

Bedienungsanleitung

www.fiamooven.com

FIAMO ist eine Marke der Ovendesing Group Limited

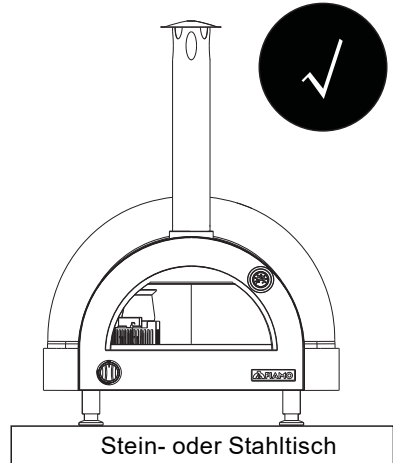
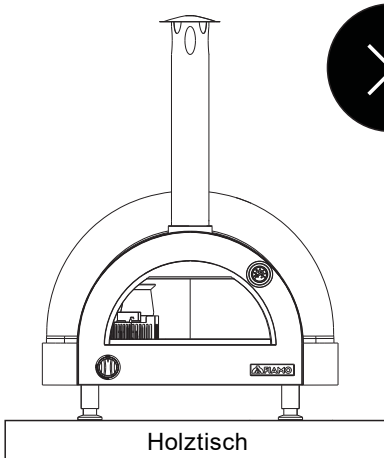
**Bitte bewahren Sie die Bedienungsanleitung für den
späteren Gebrauch auf**

Vorsichtsmaßnahmen bei der Verwendung eines gasbefeueren Pizzaofens

- Lesen Sie vor der ersten Nutzung alle Anweisungen.
- Benutzen Sie den Ofen nicht wenn ein Schaden vorliegt.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während der Nutzung des Ofens fern. Die Ofentemperaturen können extrem hoch sein und schwere Verbrennungen verursachen.
- Der Ofen darf nur im Freien benutzt werden. Er darf nicht in einem Gebäude, einer Garage oder einem anderen geschlossenen Bereich verwendet werden.
- Dieses Gerät ist nicht für die Installation in oder auf einem Boot vorgesehen.
- Das Gerät darf nicht unter ungeschützten brennbaren Bedachungen aufgestellt oder verwendet werden.
- Die vom Hersteller versiegelten Teile dürfen vom Benutzer nicht verändert werden.
- Wenn das Gerät mit Flüssiggas betrieben wird, sollte eine LPG-Flasche verwendet werden.
- LPG-Zylindergröße: maximaler Durchmesser – 350 mm, maximale Höhe – 400 mm.
- Das Gerät muss mit ausreichender Belüftung installiert werden, um das Auftreten unzulässiger Konzentrationen gesundheitsschädlicher Stoffe an dem Ort, an dem das Gerät installiert wurde, zu verhindern.
- Der Mindestabstand zwischen dem Gerät und angrenzenden Wänden beträgt 0,5 m.
- Der Gasschlauch für das Gerät sollte nicht länger als 1,5 m sein. Verdrehen Sie den flexiblen Schlauch nicht.
- Die Gasversorgungsrohre oder –schläuche müssen den geltenden nationalen Vorschriften entsprechen und sind regelmäßig zu überprüfen und bei Bedarf zu ersetzen.
- Der Schlauch sollte der Norm EN16436 entsprechen. Der Regler sollte der Norm EN16129 entsprechen.
- Der Regler und der Schlauch müssen vor jedem Gebrauch gereinigt und überprüft werden. Bei Anzeichen von Abrieb, Verschleiß, Schnitten oder Lecks muss der Schlauch vor der Inbetriebnahme des Geräts ausgetauscht werden. Der Ersatzschlauch muss den Angaben des Herstellers entsprechen.
- Halten Sie den Kraftstoffzufuhrschlauch von erhitzten Oberflächen fern.
- Bitte beachten Sie die Hinweise zum Anschluss des Reglers.
- Nach längerem Nichtgebrauch prüfen Sie bitte, ob Gaslecks oder Verstopfungen des Brenners vorliegen.
- Alle brennbaren Materialien müssen mindestens 0,5 m vom Ofen entfernt sein.
- Sollte es zu einem Fettbrand kommen, schalten Sie das Gas aus und schließen Sie die Ofentür bis das Feuer erloschen ist.
- Es ist absolut notwendig, dass die Belüftung der Gasflasche gewährleistet ist.
- Das Auswechseln der Gasflasche muss fern von jeder Zündquelle erfolgen.
- Löschen Sie die Flamme niemals mit Wasser.
- Verwenden Sie keine offenen Flammen in der Nähe des Ofens.
- Stellen Sie keine leeren Gasflaschen in die Nähe des Ofens.
- Streichen Sie den Backofen nicht an und bringen Sie nichts darauf an.

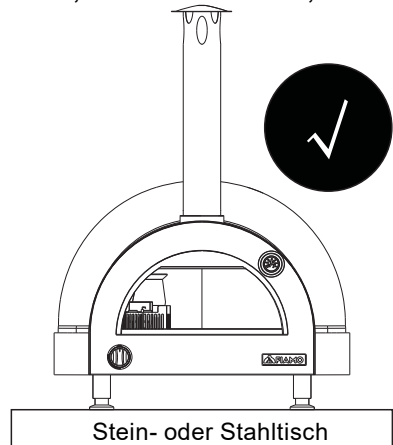
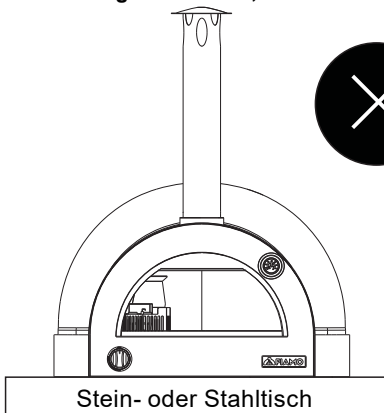
! WARNUNG

Platzieren Sie den Pizzaofen nicht auf einem Holztisch.



