte übergeben, händigen Sie immer die Bedienungsanleitung mit aus. Wir übernehmen keine Haftung für Unfälle oder Schäden, die durch Nichtbeachten dieser Anleitung und der Sicherheitshinweise entstehen.

Jegliche Umbaumaßnahmen des Pizzaofens, jegliche falsche Anwendung und jegliche Missachtung dieser Anleitung kann Gefahren hervorrufen und führt zu unmittelbarem Verlust der Garantie.

ACHTUNG!

Gerät und Verpackungsmaterial sind kein Kinderspielzeug! Kinder dürfen nicht mit Kunststoffbeuteln, Folien und/oder Kleinteilen spielen! **Es besteht Verschluckungs- und Erstickungsgefahr!**

1 | Sicherheitshinweise

- ▲ ACHTUNG! Dieser Pizzaofen wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!
- ▲ Betätigen Sie BEIDE Radbremsen während des Gebrauchs, damit sich Ihr Ofen nicht bewegen kann.
- ▲ Nicht in geschlossenen Räumen nutzen!



- ▲ Betreiben Sie den Außenofen nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen, z. B. Gebäuden, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Booten. Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxid-Vergiftung.
- ▲ BRANDGEFAHR – es kann heisser Rauch austreten
- ▲ ACHTUNG! Kinder und Haustiere fernhalten!
- ▲ Lagern oder nutzen Sie niemals Petroleum oder andere entflammbare Stoffe oder Flüssigkeiten in näherer Umgebung!
- ▲ Dieser Pizzaofen ist NICHT für den gewerblichen Gebrauch bestimmt!
- ▲ Jeglicher Gebrauch von Alkohol, verschreibungs- oder nicht verschreibungspflichtigen Medikamenten kann zu Beeinträchtigungen Ihrer Bedienfähigkeit führen als auch den sicheren Zusammenbau des Ofens gefährden!
- ▲ Lagern oder nutzen Sie niemals Benzin oder andere entflammbare Flüssigkeiten oder Stoffe in einem Umkreis von 8 m!
- ▲ Mindestabstand von allen Seiten des Pizzaofens zu jeglichen entzündlichen Stoffen beträgt 2 m! Nutzen Sie den Ofen niemals unter überdachten brennbaren Flächen!
- ▲ Benutzen Sie das Gerät NIEMALS unter einem Dach, Sonnenschirm oder in einer Gartenlaube.
- ▲ Nutzen Sie den Außenofen niemals bevor er vollständig montiert wurde und alle Bauteile sicher befestigt wurden!
- ▲ Benutzen Sie ausschliesslich für dieses Modell zugelassene Teile. Der Gebrauch von jeglichen nicht zugelassenen Teilen birgt Gefahren! Zusätzlich führt dieses zum Verlust der Garantie!
- ▲ Während des Gebrauchs sollten Sie Feuerlöschmittel in unmittelbarer Nähe bereit halten! Im Falle eines öl-/ fettbedingten Feuers, versuchen Sie niemals, dieses mit Wasser zu löschen. Nehmen Sie Pulverlöcher vom Typ B oder C oder versuchen Sie, das Feuer mit Schmutz, Sand oder Backpulver zu verringern!
- ▲ Nutzen Sie den Pizzaofen stets nur auf festem Untergrund!
- ▲ Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es bewegen oder lagern.
- ▲ Halten Sie alle elektrischen Leitungen weit weg von Ihrem Pizzaofen!
- ▲ Nutzen Sie stets feuerabweisende Schutzhandschuhe während Sie mit den extrem heißen Teilen hantieren und wenn Sie heiße Oberflächen oder Kochflächen anfassen! Bitte benutzen Sie Hitzeschutzhandschuhe, die der PSA-Verordnung/-Richtlinie Kategorie II entsprechen.
- ▲ ACHTUNG! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!
- ▲ WICHTIG: wenn Sie den Deckel bei hohen Temperaturen öffnen, dann gehen Sie dabei langsam vor, damit zunächst Luft in den Pizzaofen eintreten kann, so dass keine plötzlichen Feuerausbrüche oder hohen Flamen entstehen, die zu Verletzungen führen können.
- ▲ Betreiben Sie den Outdoor-Ofen NICHT auf Holzdecks oder anderen brennbaren Oberflächen wie trockenem Gras, Sägespänen, Blättern oder Mulch.
- ▲ Stellen Sie sicher, dass der Ofen mindestens einen Abstand von 2 Metern zu brennbaren Stoffen hat.
- ▲ Benutzen Sie den Außenofen NICHT als Heizung.
- ▲ Untersuchen Sie das Gerät vor Gebrauch auf Spuren von Materialschwäche oder Beschädigungen und tauschen Sie es aus, wenn nötig.

