VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate www.vevor.com/support

PIZZA OVEN

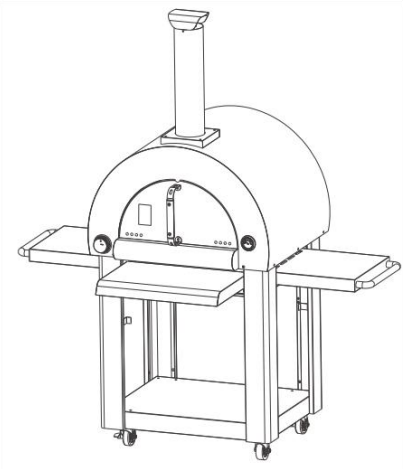
MODEL:GB-GPO3

We continue to be committed to provide you tools with competitive price.
"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually saving half in comparison with the top major brands.

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

PIZZA OVEN

MODEL:GB-GPO3



NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.



Warning-To reduce the risk of injury, user must read instructions manual carefully.

SAFETY INSTRUCTIONS

Read the instructions before using the appliance.
Follow the steps in the order specified and follow the safety warnings.
Failure to follow these instructions can affect or damage the device and other objects and lead to personal injury.
Use outdoors only.
WARNING: accessible parts may be very hot.
Keep young children away.
This appliance must be kept away from flammable materials during use.
Do not move the appliance during use.
Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.
Do not modify the appliance.
WARNING: Carefully follow all leak-check procedures in this user manual before operating the oven.
Do this even if the oven was dealer assembled.
WARNING: Do not use a flame to check for gas leaks.
Leaked gas may cause a fire or explosion, resulting in serious personal injury, death, or property damage.
Retain this manual for future reference.
Keep out of reach of children and pets during and after use.
This appliance must be kept away from flammable materials during use.
The appliance must not have any overhead obstruction. E.g., trees, shrubs, lean to roofs.
The appliance must be installed with a clearance of 1 meter around the appliance.
When the wind speed is above 2m/s, don’t use gas oven facing to the wind.
This appliance will become hot during operation, always wear heat-resistant gloves when operating the oven.
Follow regulator connection instructions for your type of gas oven.
Changing the gas cylinder shall be carried out away from any source of ignition.
Always turn off and disconnect from main gas
Always make sure the oven is fully extinguished and completely cool

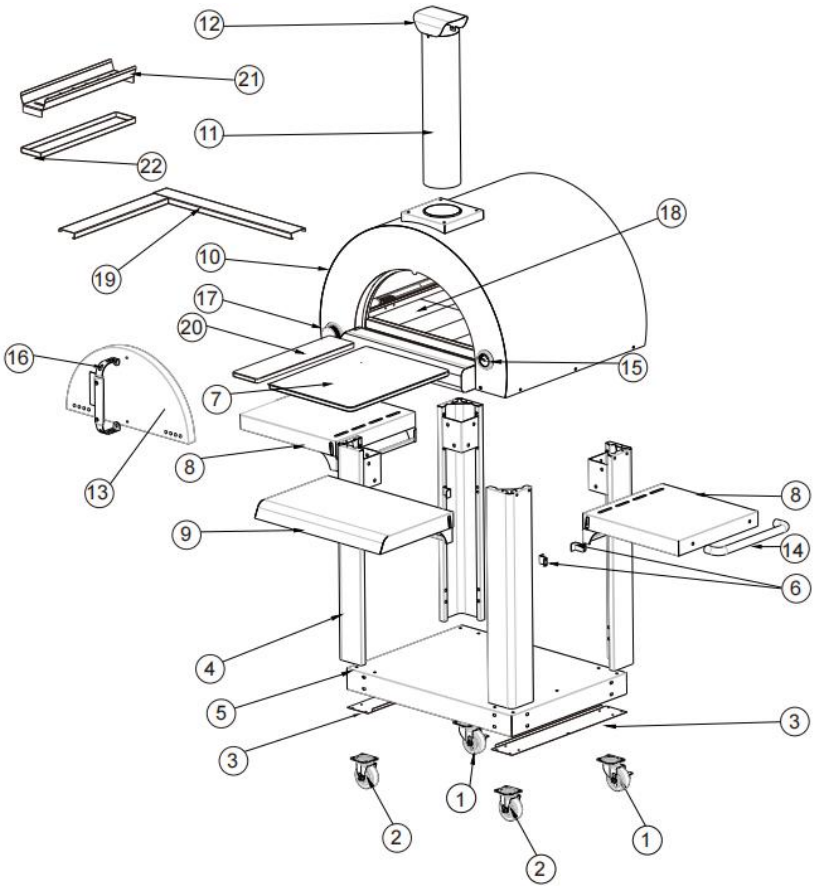
before moving, applying covers (not included) or storing

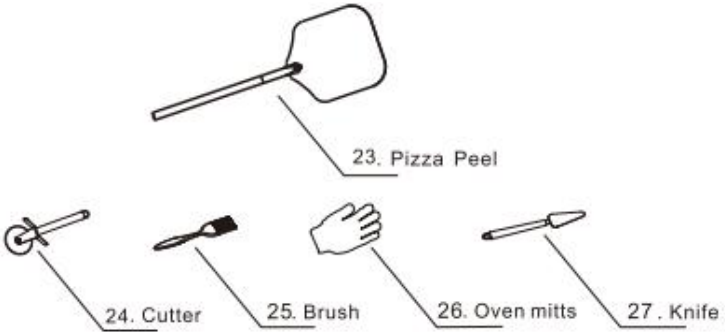
DANGER!

If you smell gas:

1. Shut off the gas supply to the appliance.
2. Extinguish any open flames and avoid using any electrical appliance.
3. Open the lid and ventilate the area.
4. Check gas connections with soap solution.
5. If odor still exist, keep away from the appliance and immediately contact your gas supplier or fire department.

EXPLODED VIEW



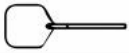


PARTS LIST

Ref.	Description	Visual	Qty
1	Locking caster		2
2	Non-locking caster		2
3	Caster plate		2
4	Frame		4
5	Base		1
6	Braced plate		6
7	Pizza stone		1
8	Side table		2
9	Front table		1

Ref.	Description	Visual	Qty
14	Side table handle		2
15	Thermometer		1
16	Door handle		1
17	knob (pre-assembled)		1
18	Refractory bricks		10
19	Furnace head baffle		1
20	Pizza stone		1
21	Charcoal pocket		1
22	Ash disk		1

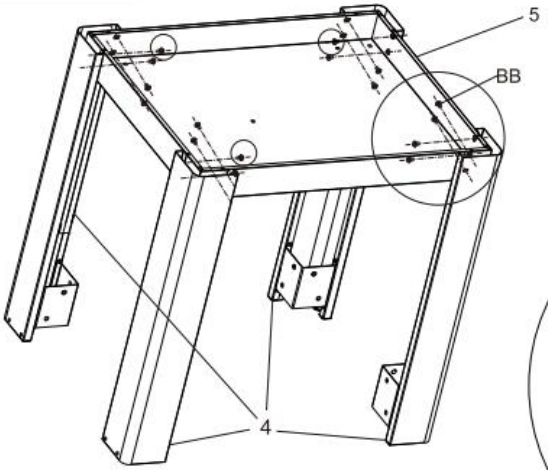
10	Main body		1
11	Chimney		1
12	Chimney plate		1
13	Door		1

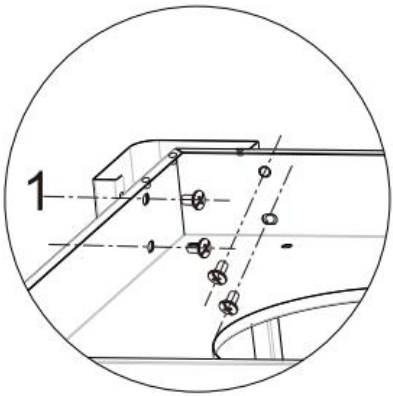
23	Pizza Peel		1
24	Cutter		1
25	Brush		1
26	Oven mitts		1
27	Knife		1

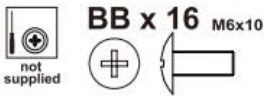
HARDWARE PACKS			
AA	M5x10 bolts		14
BB	M6x10 bolts		40
CC	M6x16 bolts		12
DD	M6x16 bolts (pre-assembled)		4

ASSEMBLY INSTRUCTION

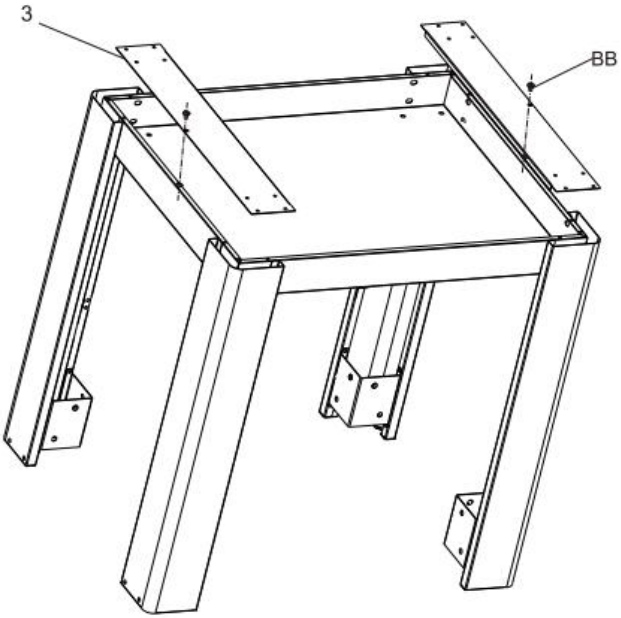
Step 1







Step 2

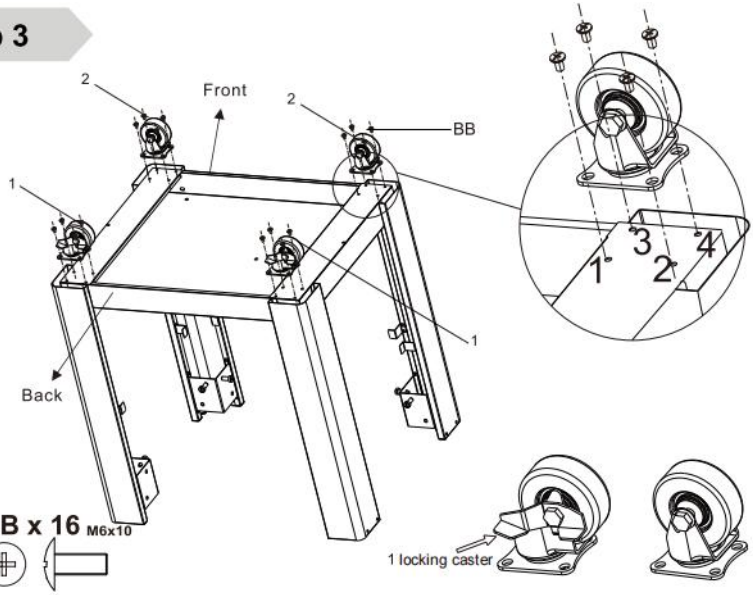


not supplied

BB x 2 M6x10

ASSEMBLY INSTRUCTION

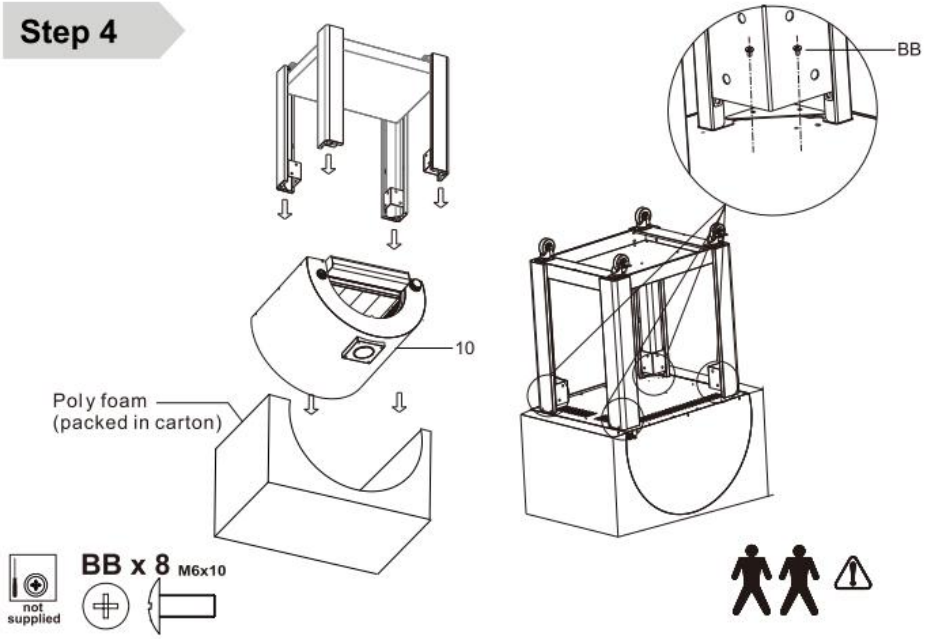
Step 3



not supplied

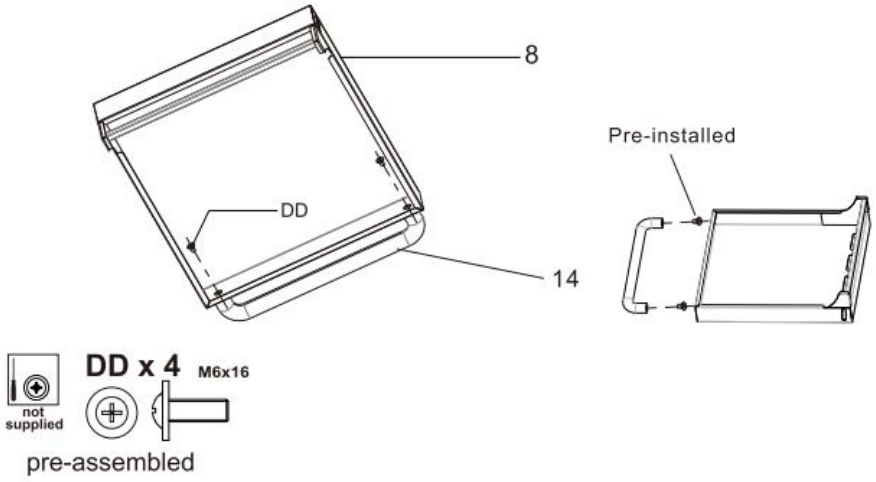
BB x 16 M6x10

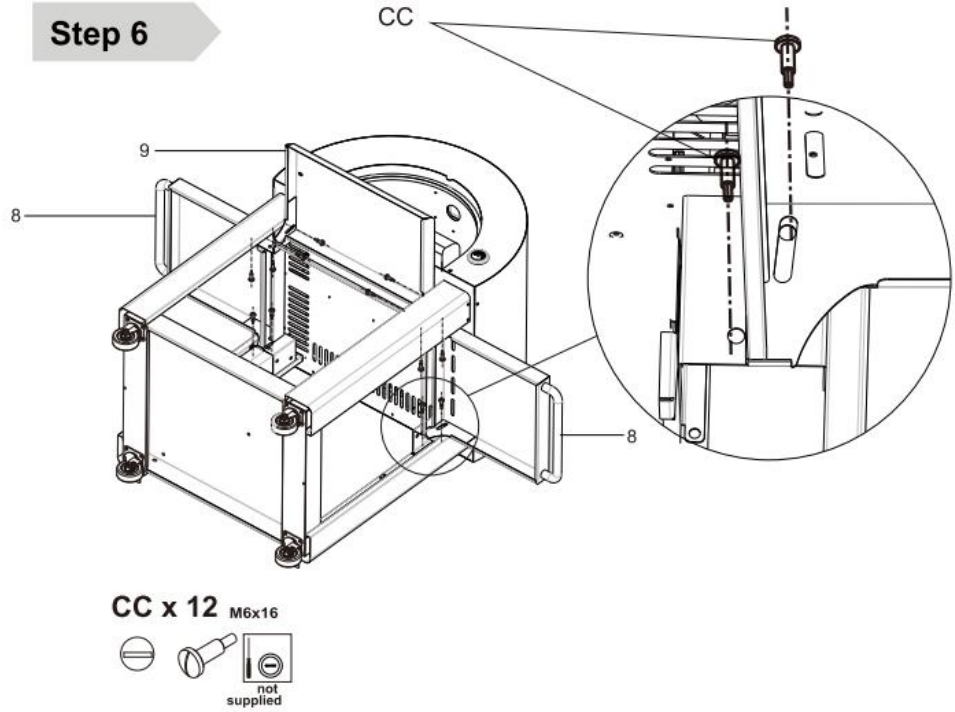
Step 4



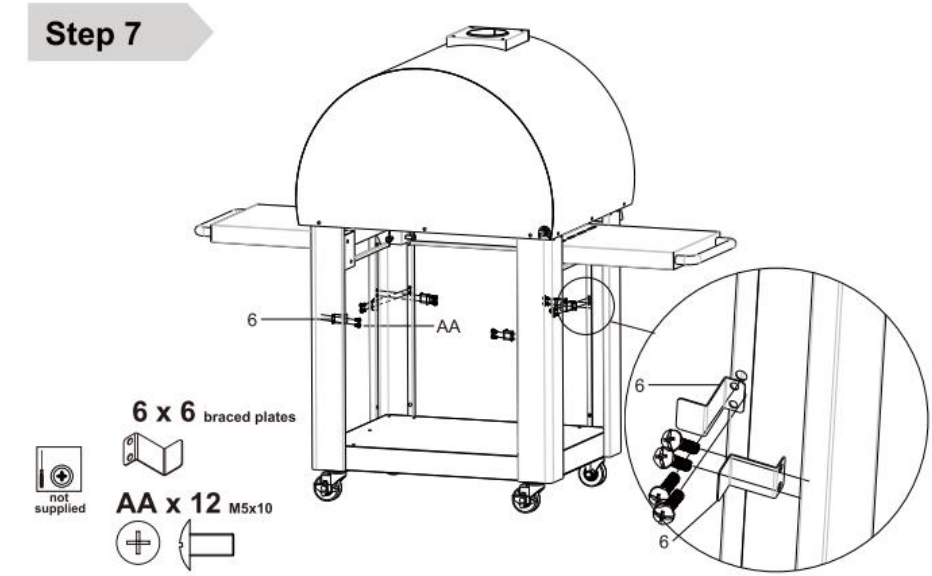
ASSEMBLY INSTRUCTION

Step 5

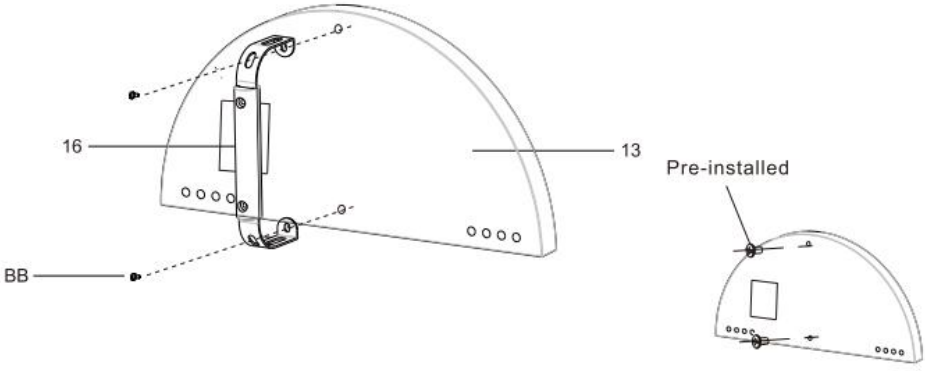


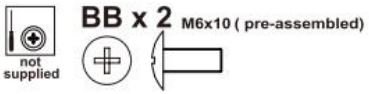


ASSEMBLY INSTRUCTION



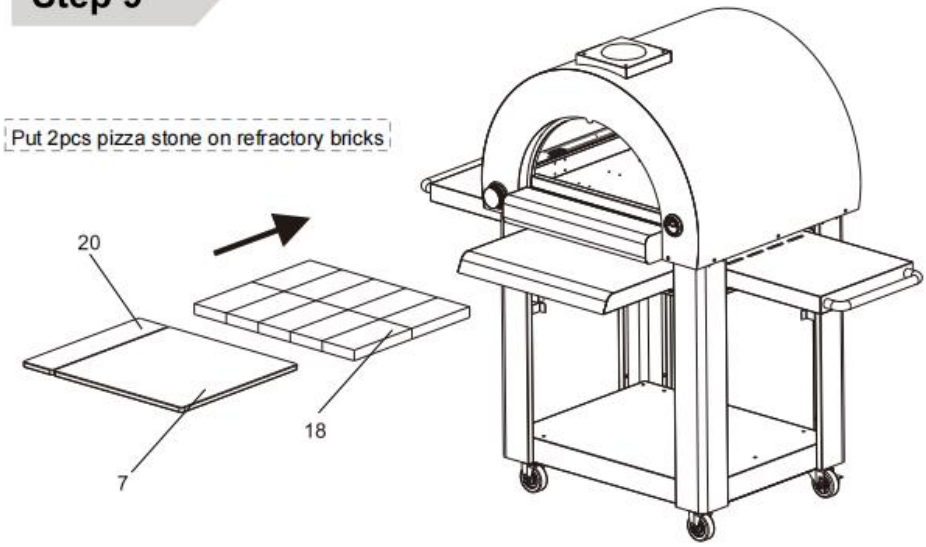
Step 8



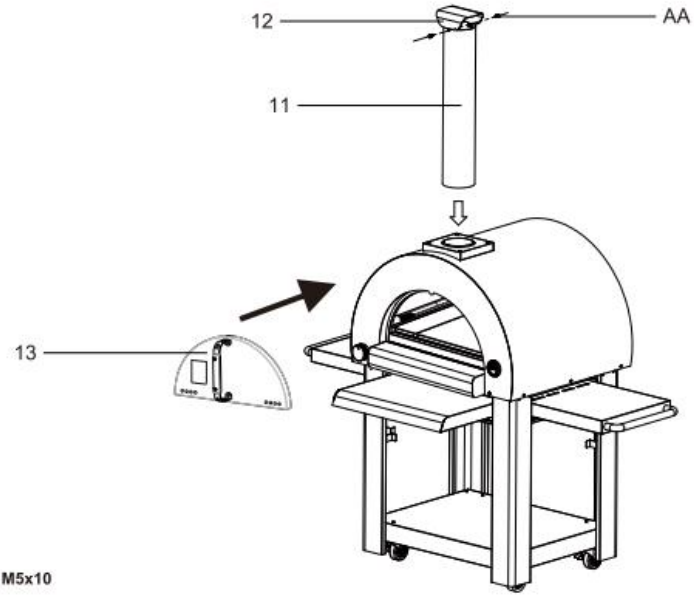


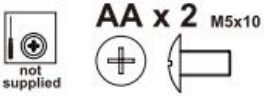
ASSEMBLY INSTRUCTION

Step 9



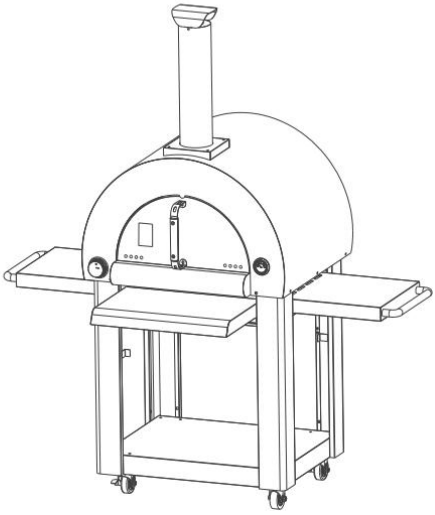
Step 10





ASSEMBLY INSTRUCTION

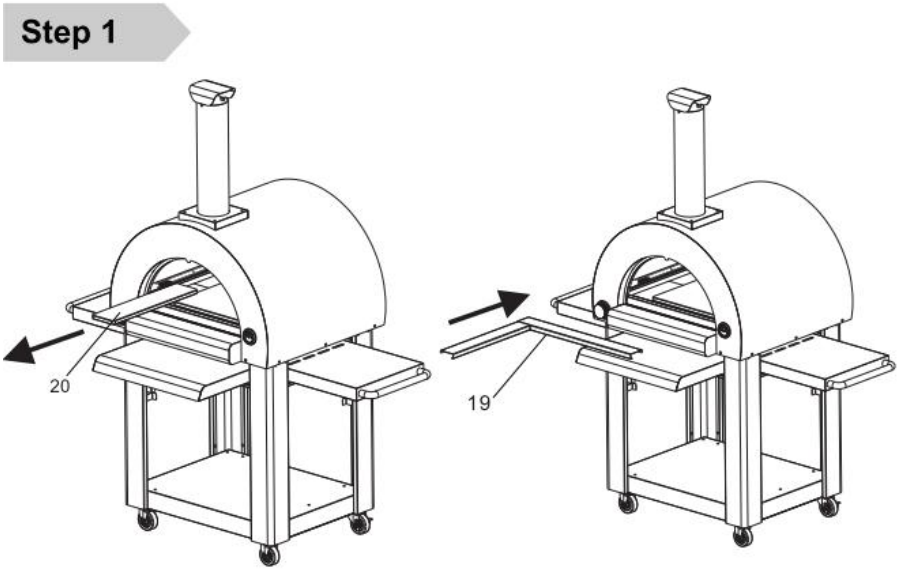
Step 11



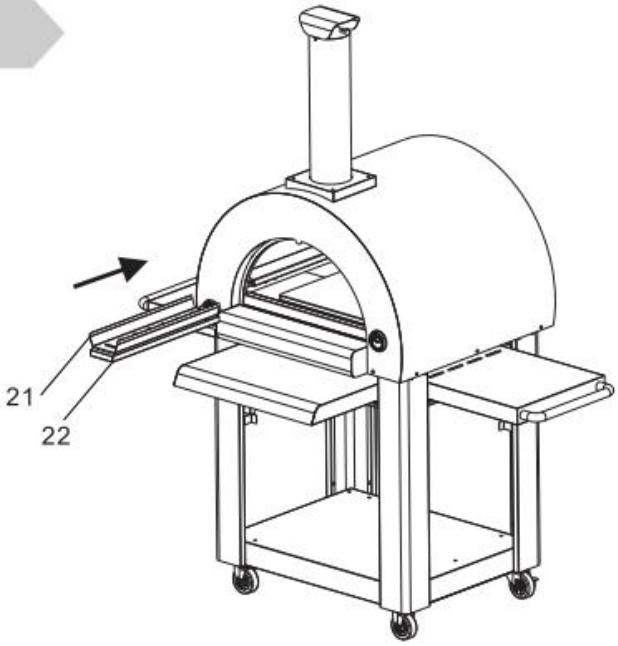
. Minimum clearance from side and back of unit to combustible material: 36 inch/ 914mm.Do not use under overhead construction. For installation on (or over) noncombustible floors(or table top) only.

CHARCOAL BURNING

When using charcoal or wood for heating, please follow below guide.
Firstly, to use part 19 to protect burner .
Secondly, assembly Part# 21&22 per image.
Once above is finished, put wood or charcoal in Part#21(charcoal pocket).
Then lighting them for cooki



Step 2



GAS BURNING OPERATION

Before use:

1. Assemble the pizza oven by following the assembly instructions carefully.
2. Wipe off the pizza stone with a dry cloth.
3. Connect the gas hose to the pizza oven. Connect the regulator to the hose.
4. Connect the regulator to the cylinder valve following the regulator instructions supplied with the
regulator.
5. Turn fire controller to the “OFF” position before get started.