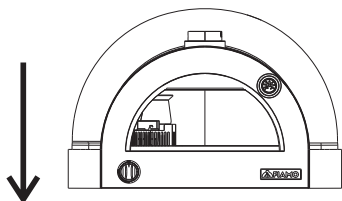
! WARNUNG

Der Ofen kann nicht direkt auf die Tischplatte gestellt werden, ohne die FüÙe zu montieren, da dies den für die Verbrennung erforderlichen Luftstrom zerstört. Die Montage der FüÙe ermöglicht den Eintritt von Sauerstoff in die Brennkammer und unterstützt den Verbrennungsprozess. Es ist wichtig zu beachten, dass die Oberfläche, auf die der Ofen gestellt wird, feuerfest ist.



WARNUNG

Der Ofen ist sehr schwer, achten Sie auf Ihre Finger beim Abstellen auf dem Tisch!

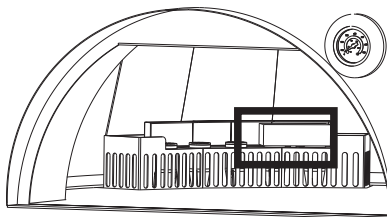



TISCH



WARNUNG

Entfernen Sie die Schutzabdeckung des Brenners, bevor Sie ihn anzünden.



Hersteller	Ovendesign Group., Limited			 2575-23 PIN 2575DN33679
Produktname	FIAMO MAXI Gasbefeuerter Pizza-Kuppel-Ofen			
Modellnummer	CLAY-G- 800-1			
Adresse	No.1 West Of The Second Floor Of Lian Hao Tong Logistics Building, Chongmin West Road, Chongnan, Xiqiao Town, Nanhai District, Foshan, Guangdong, China.			
Cat	<input type="checkbox"/> I3+(28-30/37)	<input type="checkbox"/> I3B/P(30)	<input checked="" type="checkbox"/> I3B/P(50)	<input type="checkbox"/> I3B/P(37)
Ländercode	GB, BE, CY, CZ, FR, GR, LT, IE, IT, LV, LU, PT, SK, SI, ES, CH	AL, BG, CY, HR, DK, EE,FI, FR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, MK, NL, NO, RO, SK, SI, SE, TR,	AT, CH, DE, SK	PL
Gasart und -druck	G30 Butan at 28-30mbar and G31 Propan at 37mbar	G30 Butan and G31 Propan at 30mbar	G30 Butan and G31 Propan at 50mbar	G30 Butan and G31 Propan at 37mbar
Leistung	14.5 KW (1051 g/h)	14.5 KW (1051 g/h)	14.5 KW (1051 g/h)	14.5 KW (1051 g/h)
Öffnung	0.85mm	0.85mm	0.75mm	0.82mm
Seriennummer.:N3221102M01F12304C8				

WARNUNG

- Nur im Freien verwenden.
- Lesen und befolgen Sie alle Warnhinweise und Anweisungen, bevor Sie das Gerät montieren und benutzen.
- **WARNUNG:** Die zugänglichen Teile können sehr heiß werden. Halten Sie Kinder fern.
- Bewegen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht.
- Nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche abstellen.
- Verändern Sie das Gerät nicht.

GEFAHR

Wenn Sie Gas riechen:

- Stellen Sie die Gaszufuhr zum Gerät ab.
- Löschen Sie jede offene Flamme.
- Klappe öffnen.
- Wenn der Geruch anhält, halten Sie sich vom Gerät fern und rufen Sie sofort die Feuerwehr.

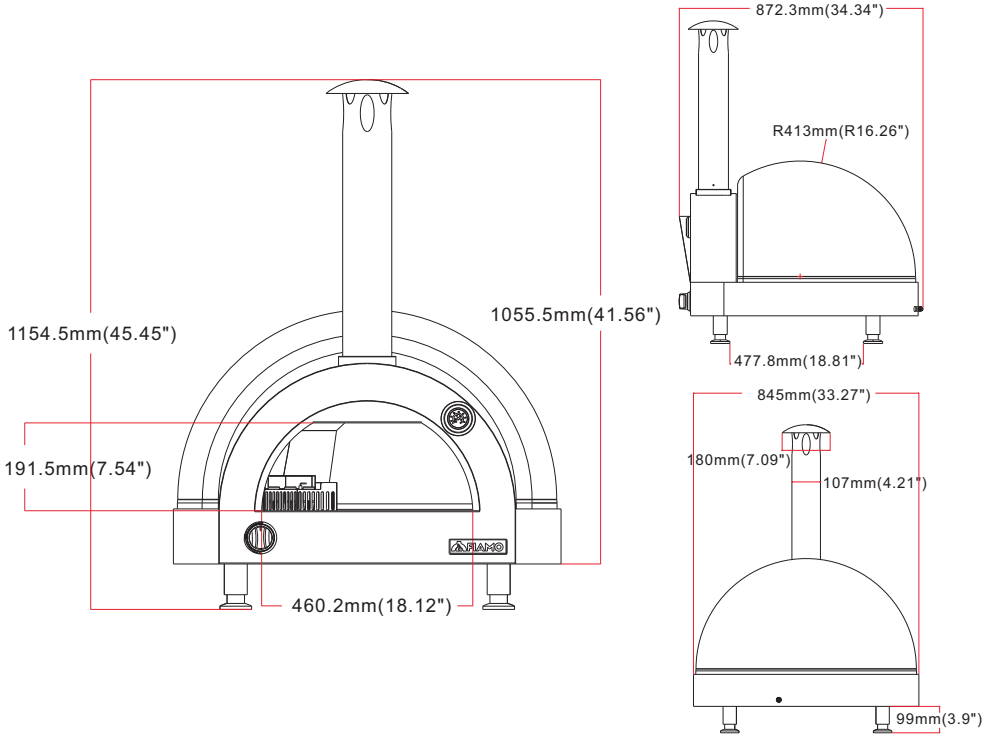
Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Bränden, Explosionen, Sachschäden, Verletzungen, Verbrennungen oder zum Tod führen.