2 | Haftungsausschluss

Wir übernehmen keine Garantie für die Richtigkeit der Informationen, die sich auf technische Eigenschaften sowie die hier vorliegende Dokumentation beziehen. Das in dieser Dokumentation beschriebene Produkt und ggf. dessen Zubehör unterliegen einer ständigen Verbesserung und Weiterentwicklung.

Aus diesem Grund behalten wir uns das Recht vor, Komponenten, Zubehör, technische Spezifikationen sowie die hier vorliegende Dokumentation des Produktes ohne vorherige Ankündigung jederzeit zu ändern.

3 | Bestimmungsgemässer Gebrauch

Dieser Pizzaofen ist nach dem aktuellen Stand der Technik und den anerkannten sicherheitstechnischen Regeln und Vorschriften gebaut. Dennoch können bei unsachgemässer oder nicht bestimmungsgemässer Verwendung Gefahren für Leib und Leben des Benutzers oder Dritter bzw. Schäden am Gerät selbst und/oder an anderen Sachwerten entstehen.

Das Gerät ist als mobiler Außenofen für den Betrieb im Freien bestimmt. Es darf nur verwendet werden, wenn es zuvor korrekt wie in dieser Anleitung beschrieben installiert, d. h. aufgestellt wurde. Das Gerät ist ausschliesslich für den Betrieb auf waagerechten, feststehenden Flächen vorgesehen.



Betreiben Sie den Ofen nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen, z. B. Gebäuden, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Booten. Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxid-Vergiftung.

Dieses Gerät ist ausschliesslich für den Hausgebrauch konzipiert. Unsere Geräte sind bestimmungsgemäss nicht für den gewerblichen, handwerklichen oder industriellen Einsatz konstruiert. Wir übernehmen keine Gewährleistung, wenn das Gerät in Gewerbe-, Handwerks- oder Industriebetrieben sowie bei gleichzusetzenden Tätigkeiten eingesetzt wird.

Das Gerät darf ausschliesslich gemäss der in der dieser Anleitung beschriebenen Bestimmung verwendet werden. Eine andere oder davon abweichende Nutzung ist nicht bestimmungsgemäss. Das Risiko trägt der Anwender. Für sämtliche daraus hervorgerufenen Schäden oder Verletzungen aller Art haftet der Benutzer/Bediener und nicht der Hersteller.

Zur bestimmungsgemässen Verwendung gehört auch die Einhaltung der Anweisungen in der vorliegenden Anleitung (inklusive Anweisungen zur Bedienung, Montage, Installation, Reinigung und Wartung). Insbesondere die Sicherheitshinweise sind unbedingt zu beachten.

Jegliche nicht bestimmungsgemässe Verwendung, ein Nichtbeachten dieser Dokumentation, der Einsatz von unzureichend qualifiziertem Personal sowie eigenmächtige Eingriffe und Veränderungen am Gerät führen zum Erlöschen der Betriebserlaubnis sowie der Gewährleistungs- und Garantieansprüche.

4 | Explosionszeichnung und Teileliste

Siehe Abbildung A auf Seite 1 dieser Bedienungsanleitung.

5 | Aufbauanleitung

Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig VOR Zusammenbau und Gebrauch.

Suchen Sie eine grosse, saubere Fläche, um Ihren Outdoor-Ofen zu montieren. Bauen Sie den Ofen auf einer weichen Oberfläche zusammen und vermeiden Sie ein Zerkratzen der Oberfläche. Bitte beachten Sie die Zubehörliste und das Montagediagramm, sofern notwendig. Der Außenofen besteht aus grossen und zum Teil schweren Teilen; daher ist es sinnvoll, ihn mit zwei Personen zu montieren.