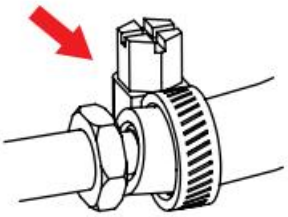
Get started:

1. Open the door before lighting.
2. Make sure the hose, regulator and the cylinder are connected well. Make sure fire controller,
cylinder valve and regulator switch are in the “OFF” position.

3. Check for leakage. (Refer to section To check for leaks). If leak is found, do not use the
barbecue. Consult your gas or barbecue supplier for advice.

To check for leaks

Before use please check for leakage! Never check for leaks with a naked flame, always use a soapy water solution.
1. Make 2-3 fluid ounces of leak detecting solution by mixing one part soap with 3 parts water.
2. Ensure the control valve is “OFF”.
3. Connect the regulator to the cylinder and ON/OFF valve to the burner, ensure the connections are secure then turn ON the gas.
4. Brush the soapy solution on to the hose and all joints. If bubbles appear or you smell or hear gas, there is a leak. Turn off the gas cylinder, and re tighten connections, then do the leak test again.
5. If detected leakage can not be rectified, do not attempt to cure leakage but consult your gas dealer.



GAS BURNING OPERATION

Connecting the gas cylinder to the appliance

This appliance is only suitable for use with low-pressure butane or propane gas and fitted with
the appropriate low-pressure regulator via a flexible hose.
Note: The hose should be secured to the regulator and the appliance with hose clips/nuts.
This barbecue is set to operate a 28 mbar regulator with butane gas, and a

37mbar regulator with propane gas, and a regulator with butane/propane mixture at 37mbar, and a regulator with butane/propane mixture at 50mbar and a regulator with butane/propane mixture at 30mbar. Use a suitable regulator certified to BSEN 16129: 2013.
Please consult your LPG dealer for information regarding a suitable regulator for the gas cylinder.

Product Name	22inch Wood & Gas 2 in 1 Pizza Oven			
Model No.	SRGG19006	Guang Dong - P. R. China		
Nominal Heat Input (Hs)	10.0kW			
Consumption	728g/h (G30)-715 g/h (G31)			
Category	I3B/P(50)	I3B/P(37)	I3B/P(30) √	I3+(28-30/37)
Country of Destination	AT, CH, DE, SK, CZ,LU	PL	BE,BG, CY, CZ,DK, EE, FI, FR, GB,GR,HR, HU, IT, LT, LU, LV,MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI,TR
Nominal Pressure & Gas Type	50/50 mbar - For Gases: Butane, Propane and Mix of them	37/37 mbar – For Gases: Butane, Propane and Mix of them	30/30 mbar - For Gases: Butane, Propane and Mix of them	28-30/37 mbar - For Gases: Butane at 28-30mbar and Propane at 37mbar
Injector diameter(Ø)	1.40mm	1.50mm	1.60mm	1.60mm
Ready For:	Kingdom of Saudi Arabia			

MADE IN CHINA
SHINERICH INDUSTRIAL LTD.
8/F, NOBLE CENTER NO.1006, 3 RD FUZHONG ROAD,
FUTIAN DISTRICT, SHENZHEN, CHINA

CE 0063-23

"Close the valve of the gas cylinder or the regulator after use"
"The use of this appliance in enclosed areas is DANGEROUS and is PROHIBITED"
"Read the instructions before using this appliance"
"The appliance must be installed in accordance with the instructions and local regulations"
"1) For use outdoors or in amply ventilated areas"
"2) An amply ventilated area must have a minimum of 25% of the surface area open"
"3) The surface area is the sum of the surfaces of the walls"

Serial Number:
PIN: 0063CT7084

GAS BURNING OPERATION

Regulator and hose

1. Use only regulators and hose approved for LPG at the above pressures. The life expectancy of
the regulator is estimated as 10 years. It is recommended that the regulator is changed within 10
years of the date of manufacture.

Note: Take care of the blockage of the Venturi or Venturis.
2. The use of the wrong regulator or hose is unsafe; always check that you have the correct items
before operating the barbecue.
3. The hose used must conform to the relevant standard for the country of use. The length of the
hose should not exceed 1.5 meters (maximum). Worn or damaged hose must be replaced.
Ensure that the hose is not obstructed, kinked, or in contact with any part of the barbecue other
than at its connection.
4. The hose should not be twisted or kinked when attached to the gas cylinder.
5. No part of the hose should touch any part of the appliance.
6. The hose should comply with the standard EN16436.
7. Flexible metal or rubber pipe, used to connect the appliance with the gas cylinder must be
changed within the prescribed intervals and according to the National Rules in force.

Gas cylinder

1. The gas cylinder should not be dropped or handled roughly! If the appliance is not in use, the cylinder must be disconnected.
Replace the protective cap on the cylinder after disconnecting the cylinder from the appliance.
Warning: Close the valve on the gas cylinder if you smell gas.
2. Cylinders must be stored outdoors in an upright position and out of the reach of children. The cylinder must never be stored where temperatures can reach over 50℃.
Note: The gas cylinder is not allowed to be placed behind the pizza oven.
3. Do not store the cylinder near flames, pilot lights or other sources of ignition. DO NOT SMOKE.
4.

GAS BURNING OPERATION

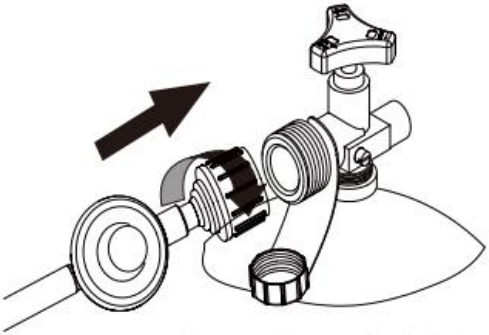
Connecting The Liquid Propane Gas Cylinder

1. Make sure Propane gas cylinder valve is closed and control knob is in the “OFF” position.2.Remove the protective cap from the propane gas cylinder valve.3. Before connecting, be sure there is no debris caught in the head of the propane gas cylindervalve, head of the regulator or in the head of the burner and burner ports.4. Hold the regulator in one hand and insert nipple into the cylinder outlet. Be sure the nipple iscentered in the cylinder valve outlet.

5. Hand-tighten coupling nut clockwise until it comes to a full stop. Firmly tighten by hand only.

Do not use tools.

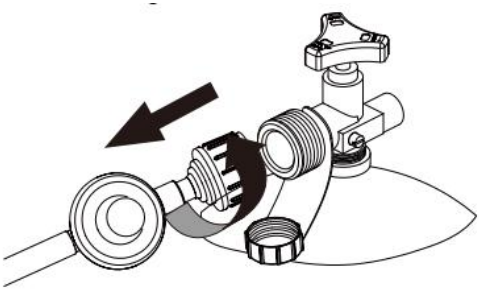
6. Perform “LEAK TESTING” section.



Connecting Propane Gas Cylinder

Disconnecting The Liquid Propane Gas Cylinder

1. Make sure the appliance is cool completely (about 45 minutes or cool to 115 °F/45 °C)2. Make sure Propane gas cylinder valve is closed and control knob is in the “OFF" position.3. Turn the couple nut counterclockwise until the regulator assembly detaches.4. Place the protective cap cover on the propane gas cylinder valve and store the propane gascylinder in a well-ventilated area out of the direct sunlight.



Disconnecting Propane gas Cylinder

GAS BURNING OPERATION

HOW TO LIGHT

TO BEGIN:

1. Make sure the oven has been leak tested and properly placed.
2.Remove any remaining packing material.
3. Light the burner per the LIGHTING INSTRUCTION below.

TO LIGHT THE BURNER

1. Turn the control knob to “OFF" position
2. Turn on the propane gas cylinder valve.

Q 0FF

3.Push and turn control knob counterclockwiseto“<" to light the burner. If needed,repeat 2~3 times.
4.Once the oven lights, continue to depress thecontrol knob on “HIGH" for 5.seconds.5Release and turn control knob counterclockwiseto “LOW" or desired flame height.

After three attempts, if ignition does not occur.

6.turn the control knob to “OFF" position.
7.Wait 5 minutes and repeat lighting procedure.
8.If ignitor does not light burner:
a.Wearing heat-resistant gloves, insert a match into the matchstick(25) holder, ignite thematch and insert through the oven opening to the top of burner.
b.Push and turn the control knob to “MAX", the burner should be ignited

immediately.
c.Remove match/lighter once burner is lit.Continue to hold the control knob on “MAX" for 5 seconds.
9. Continue to hold the control knob on “MAX” for 5 seconds.
10. After lighting, observe the burner, make sure all burner ports are lit.
SHUT DOWN INSTRUCTIONS
1.Push and turn control knob clockwise to OFF position.
2. Turn LP cylinder gas valve clockwise to OFF position when the appliance is not in use.

WHEN THE BURNER FLAME IS ACCIDENTALLY EXTINGUISHED
1.Close the LP tank valve.
2..Push and turn control knob clockwise to OFF position.
3.inspect if the hose etc. connections are good, wait 5 minutes. After waiting 5 minutes, re-start theappliance following the lighting instructions.

COOKING

1.Baking Pizza
1. Smear some olive oil or cooking oil on the surface of pizza shovel to avoid sticking.
2. Put the pizza on pizza shovel and make your pizza with desired add-ons.
3. Put the pizza on the pizza stone with pizza shovel, then bake about 15 seconds.
4.After 15 seconds, rotate pizza 90 degree then baking another 15 seconds.
Repeat the same process until the pizza is rotated and baked 360 degrees.
5.Take out the pizza with pizza shovel. Now, enjoy your pizza.

TIPS:
1. Pre-heat pizza oven for around 20 minutes before baking.
2. It'd better close the door when baking.3. After the first round of baking is completed, if you want to continue to cook another pizzaplease control the baking time around 10 seconds between each rotating since the temperatureinside the oven reaches up to 662F(350 ℃)

2.Cooking Steak

1. Put the marinated steak to iron cooking plate or pan, then put on the pizza stone2. Cooking 120 seconds and then flip over the steak and cook another 120 seconds, andyou have a steak in medium.
3. If you want to medium well steak, adjust each cooking time to 30 seconds, total cooking timeis 300 seconds.
4. Adjust the cooking time according to the actual temperature of the pizza oven and personalpreferences.

Tips:

1. Pre-heat pizza oven for around 20 minutes before baking.
2. DO NOT put the steak directly onto the pizza stone.
3. It'd better close the door when baking.
4. After the first round of baking is completed, if you want to continue to cook another steak,
please control the baking time around 10 seconds between each rotating since the temperature inside the oven reaches up to 662℉(350 ℃).

MAINTENANCE

Cleaning and Storage

Caution: All cleaning and maintenance should be carried out when the pizza oven is cool and with the fuel supply turned OFF at the gas cylinder.

Cleaning

“Burning off”the barbecue after every use (for approx 15 minutes) will keep excessive food residue to a minimum.

Warning: DO NOT clean the pizza stone until it is completely cool. Avoid water when you clean it. Use a brush or scrape to remove any residues.

1. Use water or ethyl alcohol to clean the stainless steel after use.
2. Cover outdoor pizza oven with the rain cover.
3. If you do not use a cover, store this outdoor pizza oven in a dry location to maximize product life.

4.DO NOT use corrosive or acidic liquids to clean the stainless steel.

PIZZA STONE

1. DO NOT use the stone over an open flame.
2. Avoid extreme temperature change to the stone. place frozon foods on a hot stone.
3. The stone is fragile and can break if bumped or dropped.
4. DO NOT touch. The stone is very hot during use and stays hot for a long time after use
5. DO NOT cool the stone with water when the stone is hot.
6. After cleaning the stone with water, please dry the stone before use. This can be done in a conventional oven at 60 ℃(140 ℉) for 2 hours.

● Outside surface

Use mild detergent or baking soda and hot water solution. Non-abrasive scouring powder can be
used on stubborn stains, then rinse with water.

● Storage of the appliance

Storage of an appliance indoors is only permissible if the cylinder is disconnected and removed
from the appliance.
When the appliance is not to be used for a period of time it should be stored in its original
packaging in a dry dust free environment.
Do not store your gas cylinder indoors. Store in a well ventilated area away from direct sunlight.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Burners will not lightusing the ignitionsystem	1.LP gas cylinder is empty 2.faulty regulator 3.obstructions in burner 4.obstructions in gas jets or gas hose 5.electrode wire loose or disconnected on electrode or ignition unit 6.electrode or wire is damaged faultypushbutton igniter	1.replace with full cylinder 2.have regulator checked or replace 3.clean burner 4.clean jets and gas hose 5.reconnect wire 6.change electrode and wire change igniter
Burner will not lightwith a match	1.LG gas cylinder is empty 2.Faulty regulator 3.Obstructions in burner 4.0bstructions in gas jets or gas hose	1.Replace with full cylinder 2.Have regulator checked or replace 3.Clean burner 4.Clean jets and gas hose
Low flame or flashback(fire in burner tube-ahissing or roaringnoise may be heard)	1 .LP gas cylinder too small2.Obstructions in burner 3.Obstructions in gas jets or gas hose4.Windy conditions	1.Use larger cylinder 2.Clean burner 3.Clean jets and gas hose 4..Use pizza oven in a more sheltered position

Manufacturer: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi
Address: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.
Imported to AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australia
Imported to USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

UK	REP

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EC	REP

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate

www.vevor.com/support

Machine Translated by Google

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Assistance technique et certificat de garantie électronique www.vevor.com/support

FOUR À PIZZA

MODÈLE :GB-GPO3

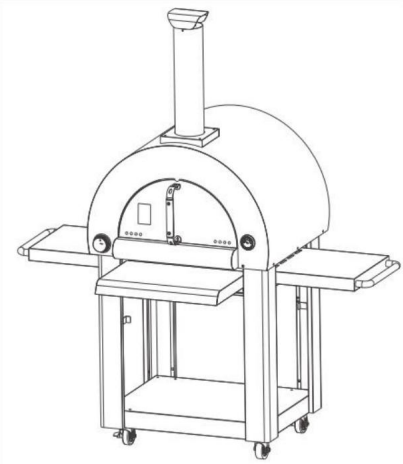
Nous continuons à nous engager à vous fournir des outils à des prix compétitifs.
« Économisez la moitié », « Moitié prix » ou toute autre expression similaire utilisée par nous ne représente qu'une estimation des économies que vous pourriez réaliser en achetant certains outils chez nous par rapport aux grandes marques et ne couvre pas nécessairement toutes les catégories d'outils que nous proposons.
Nous vous rappelons de bien vouloir vérifier soigneusement lorsque vous passez une commande chez nous si vous économisez réellement la moitié par rapport aux grandes marques.

Machine Translated by Google

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

FOUR À PIZZA

MODÈLE :GB-GPO3



BESOIN D'AIDE? CONTACTEZ-NOUS!

Vous avez des questions sur nos produits ? Vous avez besoin d'assistance technique ? N'hésitez pas

à nous contacter : Assistance technique et certificat de garantie électronique www.vevor.com/support

Il s'agit de la notice d'utilisation d'origine. Veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant de l'utiliser. VEVOR se réserve le droit d'interpréter clairement notre manuel d'utilisation. L'apparence du produit dépend du produit que vous avez reçu. Veuillez nous excuser, nous ne vous informerons plus si des mises à jour technologiques ou logicielles sont disponibles sur notre produit.



Avertissement - Pour réduire le risque de blessure, l'utilisateur doit lire attentivement le manuel d'instructions.

Machine Translated by Google

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil.

Suivez les étapes dans l'ordre spécifié et respectez les avertissements de sécurité.

Le non-respect de ces instructions peut affecter ou endommager l'appareil et

d'autres objets et entraîner des blessures corporelles.

Utiliser uniquement à l'extérieur.

ATTENTION : les pièces accessibles peuvent être très chaudes.

Gardez les jeunes enfants à l'écart.

Cet appareil doit être tenu à l'écart de matériaux inflammables pendant son utilisation.

Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.

Coupez l'alimentation en gaz de la bouteille de gaz après utilisation.

Ne pas modifier l'appareil.

AVERTISSEMENT : Suivez attentivement toutes les procédures de contrôle des fuites décrites dans ce manuel d'utilisation.

avant d'utiliser le four.

Faites ceci même si le four a été assemblé par le concessionnaire.

AVERTISSEMENT : N'utilisez pas de flamme pour vérifier les fuites de gaz.

Une fuite de gaz peut provoquer un incendie ou une explosion, entraînant des blessures graves.

blessures, décès ou dommages matériels.

Conservez ce manuel pour référence ultérieure.

Tenir hors de portée des enfants et des animaux domestiques pendant et après utilisation.

Cet appareil doit être tenu à l'écart de matériaux inflammables pendant son utilisation.

L'appareil ne doit pas être entouré d'obstacles, par exemple des arbres, des arbustes,

toits pentus.

L'appareil doit être installé avec un espace libre de 1 mètre autour de l'appareil.

appareil.

Lorsque la vitesse du vent est supérieure à 2 m/s, n'utilisez pas le four à gaz face au vent.

Cet appareil devient chaud pendant son fonctionnement, portez-le toujours

des gants résistants à la chaleur lors de l'utilisation du four.

Suivez les instructions de connexion du régulateur pour votre type de four à gaz.

Le changement de la bouteille de gaz doit être effectué loin de toute source de

allumage.

Toujours éteindre et débrancher du gaz principal

Assurez-vous toujours que le four est complètement éteint et complètement froid

Machine Translated by Google

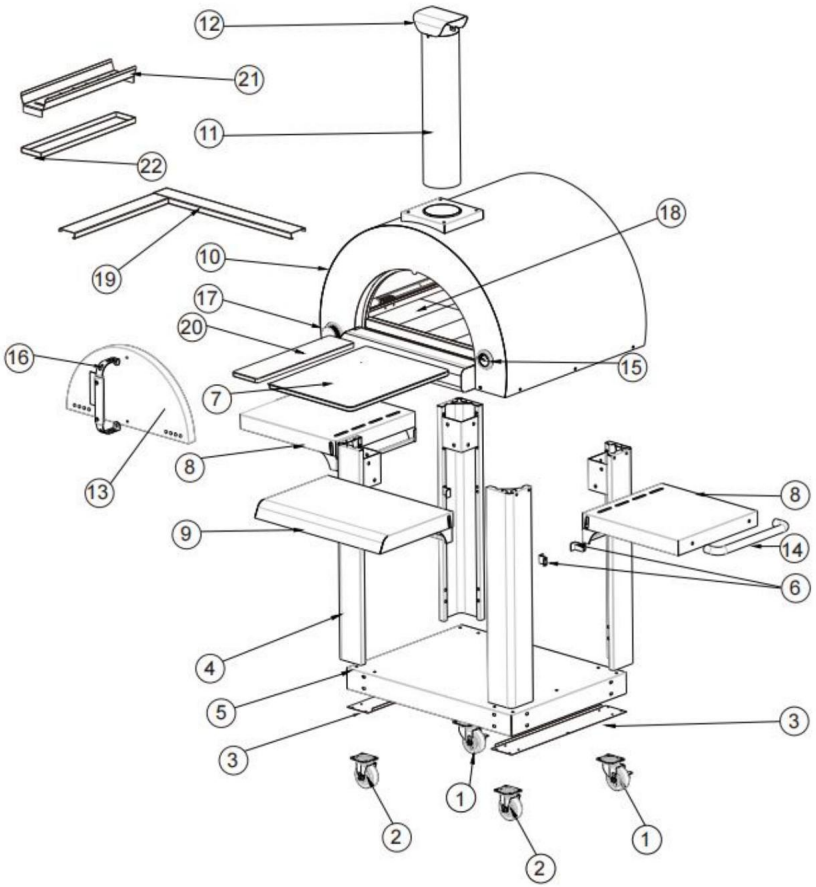
avant de déménager, d'appliquer des housses (non fournies) ou de ranger

DANGER!

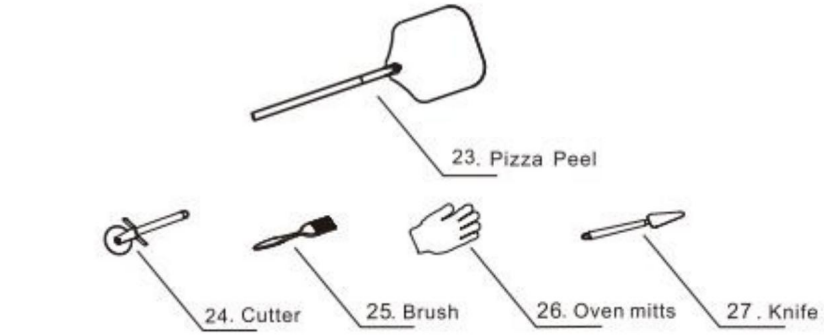
Si vous sentez une odeur de gaz :

1. Coupez l'alimentation en gaz de l'appareil.
2. Éteignez toute flamme nue et évitez d'utiliser tout appareil électrique.
3. Ouvrez le couvercle et aérez la zone.
4. Vérifiez les raccordements de gaz avec une solution savonneuse.
5. Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et contactez immédiatement votre fournisseur de gaz ou vos pompiers.

VUE ÉCLATÉE



Machine Translated by Google



LISTE DES PIÈCES

Ref.	Description	Visual	Qty
1	Locking caster		2
2	Non-locking caster		2
3	Caster plate		2
4	Frame		4
5	Base		1
6	Braced plate		6
7	Pizza stone		1
8	Side table		2
9	Front table		1

Ref.	Description	Visual	Qty
14	Side table handle		2
15	Thermometer		1
16	Door handle		1
17	knob (pre-assembled)		1
18	Refractory bricks		10
19	Furnace head baffle		1
20	Pizza stone		1
21	Charcoal pocket		1
22	Ash disk		1

Machine Translated by Google

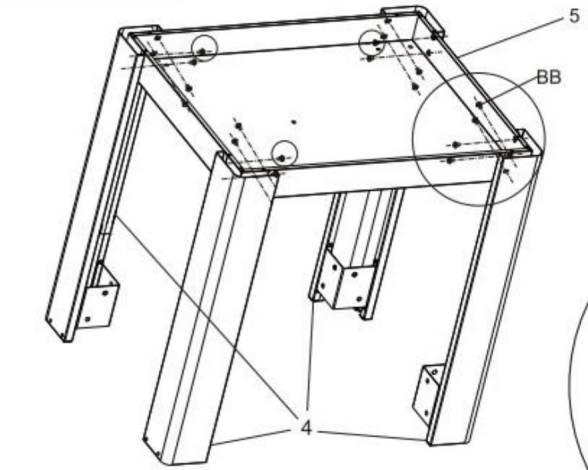
10	Main body		1
11	Chimney		1
12	Chimney plate		1
13	Door		1

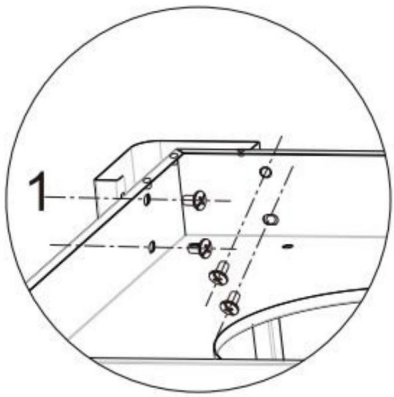
23	Pizza Peel		1
24	Cutter		1
25	Brush		1
26	Oven mitts		1
27	Knife		1

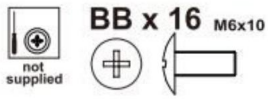
HARDWARE PACKS			
AA	M5x10 bolts		14
BB	M6x10 bolts		40
CC	M6x16 bolts		12
DD	M6x16 bolts (pre-assembled)		4