GEFAHR

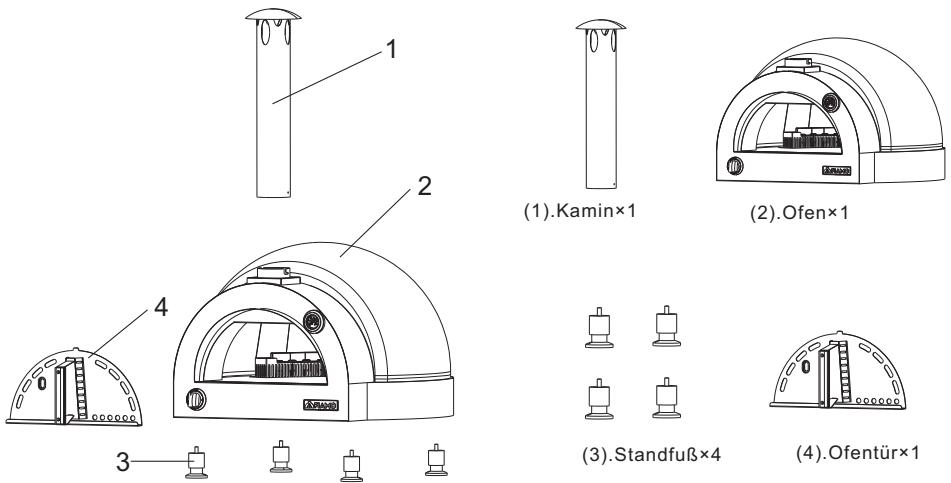
- Betreiben Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Betreiben Sie das Gerät stets mit einem Mindestabstand von 0,5 m zu Gebäuden, brennbaren Materialien/ Flüssigkeiten, Gasflaschen, etc.
- Sollte es zu einem Brand kommen, halten Sie sich vom Gerät fern und rufen Sie sofort die Feuerwehr. Versuchen Sie nicht, einen Öl- oder Fettbrand mit Wasser zu löschen.

Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Bränden, Explosionen, Sachschäden, Verletzungen, Verbrennungen oder zum Tod führen.

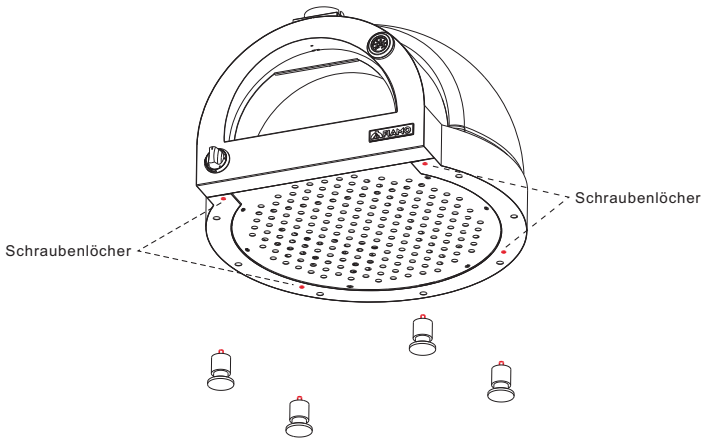
Produktabmessungen



Verpackungsinhalt

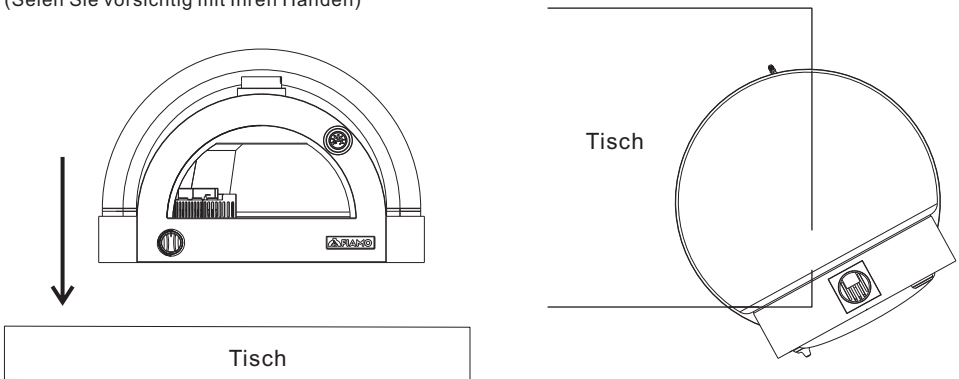


Montageanleitung



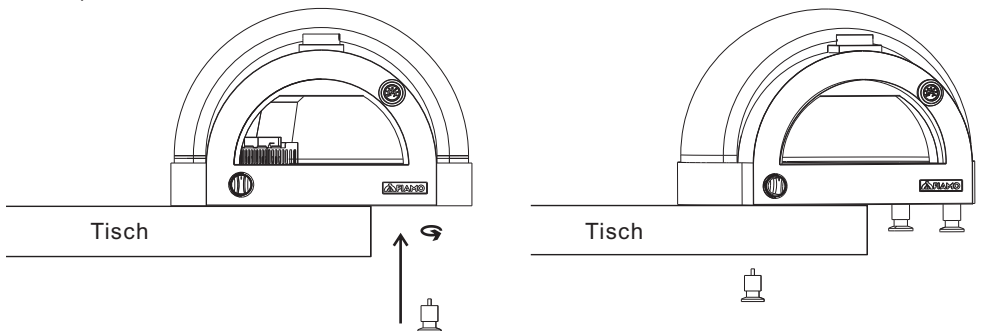
Schritt 01

Stellen Sie den Ofen (2) auf einen flachen Tisch, so dass drei der Schraubenlöcher für den Standfuß frei liegen. (Seien Sie vorsichtig mit Ihren Händen)