- ▲ Um dem eventuellen Verlust von kleineren Zubehörteilen oder Hardwarekomponenten vorzubeugen, montieren Sie Ihren Pizzaofen auf einer stabilen, ebenen Unterlage, welche keine Bruchstellen oder Öffnungen besitzt!
- ▲ Um Beschädigungen von weichen Bodenbelägen oder Teppichen zu vermeiden, montieren Sie Ihren Außenofen nicht auf dieser Art von Bodenbelägen!

- ▲ Befolgen Sie alle Montageschritte in angegebener Reihenfolge, um sicher zu stellen, Ihr Produkt korrekt zu montieren!
- ▲ Stellen Sie sicher, dass jegliche Verpackungsmaterialien vor der Montage komplett entfernt wurden! Bitte entsorgen Sie das Verpackungsmaterial entsprechend den gültigen Entsorgungsvorschriften.
- ▲ Bauen Sie keine Teile mit Gewalt zusammen, da dieses zu erheblichen Verletzungen von Personen oder auch zur Beschädigung des Produktes führen kann!

Wenn möglich ziehen Sie alle Schraubverbindungen zuerst per Hand locker an. Wenn alle Verbindungen des Schritts fixiert sind, ziehen Sie alle Schrauben fest an!

WARNUNG: überdrehen Sie die Schrauben nicht, ziehen Sie diese nur mit mittlerer Spannung an und vermeiden Sie es, Schrauben oder Komponenten des Pizzaofens zu beschädigen.

VORSICHT: Obwohl während der Herstellung alles dafür getan wurde, eventuell scharfe Kanten am Produkt zu vermeiden, sollten Sie generell mit grösster Sorgfalt vorgehen, um jegliche Unfallverletzungen zu vermeiden!

Aufbau des Außenofens

Bitte montieren Sie Ihren Ofen gemäss der Aufbauanleitung (Schritt 1 bis 11) auf den Seiten 3 bis 8 dieser Bedienungsanleitung.

6 | Bedienungshinweise

Warnung

- ▲ Stellen Sie vor Gebrauch sicher, dass Sie den Pizzaofen korrekt und gemäss den vorliegenden Instruktionen zusammengebaut haben!
- ▲ Nutzen Sie Ihren Outdoor-Ofen generell mit einem Mindestabstand von 2 m zu Wänden!



- ▲ Betreiben Sie den Outdoor-Ofen nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen, z. B. Gebäuden, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Booten. Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxid-Vergiftung.
- ▲ Sorgen Sie für ausreichende Ventilation um Ihren Pizzaofen.

Vorbereitung vor der ersten Benutzung

Hinweis: Beim ersten Benutzen, kann sich die Farbe des Ofens geringfügig ändern. Das ist normal und bedarf keiner weiteren Beachtung.

- Lassen Sie das Feuer im leeren Pizzaofen mit geschlossenem Deckel ein- bis zweimal brennen, bis das Thermometer ca. 340 °C erreicht.
- Nach diesem ersten Einheizen alle Verbindungen auf Festigkeit prüfen.
- Ab jetzt können Sie Ihren Pizzaofen normal in Gebrauch nehmen.

Anzünden des Außenofens

Ihr Outdoor-Ofen wird Ihnen jahrelang Freude bereiten und unzählige leckere Gerichte bieten, wenn Sie die Kunst des Baus und des Aufrechterhaltens eines Feuers beherrschen, das eine gleichmäßig beheizte Kochplatte mit hoher Temperatur erzeugt.

Tipp: Investieren Sie in ein Laserthermometer, um sich immer die exakte Temperatur in Ihrem Außenofen anzeigen zu lassen.

Starten Sie das Feuer etwa eine Stunde vor dem Kochen im Außenofen. Schneiden Sie das Holz in kleine Stücke von etwa 25 cm Länge und 1,5 cm Dicke. Geben Sie etwas zusammengeknülltes Zeitungspapier in die Mitte der keramischen Kochfläche und schichten Sie darüber einige kleinere Holzspäne. Entzünden Sie das Zeitungspapier und legen Sie sobald die Späne brennen zwei oder drei größere Stücke Holz auf das Feuer bis es gut brennt. Schieben Sie das Feuer nun mit Hilfe

der Rückseite des Aschebesens auf eine Seite des Ofens. Hinweis: Es ist nicht viel Holz erforderlich, um den Ofen mit dem Thermometer auf 340 °C zu bringen. Die maximale Holzmenge beträgt 3,5 kg.