INSTRUCTION DE MONTAGE

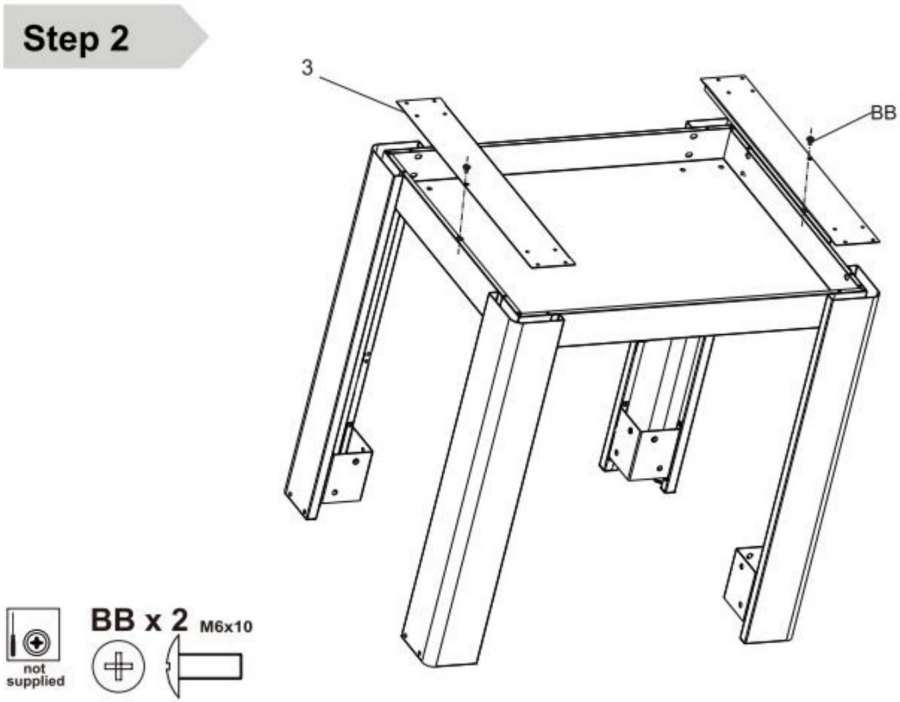
Step 1



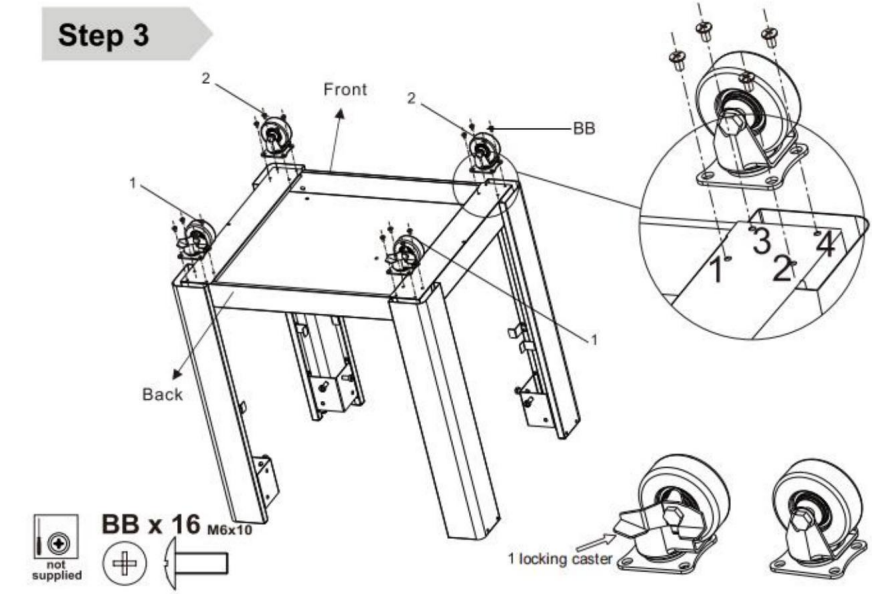




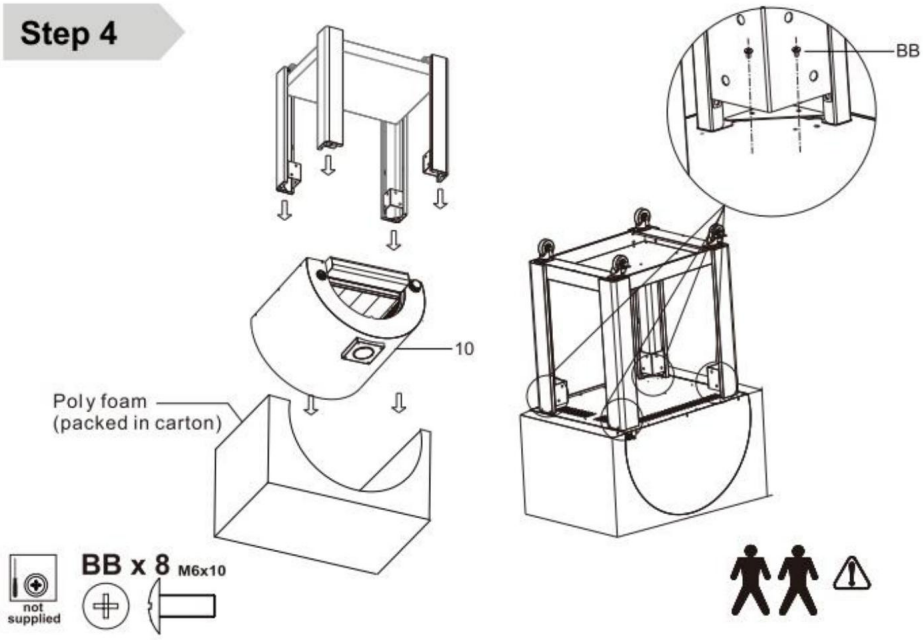
Machine Translated by Google



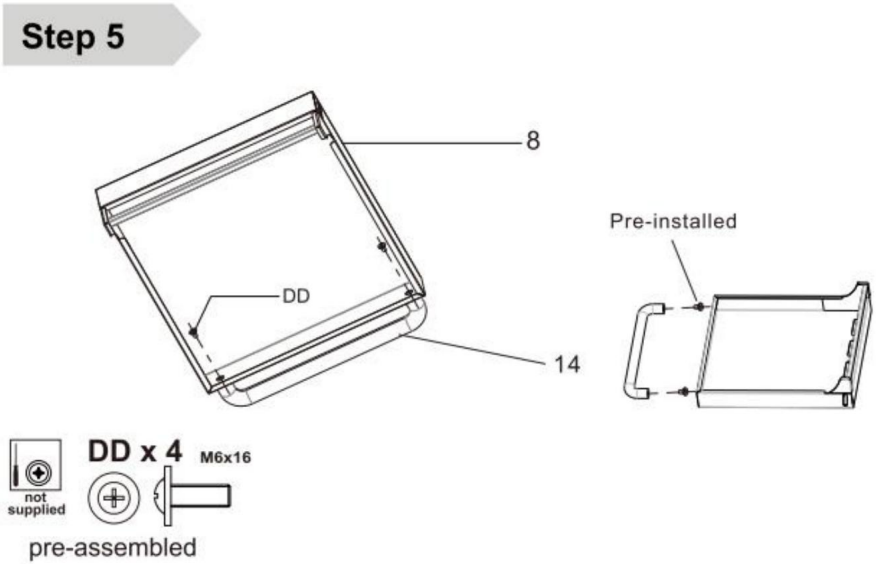
INSTRUCTION DE MONTAGE



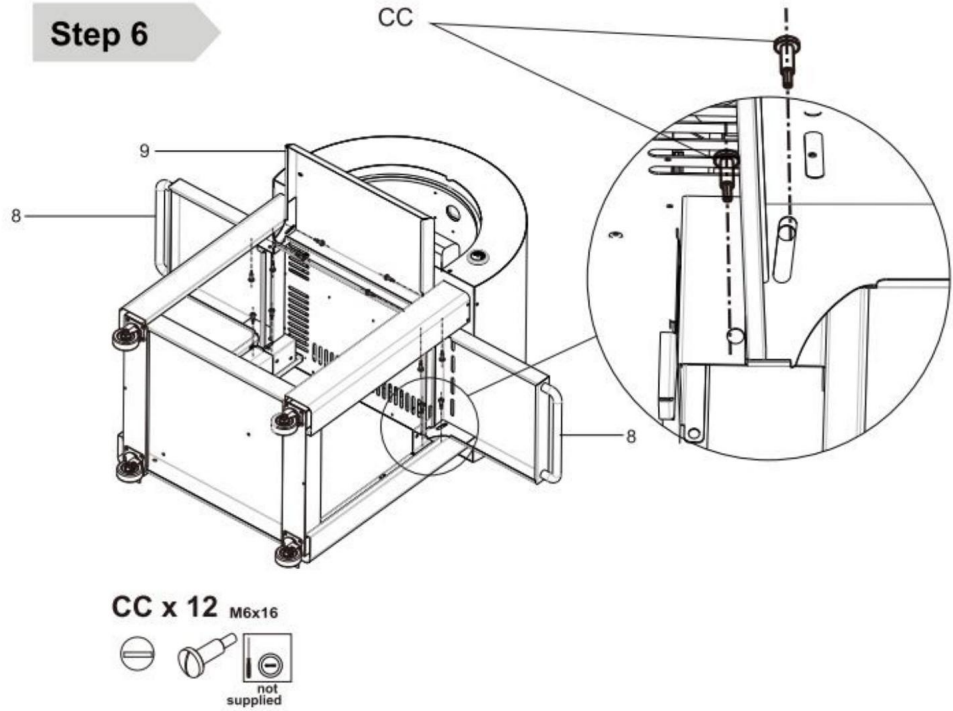
Machine Translated by Google



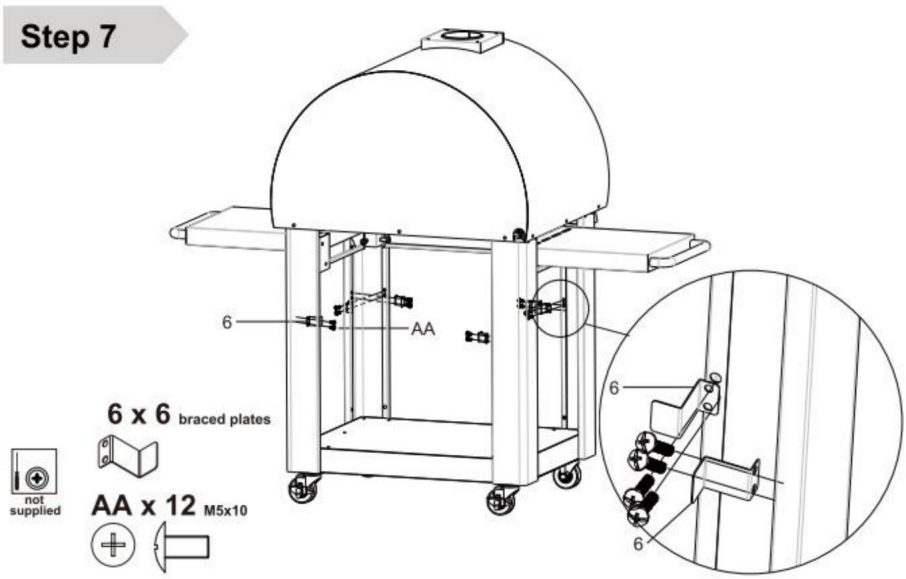
INSTRUCTION DE MONTAGE



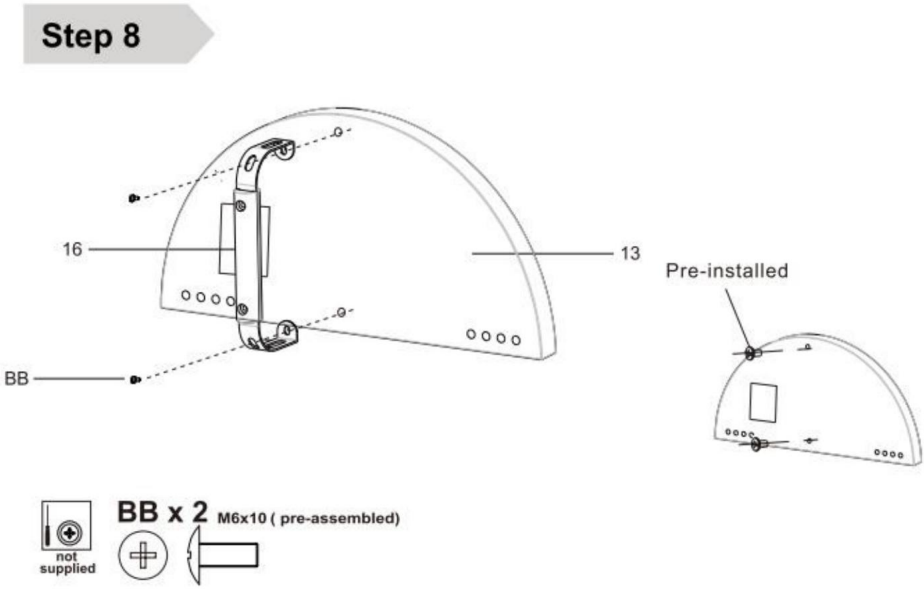
Machine Translated by Google



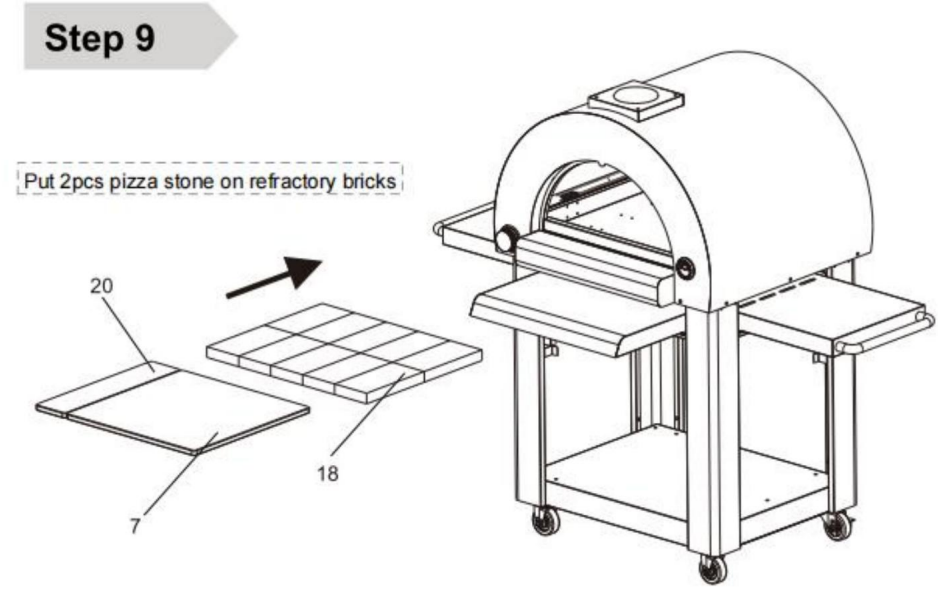
INSTRUCTION DE MONTAGE



Machine Translated by Google

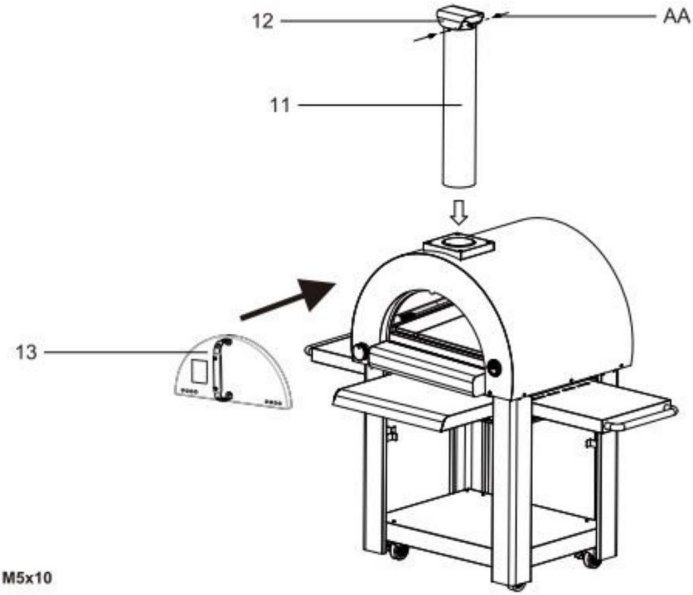


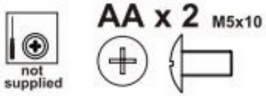
INSTRUCTION DE MONTAGE



Machine Translated by Google

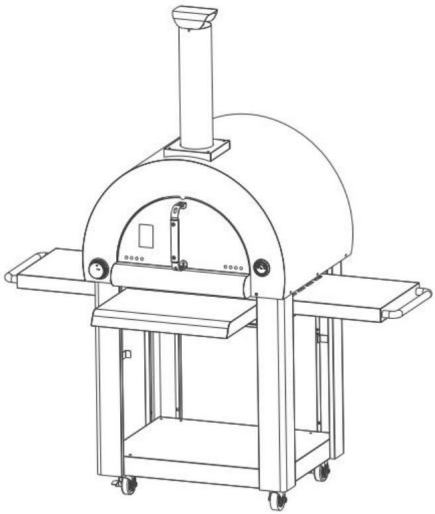
Step 10





INSTRUCTION DE MONTAGE

Step 11



Machine Translated by Google

Espace libre minimal entre le côté et l'arrière de l'appareil et les matériaux combustibles : 36 pouces/914 mm. Ne pas utiliser sous une construction en hauteur. Pour une installation sur (ou sur) des sols incombustibles (ou un plateau de table) uniquement.

BRÛLURE AU CHARBON DE BOIS

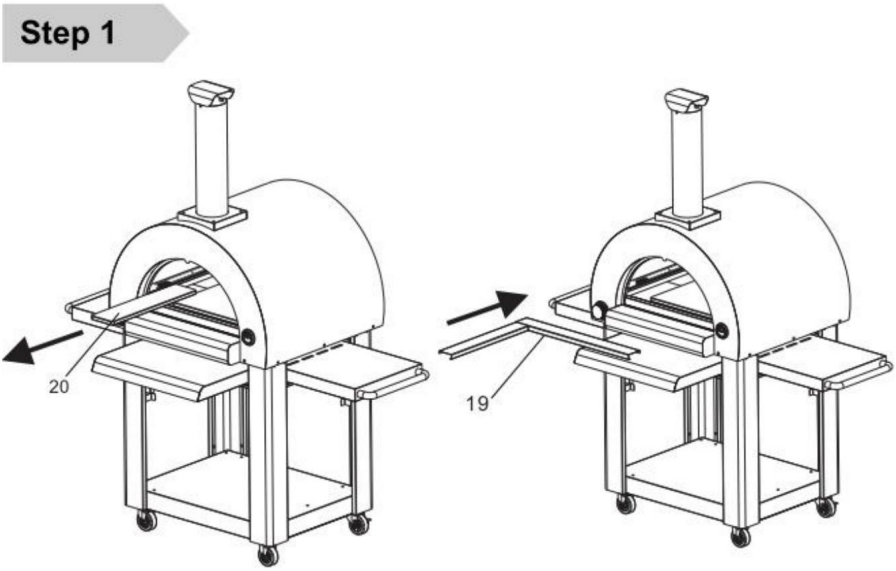
Lorsque vous utilisez du charbon de bois ou du bois pour le chauffage, veuillez suivre le guide ci-dessous.

Tout d'abord, utiliser la pièce 19 pour protéger le brûleur.

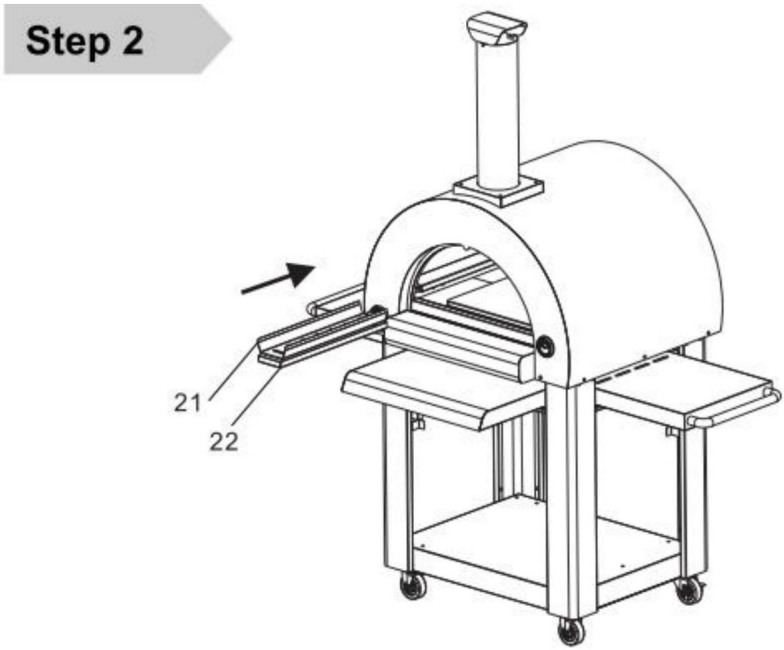
Deuxièmement, assemblez les pièces n° 21 et 22 selon l'image.

Une fois terminé, mettez du bois ou du charbon de bois dans la pièce n°21 (poche à charbon).

Puis les allumer pour la cuisson



Machine Translated by Google



FONCTIONNEMENT AU GAZ

Avant utilisation :

1. Assemblez le four à pizza en suivant les instructions de montage soigneusement.

2. Essuyez la pierre à pizza avec un chiffon sec.

3. Raccordez le tuyau de gaz au four à pizza. Raccordez le régulateur au tuyau.

4. Connectez le régulateur à la vanne de la bouteille en suivant le régulateur instructions fournies avec le régulateur.

5. Mettez le contrôleur d'incendie en position « OFF » avant de commencer.

Commencer:

1. Ouvrez la porte avant d'allumer.

2. Assurez-vous que le tuyau, le régulateur et le cylindre sont bien connectés. Assurez-vous que le contrôleur d'incendie, la vanne de la bouteille et l'interrupteur du régulateur sont en position « OFF ».

Machine Translated by Google

3. Vérifiez qu'il n'y a pas de fuite. (Reportez-vous à la section Vérification des fuites). Si une fuite est détectée, n'utilisez pas l'appareil.

barbecue. Demandez conseil à votre fournisseur de gaz ou de barbecue.

Pour vérifier les fuites

Avant utilisation, veuillez vérifier l'étanchéité ! Ne vérifiez jamais l'étanchéité

avec une flamme nue, utilisez toujours une solution d'eau savonneuse.

1. Préparez 2 à 3 onces liquides de solution de détection de fuite en mélangeant

une part de savon avec 3 parts d'eau.

2. Assurez-vous que la vanne de régulation est sur « OFF ».

3. Connectez le régulateur à la bouteille et la vanne ON/OFF à

le brûleur, assurez-vous que les connexions sont sécurisées, puis allumez

le gaz.

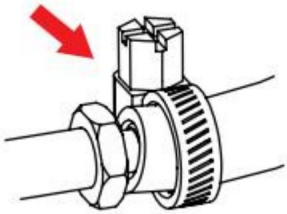
4. Appliquez la solution savonneuse sur le tuyau et tous les joints. Si des bulles apparaissent

ou si vous sentez ou entendez du gaz, il y a une fuite. Fermez la bouteille de gaz et remettez-la en marche.

serrez les connexions, puis effectuez à nouveau le test d'étanchéité.

5. Si la fuite détectée ne peut pas être corrigée, n'essayez pas de la réparer.

mais consultez votre revendeur de gaz.



FONCTIONNEMENT AU GAZ

Raccordement de la bouteille de gaz à l'appareil

Cet appareil ne convient qu'à une utilisation avec du butane ou du propane à basse pression

gaz et équipé de

le régulateur basse pression approprié via un tuyau flexible.

Remarque : Le tuyau doit être fixé au régulateur et à l'appareil avec

colliers de serrage/écrous.

Ce barbecue est réglé pour fonctionner avec un régulateur de 28 mbar avec du gaz butane et un

Machine Translated by Google

Un régulateur de 37 mbar avec du gaz propane, un régulateur avec un mélange butane/propane à 37 mbar, un régulateur avec un mélange butane/propane à 50 mbar et un régulateur avec un mélange butane/propane à 30 mbar. Utilisez un régulateur approprié certifié BSEN 16129 : 2013.

Veuillez consulter votre revendeur de GPL pour obtenir des informations concernant un régulateur adapté à la bouteille de gaz.

Product Name	22inch Wood & Gas 2 in 1 Pizza Oven			
Model No.	SRGG19006	Guang Dong - P. R. China		
Nominal Heat Input (Hs)	10.0kW			
Consumption	728g/h (G30)-715 g/h (G31)			
Category	I3B/P(50)	I3B/P(37)	I3B/P(30) √	I3+(28-30/37)
Country of Destination	AT, CH, DE, SK, CZ,LU	PL	BE,BG, CY, CZ,DK, EE, FI, FR, GB,GR,HR, HU, IT, LT, LU, LV,MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI,TR
Nominal Pressure & Gas Type	50/50 mbar - For Gases: Butane, Propane and Mix of them	37/37 mbar – For Gases: Butane, Propane and Mix of them	30/30 mbar - For Gases: Butane, Propane and Mix of them	28-30/37 mbar - For Gases: Butane at 28-30mbar and Propane at 37mbar
Injector diameter(Ø)	1.40mm	1.50mm	1.60mm	1.60mm
Ready For:	Kingdom of Saudi Arabia			
MADE IN CHINA SHINERICH INDUSTRIAL LTD. 8/F, NOBLE CENTER NO.1006, 3 RD FUZHONG ROAD, FUTIAN DISTRICT, SHENZHEN, CHINA CE 0063-23 "Close the valve of the gas cylinder or the regulator after use" "The use of this appliance in enclosed areas is DANGEROUS and is PROHIBITED" "Read the instructions before using this appliance" "The appliance must be installed in accordance with the instructions and local regulations" "1) For use outdoors or in amply ventilated areas" "2) An amply ventilated area must have a minimum of 25% of the surface area open" "3) The surface area is the sum of the surfaces of the walls"				
Serial Number: PIN: 0063CT7084				

FONCTIONNEMENT AU GAZ

Régulateur et tuyau 1.

Utilisez uniquement des régulateurs et des tuyaux approuvés pour le GPL aux pressions ci-dessus.

La durée de vie du régulateur

est estimée à 10 ans. Il est recommandé de changer le régulateur dans les 10 ans suivant la date de fabrication.

Machine Translated by Google

Remarque : Veillez au blocage du ou des Venturis.

2. L'utilisation d'un régulateur ou d'un tuyau inapproprié est dangereuse ; vérifiez toujours que vous avoir les bons articles

avant d'utiliser le barbecue.

3. Le tuyau utilisé doit être conforme à la norme en vigueur dans le pays de

utilisation. La longueur de la

Le tuyau ne doit pas dépasser 1,5 mètre (maximum). Tuyau usé ou endommagé

doit être remplacé.

Assurez-vous que le tuyau n'est pas obstrué, plié ou en contact avec une partie quelconque de le barbecue autre

qu'à sa connexion.

4. Le tuyau ne doit pas être tordu ou plié lorsqu'il est fixé au gaz.

cylindre.

5. Aucune partie du tuyau ne doit toucher une partie de l'appareil.

6. Le tuyau doit être conforme à la norme EN16436.

7. Tuyau flexible en métal ou en caoutchouc, utilisé pour connecter l'appareil au gaz

le cylindre doit être

changé dans les intervalles prescrits et conformément à la législation nationale Règles en vigueur.

Bouteille de gaz

1. La bouteille de gaz ne doit pas être lâchée ni manipulée brutalement ! Si la

L'appareil n'est pas utilisé, la bouteille doit être débranchée.

Remettre le capuchon de protection sur le cylindre après avoir déconnecté le cylindre

de l'appareil.

Attention : Fermez le robinet de la bouteille de gaz si vous sentez une odeur de gaz.

2. Les bouteilles doivent être stockées à l'extérieur, en position verticale et hors de la

hors de portée des enfants. La bouteille ne doit jamais être stockée dans des endroits où les températures peut atteindre plus de 50 .

Remarque : Il est interdit de placer la bouteille de gaz derrière le four à pizza.

3. Ne stockez pas la bouteille à proximité de flammes, de veilleuses ou d'autres sources de chaleur.

allumage. NE PAS FUMER. 4.

Machine Translated by Google

FONCTIONNEMENT AU GAZ

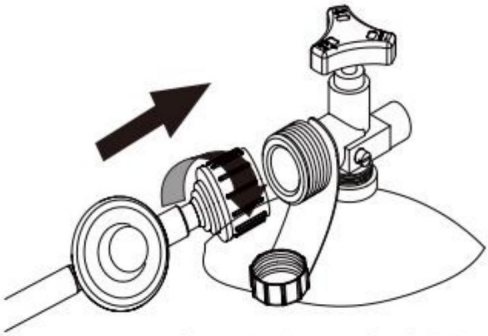
Raccordement de la bouteille de gaz propane liquide 1. Assurez-
vous que la valve de la bouteille de gaz propane est fermée et que le bouton de commande est en position « OFF ». 2. Retirez le capuchon de protection de la valve de la bouteille de gaz propane. 3. Avant de procéder au raccordement, assurez-vous qu'aucun débris n'est coincé dans la tête de la valve de la bouteille de gaz propane, dans la tête du régulateur ou dans la tête du brûleur et les orifices du brûleur. 4. Tenez le régulateur d'une main et insérez le mamelon dans la sortie de la bouteille. Assurez-vous que le mamelon est centré dans la sortie du robinet de la bouteille.

5. Serrez l'écrou d'accouplement à la main dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'arrête complètement.

Serrez fermement à la main uniquement.

N'utilisez pas d'outils.

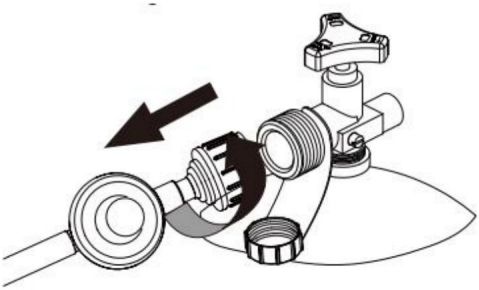
6. Effectuez la section « TEST DE FUITE ».



Connecting Propane Gas Cylinder

Déconnexion de la bouteille de gaz propane liquide 1. Assurez-
vous que l'appareil est complètement refroidi (environ 45 minutes ou refroidi à 115 °F/45 °C) 2. Assurez-vous que la valve de la bouteille de gaz propane est fermée et que le bouton de commande est en position « OFF ». 3. Tournez l'écrou de serrage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'ensemble régulateur se détache. 4. Placez le capuchon de protection sur la valve de la bouteille de gaz propane et rangez la bouteille de gaz propane dans un endroit bien ventilé, à l'abri de la lumière directe du soleil.