Schritt 02

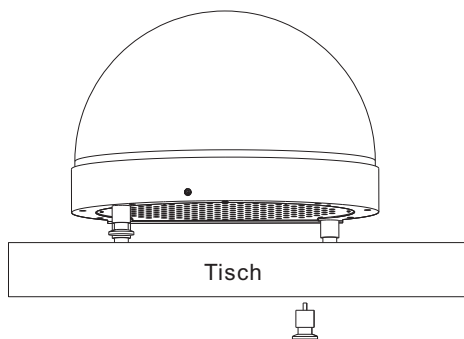
Richten Sie den Fuß (3) auf die drei Schraubenlöcher aus und schrauben Sie ihn im Uhrzeigersinn in den Ofenkörper.



Montageanleitung

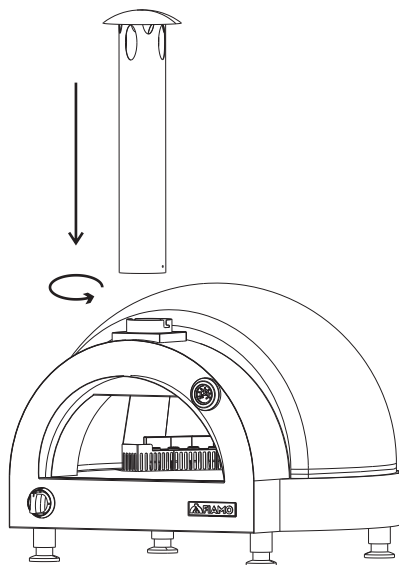
Schritt 03

Schieben Sie den Ofen mit 3 kurzen Füßen in die Mitte des Tisches, heben Sie den Ofenkörper an und setzen Sie den letzten Fuß (3) ein.



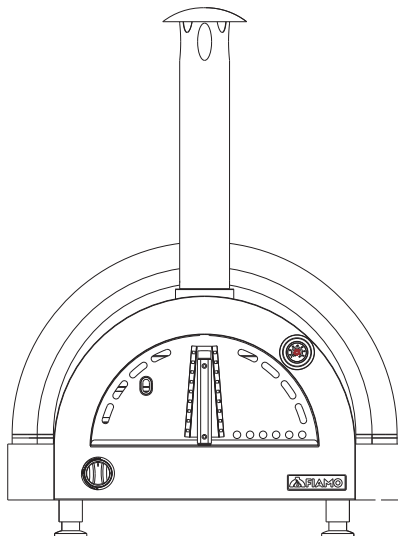
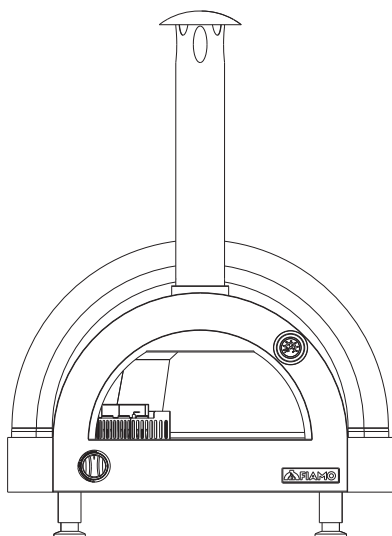
Schritt 04

Setzen Sie den Kamin (1) auf das Ofengehäuse und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, um ihn am Sockel zu befestigen.



Schritt 05

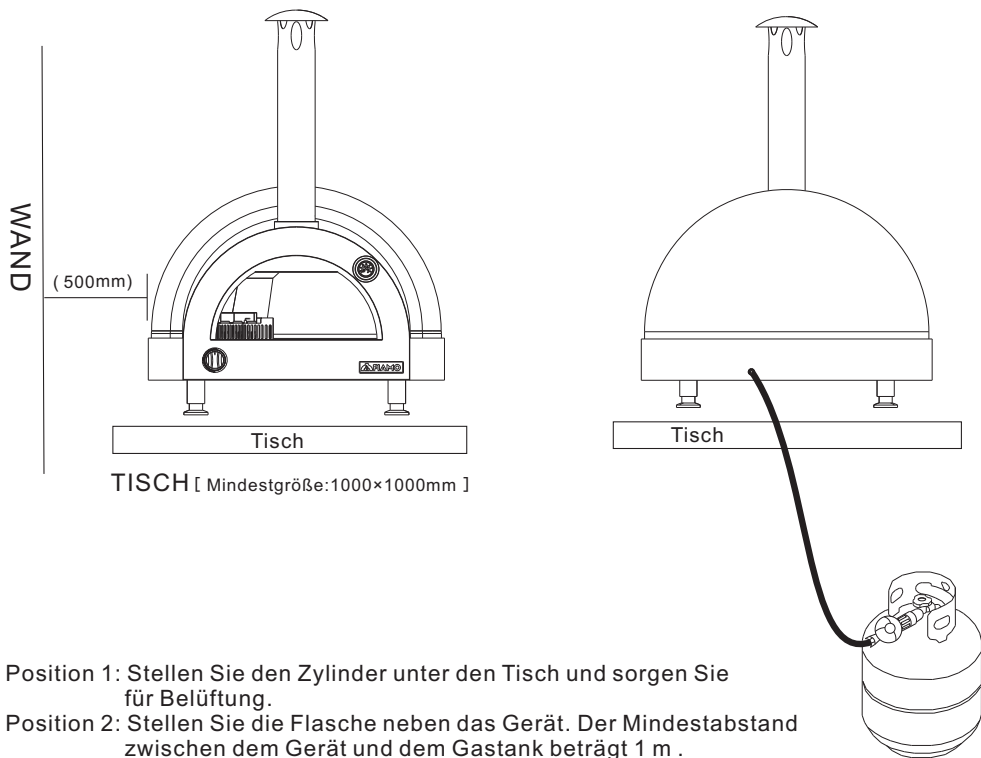
Der Ofen kann nun genutzt werden.