Schließen Sie die Tür des Pizzaofens, auf Grund der Lüftungslöcher im Deckel brennt die Flamme im Ofen weiter. Fügen Sie nach Bedarf weiteres Holz hinzu. Die Flamme erreicht den oberen Teil der Kuppel und krümmt sich zur anderen Seite. Dies ist normal. Stellen Sie nur sicher, dass die Flammen nicht aus der Öffnung des Außenofens schlagen. Das Ziel ist, dass der Kochplatte und die Kuppel die Wärme absorbieren.

Sobald das Thermometer eine Temperatur von 320 - 340 °C erreicht hat, können Sie mit dem Garen beginnen.

Wählen des richtigen Brennholzes

Verwenden Sie nur trockenes Hartholz wie Eiche und Buche. Auch zum Beispiel Olivenholz bietet ein sehr feines Aroma und ist zum Beheizen des Pizzaofens geeignet, es ist allerdings schwerer erhältlich aus Buche oder Eiche und ausserdem relativ kostspielig.

Vermeiden Sie harziges Holz wie Kiefer oder Fichte, da es durch den hohen Harzanteil zu unerwünschten Verpuffungen kommen kann. Verwenden Sie niemals behandeltes Holz.

Obsthölzer (vor allem Kirschholz) sind auf Grund der starken Neigung zur Funkenbildung nicht zur Verwendung im Outdoor-Ofen geeignet. Alle Weichhölzer neigen sehr stark zur Rußbildung und sind daher generell zu meiden.

Hinweis: Wenn das Holz viel schwarzen Rauch erzeugt, ist dies in der Regel ein Hinweis darauf, dass Sie das falsche Holz verwenden.

⚠ Lebensmittel werden bei zu viel Rauch im Garraum ungeniessbar.

Die Kunst und Kochens und Backens mit einem Holzofen

Das Kochen in Ihrem Außenofen gleicht dem Kochen im Ofen in Ihrem Haus. Sie werden schnell lernen, wie man die Temperatur reguliert, verschiedene Hölzer für verschiedenen Geschmack verwendet. Sie werden erstaunt sein, wie gut die Speisen mit Holzaroma schmecken. Jeder kann köstliche Pizza und Brot backen, Fleisch und Gemüse braten, Fisch und Meeresfrüchte grillen und köstliche Desserts kreieren.

Der Kochstein und die Kuppel Ihres Pizzaofens geben von allen Seiten Strahlungswärme ab und erzeugen eine natürliche Konvektion, die alles perfekt backt, während das Feuer an der Seite einen einzigartigen knusprigen und rauchigen Geschmack entfaltet. In Ihrem Outdoor-Ofen können Sie eine Vielzahl von ofenfesten Metall-, Keramik- oder Glaspfannen verwenden.

Warnung: Halten Sie das Geschirr von dem direkten Kontakt mit den Flammen fern und verwenden Sie es nicht bei Temperaturen über 340 °C. Lesen und befolgen Sie immer die Gebrauchsanweisungen der GeschirrhHersteller.

Backen, kochen und garen in Ihrem Außenofen

Hochtemperaturgaren (Backen)

Wenn die Ofentemperatur zwischen 320 °C und 340 °C beträgt, haben Sie eine perfekte Temperatur, um Pizza zu backen. Pizzen werden mit der langen Pizzaschaufel auf dem Kochstein platziert. Die Garzeit beträgt dabei nur einige Minuten. Denken Sie daran, die Pizza zwischendurch mit Hilfe der Pizzaschaufel zu drehen, um ein gleichmäßiges Backen und Bräunen zu gewährleisten. Hinweis: Eine gute Möglichkeit um zu überprüfen, ob Ihre Pizzakruste vollständig gebacken ist, ist ein leichtes Anheben der Pizza im Ofen mit der Pizzaschaufel. Wenn sich die Pizza über die Seiten der Schaufel biegt, ist die Kruste noch nicht vollständig gegart.

Garen bei mittlerer Temperatur (Kochen, Schmoren)

Wenn die Temperatur des Ofens zwischen 230 °C und 280 °C liegt, haben Sie eine gute Temperatur zum Braten von Fleisch, Gemüse, Fisch und Meeresfrüchten.