Machine Translated by Google



Disconnecting Propane gas Cylinder

FONCTIONNEMENT AU GAZ

COMMENT ALLUMER

POUR COMMENCER:

1. Assurez-vous que le four a été testé contre les fuites et qu'il est correctement placé.

2.Retirez tout matériau d'emballage restant.

3. Allumez le brûleur conformément aux INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE ci-dessous.

POUR ALLUMER LE BRÛLEUR

1. Tournez le bouton de commande sur la position « OFF »

2. Ouvrez le robinet de la bouteille de gaz propane.

Q 0FF

3. Appuyez et tournez le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à « < » pour allumer le brûleur.

nécessaire, répétez 2 à 3 fois.

4. Une fois le four allumé, continuez à appuyer sur le bouton de commande sur « HIGH » pendant

5.secondes.5Relâchez et tournez le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à « LOW » ou

hauteur de flamme souhaitée.

Après trois tentatives, si l'allumage ne se produit pas. 6. tournez

le bouton de commande sur la position « OFF ».

7. Attendez 5 minutes et répétez la procédure d'allumage.

8. Si l'allumeur n'allume pas le brûleur :

a. En portant des gants résistants à la chaleur, insérez une allumette dans l'allumette (25)

titulaire, allumez l'allumette et insérez-la à travers l'ouverture du four jusqu'en haut de

brûleur.

b.Appuyez et tournez le bouton de commande sur « MAX », le brûleur doit être allumé

Machine Translated by Google

immédiatement.

c.Retirez l'allumette/le briquet une fois le brûleur allumé.Continuez à maintenir le bouton de commande sur « MAX » pendant 5 secondes.

9. Continuez à maintenir le bouton de commande sur « MAX » pendant 5 secondes.

10. Après l'allumage, observez le brûleur, assurez-vous que tous les orifices du brûleur sont allumés.

INSTRUCTIONS D'ARRÊT

1. Appuyez et tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position OFF.

2. Tournez le robinet de la bouteille de gaz GPL dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position OFF lorsque le l'appareil n'est pas utilisé.

LORSQUE LA FLAMME DU BRÛLEUR S'ÉTEINT ACCIDENTELLEMENT

1. Fermez le robinet du réservoir de GPL.

2. Appuyez et tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position OFF. 3. Vérifiez si les connexions du tuyau, etc. sont bonnes, attendez 5 minutes. Après attendre 5 minutes, redémarrer l'appareil en suivant les instructions d'allumage.

CUISSON

1.Cuisson de la pizza

1. Étalez un peu d'huile d'olive ou d'huile de cuisson sur la surface de la pelle à pizza pour éviter de coller.

2. Placez la pizza sur la pelle à pizza et faites votre pizza avec la pâte désirée.

modules complémentaires.

3. Placez la pizza sur la pierre à pizza avec une pelle à pizza, puis faites cuire environ 15 minutes. secondes.

4. Après 15 secondes, faites pivoter la pizza de 90 degrés, puis faites-la cuire encore 15 secondes. secondes.

Répétez le même processus jusqu'à ce que la pizza soit tournée et cuite à 360 degrés.

5. Sortez la pizza avec une pelle à pizza. Maintenant, dégustez votre pizza.

CONSEILS:

1. Préchauffez le four à pizza pendant environ 20 minutes avant la cuisson. 2. Il est préférable de fermer la porte pendant la cuisson. 3. Une fois le premier tour de cuisson terminé. terminé, si vous souhaitez continuer à cuire une autre pizza, veuillez contrôler le temps de cuisson environ 10 secondes entre chaque rotation puisque le la température à l'intérieur du four atteint jusqu'à 662F (350)

Machine Translated by Google

2.Cuisson du steak

1. Placez le steak mariné sur une plaque de cuisson en fer ou une poêle, puis placez-le sur le pierre à pizza 2. Cuisson 120 secondes, puis retournez le steak et faites cuire encore 120 secondes et vous avez un steak à point. 3. Si vous voulez un steak à point, ajustez chaque temps de cuisson à 30 secondes, le temps de cuisson total est de 300 secondes.

4. Ajustez le temps de cuisson en fonction de la température réelle de la pizza four et préférences personnelles.

Conseils:

1. Préchauffez le four à pizza pendant environ 20 minutes avant la cuisson.

2. NE placez PAS le steak directement sur la pierre à pizza.

3. Il est préférable de fermer la porte lors de la cuisson.

4. Une fois le premier tour de cuisson terminé, si vous souhaitez continuer à faites cuire un autre steak, veuillez contrôler le temps de cuisson autour de 10 secondes entre chaque rotation car la température à l'intérieur du four atteint jusqu'à 662 (350).

ENTRETIEN

Nettoyage et stockage

Attention : Tout nettoyage et entretien doivent être effectués lorsque l' le four à pizza est froid et l'alimentation en carburant est coupée au niveau de la bouteille de gaz.

Nettoyage

« Brûler » le barbecue après chaque utilisation (pendant environ 15 minutes) permettra de conserver Réduire au minimum les résidus alimentaires excessifs.

Avertissement : NE PAS nettoyer la pierre à pizza tant qu'elle n'est pas complètement refroidie. Évitez de l'eau lorsque vous le nettoyez. Utilisez une brosse ou un grattoir pour éliminer les résidus.

1. Utilisez de l’eau ou de l’alcool éthylique pour nettoyer l’acier inoxydable après utilisation.

2. Couvrez le four à pizza extérieur avec la housse de pluie.

3. Si vous n'utilisez pas de housse, rangez ce four à pizza extérieur dans un endroit sec pour maximiser la durée de vie du produit.

Machine Translated by Google

4. N'utilisez PAS de liquides corrosifs ou acides pour nettoyer l'acier inoxydable.

PIERRE À PIZZA

1. NE PAS utiliser la pierre sur une flamme nue.

2. Évitez les changements extrêmes de température de la pierre. Placez les aliments congelés sur une pierre chaude.

3. La pierre est fragile et peut se briser en cas de choc ou de chute.

4. NE PAS toucher. La pierre est très chaude pendant l'utilisation et reste chaude pendant une longue période. temps après utilisation

5. NE PAS refroidir la pierre avec de l'eau lorsque la pierre est chaude.

6. Après avoir nettoyé la pierre avec de l'eau, veuillez la sécher avant de l'utiliser.

peut être fait dans un four conventionnel à 60 (140) pendant 2 heures. • Surface extérieure

Utilisez un détergent doux ou une solution de bicarbonate de soude et d'eau chaude. Non abrasif la poudre à récurer peut être utiliser sur les taches tenaces, puis rincer à l'eau. • Rangement de l'appareil

Le stockage d'un appareil à l'intérieur n'est autorisé que si la bouteille est déconnecté et supprimé de l'appareil.

Lorsque l'appareil ne doit pas être utilisé pendant une période donnée, il doit être stocké dans son état d'origine emballage dans un environnement sec et sans poussière.

Ne stockez pas votre bouteille de gaz à l'intérieur. Stockez-la dans un endroit bien ventilé, à l'abri de la lumière. de la lumière directe du soleil.

Machine Translated by Google

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Les brûleurs ne fonctionneront pas lumière utilisant le système d'allumage	1. La bouteille de gaz GPL est vide 2. Le régulateur est défectueux 3. Obstructions dans le brûleur 4. Obstructions dans les jets de gaz ou le tuyau de gaz 5. Fil d'électrode desserré ou déconnecté sur électrode ou unité d'allumage 6.l'électrode ou le fil est bouton-poussoir d'allumage défectueux et endommagé	1. Remplacer par une bouteille pleine 2. Faire vérifier ou remplacer le régulateur 3.nettoyer le brûleur 4.nettoyer les jets et le tuyau de gaz 5. reconnecter le fil 6. changer l'électrode et le fil changer l'allumeur
Le brûleur ne s'allume pas avec un match	1. La bouteille de gaz LG est vide 2. Régulateur défectueux 3. Obstructions dans le brûleur 4.0 Instructions pour les jets de gaz ou les tuyaux de gaz	1.Remplacer par un cylindre plein 2.Faire vérifier ou remplacer le régulateur 3.Nettoyer le brûleur 4.Nettoyer les jets et le gaz tuyau
Feu doux ou retour de flamme (incendie dans le tube du brûleur - un sifflement ou un grondement peut être entendu)	1. Bouteille de gaz GPL trop petite 2. Obstructions dans brûleur 3. Obstructions dans les jets de gaz ou les tuyaux de gaz 4. Vent conditions	1.Utilisez un cylindre plus grand 2.Nettoyez le brûleur 3.Nettoyer les jets et le gaz tuyau 4..Utilisez le four à pizza dans un plus abrité position

Machine Translated by Google

Fabricant : Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi Adresse :
Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.

Importé en Australie : SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australie

Importé aux États-Unis : Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

REPRÉSENTANT DU ROYAUME-UNI	YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited Bureau 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX
REPRÉSENTANT DE LA CE	E-CrossStu GmbH Mainzer Landstr.69, 60329 Francfort-sur-le-Main.

Machine Translated by Google

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Assistance technique et certificat de garantie électronique www.vevor.com/support

Machine Translated by Google

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat www.vevor.com/support

PIZZA-OFEN

MODELL:GB-GPO3

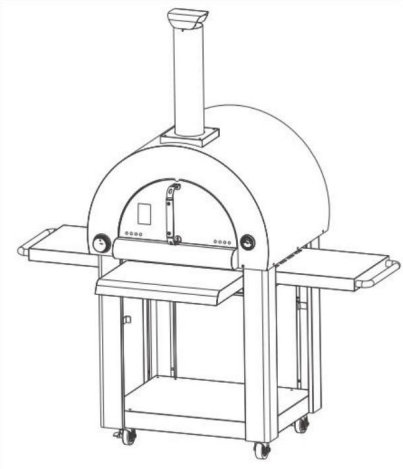
Wir sind weiterhin bestrebt, Ihnen Werkzeuge zu wettbewerbsfähigen Preisen anzubieten. „Sparen Sie die Hälfte“, „Halber Preis“ oder andere ähnliche Ausdrücke, die wir verwenden, stellen nur eine Schätzung der Ersparnis dar, die Sie beim Kauf bestimmter Werkzeuge bei uns im Vergleich zu den großen Topmarken erzielen können, und decken nicht unbedingt alle von uns angebotenen Werkzeugkategorien ab. Wir möchten Sie freundlich daran erinnern, bei Ihrer Bestellung bei uns sorgfältig zu prüfen, ob Sie im Vergleich zu den großen Topmarken tatsächlich die Hälfte sparen.

Machine Translated by Google

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

PIZZA-OFEN

MODELL:GB-GPO3



Brauchen Sie Hilfe? Kontaktieren Sie uns!

Haben Sie Fragen zum Produkt? Benötigen Sie technischen Support? Bitte kontaktieren Sie uns:
Technischer

Support und E-Garantie-Zertifikat www.vevor.com/support

Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. VEVOR behält sich eine klare Auslegung unserer Bedienungsanleitung vor. Das Erscheinungsbild des Produkts richtet sich nach dem Produkt, das Sie erhalten haben. Bitte verzeihen Sie uns, dass wir Sie nicht erneut informieren, wenn es Technologie- oder Software-Updates für unser Produkt gibt.



Warnung: Um das Verletzungsrisiko zu verringern, muss der Benutzer die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen.

Machine Translated by Google

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die Anleitung, bevor Sie das Gerät benutzen.

Führen Sie die Schritte in der angegebenen Reihenfolge durch und beachten Sie die Sicherheitshinweise.

Bei Nichtbeachtung dieser Hinweise kann es zu Beeinträchtigungen oder Schäden am Gerät und andere Gegenstände und kann zu Verletzungen führen.

Nur im Freien verwenden.

ACHTUNG: Zugängliche Teile können sehr heiß sein.

Halten Sie kleine Kinder fern.

Dieses Gerät muss während des Gebrauchs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.

Bewegen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht.

Nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche abstellen.

Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät vor.

WARNUNG: Befolgen Sie sorgfältig alle Verfahren zur Dichtheitsprüfung in diesem Benutzerhandbuch bevor Sie den Backofen in Betrieb nehmen.

Tun Sie dies auch, wenn der Ofen vom Händler zusammengebaut wurde.

WARNUNG: Zum Prüfen auf Gaslecks keine Flamme verwenden.

Austretendes Gas kann einen Brand oder eine Explosion verursachen und zu schweren Verletzungen führen.

Verletzungen, Tod oder Sachschäden.

Bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen auf.

Während und nach dem Gebrauch außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren aufbewahren.

Dieses Gerät muss während des Gebrauchs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.

Das Gerät darf keine Hindernisse über dem Gerät haben. Z. B. Bäume, Sträucher, Anlehndächer.

Das Gerät muss mit einem Abstand von 1 Meter um das Gerät.

Wenn die Windgeschwindigkeit über 2 m/s liegt, sollten Sie Ihren Gasofen nicht gegen den Wind richten.

Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Tragen Sie daher immer hitzebeständige Handschuhe beim Bedienen des Backofens.

Befolgen Sie die Anweisungen zum Anschluss des Reglers für Ihren Gasofentyp.

Der Wechsel der Gasflasche muss abseits von jeglicher Quelle von Zündung.

Schalten Sie immer die Hauptgasleitung ab und trennen Sie sie

Stellen Sie immer sicher, dass der Ofen vollständig erloschen und vollständig abgekühlt ist

Machine Translated by Google

vor dem Bewegen, Anbringen von Abdeckungen (nicht im Lieferumfang enthalten) oder der Lagerung

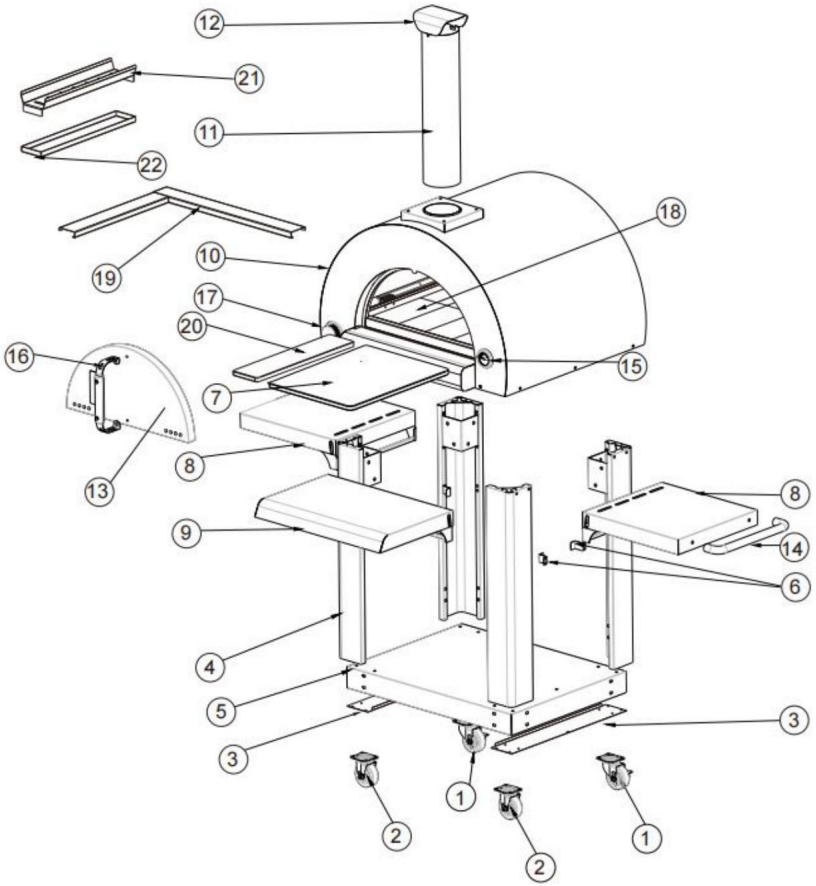
GEFAHR!

Bei Gasgeruch:

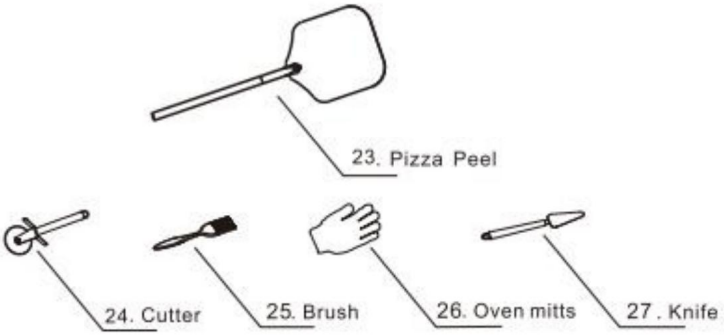
1. Schalten Sie die Gaszufuhr zum Gerät ab.
2. Löschen Sie offene Flammen und vermeiden Sie die Benutzung elektrischer Geräte.
3. Öffnen Sie den Deckel und lüften Sie den Raum.
4. Gasanschlüsse mit Seifenlösung prüfen.
5. Wenn der Geruch immer noch vorhanden ist, halten Sie sich vom Gerät fern und kontaktieren Sie sofort

B. bei Ihrem Gasversorger oder Ihrer Feuerwehr.

EXPLOSIONSZEICHNUNG



Machine Translated by Google



TEILELISTE

Ref.	Description	Visual	Qty
1	Locking caster		2
2	Non-locking caster		2
3	Caster plate		2
4	Frame		4
5	Base		1
6	Braced plate		6
7	Pizza stone		1
8	Side table		2
9	Front table		1

Ref.	Description	Visual	Qty
14	Side table handle		2
15	Thermometer		1
16	Door handle		1
17	knob (pre-assembled)		1
18	Refractory bricks		10
19	Furnace head baffle		1
20	Pizza stone		1
21	Charcoal pocket		1
22	Ash disk		1

Machine Translated by Google

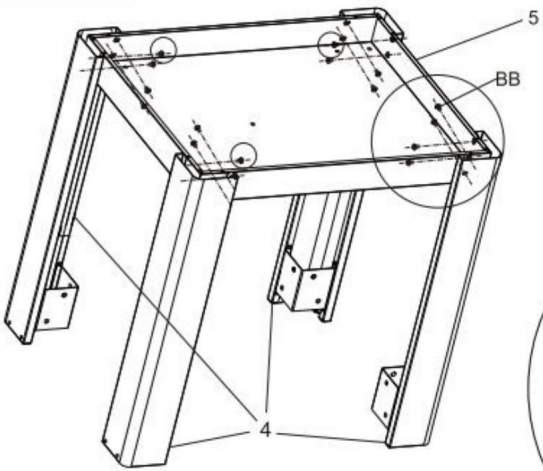
10	Main body		1
11	Chimney		1
12	Chimney plate		1
13	Door		1

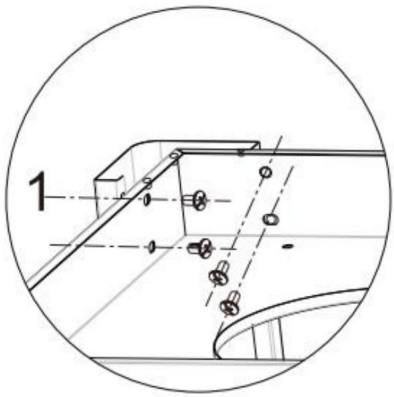
23	Pizza Peel		1
24	Cutter		1
25	Brush		1
26	Oven mitts		1
27	Knife		1

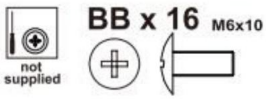
HARDWARE PACKS			
AA	M5x10 bolts		14
BB	M6x10 bolts		40
CC	M6x16 bolts		12
DD	M6x16 bolts (pre-assembled)		4