Anschluss an die Gasflasche

1. Vergewissern Sie sich, dass das Brennerventil in der Position OFF / ZU steht.
2. Überprüfen Sie die Ventilanschlüsse, den Anschluss und die Bedieneinheit. Entfernen Sie Verschmutzungen und untersuchen Sie den Schlauch auf Schäden.
3. Wenn Sie die Bedieneinheit an das Ventil anschließen, ziehen Sie die Mutter mit der Hand im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Die Verwendung eines Schraubenschlüssels könnte die Schnellkupplungsmutter beschädigen werden, was zu einer gefährlichen Situation führen.

Empfohlene Position



Position 1: Stellen Sie den Zylinder unter den Tisch und sorgen Sie für Belüftung.

Position 2: Stellen Sie die Flasche neben das Gerät. Der Mindestabstand zwischen dem Gerät und dem Gastank beträgt 1 m .

⚠️ WARNUNG

- Bitte halten Sie die Gasflasche immer in aufrechter Position.
- Wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, muss das Gas an der Versorgungsflasche abgestellt werden.
- Die verwendete Flasche muss mit einer Schutzkappe zum Schutz des Flaschenventils versehen sein.
- Der Mindestabstand zwischen dem Gerät und der Wand beträgt 500 mm .
- Die Mindestgröße des Tisches beträgt 1000 x 1000 mm .

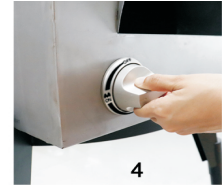
Bitte beachten:

- 1) Lagern Sie keine zusätzliche Gasflasche unter oder in der Nähe dieses Geräts;
- 2) füllen Sie die Flasche nie über 80 Prozent;
- 3) wenn die Anweisungen nicht genau befolgt werden, kann ein Brand mit Todesfolge oder schweren Verletzungen entstehen

Anzünden des Ofens

Prüfen Sie alle Gasanschlüsse auf Gaslecks, bevor Sie den Backofen in Betrieb nehmen. Beugen Sie sich beim Anzünden nicht über den Backofen. Halten Sie Ihr Gesicht und Ihren Körper mindestens 50 cm von der Backofentür entfernt. Beim Einschalten des Backofens muss die Backofentür geöffnet sein. Der Brennerregler muss auf OFF stehen, bevor das Ventil des Gastanks aufgedreht wird.

1. Vergewissern Sie sich, dass die Brennerknöpfe auf OFF gestellt sind.
2. Bei einem Gasofen mit Propantank öffnen Sie langsam das Ventil des Tanks.
3. Drücken Sie den Drehknopf ein und drehen Sie ihn auf ON. Sie hören das "Schnappen", der Brenner zündet und erzeugt eine gute, starke Flamme. Der Drehknopf wird zwischen der niedrigen und der hohen Einstellung auf und abgedreht, um die Flamme zu regulieren.



Hinweis

Um die Flamme zu verringern, drehen Sie den Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn.



WARNUNG

Bitte überprüfen Sie vor dem Anzünden des Ofens alle Anschlüsse mithilfe der beschriebenen Vorgehensweise. Sollte ein Leck auftreten, sofort das Gas ausschalten!

Stellen Sie vor dem Anzünden sicher, dass die Tür geöffnet ist.

Halten Sie Gesicht und Hände beim Anzünden so weit wie möglich vom Ofen entfernt.

Dieses Gerät ist während und nach dem Gebrauch sehr heiß. Verwenden Sie geeignete isolierte Handschuhe zum Schutz vor heißen Oberflächen oder Spritzern von Kochflüssigkeiten.

Lagern Sie keinen Ersatzgastank unter oder in der Nähe des Geräts.

Das Nichtbefolgen der obigen Warnungen kann einen Brand verursachen, welcher zum Tod oder schweren Verletzungen führen kann.

Hinweis

Der neue Ofen kann bei der ersten Inbetriebnahme Dampf erzeugen, was normal ist und keinen Mangel darstellt. Es wird empfohlen, die Speisen erst zuzubereiten, wenn der Dampf verschwunden ist.

Gasdichtigkeitsprüfung

ALLGEMEIN

Obwohl alle Gasanschlüsse des Ofens vor dem Versand im Werk auf Dichtigkeit geprüft werden, muss eine vollständige Gasdichtigkeitsprüfung am Aufstellungsort durchgeführt werden, da das Gerät beim Versand möglicherweise unsachgemäß behandelt oder unwissentlich mit übermäßigem Druck belastet wurde. Überprüfen Sie das gesamte System regelmäßig auf Lecks, indem Sie die unten aufgeführten Verfahren befolgen. Wenn Sie zu irgendeinem Zeitpunkt Gasgeruch feststellen, sollten Sie sofort das gesamte System auf Lecks überprüfen.