Abhängig von dem Gericht sollten Sie es anfänglich möglicherweise abdecken, damit es vollständig gegart werden kann, bevor Sie die Abdeckung zum Bräunen entfernen. Denken Sie auch daran, die Pfannen und Gefäße zwischendurch zu drehen und dabei die dem Feuer zugewandte Seite abzuwechseln.

Niedertemperaturgaren (Backen)

Wenn der Ofen zwischen 160 °C und 230 °C heiß ist, haben Sie eine gute Temperatur zum Backen von Brot, Kuchen und Desserts. Im Allgemeinen ist dies am einfachsten zu bewerkstelligen, nachdem alle Kochvorgänge abgeschlossen sind und nur noch ein Glutbett und kein offenes Feuer mehr im Außenofen vorhanden ist. Denken Sie daran, dass der Outdoor-Ofen gut vorgeheizt werden muss, um ausreichend Wärme zum Garen ohne direktes Feuer zu halten. Stellen Sie daher

sicher, dass die Temperatur mindestens 15 Minuten lang mindestens 260 °C oder mehr beträgt, bevor Sie alle nur noch mit Glut Garen.

- ▲ **Hinweis:** Tragen Sie immer geeignete Grillhandschuhe wenn Sie den Ofen bedienen. So zum Beispiel beim Zubereiten von Speisen, Einlegen von Holz und einsetzen des Deckels. Verwenden Sie bitte hitzeresistente Grillhandschuhe, die der Richtlinie 89/686/EWG entsprechen (z. B. Leistungsstufe 2 für Kontakthitzebeständigkeit (gemäß DIN EN 407).

Beenden der Verwendung

- Um das Feuer zu löschen, führen Sie keinen weiteren Brennstoff zu und lassen sie das Feuer auf natürliche Weise ausgehen.
- Benutzen Sie NIEMALS Wasser, um das Feuer zu löschen, da dies die Kochplatten beschädigen könnte.

Bedienungshinweise

- ▲ Die Höchstmenge an Holz beträgt 3,5 kg.
- ▲ ACHTUNG! Der Pizzaofen wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!
- ▲ Nicht in geschlossenen Räumen nutzen!
- ▲ ACHTUNG! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!
- ▲ ACHTUNG! Kinder und Haustiere fernhalten.
- ▲ Der Griff ist heiss und sollte mit Vorsicht behandelt werden. Bitte benutzen Sie Hitzeschutzhandschuhe, die der PSA-Verordnung/-Richtlinie Kategorie II entsprechen.

Lebensmittelsicherheit

- Waschen Sie Ihre Hände bevor und nachdem Sie rohes Fleisch anfassen und vor den Mahlzeiten.
- Gefrorenes Fleisch und Geflügel vor dem Garen komplett im Kühlschrank auftauen lassen. Rohes Fleisch und Geflügel von gekochten Speisen fernhalten.
- Stellen Sie vor dem Benutzen des Ofens sicher, dass er vollständig gereinigt ist.
- Nach dem Umgang mit rohem Fleisch und Geflügel immer die Hände waschen, bevor fertige Speisen gegessen werden.
- Wischen und desinfizieren Sie Bereiche, die mit rohem Fleisch und Geflügel in Kontakt gekommen sind.
- Stellen Sie beim Garen von Fleisch und Geflügel sicher, dass der Ofen richtig heiss ist. Legen Sie die grösseren und dickeren Portionen am weitesten von der grössten Hitze entfernt, um sicherzustellen, dass sie ohne anbrennen gut durch gegrillt werden und wenden Sie sie regelmässig.
- Verwenden Sie unterschiedliche Werkzeuge für rohes Fleisch/Geflügel und gekochte Speisen oder waschen Sie sie zwischen den Anwendungen gründlich ab.
- Stellen Sie sicher, dass Geflügel vor dem Verzehr vollständig durchgegart ist.
- ACHTUNG – der Verzehr von rohem oder nicht vollständig gegartem Fleisch kann zu Lebensmittelvergiftungen führen (z.B. durch Bakterienstämme wie E.coli).
- Um das Risiko von nicht ausreichend gegartem Fleisch zu reduzieren, schneiden Sie das Fleischstück vor dem Verzehr auf.
- Nach Gebrauch Ihres Außenofens die Kochplatte und die Kochutensilien immer sorgfältig reinigen.