MONTAGEANLEITUNG

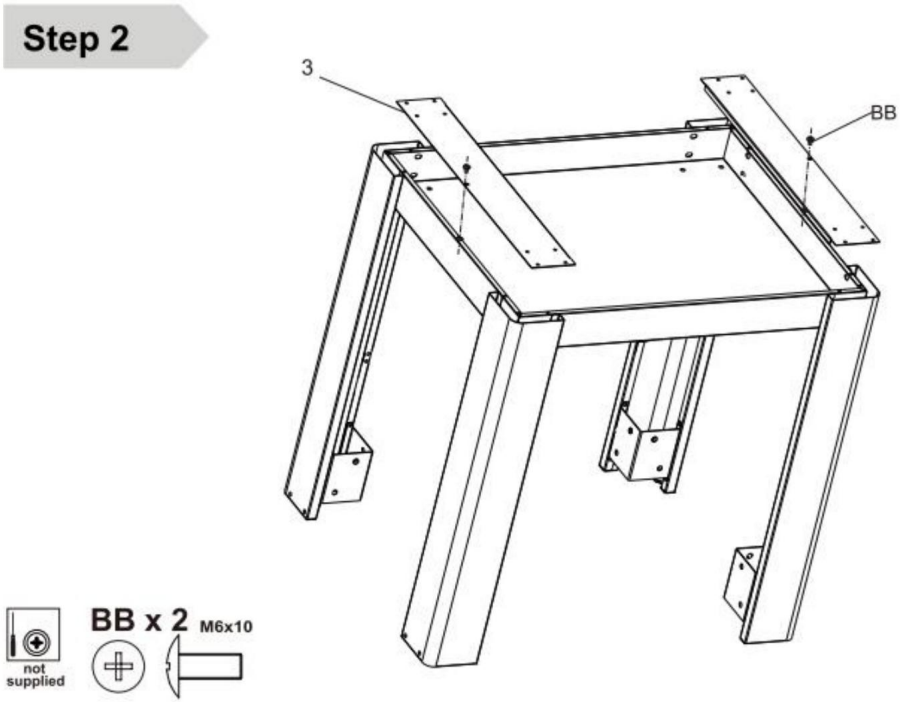
Step 1



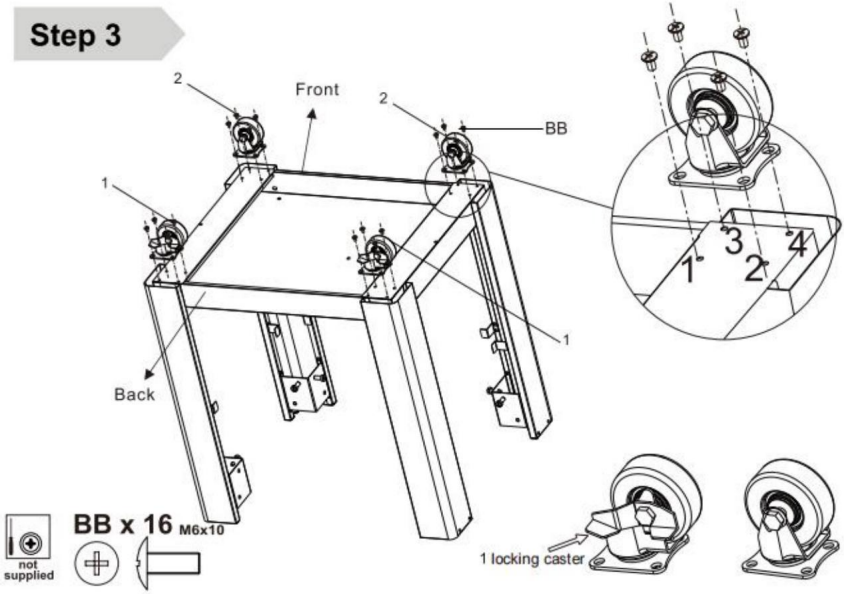




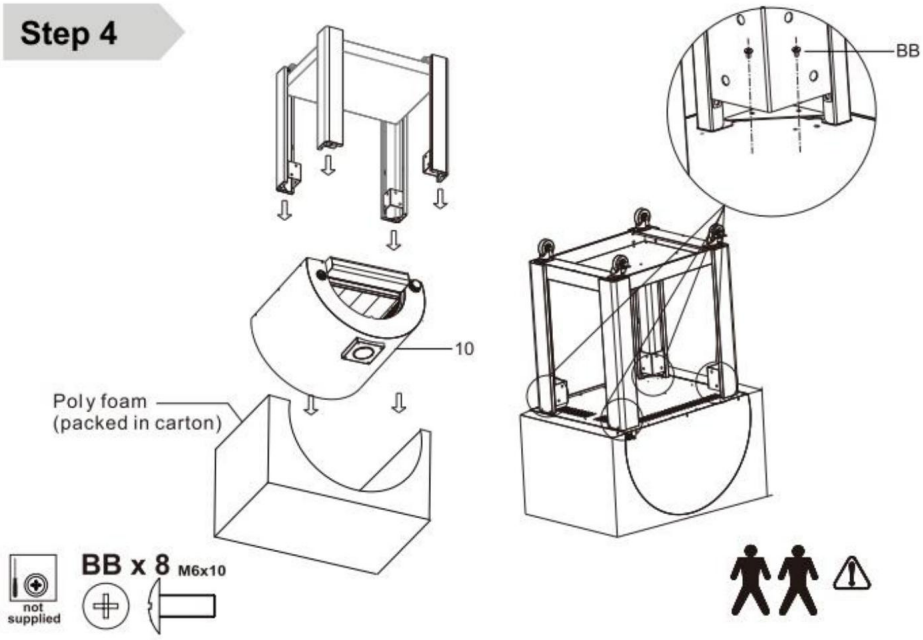
Machine Translated by Google



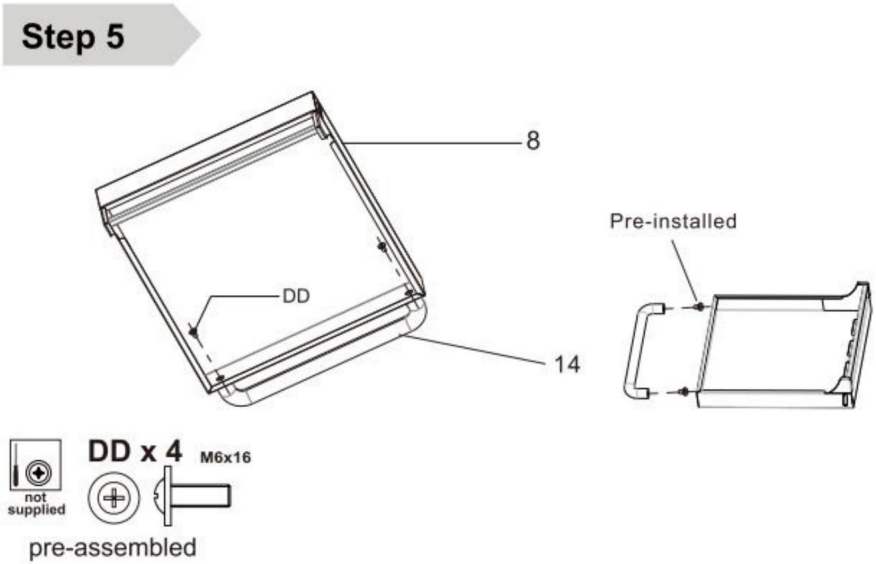
MONTAGEANLEITUNG



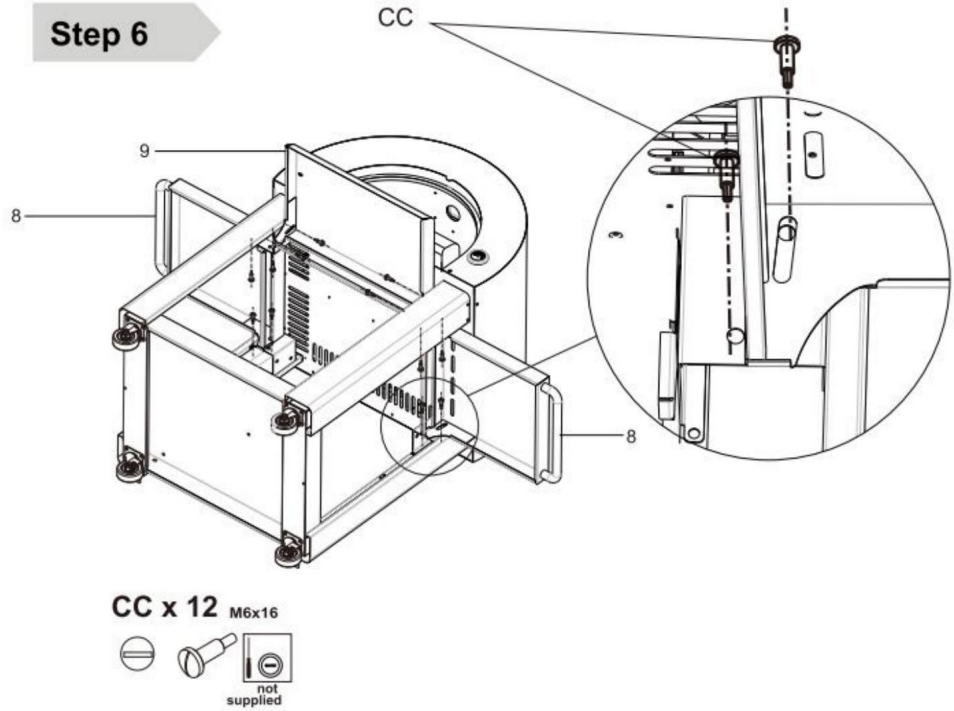
Machine Translated by Google



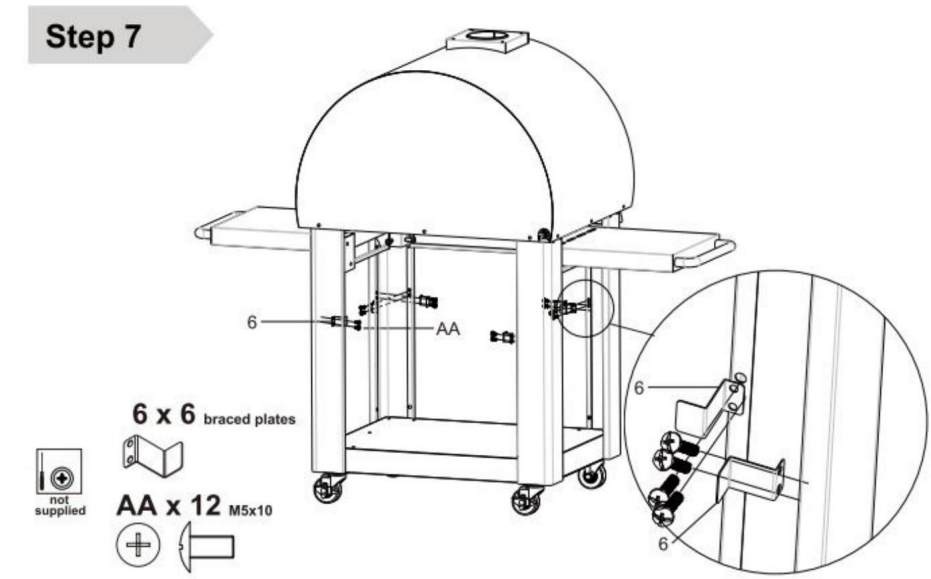
MONTAGEANLEITUNG



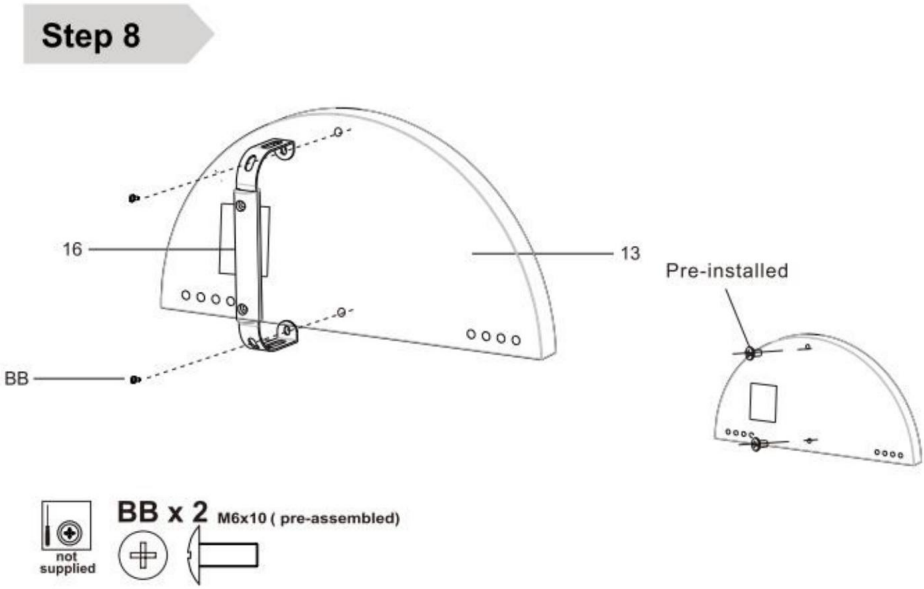
Machine Translated by Google



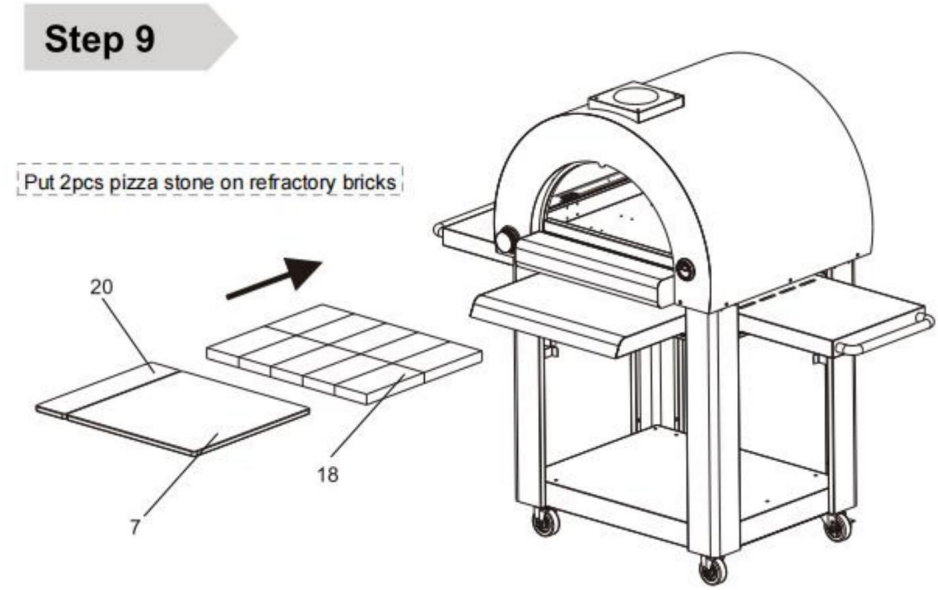
MONTAGEANLEITUNG



Machine Translated by Google

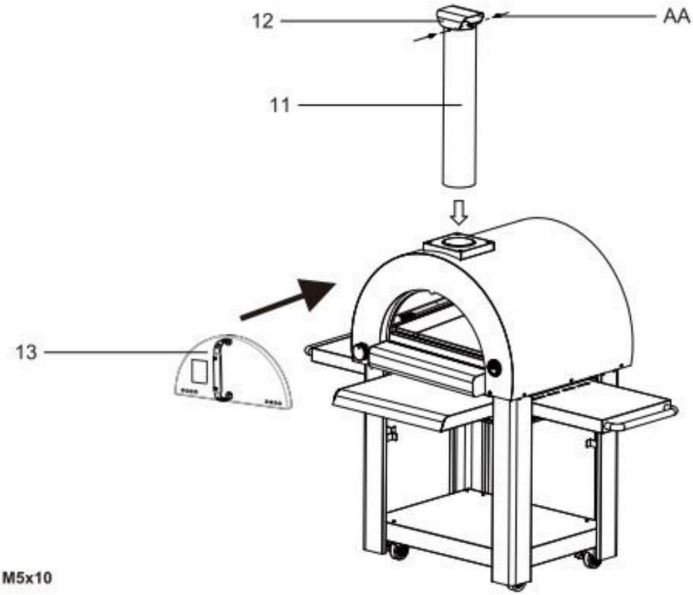


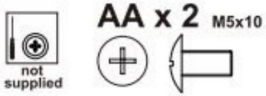
MONTAGEANLEITUNG



Machine Translated by Google

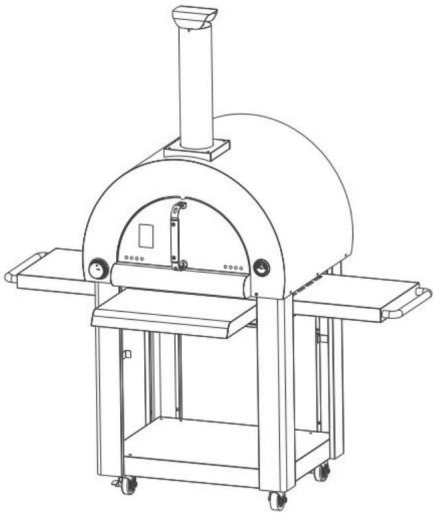
Step 10





MONTAGEANLEITUNG

Step 11



Machine Translated by Google

Mindestabstand von der Seite und Rückseite des Geräts zu brennbarem Material: 36 Zoll/ 914 mm. Nicht unter Überkopfkonstruktionen verwenden. Für die Installation auf (oder über) nicht brennbaren Böden (oder Tischplatten).

Holzkohleverbrennung

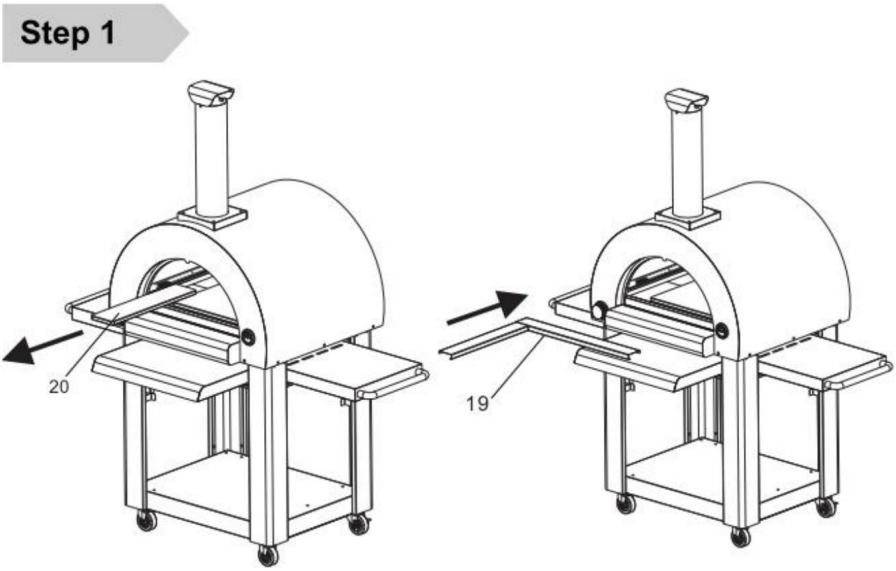
Wenn Sie Holzkohle oder Holz zum Heizen verwenden, befolgen Sie bitte die nachstehende Anleitung.

Erstens: Verwenden Sie Teil 19 zum Schutz des Brenners.

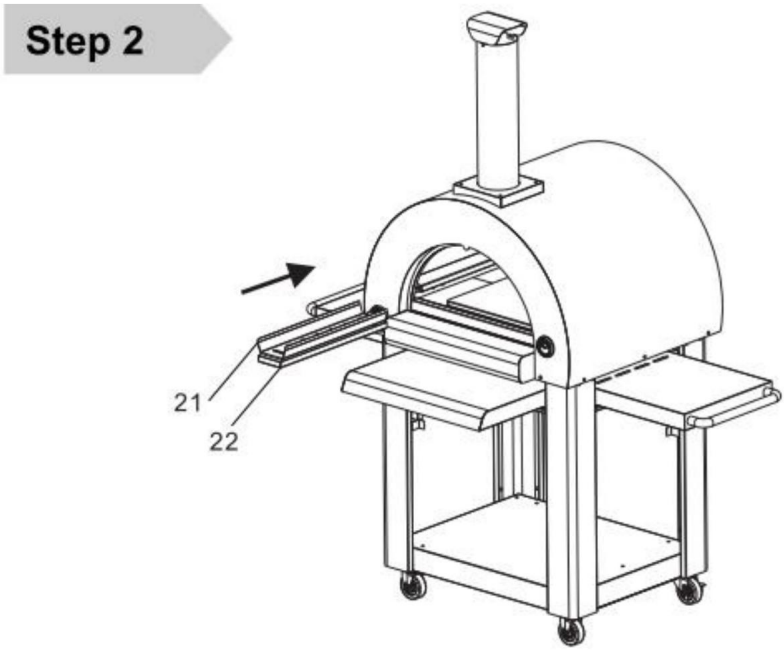
Zweitens, Baugruppe Teil Nr. 21 und 22 gemäß Bild.

Wenn Sie damit fertig sind, legen Sie Holz oder Holzkohle in Teil Nr. 21 (Holzkohletasche).

Dann zünden Sie sie zum Kochen an



Machine Translated by Google



Gasbrennerbetrieb

Vor dem Gebrauch:

1. Bauen Sie den Pizzaofen zusammen, indem Sie der Montageanleitung folgen sorgfältig.

2. Wischen Sie den Pizzastein mit einem trockenen Tuch ab.

3. Schließen Sie den Gasschlauch an den Pizzaofen an. Schließen Sie den Regler an den Schlauch.

4. Schließen Sie den Regler an das Flaschenventil an, nachdem der Regler Anleitungen im Lieferumfang des Regler.

5. Drehen Sie den Feuerregler vor dem Start in die Position „OFF“.

Erste Schritte:

1. Öffnen Sie vor dem Anzünden die Tür.

2. Stellen Sie sicher, dass Schlauch, Regler und Zylinder gut verbunden sind. Stellen Sie sicher, dass sich Feuerlöscher, Flaschenventil und Reglerschalter in der Position „AUS“ befinden.

Machine Translated by Google

3. Auf Lecks prüfen. (Siehe Abschnitt So prüfen Sie auf Lecks.) Wenn ein Leck gefunden wird, verwenden Sie das

Grill. Lassen Sie sich von Ihrem Gas- oder Grilllieferanten beraten.

Zur Überprüfung auf Undichtigkeiten

Vor Gebrauch bitte auf Dichtheit prüfen! Prüfen Sie niemals auf Dichtheit

B. mit offener Flamme, verwenden Sie immer eine Seifenlauge.

1. Mischen Sie 2-3 Flüssigunzen Lecksuchlösung mit

ein Teil Seife mit 3 Teilen Wasser.

2. Stellen Sie sicher, dass das Steuerventil auf „AUS“ steht.

3. Schließen Sie den Regler an die Flasche und das EIN/AUS-Ventil an

den Brenner, stellen Sie sicher, dass die Verbindungen sicher sind, und schalten Sie dann

das Gas.

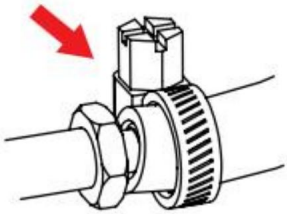
4. Streichen Sie die Seifenlösung auf den Schlauch und alle Verbindungen. Wenn Blasen erscheinen

oder Sie riechen oder hören Gas, gibt es ein Leck. Drehen Sie die Gasflasche ab und

Ziehen Sie die Verbindungen fest und führen Sie dann den Dichtheitstest erneut durch.

5. Wenn das erkannte Leck nicht behoben werden kann, versuchen Sie nicht, das Leck zu beheben

sondern fragen Sie Ihren Gashändler.



Gasbrennerbetrieb

Gasflasche an das Gerät anschließen

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch mit Niederdruck-Butan oder Propan geeignet

Gas und ausgestattet mit

über einen flexiblen Schlauch mit dem passenden Niederdruckregler.

Hinweis: Der Schlauch sollte mit dem Regler und dem Gerät befestigt werden

Schlauchschellen/Muttern.

Dieser Grill ist für den Betrieb mit einem 28 mbar Regler mit Butangas eingestellt und einem

Machine Translated by Google

37-mbar-Regler mit Propangas, ein Regler mit Butan/Propan-Gemisch bei 37 mbar, ein Regler mit Butan/Propan-Gemisch bei 50 mbar und ein Regler mit Butan/Propan-Gemisch bei 30 mbar. Verwenden Sie einen geeigneten Regler, der nach BSEN 16129: 2013 zertifiziert ist.
Informationen zu einem geeigneten Regler für die Gasflasche erhalten Sie bei Ihrem LPG-Händler.

Product Name	22inch Wood & Gas 2 in 1 Pizza Oven			
Model No.	SRGG19006	Guang Dong - P. R. China		
Nominal Heat Input (Hs)	10.0kW			
Consumption	728g/h (G30)-715 g/h (G31)			
Category	I3B/P(50)	I3B/P(37)	I3B/P(30) √	I3+(28-30/37)
Country of Destination	AT, CH, DE, SK, CZ,LU	PL	BE,BG, CY, CZ,DK, EE, FI, FR, GB,GR,HR, HU, IT, LT, LU, LV,MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI,TR
Nominal Pressure & Gas Type	50/50 mbar - For Gases: Butane, Propane and Mix of them	37/37 mbar – For Gases: Butane, Propane and Mix of them	30/30 mbar - For Gases: Butane, Propane and Mix of them	28-30/37 mbar - For Gases: Butane at 28-30mbar and Propane at 37mbar
Injector diameter(Ø)	1.40mm	1.50mm	1.60mm	1.60mm
Ready For:	Kingdom of Saudi Arabia			

MADE IN CHINA
SHINERICH INDUSTRIAL LTD.
8/F, NOBLE CENTER NO.1006, 3 RD FUZHONG ROAD,
FUTIAN DISTRICT, SHENZHEN, CHINA

CE 0063-23

"Close the valve of the gas cylinder or the regulator after use"
"The use of this appliance in enclosed areas is DANGEROUS and is PROHIBITED"
"Read the instructions before using this appliance"
"The appliance must be installed in accordance with the instructions and local regulations"
"1) For use outdoors or in amply ventilated areas"
"2) An amply ventilated area must have a minimum of 25% of the surface area open"
"3) The surface area is the sum of the surfaces of the walls"

Serial Number:
PIN: 0063CT7084

Gasbrennerbetrieb

Regler und Schlauch 1.

Verwenden Sie nur Regler und Schläuche, die für Flüssiggas bei den oben genannten Drücken zugelassen sind.
Die Lebensdauer des
Reglers wird auf 10 Jahre geschätzt. Es wird empfohlen, den Regler innerhalb von 10 Jahren ab
Herstellungsdatum auszutauschen.

Machine Translated by Google

Hinweis: Achten Sie auf eine Verstopfung des Venturi bzw. der Venturis.

2. Die Verwendung des falschen Reglers oder Schlauches ist unsicher; überprüfen Sie immer, dass Sie die richtigen Artikel haben

bevor Sie den Grill in Betrieb nehmen.

3. Der verwendete Schlauch muss der entsprechenden Norm des Herkunftslandes entsprechen.

Die Länge des

Schlauchlänge sollte 1,5 Meter (maximal) nicht überschreiten. Abgenutzter oder beschädigter Schlauch

muss ersetzt werden.

Stellen Sie sicher, dass der Schlauch nicht verstopft oder geknickt ist oder mit Teilen des der Grill andere

als an seiner Verbindung.

4. Der Schlauch darf beim Anschluss an die Gasleitung nicht verdreht oder geknickt werden.

Zylinder.

5. Der Schlauch darf mit keinem Teil das Gerät berühren.

6. Der Schlauch sollte der Norm EN16436 entsprechen.

7. Flexibles Metall- oder Gummirohr, das zum Verbinden des Geräts mit dem Gas verwendet wird

Zylinder muss

innerhalb der vorgeschriebenen Intervalle und gemäß den nationalen Regeln in Kraft.

Gasflasche

1. Die Gasflasche darf nicht fallengelassen oder grob behandelt werden! Wenn die

Bei Nichtgebrauch des Geräts muss die Gasflasche abgeklemmt werden.

Ersetzen Sie die Schutzkappe auf dem Zylinder, nachdem Sie den Zylinder abgeklemmt haben

vom Gerät.

Achtung: Bei Gasgeruch das Ventil der Gasflasche schließen.

2. Die Flaschen müssen im Freien in aufrechter Position und außerhalb der

Reichweite von Kindern. Der Zylinder darf nie dort gelagert werden, wo Temperaturen kann über 50 °C erreichen.

Hinweis: Die Gasflasche darf nicht hinter dem Pizzaofen platziert werden.

3. Lagern Sie die Flasche nicht in der Nähe von Flammen, Zündflammen oder anderen

Zündung. NICHT RAUCHEN. 4.

Machine Translated by Google

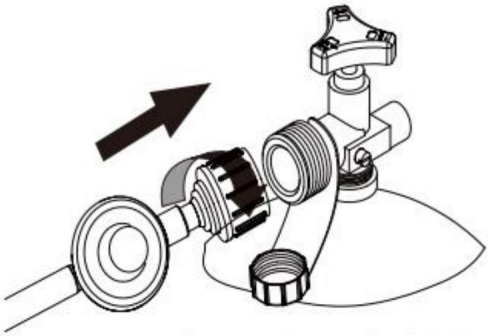
GASBRENNBETRIEB Anschluss der

Flüssiggasflasche 1. Stellen Sie sicher, dass das Ventil der Propangasflasche geschlossen ist und der Steuerknopf sich in der Position „OFF“ befindet. 2. Entfernen Sie die Schutzkappe vom Ventil der Propangasflasche. 3. Stellen Sie vor dem Anschließen sicher, dass sich keine Fremdkörper im Kopf des Propangasflaschenventils, im Kopf des Reglers oder im Kopf des Brenners und der Brenneranschlüsse befinden. 4. Halten Sie den Regler in einer Hand und stecken Sie den Nippel in den Flaschenauslass. Stellen Sie sicher, dass der Nippel in der Mitte des Flaschenventilauslasses sitzt.

5. Überwurfmutter im Uhrzeigersinn handfest anziehen, bis sie zum Anschlag kommt. Nur handfest anziehen.

Keine Werkzeuge verwenden.

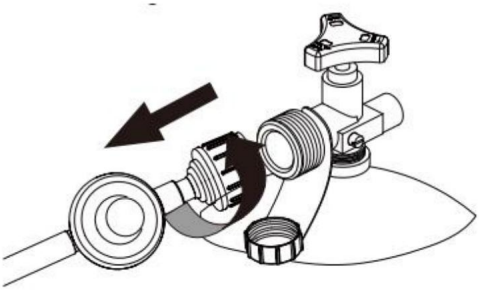
6. Führen Sie den Abschnitt „DICHTIGKEITSTEST“ durch.



Connecting Propane Gas Cylinder

Abtrennen der Flüssiggasflasche 1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist (ca. 45 Minuten oder auf 115 °F/45 °C abgekühlt). 2. Stellen Sie sicher, dass das Ventil der Propangasflasche geschlossen ist und der Steuerknopf sich in der Position „OFF“ befindet. 3. Drehen Sie die Überwurfmutter gegen den Uhrzeigersinn, bis sich die Reglerbaugruppe löst. 4. Setzen Sie die Schutzkappe auf das Ventil der Propangasflasche und lagern Sie die Propangasflasche an einem gut belüfteten Ort ohne direkte Sonneneinstrahlung.

Machine Translated by Google



Disconnecting Propane gas Cylinder

Gasbrennerbetrieb

WIE MAN BELEUCHTET

ZUM ANFANG:

1. Stellen Sie sicher, dass der Ofen auf Dichtheit geprüft und richtig aufgestellt wurde.

2. Entfernen Sie sämtliches restliches Verpackungsmaterial.

3. Zünden Sie den Brenner gemäß der nachstehenden ZÜNDANLEITUNG.

DEN BRENNER ANZÜNDEN

1. Drehen Sie den Bedienknopf auf die Position „OFF“

2. Öffnen Sie das Ventil der Propangasflasche.

Q 0FF

3.Drücken und drehen Sie den Bedienknopf gegen den Uhrzeigersinn auf „<“, um den Brenner zu zünden.

Bei Bedarf 2–3 Mal wiederholen.

4. Sobald der Ofen zündet, halten Sie den Bedienknopf auf „HIGH“ gedrückt,

5.Sekunden.5Den Bedienknopf loslassen und gegen den Uhrzeigersinn auf „LOW“ drehen oder gewünschte Flammenhöhe.

Wenn nach drei Versuchen keine Zündung erfolgt, 6. Drehen Sie den Steuerknopf auf die Position „OFF“.

7. Warten Sie 5 Minuten und wiederholen Sie den Zündvorgang.

8.Wenn der Zünder den Brenner nicht zündet:

a.Stecken Sie mit hitzebeständigen Handschuhen ein Streichholz in das Streichholz(25) Halter, zünden Sie das Streichholz an und stecken Sie es durch die Ofenöffnung bis zum oberen Rand des Brenner.

b.Drücken und drehen Sie den Bedienknopf auf „MAX“, der Brenner sollte gezündet werden

Machine Translated by Google

sofort. c.Entfernen

Sie das Streichholz/Feuerzeug, sobald der Brenner brennt.Halten Sie den Bedienknopf weiterhin gedrückt.
5 Sekunden lang auf „MAX“.

9. Halten Sie den Steuerknopf 5 Sekunden lang auf „MAX“ gedrückt.

10. Beobachten Sie den Brenner nach dem Anzünden und stellen Sie sicher, dass alle Brenneröffnungen leuchten.

ANWEISUNGEN ZUM HERUNTERFAHREN

1.Drücken Sie den Steuerknopf und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn in die Position „OFF“.

2. Drehen Sie das Ventil der Flüssiggasflasche im Uhrzeigersinn in die Stellung OFF, wenn die
Das Gerät wird nicht verwendet.

WENN DIE BRENNERFLAMME UNBEABSICHTIGT ERLOSCHEN IST

1. Schließen Sie das Ventil der Flüssiggasflasche.

2..Drücken Sie den Bedienknopf und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn auf die Position
OFF. 3.Überprüfen Sie, ob die Schlauchverbindungen usw. in Ordnung sind, und warten Sie 5 Minuten. Danach
Warten Sie 5 Minuten und starten Sie das Gerät gemäß den Anzündanweisungen neu.