VOR DEM TEST

Vergewissern Sie sich, dass sämtliches Verpackungsmaterial aus dem Ofen entfernt wurde, einschließlich der Befestigungsbänder und der Schutzkappe für den Brenner.

WÄHREND DER DICHTIGKEITSPRÜFUNG NICHT RAUCHEN.

FÜHREN SIE DIE DICHTIGKEITSPRÜFUNG NIEMALS MIT EINER OFFENEN FLAMME DURCH.

Stellen Sie eine Seifenlösung aus 1 Teelöffel Flüssigseife auf 1 Tasse Wasser her. Sie benötigen eine Sprühflasche, eine Bürste oder einen Schwamm, um die Lösung auf die Armaturen aufzutragen. Achten Sie bei der ersten Dichtigkeitsprüfung darauf, dass die Gasflasche voll ist.

ZUM TEST

1. Vergewissern Sie sich, dass die Regelventile in der Stellung "OFF / ZU" stehen und schalten Sie die Gaszufuhr ein.
2. Prüfen Sie alle Anschlüsse mit Seifenlösung, vom Gasregler und Versorgungsventil bis hin zum Anschluss an die Verteilerrohrbaugruppe (das Rohr, das zu den Brennern führt). Wo ein Leck vorhanden ist, erscheinen Seifenblasen.
3. Wenn ein Leck vorhanden ist, stellen Sie sofort die Gaszufuhr ab und ziehen Sie die undichten Anschlüsse fest.
4. Drehen Sie das Gas wieder auf und prüfen Sie erneut.
5. Sollte das Gas weiterhin aus einer der Armaturen austreten, schalten Sie die Gaszufuhr ab und wenden Sie sich an den Kundendienst unter fiamo@fiamooven.com.

Für den Backofen dürfen nur die vom Hersteller empfohlenen Teile verwendet werden. Nehmen Sie den Backofen erst in Betrieb, wenn alle Anschlüsse überprüft wurden und keine Leckagen aufweisen.

GASFLUSSKONTROLLE

Jeder Ofenbrenner wird vor der Auslieferung im Werk getestet und eingestellt. Die Flammen der Brenner sollten visuell überprüft werden. Die Flammen sollten blau und stabil sein, ohne gelbe Spitzen, übermäßige Geräusche oder Flimmern. Ist dies nicht der Fall, prüfen Sie, ob die Luftklappe oder die Brenneröffnungen durch Schmutz, Ablagerungen, Spinnweben usw. blockiert sind. Wenn Sie Fragen zur Flammenstabilität haben, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst unter fiamo@fiamooven.com.

NACH JEDEM TANKWECHSEL AUF DICHTIGKEIT PRÜFEN

Prüfen Sie vor jedem Gebrauch alle Gasanschlüsse auf Dichtigkeit. Es ist praktisch, eine Sprühflasche mit Seifenwasser in der Nähe des Abstellventils der Gaszufuhrleitung aufzubewahren. Sprühen Sie alle Armaturen ein. Blasen weisen auf Lecks hin.

WARNUNG

EIN GASLECK KANN EINEN BRAND ODER EINE EXPLOSION VERURSACHEN, WAS ZU SCHWEREN VERLETZUNGEN ODER SCHÄDEN FÜHREN KANN. IM FALLE EINES GASLECKS DEN OFEN NICHT EINSCHALTEN UND DIE URSACHE DES LECKS FESTSTELLEN, UM EINEN BRAND UND/ODER EINE EXPLOSION ZU VERHINDERN.

TIPPS

- Es ist ratsam, den Gasschlauch alle 2-3 Jahre zu wechseln.
- Der flexible Gasschlauch darf nicht verdreht werden. Die Länge des flexiblen Schlauchs sollte 1,5 m nicht überschreiten.

Verwendung des Ofens

- Heizen Sie den Ofen vor dem Garen immer vor. 15-20 Minuten lang erhitzen oder bis das Thermometer 662-752 ° F/350-400 ° C erreicht.
- Rechnen Sie mit einer längeren Garzeit an kalten oder windigen Tagen oder in großen Höhen. Rechnen Sie mit einer kürzeren Garzeit, wenn die Außentemperatur besonders hoch ist.
- Die Garzeit hängt von den Wetterbedingungen, der Menge, den Abmessungen und der Form der Lebensmittel ab.
- Je nach Kochbedingungen müssen Sie eventuell den Brennerknopf verstellen, um die richtige Kochtemperatur zu erreichen.
- Tragen Sie während des Betriebs hitzebeständige Handschuhe oder Kochhandschuhe.
- Verwenden Sie beim Kochen immer hitzebeständige Utensilien. Plastiklöffel, -gabeln, -zangen usw. und andere ähnliche Materialien halten der Hitze im Ofen nicht stand und sollten vermieden werden.
- Überprüfen und entfernen Sie alle Fettreste, um einen Fettbrand zu vermeiden.
- Beugen Sie sich während des Garvorgangs nicht über den offenen Ofen und legen Sie keine Hände oder Finger auf die Vorderkante des Ofens.
- Wenn die Flammen während des Garvorgangs erlöschen, schalten Sie den Gasdrehknopf und den Drehknopf des Gastanks aus. Warten Sie mindestens fünf Minuten bevor Sie den Ofen wieder einschalten.
- Während des Betriebs kann der Backofen hohe Temperaturen erreichen. Bewegen Sie den Ofen nicht und lassen Sie ihn während des Brennvorgangs nicht unbeaufsichtigt.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs stets vom Backofen fern. Die Ofentemperaturen können extrem hoch sein und schwere Verbrennungen verursachen.
- Die Farbe der Ofenoberflächen kann sich aufgrund der hohen Temperaturen verändern.