7 | Reinigung, Wartung und Aufbewahrung

Reinigen Sie Ihren Außenofen regelmässig nach jeder Benutzung und speziell nach einer längeren Lagerungsperiode!

- ▲ Vergewissern Sie sich, dass Ihr Ofen und alle Komponenten ausreichend ausgekühlt sind bevor Sie ihn reinigen!
- ▲ Begiessen Sie den Außenofen niemals mit Wasser während er noch heiss ist!
- ▲ Berühren Sie niemals heisse Teile ohne entsprechende Schutzhandschuhe! Bitte benutzen Sie Hitzeschutzhandschuhe, die der PSA-Verordnung/-Richtlinie Kategorie II entsprechen.

Um die Lebensdauer Ihres Außenofens zu verlängern und das Gerät zu pflegen, empfehlen wir unbedingt, den Ofen generell abzudecken während er im Freien steht, vor allem während der Wintermonate.

Reinigung

- Reinigen Sie das Innere des Außenofen NIEMALS mit Wasser oder Reinigungsprodukten. Die Steine sind porös und absorbieren alle verwendeten Flüssigkeiten, dies kann dazu führen, dass die Steine springen. Sie können die abgekühlten Steine mit einem Nebelfeuchten Lappen abwischen.
- Wenn die Rauchrückstände zu viel werden, benutzen Sie eine Drahtbürste oder ein Aschewerkzeug (erhältliches Zubehör), um die verbleibenden Brennrückstände vor der nächsten Nutzung zu entfernen.
- Warten Sie bis der Ofen abgekühlt ist, bevor Sie die Aussenseite mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel abwischen.

Wartung

- Ziehen Sie einmal im Jahr oder öfter falls nötig die Schrauben nach.

Aufbewahrung

- Lagern Sie Ihren Außenofen an einem kühlen trockenen Platz.
- Falls Sie den Ofen draussen aufbewahren, decken Sie ihn bei Nichtgebrauch vollständig mit einem entsprechenden Regenschutz ab.
- Es wird empfohlen, den Außenofen im Winter abgedeckt (z.B. mit einer Wetterschutzhaube) in einer Garage oder einem Schuppen aufzubewahren.

8 | Entsorgung

Nach einer Ausserbetriebsetzung des Geräts ist dieses umweltfreundlich zu entsorgen. Befolgen Sie dabei die lokalen Vorschriften bei der Entsorgung. Der Pizzaofen besteht zum Grossteil aus Stahl und aus unterschiedlichen Anteilen von anderen Materialien.

- Metallische Werkstoffe gelten allgemein als uneingeschränkt recyclingfähig. Trennen Sie die Bauteile zur Verwertung z. B. nach folgenden Kategorien:
 - Stahl und Eisen, Aluminium, Buntmetall
 - Kunststoffe
 - Keramik
- Bezüglich der Entsorgung der Verpackungsmaterialien nehmen Sie bei Bedarf Kontakt mit einem Entsorgungsbetrieb auf.

9 | Kundenservice

Falls Sie unseren Kundenservice in Anspruch nehmen möchten oder Ersatzteile benötigen, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst (siehe auch Garantiekarte):

Zeitlos Vertriebs GmbH, Servicecenter
Nachtwaid 6
79206 Breisach

Hotline 00800 / 09 34 85 67 (kostenfrei)

Mail info@zeitlos-vertrieb.de

Bewahren Sie Ihre Quittung bitte als Kaufnachweis auf.

10 | Garantie

Unsere Geräte werden nach den modernsten Produktionsverfahren hergestellt und geprüft. Ausgesuchte Materialien und hoch entwickelte Technologien sorgen für einwandfreie Funktion und lange Lebensdauer. Sollte Ihr Gerät dennoch einen Defekt innerhalb der Garantiezeit aufweisen, wenden Sie sich bitte unter Vorlage Ihrer Kaufquittung an das Geschäft, in dem Sie Ihr Gerät gekauft haben. Alle Garantieansprüche nach diesen Bestimmungen sind ausschliesslich gegenüber Ihrem Händler geltend zu machen.