KOCHEN

1.Pizza backen

1. Schmieren Sie etwas Olivenöl oder Speiseöl auf die Oberfläche der Pizzaschaufel, um
ein Ankleben vermeiden.

2. Legen Sie die Pizza auf die Pizzaschaufel und machen Sie Ihre Pizza mit den gewünschten
Add-Ons.

3. Legen Sie die Pizza mit der Pizzaschaufel auf den Pizzastein und backen Sie sie dann ca. 15
Sekunden.

4. Nach 15 Sekunden die Pizza um 90 Grad drehen und dann weitere 15
Sekunden.

Wiederholen Sie den gleichen Vorgang, bis die Pizza um 360 Grad gedreht und gebacken ist.

5. Nehmen Sie die Pizza mit der Pizzaschaufel heraus. Genießen Sie nun Ihre Pizza.

TIPPS:

1. Den Pizzaofen vor dem Backen etwa 20 Minuten vorheizen. 2. Beim Backen die Tür
besser schließen. 3. Nach der ersten Backrunde
Wenn Sie fertig sind, wenn Sie eine weitere Pizza backen möchten, kontrollieren Sie bitte die
Backzeit ca. 10 Sekunden zwischen jeder Drehung, da die
Die Temperatur im Ofen erreicht bis zu 350 °C (662 °F).

Machine Translated by Google

2. Steak zubereiten

1. Legen Sie das marinierte Steak auf eine eiserne Kochplatte oder Pfanne und legen Sie es dann auf den Pizzastein2. 120 Sekunden backen, dann das Steak umdrehen und backen weitere 120 Sekunden, und Sie haben ein Steak in Medium. 3. Wenn Sie ein Medium-Well-Steak möchten, passen Sie die Garzeit jeweils auf 30 Sekunden, die gesamte Kochzeit beträgt 300 Sekunden.
4. Passen Sie die Backzeit entsprechend der tatsächlichen Temperatur der Pizza an Ofen und persönliche Vorlieben.

Tipps:

1. Pizzaofen vor dem Backen etwa 20 Minuten vorheizen.
2. Legen Sie das Steak NICHT direkt auf den Pizzastein.
3. Beim Backen ist es besser, die Tür zu schließen.
4. Wenn Sie nach Abschluss der ersten Backrunde weiter backen möchten, Wenn Sie ein weiteres Steak zubereiten, kontrollieren Sie die Backzeit zwischen den einzelnen Drehungen um ca. 10 Sekunden. da die Temperatur im Ofen bis zu 350 °C (662 °F) erreicht.

WARTUNG

Reinigung und Lagerung

Achtung: Alle Reinigungs- und Wartungsarbeiten sollten nur bei Der Pizzaofen ist abgekühlt und die Brennstoffzufuhr an der Gasflasche ist AUSGESCHALTET.

Reinigung

Das „Abbrennen“ des Grills nach jedem Gebrauch (für ca. 15 Minuten) hält überschüssige Speisereste auf ein Minimum.

Achtung: Reinigen Sie den Pizzastein NICHT, bis er vollständig abgekühlt ist. Wasser, wenn Sie es reinigen. Entfernen Sie eventuelle Rückstände mit einer Bürste oder einem Schaber.

1. Reinigen Sie den Edelstahl nach dem Gebrauch mit Wasser oder Ethylalkohol.
2. Decken Sie den Outdoor-Pizzaofen mit der Regenhülle ab.
3. Wenn Sie keine Abdeckung verwenden, lagern Sie diesen Outdoor-Pizzaofen an einem trockenen Ort um die Produktlebensdauer zu maximieren.

Machine Translated by Google

4. Verwenden Sie zum Reinigen des Edelstahls KEINE ätzenden oder säurehaltigen Flüssigkeiten.

PIZZASTEIN

1. Verwenden Sie den Stein NICHT über einer offenen Flamme.

2. Vermeiden Sie extreme Temperaturschwankungen am Stein. Legen Sie gefrorene Lebensmittel auf einen heißer Stein.

3. Der Stein ist zerbrechlich und kann bei Stößen oder Stürzen zerbrechen.

4. NICHT berühren. Der Stein ist während des Gebrauchs sehr heiß und bleibt lange heiß
Zeit nach Gebrauch

5. Kühlen Sie den Stein NICHT mit Wasser, wenn er heiß ist.

6. Nachdem Sie den Stein mit Wasser gereinigt haben, trocknen Sie ihn vor dem Gebrauch.
kann in einem herkömmlichen Ofen bei 60 ÿ (140 ÿ) für 2 Stunden durchgeführt
werden. • Außenfläche

Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel oder eine Lösung aus Backpulver und heißem Wasser. Nicht scheuernd
Scheuerpulver kann
Bei hartnäckigen Flecken verwenden, danach mit Wasser
nachspülen. • Aufbewahrung des Gerätes
Die Lagerung eines Gerätes in Innenräumen ist nur zulässig, wenn die Flasche
getrennt und entfernt
vom Gerät.
Wenn das Gerät für eine gewisse Zeit nicht verwendet wird, sollte es
im Originalzustand gelagert
Verpackung in einer trockenen, staubfreien Umgebung.
Lagern Sie Ihre Gasflasche nicht in Innenräumen. Lagern Sie sie an einem gut belüfteten Ort, entfernt von
vor direkter Sonneneinstrahlung schützen.

Machine Translated by Google

FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Brenner werden nicht Licht durch Zündung	1. Flüssiggasflasche ist leer. 2. Regler defekt. 3. Verstopfungen im Brenner. 4. Verstopfungen in Gasdüsen oder Gasschlauch 5. Elektrodendraht lose oder getrennt am Elektrode oder Zündeinheit 6. Elektrode oder Draht ist beschädigter defekter Druckknopfzünder	1. Durch vollen Zylinder ersetzen. 2. Regler prüfen oder ersetzen lassen. 3.Brenner reinigen 4. Düsen und Gasschlauch reinigen 5.Kabel wieder anschließen 6. Elektrode wechseln und Zünddraht wechseln
Brenner zündet nicht mit ein Spiel	1.LG-Gasflasche ist leer 2.Regler defekt 3. Verstopfungen im Brenner 4.0Anweisungen in Gasdüsen oder Gasschlauch	1. Durch vollen Zylinder ersetzen 2. Regler prüfen oder ersetzen lassen 3. Brenner reinigen 4.Düsen und Gas reinigen Schlauch
Kleine Flamme oder Rückschlag (Feuer im Brennerrohr – möglicherweise ist ein zischendes oder dröhnendes Geräusch zu hören)	1. Flüssiggasflasche zu klein2. Verstopfungen in Brenner 3. Verstopfungen in Gasdüsen oder Gasschlauch4. Windig Bedingungen	1. Größeren Zylinder verwenden 2. Brenner reinigen 3. Düsen und Gas reinigen Schlauch 4..Verwenden Sie einen Pizzaofen in einem geschütztere Position

Machine Translated by Google

Hersteller: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi **Adresse:**
Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, Shanghai 200000 CN.

Nach AUS importiert: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australien

Importiert in die USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

UK REP	YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX
Vertreter der EG	E-CrossStu GmbH Mainzer Landstr.69, 60329 Frankfurt am Main.

Machine Translated by Google

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat

www.vevor.com/support

Machine Translated by Google

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Supporto tecnico e certificato di garanzia elettronica www.vevor.com/support

FORNO PER PIZZA

MODELLO:GB-GPO3

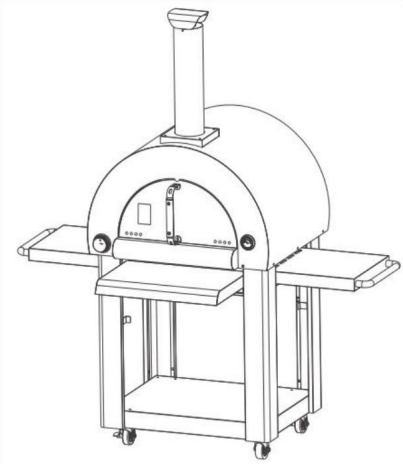
Continuiamo a impegnarci per fornirvi strumenti a prezzi competitivi.
"Risparmia la metà", "Metà prezzo" o qualsiasi altra espressione simile da noi utilizzata rappresenta solo una stima del risparmio che potresti ottenere acquistando determinati utensili con noi rispetto ai principali marchi principali e non significa necessariamente coprire tutte le categorie di utensili da noi offerti. Ti ricordiamo gentilmente di verificare attentamente quando effettui un ordine con noi se stai effettivamente risparmiando la metà rispetto ai principali marchi principali.

Machine Translated by Google

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

FORNO PER PIZZA

MODELLO:GB-GPO3



HAI BISOGNO DI AIUTO? CONTATTACI!

Hai domande sul prodotto? Hai bisogno di supporto tecnico? Non esitare a contattarci:

Supporto tecnico e certificato di garanzia elettronica www.vevor.com/support

Questa è l'istruzione originale, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima di utilizzare. VEVOR si riserva una chiara interpretazione del nostro manuale utente. L'aspetto del prodotto sarà soggetto al prodotto ricevuto. Vi preghiamo di perdonarci se non vi informeremo di nuovo se ci sono aggiornamenti tecnologici o software sul nostro prodotto.



Attenzione: per ridurre il rischio di lesioni, l'utente deve leggere attentamente il manuale di istruzioni.

Machine Translated by Google

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.

Seguire i passaggi nell'ordine specificato e attenersi alle avvertenze di sicurezza.

La mancata osservanza di queste istruzioni può compromettere o danneggiare il dispositivo e altri oggetti e causare lesioni personali.

Utilizzare solo all'aperto.

ATTENZIONE: le parti accessibili potrebbero essere molto calde.

Tenere lontani i bambini piccoli.

Durante l'uso, tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili.

Non spostare l'apparecchio durante l'uso.

Dopo l'uso, chiudere l'alimentazione del gas dalla bombola.

Non modificare l'apparecchio.

ATTENZIONE: seguire attentamente tutte le procedure di controllo delle perdite descritte in questo manuale utente prima di mettere in funzione il forno.

Eseguire questa operazione anche se il forno è stato assemblato dal rivenditore.

ATTENZIONE: non utilizzare una fiamma per verificare eventuali perdite di gas.

La fuoriuscita di gas può causare un incendio o un'esplosione, con conseguenti gravi danni personali. lesioni, morte o danni alla proprietà.

Conservare questo manuale per riferimento futuro.

Tenere fuori dalla portata dei bambini e degli animali domestici durante e dopo l'uso.

Durante l'uso, tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili.

L'apparecchio non deve avere alcuna ostruzione in alto. Ad esempio, alberi, arbusti, appoggiarsi ai tetti.

L'apparecchio deve essere installato con una distanza di 1 metro attorno al apparecchio.

Quando la velocità del vento è superiore a 2 m/s, non utilizzare il forno a gas rivolto verso il vento.

Questo apparecchio si riscalda durante il funzionamento, indossarlo sempre guanti resistenti al calore quando si utilizza il forno.

Seguire le istruzioni di collegamento del regolatore adatte al tipo di forno a gas in uso.

La sostituzione della bombola del gas deve essere effettuata lontano da qualsiasi fonte di accensione.

Spegnere sempre e scollegare dalla presa del gas principale

Assicurarsi sempre che il forno sia completamente spento e completamente freddo

Machine Translated by Google

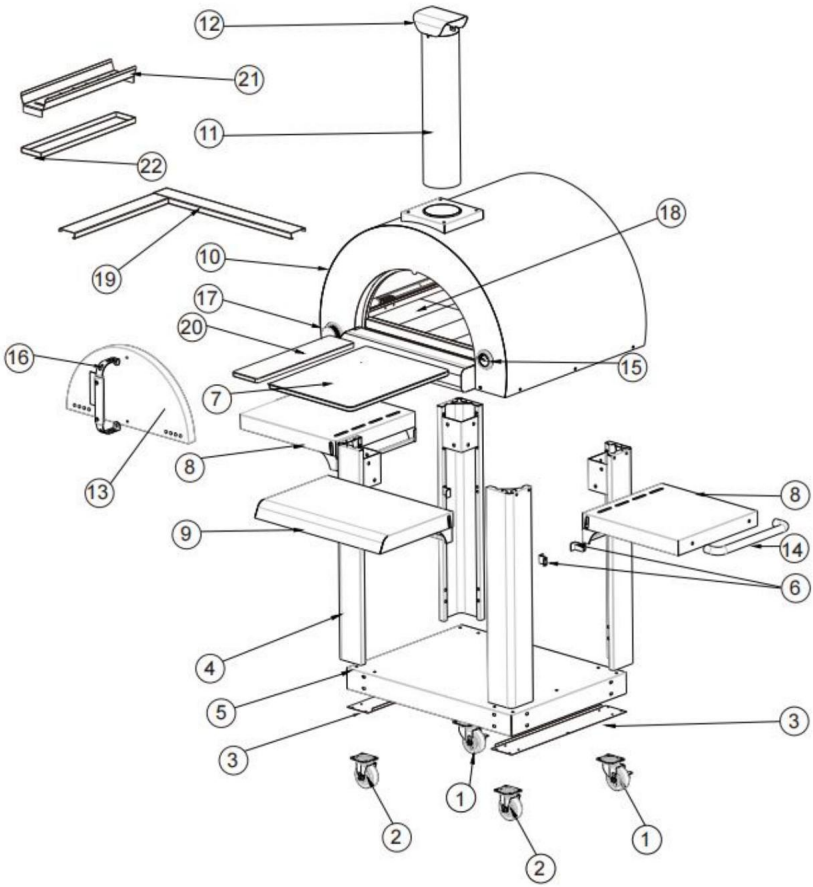
prima di spostare, applicare coperture (non incluse) o riporre

PERICOLO!

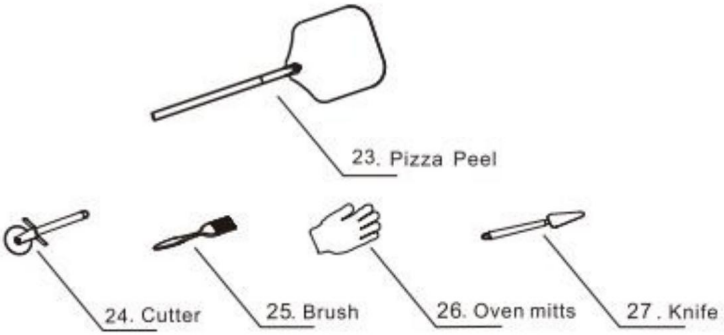
Se senti odore di gas:

1. Chiudere l'alimentazione del gas all'apparecchio.
2. Spegnere eventuali fiamme libere ed evitare di utilizzare apparecchi elettrici.
3. Aprire il coperchio e arieggiare la zona.
4. Controllare i collegamenti del gas con una soluzione saponata.
5. Se l'odore persiste, allontanarsi dall'apparecchio e contattare immediatamente il al tuo fornitore di gas o ai vigili del fuoco.

VISTA ESPLOSA



Machine Translated by Google



ELENCO DELLE PARTI

Ref.	Description	Visual	Qty
1	Locking caster		2
2	Non-locking caster		2
3	Caster plate		2
4	Frame		4
5	Base		1
6	Braced plate		6
7	Pizza stone		1
8	Side table		2
9	Front table		1

Ref.	Description	Visual	Qty
14	Side table handle		2
15	Thermometer		1
16	Door handle		1
17	knob (pre-assembled)		1
18	Refractory bricks		10
19	Furnace head baffle		1
20	Pizza stone		1
21	Charcoal pocket		1
22	Ash disk		1

Machine Translated by Google

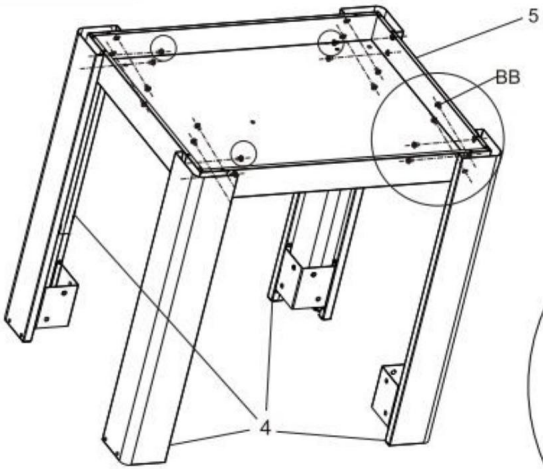
10	Main body		1
11	Chimney		1
12	Chimney plate		1
13	Door		1

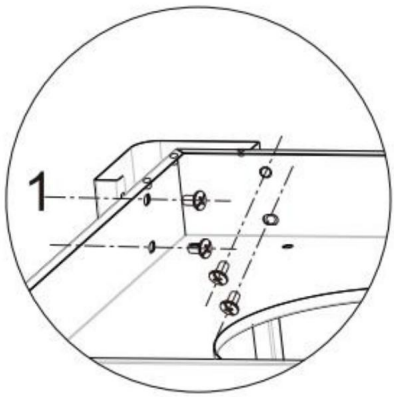
23	Pizza Peel		1
24	Cutter		1
25	Brush		1
26	Oven mitts		1
27	Knife		1

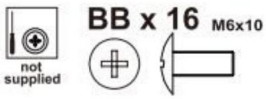
HARDWARE PACKS			
AA	M5x10 bolts		14
BB	M6x10 bolts		40
CC	M6x16 bolts		12
DD	M6x16 bolts (pre-assembled)		4