TIPPS ZUM KOCHEN

Da dieses Gerät sehr hohe Temperaturen erreicht, dauert es nur 60 Sekunden bis 3 Minuten, bis die Pizza gar ist (das ist viel schneller als bei herkömmlichen Öfen). Wenn Sie diesen Ofen zum ersten Mal benutzen, müssen Sie das Essen häufig kontrollieren, um sicherzustellen, dass es nicht überkocht oder anbrennt. Die optimalen Garzeiten und Temperaturen hängen von der Dicke, der Größe und dem Rezept des Teigs ab.

1. Für die Zubereitung von Pizza ist es ratsam, eine lange Pizzaschaufel zu verwenden. Achten Sie darauf, dass Ihre Pizza mit Mehl bestäubt ist, damit sie nicht am Pizzaschieber oder am Pizzastein kleben bleibt.
2. Bei großer Hitze wird die beste Pizza gebacken. Bitte verwenden Sie Kochhandschuhe, die für hohe Temperaturen geeignet sind. Wenn Sie Gegenstände wie z. B. heiße Pfannen aus dem Ofen nehmen, kann die große Hitze das empfindliche Material normaler Ofenhandschuhe beschädigen; stellen Sie daher sicher, dass Sie isolierte Handschuhe von guter Qualität verwenden.
3. Wenn Sie Fleisch zubereiten, legen Sie es bitte auf Koch- und/oder Backgeschirr, das für hohe Temperaturen geeignet ist (sofern sich kein Plastik am Griff oder Deckel befindet), bevor Sie es in den Ofen und direkt auf den Stein geben. Bitte beachten Sie, dass Koch- oder Backgeschirr mit Griffen aus Bakelit oder Phenolharz schmelzen kann.
4. Da der Backofen sehr heiß wird, ist es ratsam, die Speisen auf einem isolierten Tisch in der Nähe des Backofens abzulegen und sie etwas abkühlen zu lassen, bevor sie ins Haus gebracht und serviert werden.
5. Der Ofen eignet sich auch hervorragend zum Garen von: Aufläufen, Fisch, Parmigiana, Gemüsegerichten, Frittatas, Fleisch, Geflügel und vielem mehr!

WENN DER OFEN ZU SCHNELL ABKÜHLT

1. Die Ursache kann entweder beim ersten Einschalten oder beim Einschalten des Backofens nach einer langen Zeit der Inaktivität liegen.
2. Vermeiden Sie es, ein kleines oder schnelles Feuer zu machen, das den Ofen nicht voll aufheizen würde.
3. Vergewissern Sie sich, dass kein Wasser und/oder keine Feuchtigkeit in den Ofen eingedrungen ist.
4. Vergewissern Sie sich, dass der Brenner gut funktioniert, und schließen Sie die Tür.

WENN DER OFEN NICHT WIE GEWÜNSCHT GART

1. Prüfen Sie, ob der Backofen die richtige Temperatur erreicht hat.
2. Machen Sie für etwa 15 bis 20 Minuten ein Feuer mit hoher Flamme.
3. Vergewissern Sie sich, dass der Backofen die gewünschte Temperatur während der gesamten Garzeit beibehält; verwenden Sie die Tür sowie den Flammenregler um die Heizintensität einzustellen: Öffnen und schließen Sie die Tür um die Temperatur nach Bedarf zu erhöhen oder zu senken.

Pflegehinweise

FIAMO Pizzaofen wird Ihnen einige der besten Essenserlebnisse bieten, die Sie je haben werden. Behandeln Sie Ihren Ofen mit Liebe und Sorgfalt um langfristig Freude am Pizzabacken zu haben.

WO LAGERT MAN DEN OFEN AM BESTEN?

1. Der Pizzaofen muss vollständig trocken und kühl sein, bevor er bewegt oder gelagert wird. Wir empfehlen, den Ofen in einem Innenraum ohne direkte Sonneneinstrahlung zu lagern, damit er lange hält. Verwenden Sie unsere Ofenabdeckung, um Ihre Öfen vor rauem Wetter und Schmutz zu schützen, wenn sie nicht in Gebrauch sind.
2. Wenn der gasbefeuerte Ofen nicht benutzt wird, schalten Sie den Gasbehälter aus und trennen Sie ihn ab.
3. Der Gasbehälter muss im Freien an einem gut belüfteten Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden. Die unbenutzten Tanks dürfen NICHT in Gebäuden, Garagen oder anderen geschlossenen Räumen gelagert werden.
4. Die Außenhülle des Ofens kann mit der Zeit und durch den Gebrauch verblasen. Die Leistung wird dadurch nicht beeinträchtigt.

WIE PFLEGT MAN DEN PIZZASTEIN?

Was die spezielle Pflege Ihres Pizzasteins angeht, sollten Sie einige grundlegende Tipps beachten:

1. Wie bei anderen Teilen des Backofens sollten Sie die Verwendung von Reinigungsmitteln vermeiden, da sich der Stein damit vollsaugt und Ihre selbst gemachte Pizza einen seifigen Nachgeschmack bekommt.
2. Vermeiden Sie es, Ihren Backstein in Wasser zu tauchen. Stattdessen befreien Sie ihn zuerst von losen Partikeln und reinigen Sie ihn dann mit einem feuchten Tuch.
3. Wenn Sie eine starke Reinigungskraft benötigen, versuchen Sie es mit einer Drahtbürste oder Schleifpapier mittlerer Körnung für hartnäckige, erhabene, festsitzende Lebensmittelpartikel.
4. Pizza sollten Sie nur auf den Steinbackplatten zubereiten. Verwenden Sie geeignete Pfannen, wenn Sie Fleisch, Gemüse oder andere Gerichte zubereiten möchten.