I. Dauer und Beginn der Garantie

Für Ihr Produkt gewähren wir eine Garantiezeit von 36 Monaten ab Kaufdatum. In diesem Zeitraum werden an dem Gerät festgestellte Material- oder Produktionsfehler von uns kostenlos behoben. Die Garantieleistung erstreckt sich ausschliesslich auf Mängel, die auf Material- oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind und ist auf die Behebung dieser Mängel bzw. den Austausch des Gerätes beschränkt.

Die Inanspruchnahme von Garantieleistungen setzt die Vorlage des Kaufbeleges und die Einhaltung der Garantiefrist voraus.

Garantieansprüche sind vor Ablauf der Garantiezeit innerhalb von zwei Wochen, nachdem der Defekt erkannt wurde, geltend zu machen. Die Geltendmachung von Garantieansprüchen nach Ablauf der Garantiezeit ist ausgeschlossen.

II. Inhalt und Umfang der Garantie

Ihr Gerät wird sorgfältig geprüft. Für den Fall, dass der Garantieanspruch zu Recht besteht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden behoben werden soll/wird. Im Reparaturfall sorgen wir für eine fachgerechte Ausführung. Eine Reparatur oder der Austausch des Gerätes führen weder zu einer Verlängerung der Garantiezeit noch wird hierdurch für dieses Gerät oder für etwaige eingebaute Ersatzteile eine neue Garantiezeit in Gang gesetzt.

III. Einschränkungen der Garantie

Bitte beachten Sie, dass unsere Geräte bestimmungsgemäss nicht für den gewerblichen, handwerklichen oder industriellen Einsatz konstruiert wurden. Ein Garantievertrag kommt daher nicht zustande, wenn das Gerät in Gewerbe-, Handwerks- oder Industriebetrieben sowie bei gleichzusetzenden Tätigkeiten eingesetzt wird.

1. Eine Garantie besteht nicht bei Fehlern oder Mängeln, die auf folgendes zurückzuführen sind:
 - Transportschäden
 - Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung (auch Nichtbeachtung der Wartungs- und Reinigungsanweisungen)
 - Fehlerhafte Installation
 - Missbräuchliche oder unsachgemässe Anwendungen
 - Nicht bestimmungsgemässer Gebrauch (z. B. Einsatz des Gerätes in Gewerbe-, Handwerks- oder Industriebetrieben sowie bei gleichzusetzenden Tätigkeiten)
 - Gewaltanwendung oder Fremdeinwirkungen (wie z. B. Schäden durch Herunterfallen)
 - Unsachgemäss ausgeführte Reparaturen oder Reparaturversuche durch nicht autorisierte Personen und/oder Unternehmen
 - Verwendungsgemässen, üblichen Verschleiss
 - Anpassung an national unterschiedliche, technische oder sicherheitsrelevante Anforderungen, wenn das Produkt nicht in dem Land eingesetzt wird, für das es technisch konzipiert und hergestellt worden ist
2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile (z. B. Glas, Kunststoff, Glühlampen).
3. Die Garantie erstreckt sich ferner nicht auf kleine Dellen, Kratzer, optische Fehler oder kleinere Haarrisse in den Kochplatten, die die Funktion des Außenofens nicht beeinträchtigen.
4. Geringfügige Änderungen gegenüber Prospekten oder Mustern oder früher gelieferter Ware gelten nicht als Mangel. Gleiches gilt bei lediglich geringfügigen Abweichungen von der Sollbeschaffenheit, die für Wert- und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind.
5. Der Garantieanspruch erlischt, wenn an dem Gerät bereits Eingriffe vorgenommen wurden.

Diese Bedienungsanleitung dient der Information. Alle angegebenen Daten sind lediglich Nominalwerte. Die beschriebenen Ausstattungen und Optionen können je nach den länderspezifischen Anforderungen unterschiedlich sein.

Wir behalten uns inhaltliche und technische Änderungen vor.

KUNDENDIENST



DE

(kostenfrei)

00800 - 09 34 85 67



info@zeitlos-vertrieb.de

MODELL: 1011072

CP EUROPE AG

Haldenstrasse 1 • CH-6340 Baar
Telefon +41 / (0) 52 / 23 50 440
Telefax +41 / (0) 52 / 23 50 449
info@cp-europe.com