ISTRUZIONI DI MONTAGGIO

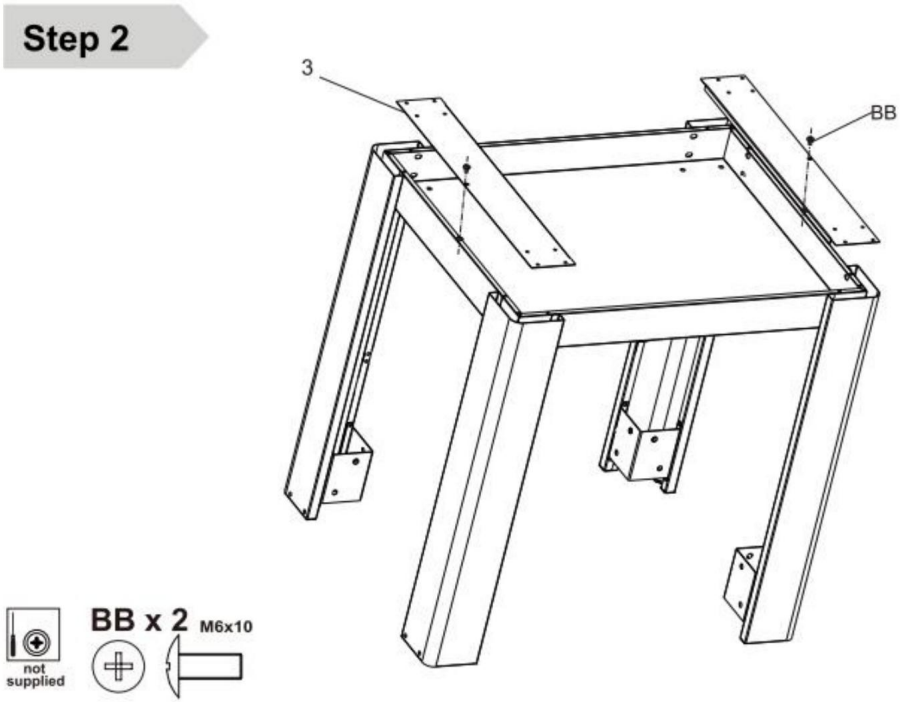
Step 1



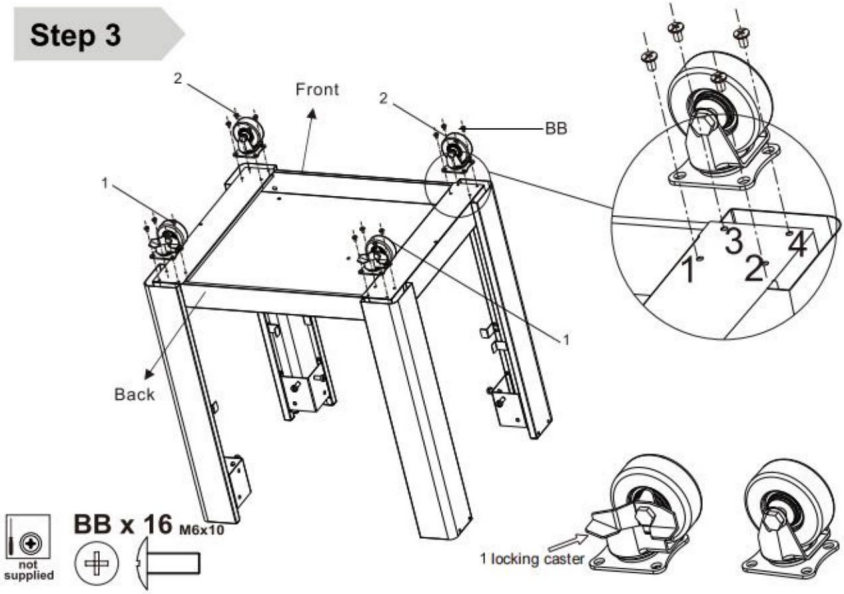




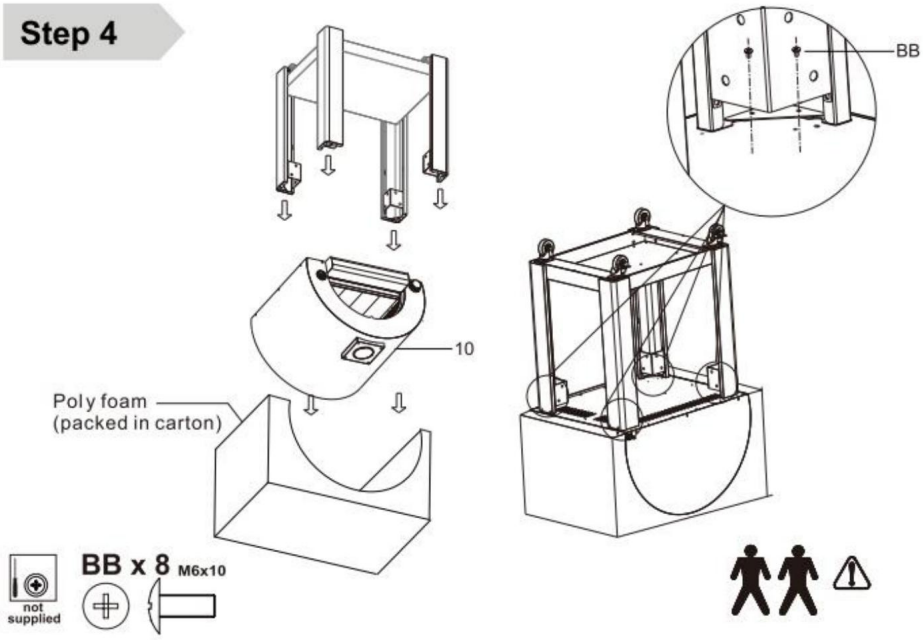
Machine Translated by Google



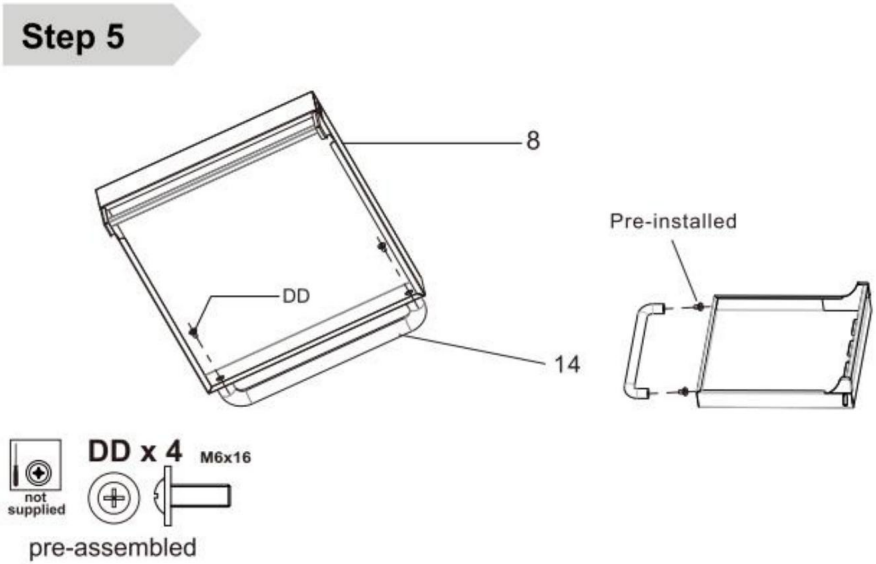
ISTRUZIONI DI MONTAGGIO



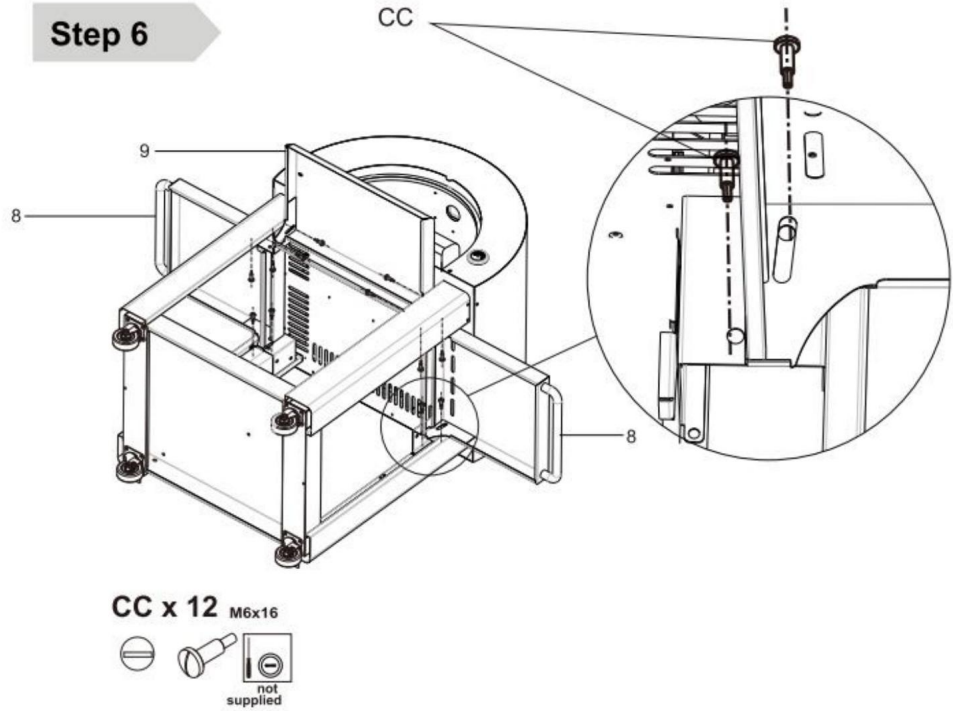
Machine Translated by Google



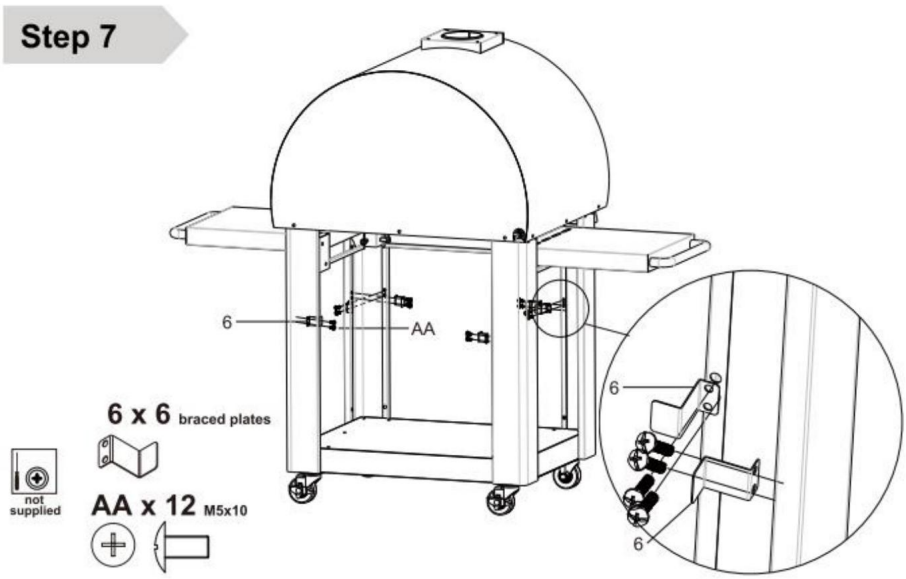
ISTRUZIONI DI MONTAGGIO



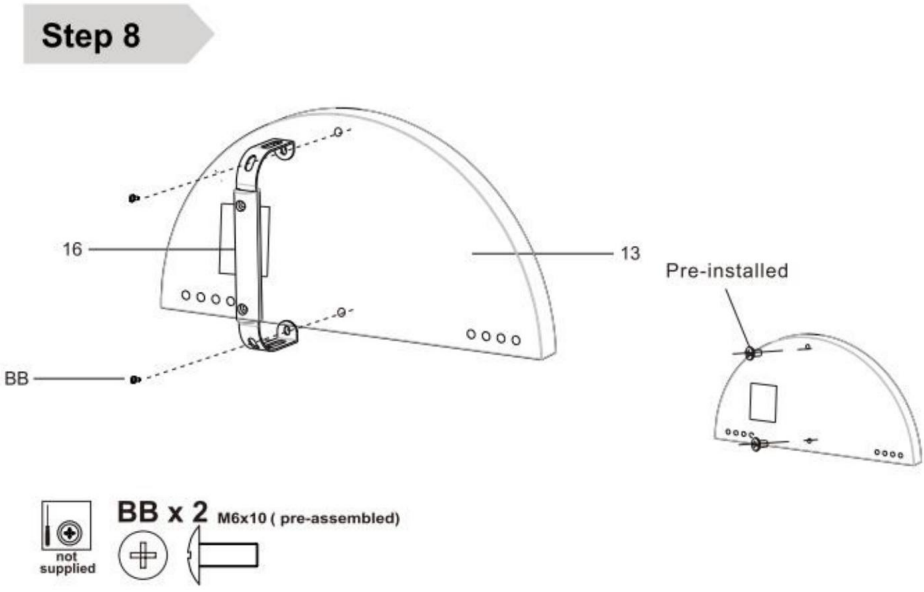
Machine Translated by Google



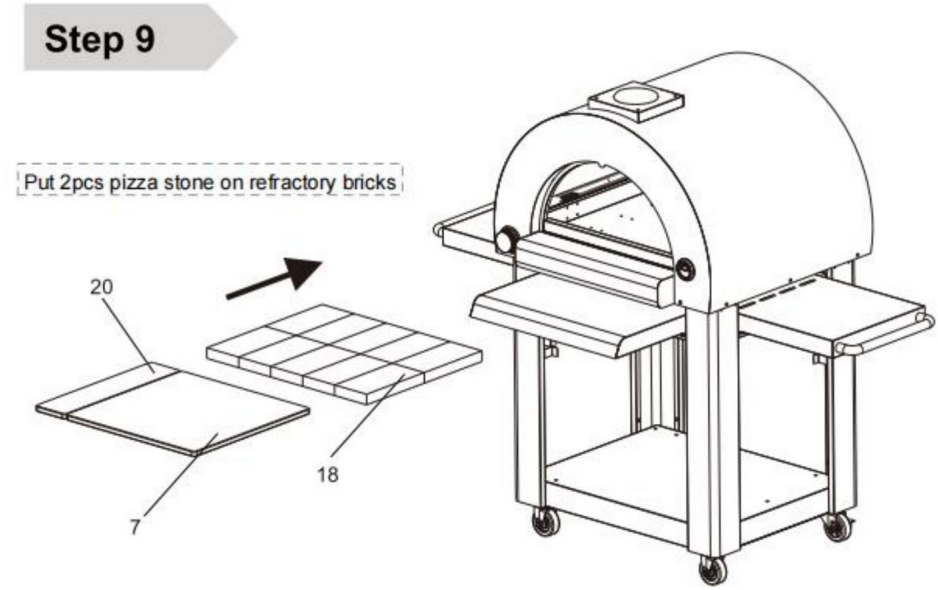
ISTRUZIONI DI MONTAGGIO



Machine Translated by Google

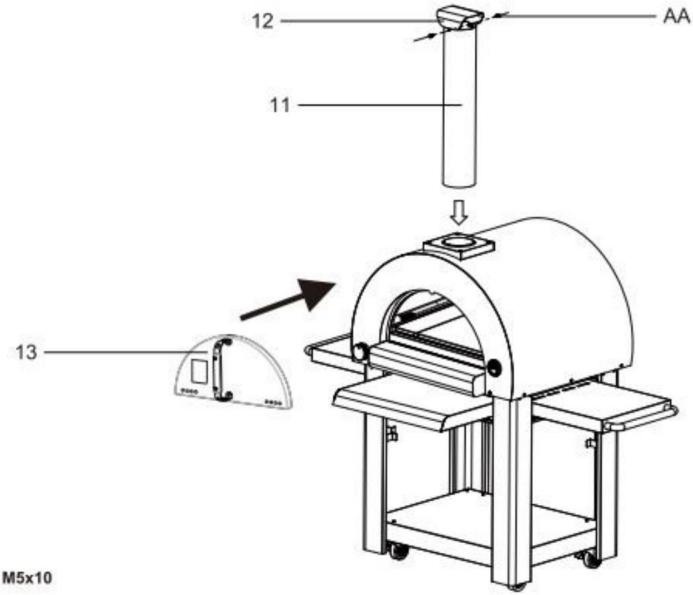


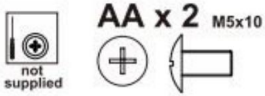
ISTRUZIONI DI MONTAGGIO



Machine Translated by Google

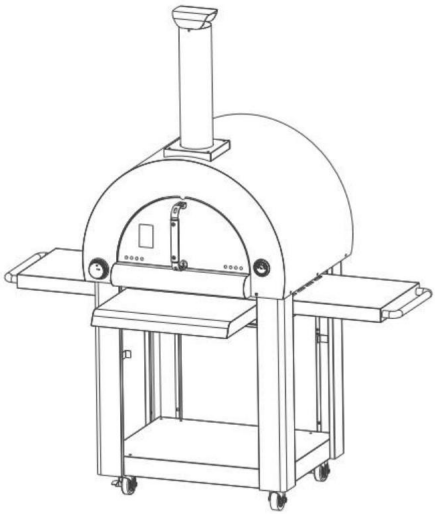
Step 10





ISTRUZIONI DI MONTAGGIO

Step 11



Machine Translated by Google

Distanza minima tra il lato e il retro dell'unità e il materiale combustibile: 36 pollici/914mm. Non utilizzare sotto la costruzione sopraelevata. Per l'installazione su (o sopra) solo pavimenti non combustibili (o piani di tavoli).

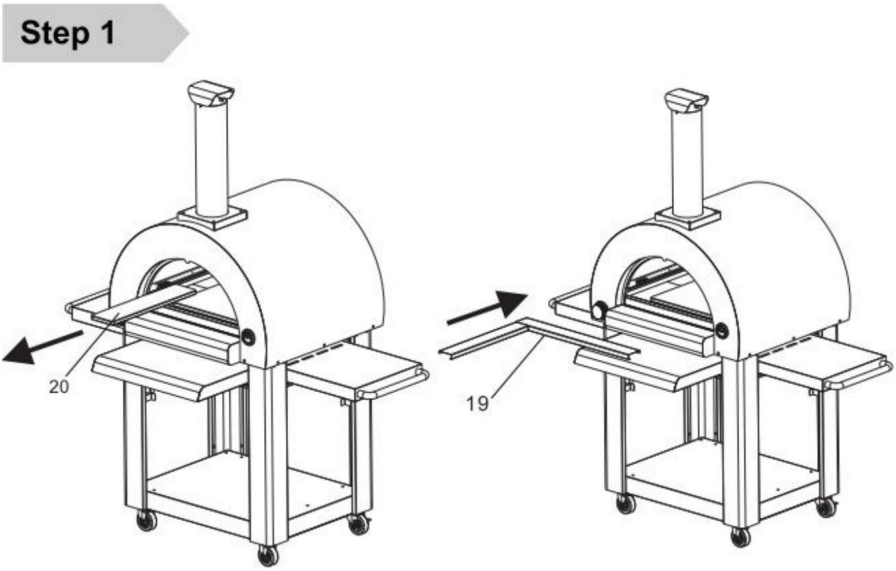
COMBUSTIONE DEL CARBONE

Se si utilizza carbone o legna per il riscaldamento, seguire le istruzioni riportate di seguito.

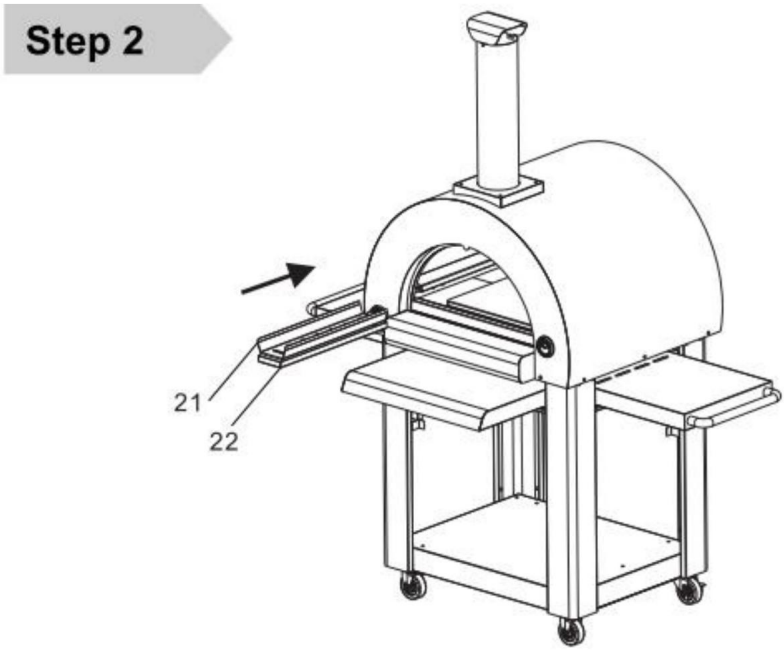
Innanzitutto, utilizzare la parte 19 per proteggere il bruciatore.

In secondo luogo, assemblare i pezzi n. 21 e 22 come da immagine.

Una volta terminato quanto sopra, metti legna o carbone nella Parte n. 21 (tasca per il carbone). Poi accenderli per la cottura



Machine Translated by Google



FUNZIONAMENTO DI COMBUSTIONE A GAS

Prima dell'uso:

1. Montare il forno per pizza seguendo le istruzioni di montaggio accuratamente.
2. Pulire la pietra refrattaria con un panno asciutto.
3. Collegare il tubo del gas al forno per pizza. Collegare il regolatore al tubo flessibile.
4. Collegare il regolatore alla valvola della bombola seguendo il regolatore istruzioni fornite con il regolatore.
5. Prima di iniziare, portare il controller del fuoco in posizione "OFF".

Per iniziare:

1. Aprire la porta prima di accendere il fuoco.
2. Assicurarsi che il tubo, il regolatore e la bombola siano ben collegati. Assicurarsi che il controller di fuoco, la valvola della bombola e l'interruttore del regolatore siano in posizione "OFF".

Machine Translated by Google

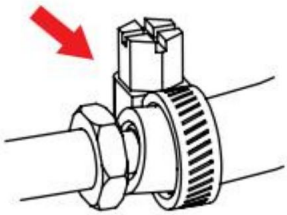
3. Controllare eventuali perdite. (Fare riferimento alla sezione Per verificare eventuali perdite). Se si riscontra una perdita, non utilizzare il

barbecue. Consulta il tuo fornitore di gas o barbecue per consigli.

Per verificare la presenza di perdite

Prima dell'uso, controllare eventuali perdite! Non controllare mai eventuali perdite con una fiamma libera, utilizzare sempre una soluzione di acqua saponata.

1. Preparare 2-3 once fluide di soluzione per la rilevazione delle perdite mescolando una parte di sapone con 3 parti di acqua.
2. Assicurarsi che la valvola di controllo sia "OFF".
3. Collegare il regolatore alla bombola e alla valvola ON/OFF il bruciatore, assicurarsi che i collegamenti siano sicuri, quindi accendere il gas.
4. Spennellare la soluzione saponata sul tubo e su tutti i giunti. Se compaiono bolle o senti odore o senti gas, c'è una perdita. Chiudi la bombola del gas e ri stringere i collegamenti, quindi ripetere il test di tenuta.
5. Se la perdita rilevata non può essere corretta, non tentare di risolvere il problema. ma consulta il tuo rivenditore di benzina.



FUNZIONAMENTO DI COMBUSTIONE A GAS

Collegamento della bombola del gas all'apparecchio

Questo apparecchio è adatto solo per l'uso con butano o propano a bassa pressione gas e dotato di

l'apposito regolatore di bassa pressione tramite un tubo flessibile.

Nota: il tubo flessibile deve essere fissato al regolatore e all'apparecchio con fascette/dadi per tubi flessibili.

Questo barbecue è predisposto per funzionare con un regolatore da 28 mbar con gas butano e un

Machine Translated by Google

Regolatore da 37 mbar con gas propano e un regolatore con miscela butano/propano a 37 mbar, e un regolatore con miscela butano/propano a 50 mbar e un regolatore con miscela butano/propano a 30 mbar. Utilizzare un regolatore idoneo certificato BSEN 16129: 2013.

Per informazioni sul regolatore più adatto alla bombola del gas, consultare il proprio rivenditore di GPL.

Product Name	22inch Wood & Gas 2 in 1 Pizza Oven			
Model No.	SRGG19006	Guang Dong - P. R. China		
Nominal Heat Input (Hs)	10.0kW			
Consumption	728g/h (G30)-715 g/h (G31)			
Category	I3B/P(50)	I3B/P(37)	I3B/P(30) √	I3+(28-30/37)
Country of Destination	AT, CH, DE, SK, CZ,LU	PL	BE,BG, CY, CZ,DK, EE, FI, FR, GB,GR,HR, HU, IT, LT, LU, LV,MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI,TR
Nominal Pressure & Gas Type	50/50 mbar - For Gases: Butane, Propane and Mix of them	37/37 mbar – For Gases: Butane, Propane and Mix of them	30/30 mbar - For Gases: Butane, Propane and Mix of them	28-30/37 mbar - For Gases: Butane at 28-30mbar and Propane at 37mbar
Injector diameter(Ø)	1.40mm	1.50mm	1.60mm	1.60mm
Ready For:	Kingdom of Saudi Arabia			
MADE IN CHINA SHINERICH INDUSTRIAL LTD. 8/F, NOBLE CENTER NO.1006, 3 RD FUZHONG ROAD, FUTIAN DISTRICT, SHENZHEN, CHINA CE 0063-23 "Close the valve of the gas cylinder or the regulator after use" "The use of this appliance in enclosed areas is DANGEROUS and is PROHIBITED" "Read the instructions before using this appliance" "The appliance must be installed in accordance with the instructions and local regulations" "1) For use outdoors or in amply ventilated areas" "2) An amply ventilated area must have a minimum of 25% of the surface area open" "3) The surface area is the sum of the surfaces of the walls"				
Serial Number: PIN: 0063CT7084				

FUNZIONAMENTO DI COMBUSTIONE A GAS

Regolatore e tubo

flessibile 1. Utilizzare solo regolatori e tubi flessibili approvati per GPL alle pressioni sopra indicate La durata di vita prevista

del regolatore è stimata in 10 anni. Si raccomanda di sostituire il regolatore entro 10 anni dalla data di fabbricazione.

Machine Translated by Google

Nota: fare attenzione all'ostruzione del Venturi o dei Venturi.

2. L'uso del regolatore o del tubo sbagliato non è sicuro; controllare sempre che avere gli elementi corretti

prima di utilizzare il barbecue.

3. Il tubo flessibile utilizzato deve essere conforme alla norma vigente nel paese di utilizzare. La lunghezza del

il tubo non deve superare 1,5 metri (massimo). Tubo usurato o danneggiato

deve essere sostituito.

Assicurarsi che il tubo non sia ostruito, piegato o in contatto con qualsiasi parte del il barbecue altro

che alla sua connessione.

4. Il tubo non deve essere attorcigliato o piegato quando è collegato al gas

cilindro.

5. Nessuna parte del tubo flessibile deve toccare alcuna parte dell'apparecchio.

6. Il tubo flessibile deve essere conforme alla norma EN16436.

7. Tubo flessibile in metallo o gomma, utilizzato per collegare l'apparecchio al gas

il cilindro deve essere

modificati entro gli intervalli prescritti e secondo le norme nazionali Norme in vigore.

Bombola di gas

1. La bombola del gas non deve essere lasciata cadere o maneggiata in modo brusco! Se la

Quando l'apparecchio non è in uso, la bombola deve essere scollegata.

Riposizionare il tappo di protezione sul cilindro dopo averlo scollegato

dall'apparecchio.

Attenzione: se si avverte odore di gas, chiudere la valvola della bombola del gas.

2. Le bombole devono essere conservate all'esterno in posizione verticale e fuori dalla portata dei bambini.

portata dei bambini. La bombola non deve mai essere conservata in luoghi dove le temperature

può raggiungere temperature superiori a 50ÿ.

Nota: non è consentito posizionare la bombola del gas dietro il forno per pizza.

3. Non conservare la bombola vicino a fiamme, fiamme pilota o altre fonti di

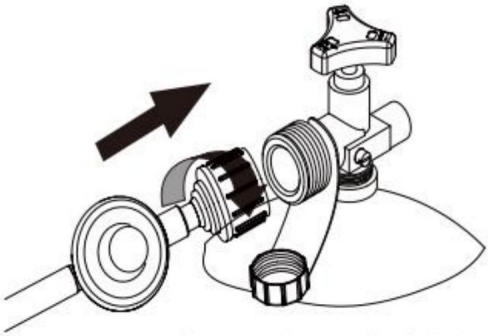
accensione. NON FUMARE. 4.

Machine Translated by Google

FUNZIONAMENTO DI COMBUSTIONE A GAS

Collegamento della bombola di gas propano liquido 1. Assicurarsi che la valvola della bombola di gas propano sia chiusa e che la manopola di controllo sia in posizione "OFF". 2. Rimuovere il cappuccio protettivo dalla valvola della bombola di gas propano. 3. Prima di effettuare il collegamento, assicurarsi che non vi siano detriti incastrati nella testa della valvola della bombola di gas propano, nella testa del regolatore o nella testa del bruciatore e nelle porte del bruciatore. 4. Tenere il regolatore in una mano e inserire il nipplo nell'uscita della bombola. Assicurarsi che il nipplo sia centrato nell'uscita della valvola della bombola.

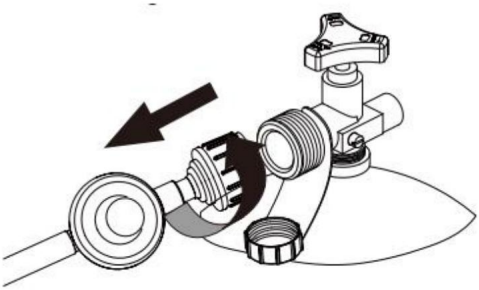
5. Stringere a mano il dado di accoppiamento in senso orario fino a quando non si ferma completamente. Stringere saldamente solo a mano.
Non utilizzare utensili.
6. Eseguire la sezione “TEST DI PERDITA”.



Connecting Propane Gas Cylinder

Scollegamento della bombola di gas propano liquido 1. Assicurarsi che l'apparecchio sia completamente freddo (circa 45 minuti o fino a 115 °F/45 °C) 2. Assicurarsi che la valvola della bombola di gas propano sia chiusa e che la manopola di controllo sia in posizione "OFF". 3. Ruotare il dado di coppia in senso antiorario fino a quando il gruppo regolatore non si stacca. 4. Posizionare il coperchio del cappuccio protettivo sulla valvola della bombola di gas propano e riporre la bombola di gas propano in un'area ben ventilata e al riparo dalla luce solare diretta.

Machine Translated by Google



Disconnecting Propane gas Cylinder

FUNZIONAMENTO DI COMBUSTIONE A GAS

COME ILLUMINARE

PER INIZIARE:

1. Assicurarsi che il forno sia stato sottoposto a prova di perdite e posizionato correttamente.

2.Rimuovere eventuali residui di materiale di imballaggio.

3. Accendere il bruciatore seguendo le ISTRUZIONI PER L'ACCENSIONE riportate di seguito.

PER ACCENDERE IL BRUCIATORE

1. Ruotare la manopola di controllo in posizione "OFF"

2. Aprire la valvola della bombola del gas propano.

Q 0FF

3.Premere e ruotare la manopola di controllo in senso antiorario su "<" per accendere il bruciatore.

necessario, ripetere 2~3 volte.

4. Una volta che il forno si accende, continuare a premere la manopola di controllo su "High" per

5.secondi.5Rilasciare e ruotare la manopola di controllo in senso antiorario su "LOW" o

altezza desiderata della fiamma.

Se dopo tre tentativi l'accensione non avviene, 6. ruotare la manopola

di controllo in posizione "OFF".

7. Attendere 5 minuti e ripetere la procedura di accensione.

8.Se l'accenditore non accende il bruciatore:

a.Indossando guanti resistenti al calore, inserisci un fiammifero nel fiammifero (25)

supporto, accendere il fiammifero e inserirlo attraverso l'apertura del forno fino alla parte superiore

bruciatore.

b.Premere e ruotare la manopola di controllo su “MAX”, il bruciatore dovrebbe accendersi

Machine Translated by Google

immediatamente.

c.Rimuovere il fiammifero/accendino una volta acceso il bruciatore.Continuare a tenere premuta la manopola di controllo su "MAX" per 5 secondi.

9. Continuare a tenere la manopola di controllo su “MAX” per 5 secondi.

10. Dopo l'accensione, osservare il bruciatore e accertarsi che tutte le porte del bruciatore siano accese.

ISTRUZIONI PER LO SPEGNIMENTO

1. Premere e ruotare la manopola di controllo in senso orario fino alla posizione OFF.

2. Ruotare la valvola del gas della bombola di GPL in senso orario in posizione OFF quando l'apparecchio non è in uso.

QUANDO LA FIAMMA DEL BRUCIATORE SI SPEGNE ACCIDENTALMENTE

1. Chiudere la valvola del serbatoio di GPL.

2..Premere e ruotare la manopola di controllo in senso orario fino alla posizione OFF.

3.Controllare se i collegamenti del tubo flessibile ecc. sono buoni, attendere 5 minuti. Dopo attendere 5 minuti, riavviare l'apparecchio seguendo le istruzioni di accensione.

CUCINA

1.Cottura della pizza

1. Spalmare un po' di olio d'oliva o di olio da cucina sulla superficie della pala per pizza per evitare di attaccarsi.

2. Metti la pizza sulla pala e prepara la pizza con il condimento desiderato componenti aggiuntivi.

3. Mettere la pizza sulla pietra refrattaria con la pala per pizza, quindi cuocere per circa 15 minuti secondi.

4. Dopo 15 secondi, ruotare la pizza di 90 gradi e cuocerla per altri 15 secondi secondi.

Ripetere lo stesso procedimento finché la pizza non sarà ruotata e cotta a 360 gradi.

5. Togli la pizza con la pala per pizza. Ora, goditi la tua pizza.

SUGGERIMENTI:

1. Preriscaldare il forno per pizza per circa 20 minuti prima di infornare. 2. È meglio chiudere lo sportello durante la cottura. 3. Dopo il primo ciclo di cottura è completato, se vuoi continuare a cuocere un'altra pizza controlla il tempo di cottura circa 10 secondi tra ogni rotazione poiché la temperatura all'interno del forno raggiunge i 662 °F (350 °C)

Machine Translated by Google

2.Cottura della bistecca

1. Mettere la bistecca marinata sulla piastra di cottura o sulla padella di ferro, quindi adagiarla sul pietra per pizza2. Cuocere per 120 secondi e poi girare la bistecca e cuocere altri 120 secondi e avrai una bistecca a cottura media. 3. Se vuoi una bistecca a cottura media, regola ogni tempo di cottura a 30 secondi, il tempo di cottura totale è di 300 secondi.
4. Adattare il tempo di cottura in base alla temperatura effettiva della pizza forno e preferenze personali.

Suggerimenti:

1. Preriscaldare il forno per pizza per circa 20 minuti prima di infornare.
2. NON mettere la bistecca direttamente sulla pietra refrattaria.
3. È meglio chiudere lo sportello durante la cottura.
4. Dopo aver completato il primo ciclo di cottura, se si desidera continuare a cuocere un'altra bistecca, si prega di controllare il tempo di cottura di circa 10 secondi tra ogni rotazione poiché la temperatura all'interno del forno raggiunge i 350 °C (662 °F).

MANUTENZIONE

Pulizia e conservazione

Attenzione: tutte le operazioni di pulizia e manutenzione devono essere eseguite quando il il forno per pizza è freddo e l'alimentazione del combustibile alla bombola del gas è CHIUSA.

Pulizia

“Bruciare” il barbecue dopo ogni utilizzo (per circa 15 minuti) manterrà riducendo al minimo i residui di cibo in eccesso.

Attenzione: NON pulire la pietra refrattaria per pizza finché non è completamente fredda. Evitare acqua quando lo pulisci. Usa una spazzola o un raschietto per rimuovere eventuali residui.

1. Utilizzare acqua o alcol etilico per pulire l'acciaio inossidabile dopo l'uso.
2. Coprire il forno per pizza da esterno con la copertura antipioggia.
3. Se non si utilizza una copertura, conservare questo forno per pizza da esterno in un luogo asciutto per massimizzare la durata del prodotto.

Machine Translated by Google

4. NON utilizzare liquidi corrosivi o acidi per pulire l'acciaio inossidabile.

PIETRA PER PIZZA

1. NON utilizzare la pietra su una fiamma libera.

2. Evitare sbalzi di temperatura estremi sulla pietra. Posizionare gli alimenti congelati su un pietra calda.

3. La pietra è fragile e può rompersi se urtata o fatta cadere.

4. NON toccare. La pietra è molto calda durante l'uso e rimane calda a lungo tempo dopo l'uso

5. NON raffreddare la pietra con acqua quando è calda.

6. Dopo aver pulito la pietra con acqua, asciugarla prima dell'uso. Questo può essere fatto in un forno convenzionale a 60 ÿ (140 ÿ) per 2 ore. • Superficie esterna

Utilizzare un detergente delicato o una soluzione di bicarbonato di sodio e acqua calda. Non abrasivo la polvere abrasiva può essere utilizzato su macchie ostinate, quindi risciacquare con acqua. •

Conservazione dell'apparecchio

Lo stoccaggio di un apparecchio in ambienti chiusi è consentito solo se la bombola è scollegato e rimosso dall'apparecchio.