WIE WIRD DIE AUSSENHÜLLE GEREINIGT?

1. Wischen Sie den Staub mit einem feuchten Tuch von der Außenhülle ab.
2. Sie können das Edelstahlteil mit einem weichen Tuch und Edelstahlreiniger säubern, achten Sie nur darauf, dass Sie keine scheuernden Produkte verwenden.

WIE WERDEN DIE INNENTEILE GEREINIGT?

1. Um Schäden zu vermeiden, darf der interne Brenner nicht nass werden.
2. Der Edelstahlteil der Innenkuppel kann mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. Vermeiden Sie scheuernde Reinigungsmittel oder solche, die scharfe Chemikalien enthalten.

WIE REINIGT MAN DEN SCHORNSTEIN?

1. Entfernen Sie den Schornstein.
2. Benutzen Sie entweder eine mit einem feuchten Tuch umwickelte Bürste oder eine spezielle Schornsteinreinigungsbürste, um das Innere des Schornsteins zu reinigen (trocken), um den Ruß zu entfernen.
3. Wenn Sie möchten, können Sie den Schornstein nach dem Bürsten mit Wasser und Seife reinigen. Um den Schornstein besonders sauber zu bekommen, können Sie ihn zweimal bürsten.
4. Stellen Sie den Schornstein wieder an seinen Platz oder bewahren Sie ihn an einem sicheren Ort auf.

Fehlersuche und Wartung

BRENNER FUNKTIONIERT NICHT

Mögliche Ursache

1. Kein Gasfluss.
2. Überwurfmutter und Regler nicht vollständig angeschlossen
3. Verstopfung des Gasflusses
4. Brenner ist nicht mit dem Ventil verbunden
5. Falsche Montage
6. Der Abstand zwischen der Zündnadel und der Düse ist nicht geeignet.

Lösung

1. Prüfen Sie, ob der Propantank leer ist.
2. Drehen Sie die Überwurfmutter etwa eine halbe bis dreiviertel Umdrehung weiter bis zum festen Anschlag. Nur von Hand anziehen - keine Werkzeuge verwenden!
3. Brennerrohr freimachen
4. Brenner und Ventil wieder einrasten lassen.
5. Schritte in der Montageanleitung prüfen.
6. Stellen Sie sicher, dass der Abstand zwischen Zündnadel und Düse 5 mm betr. ägt.

GERISSENER PIZZASTEIN

- Es kann vorkommen, dass Pizzasteine während des Gebrauchs Risse bekommen. Die Leistung des FIAMO-Ofens wird dadurch in der Regel nicht beeinträchtigt.

- Bitte beachten Sie, dass aufgrund der zerbrechlichen Eigenschaft dieser Steine keine Garantie darauf geben werden kann. Sollte Ihr Ofen jedoch mit einem beschädigten oder gesprungenen Stein ankommen, setzen Sie sich bitte umgehend mit uns in Verbindung.

- Es ist wichtig zu wissen, dass unsere Pizzasteine handgefertigt, luftgetrocknet und im Ofen gehärtet sind und daher manchmal Unregelmäßigkeiten und kleine Absplitterungen an den Rändern aufweisen können. Diese Unregelmäßigkeiten haben keinen Einfluss auf die Leistung des Steins oder des Ofens und werden daher nicht als Fehler angesehen.

Wenn Sie diese Absplitterungen als störend empfinden, empfehlen wir die Kante mit Schleifpapier leicht auszubessern.

WARTUNGSZYKLUS

Je nach Häufigkeit der Verwendung, prüfen Sie bevor Sie dieses Produkt verwenden ob es Risse in der Gasleitung gibt, ob die Zündnadel und der Zündnadelfaden beschädigt sind. Der normale Wartungszyklus sollte einmal pro Woche erfolgen.

Flackernde Flamme

Mögliche Ursache

1. Fettablagerung
2. Übermäßiges Fett im Fleisch
3. Überhöhte Kochtemperatur
4. Überschüssiges Mehl auf der Kochfläche

Lösung

1. Ofen reinigen
2. Fleisch vor dem Garen von Fett befreien
3. Temperatur entsprechend einstellen (absenken)
4. Mehreste von der Kochfläche abbürsten

FLAMME VERSEHENTLICH ERLOSCHEN

Mögliche Ursache

1. Starker oder böiger Wind.
2. Zu wenig Propangas.

Lösung

1. Drehen Sie die Vorderseite des Ofens vom Wind weg.
2. Propangastank austauschen
3. Siehe Plötzlicher Abfall des Gasflusses oben

PLÖTZLICHER ABFALL DES GASFLUSSES ODER GERINGE FLAMME

Mögliche Ursache: Kein Gas vorhanden

Lösung

1. Prüfen Sie die Gasmenge im Propantank.
2. Drehen Sie den Gasregler ab warten Sie 30 Sekunden und zünden Sie den Ofen an. Wenn die Flamme immer noch schwach ist, den Gasregler und das Ventil des Propantanks abdrehen. Regler abklemmen. Regler wieder anschließen und auf Dichtheit prüfen. Propantankventil aufdrehen 30 Sekunden warten und dann den Ofen einschalten.

REINIGUNG DES BACKRAUMS

Die Pyrolyse ist ein Prozess, durch den sich der Ofen selbst reinigt. Sie hilft bei der Entfernung von Produktionsrückständen und dabei die Backrückstände zu entfernen.

Wir empfehlen daher, vor der ersten Inbetriebnahme Ihres neuen Ofens, eine Pyrolyse durchzuführen. Während des Pyrolyseprozesses kann es zu Rauchbildung kommen.



www.fiamooven.com

FIAMO ist eine Marke der Owendesing Group Limited