Quando l'apparecchio non deve essere utilizzato per un periodo di tempo, è opportuno conservato nella sua forma originale imballare in un ambiente asciutto e privo di polvere.

Non conservare la bombola del gas al chiuso. Conservarla in un'area ben ventilata, lontano dalla luce solare diretta.

Machine Translated by Google

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
I bruciatori non luceutilizzando il sistema di accensione	1. La bombola del gas GPL è vuota 2. Regolatore difettoso 3. Ostruzioni nel bruciatore 4.ostruzioni nei getti del gas o nel tubo del gas 5.filo dell'elettrodo allentato o disconnesso su elettrodo o unità di accensione 6.elettrodo o filo è accenditore a pulsante danneggiato difettoso	1. sostituire con cilindro pieno 2. far controllare o sostituire il regolatore 3.pulire il bruciatore 4.pulire i getti e il tubo del gas 5. ricollegare il filo 6.cambiare elettrodo e filo cambiare accenditore
Il bruciatore non si accende una partita	1.La bombola del gas LG è vuota 2.Regolatore difettoso 3. Ostruzioni nel bruciatore 4.0ostruzioni nei getti del gas o nel tubo del gas	1. Sostituire con bombola piena 2. Far controllare o sostituire il regolatore 3. Pulire il bruciatore 4. Getti e gas puliti tubo flessibile
Fiamma bassa o flashback (incendio nel tubo del bruciatore, si può udire un sibilo o un rumore ruggente)	1. Bombola di gas GPL troppo piccola. 2. Ostruzioni in bruciatore 3.Ostruzioni nei getti del gas o nel tubo del gas4.Ventoso condizioni	1. Utilizzare un cilindro più grande 2. Pulire il bruciatore 3. Getti e gas puliti tubo flessibile 4..Utilizzare il forno per pizza in un più riparato posizione

Machine Translated by Google

Produttore: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi **Indirizzo:**
Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.

Importato in AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australia

Importato negli USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

RAPPRESENTANZA DEL REGNO UNITO	YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited Ufficio 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX
Rappresentante della CE	E-CrossStu GmbH Mainzer Landstr.69, 60329 Francoforte sul Meno.

Machine Translated by Google

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Supporto tecnico e certificato di garanzia elettronica www.vevor.com/support

Machine Translated by Google

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Soporte técnico y certificado de garantía electrónica www.vevor.com/support

HORNO PARA PIZZA

MODELO: GB-GPO3

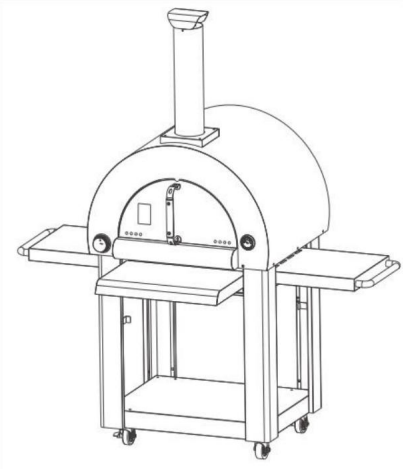
Seguimos comprometidos a brindarle herramientas a precios competitivos.
"Ahorre la mitad", "mitad de precio" o cualquier otra expresión similar que utilicemos solo representa una estimación del ahorro que podría obtener al comprar ciertas herramientas con nosotros en comparación con las principales marcas y no necesariamente significa que cubra todas las categorías de herramientas que ofrecemos. Le recordamos que, al realizar un pedido con nosotros, verifique cuidadosamente si realmente está ahorrando la mitad en comparación con las principales marcas.

Machine Translated by Google

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

HORNO PARA PIZZA

MODELO: GB-GPO3



¿NECESITAS AYUDA? ¡CONTÁCTANOS!

¿Tiene preguntas sobre el producto? ¿Necesita asistencia técnica? No dude en ponerse en contacto con

nosotros: Asistencia técnica y certificado de garantía electrónica
www.vevor.com/support

Estas son las instrucciones originales, lea atentamente todas las instrucciones del manual antes de utilizar el producto. VEVOR se reserva una interpretación clara de nuestro manual de usuario. La apariencia del producto estará sujeta al producto que recibió. Perdónenos por no informarle nuevamente si hay actualizaciones de tecnología o software en nuestro producto.



Advertencia: Para reducir el riesgo de lesiones, el usuario debe leer atentamente el manual de instrucciones.

Machine Translated by Google

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea las instrucciones antes de utilizar el aparato.

Siga los pasos en el orden especificado y siga las advertencias de seguridad.

El incumplimiento de estas instrucciones puede afectar o dañar el dispositivo y

otros objetos y provocar lesiones personales.

Utilizar únicamente en exteriores.

ADVERTENCIA: las partes accesibles pueden estar muy calientes.

Mantenga a los niños pequeños alejados.

Este aparato debe mantenerse alejado de materiales inflamables durante su uso.

No mueva el aparato durante su uso.

Cierre el suministro de gas en el cilindro de gas después de su uso.

No modifique el aparato.

ADVERTENCIA: Siga cuidadosamente todos los procedimientos de detección de fugas de este manual del usuario.

antes de operar el horno.

Haga esto incluso si el horno fue ensamblado por el concesionario.

ADVERTENCIA: No utilice una llama para comprobar si hay fugas de gas.

La fuga de gas puede provocar un incendio o una explosión, lo que puede provocar lesiones personales graves.

lesiones, muerte o daños a la propiedad.

Conserve este manual para futuras consultas.

Mantener fuera del alcance de los niños y las mascotas durante y después del uso.

Este aparato debe mantenerse alejado de materiales inflamables durante su uso.

El aparato no debe tener ningún obstáculo en la parte superior, por ejemplo, árboles, arbustos,

techos inclinados

El aparato debe instalarse con un espacio libre de 1 metro alrededor del mismo.

aparato.

Cuando la velocidad del viento sea superior a 2 m/s, no utilice el horno a gas orientado hacia el viento.

Este aparato se calentará durante el funcionamiento, utilice siempre

Guantes resistentes al calor al operar el horno.

Siga las instrucciones de conexión del regulador para su tipo de horno a gas.

El cambio del cilindro de gas se debe realizar lejos de cualquier fuente de

encendido.

Apague y desconecte siempre el suministro de gas principal.

Asegúrese siempre de que el horno esté completamente apagado y completamente frío.

Machine Translated by Google

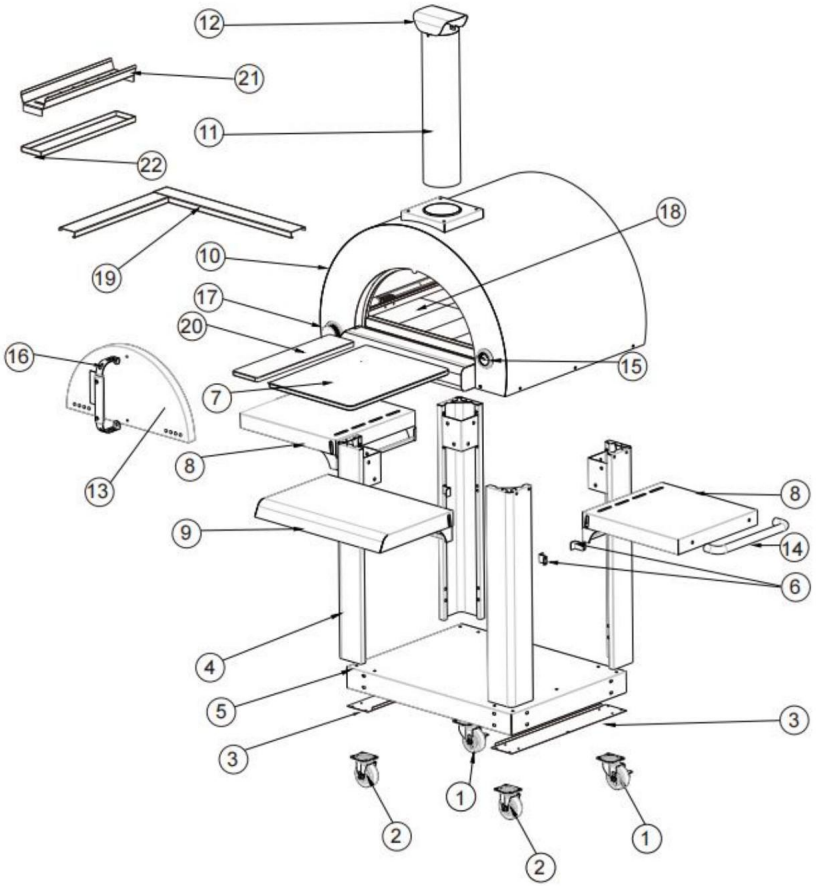
Antes de mover, aplicar fundas (no incluidas) o almacenar

¡PELIGRO!

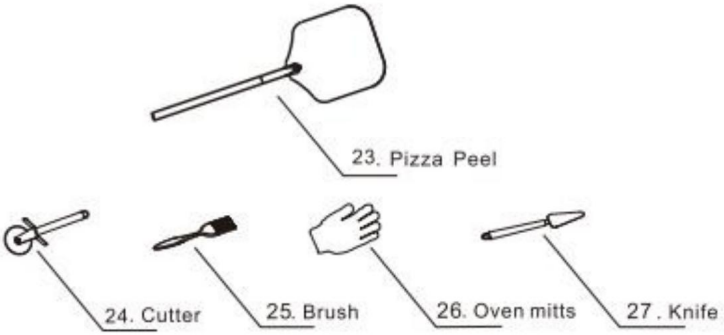
Si huele gas:

1. Cierre el suministro de gas al aparato.
2. Apague cualquier llama abierta y evite utilizar cualquier aparato eléctrico.
3. Abra la tapa y ventile el área.
4. Revise las conexiones de gas con solución jabonosa.
5. Si el olor persiste, manténgase alejado del aparato y comuníquese inmediatamente con su proveedor de gas o el departamento de bomberos.

VISTA EXPLOTADA



Machine Translated by Google



LISTA DE PIEZAS

Ref.	Description	Visual	Qty
1	Locking caster		2
2	Non-locking caster		2
3	Caster plate		2
4	Frame		4
5	Base		1
6	Braced plate		6
7	Pizza stone		1
8	Side table		2
9	Front table		1

Ref.	Description	Visual	Qty
14	Side table handle		2
15	Thermometer		1
16	Door handle		1
17	knob (pre-assembled)		1
18	Refractory bricks		10
19	Furnace head baffle		1
20	Pizza stone		1
21	Charcoal pocket		1
22	Ash disk		1

Machine Translated by Google

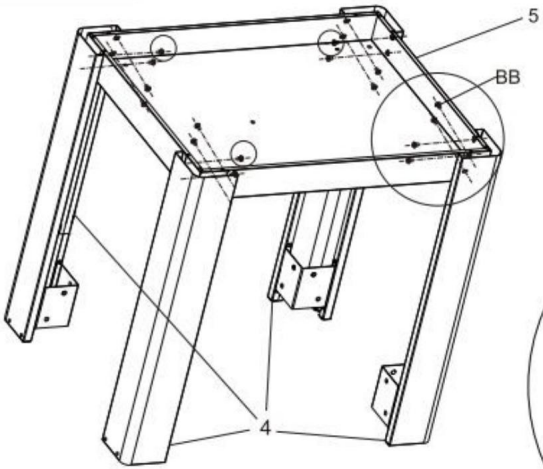
10	Main body		1
11	Chimney		1
12	Chimney plate		1
13	Door		1

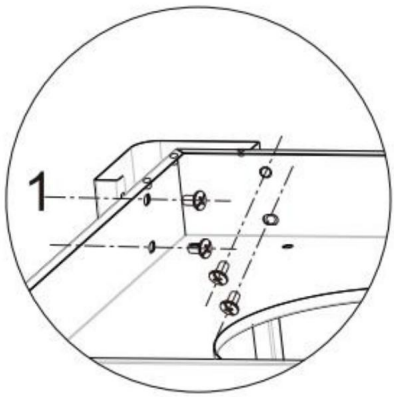
23	Pizza Peel		1
24	Cutter		1
25	Brush		1
26	Oven mitts		1
27	Knife		1

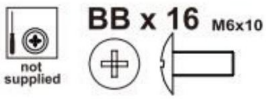
HARDWARE PACKS			
AA	M5x10 bolts		14
BB	M6x10 bolts		40
CC	M6x16 bolts		12
DD	M6x16 bolts (pre-assembled)		4

INSTRUCCIONES DE MONTAJE

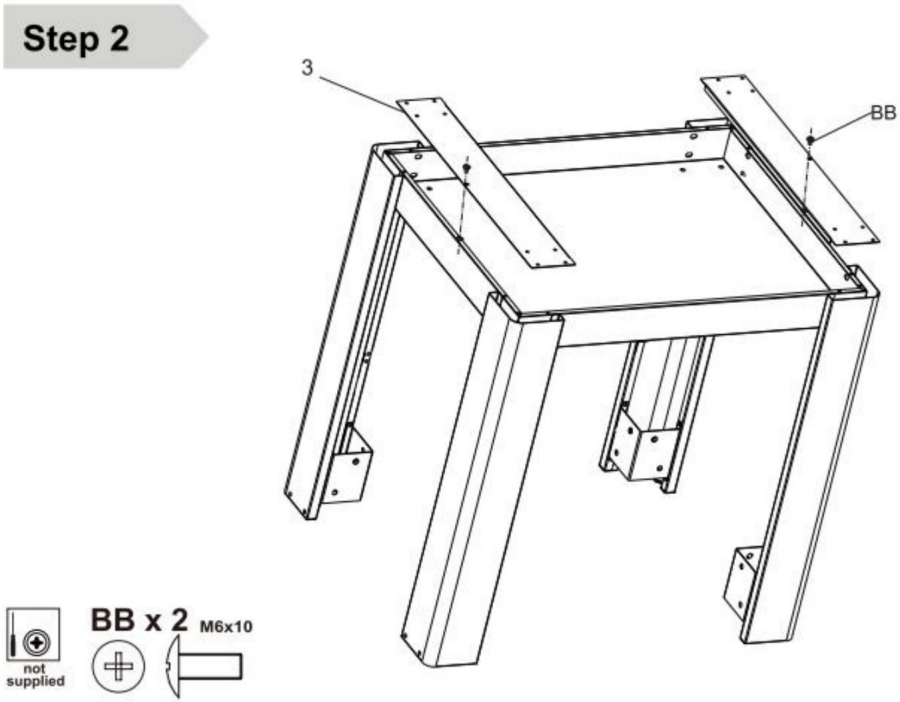
Step 1



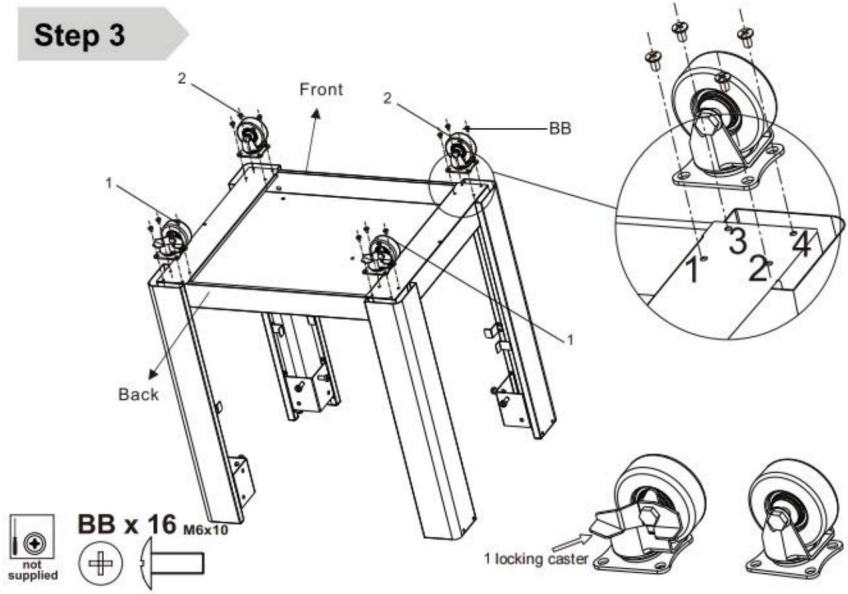




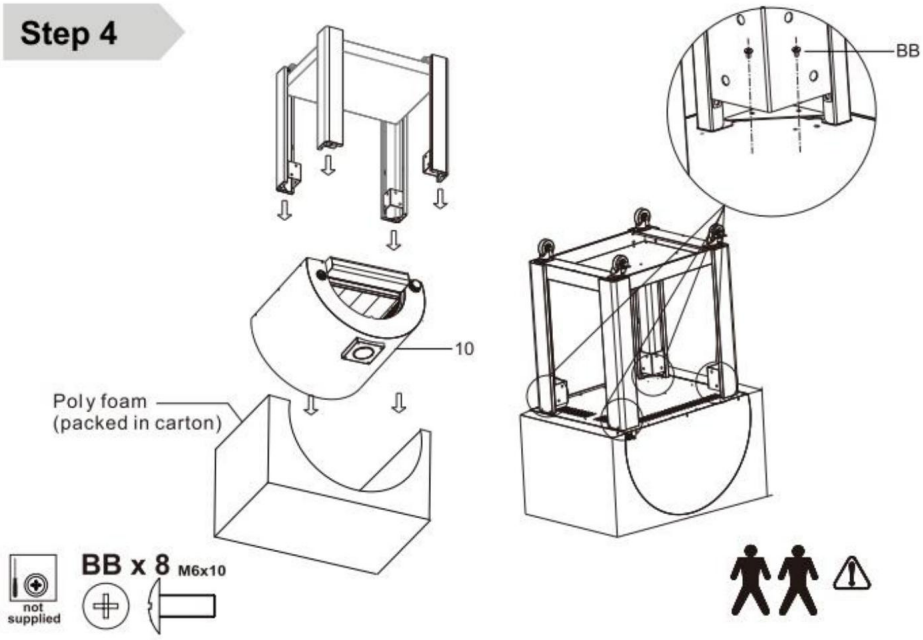
Machine Translated by Google



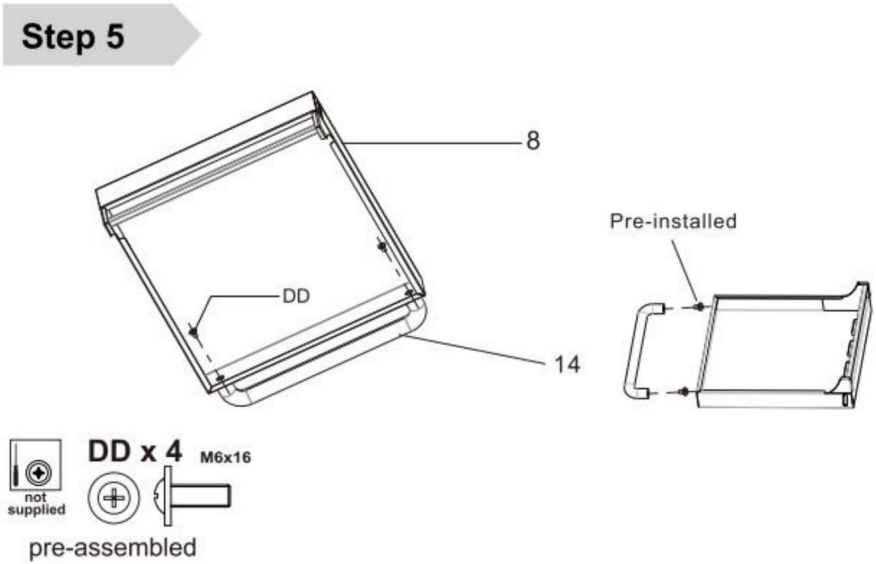
INSTRUCCIONES DE MONTAJE



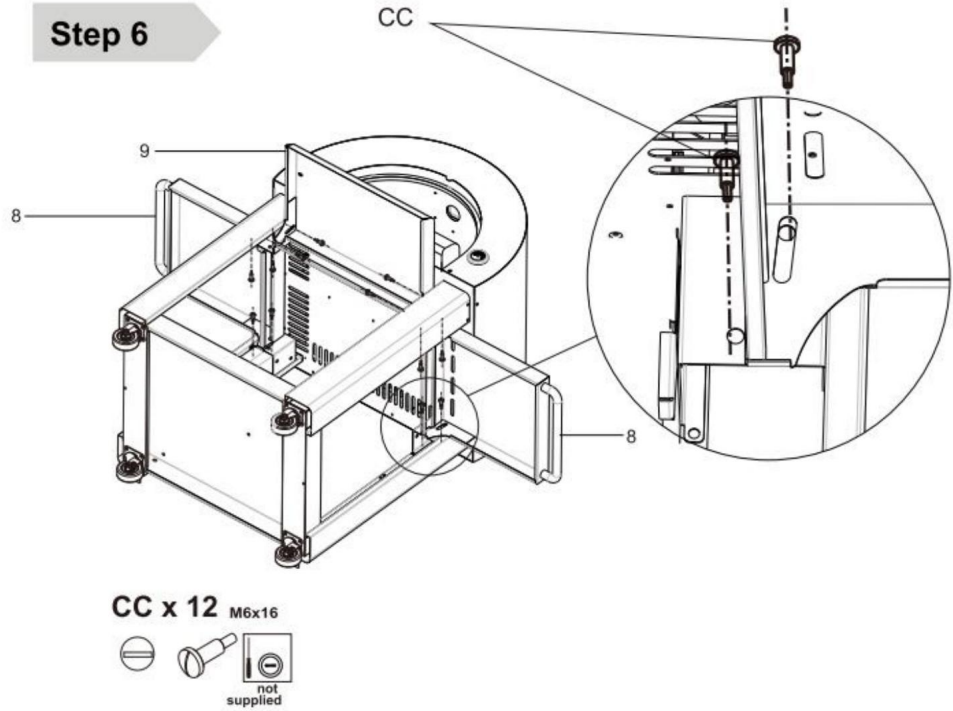
Machine Translated by Google



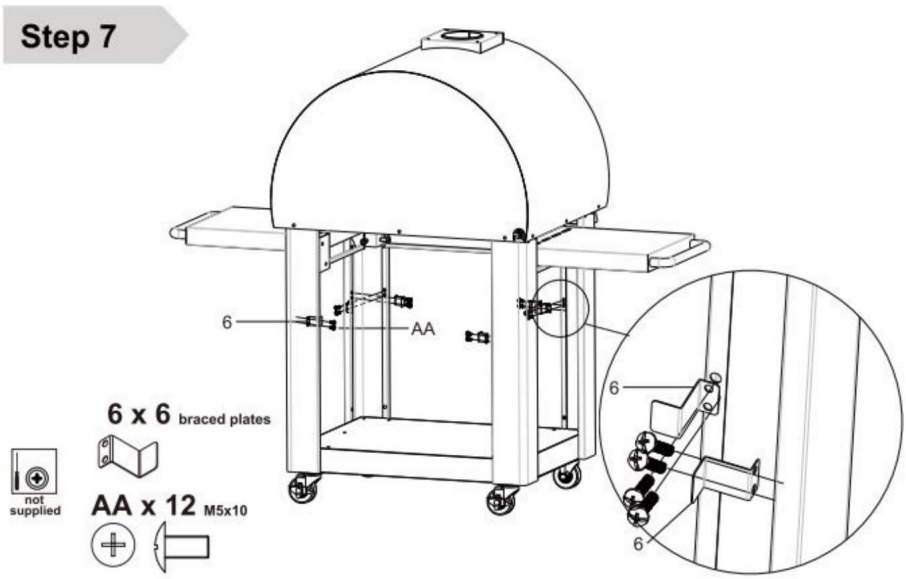
INSTRUCCIONES DE MONTAJE



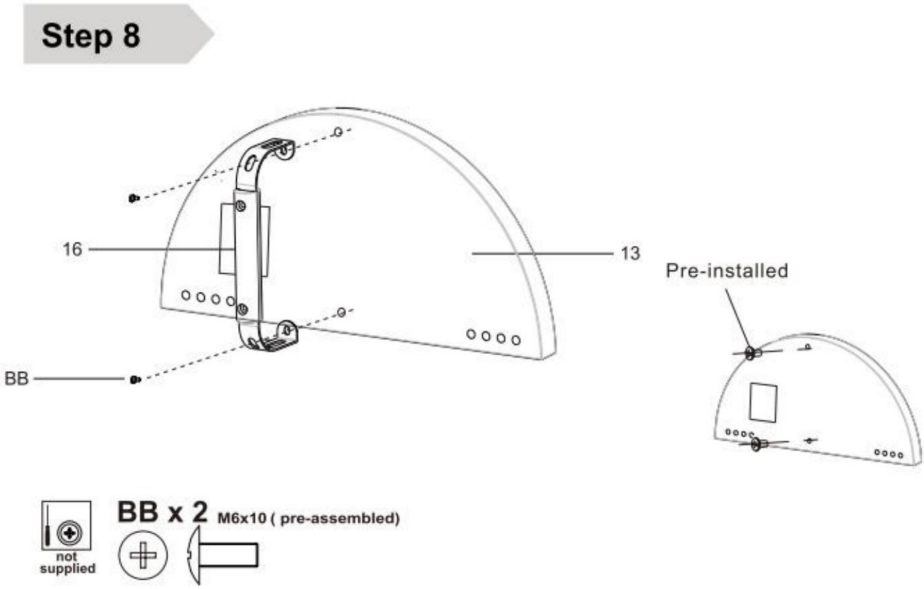
Machine Translated by Google



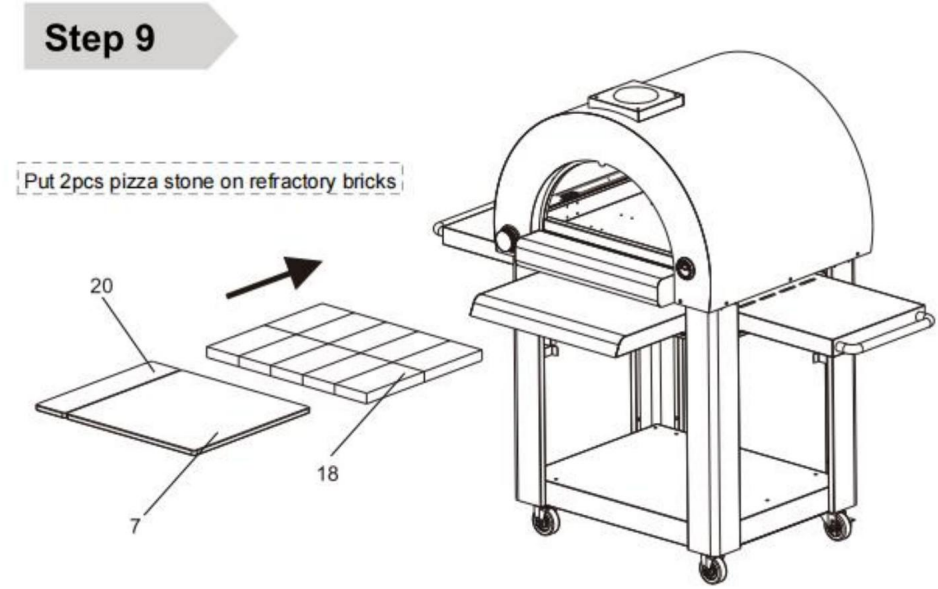
INSTRUCCIONES DE MONTAJE



Machine Translated by Google

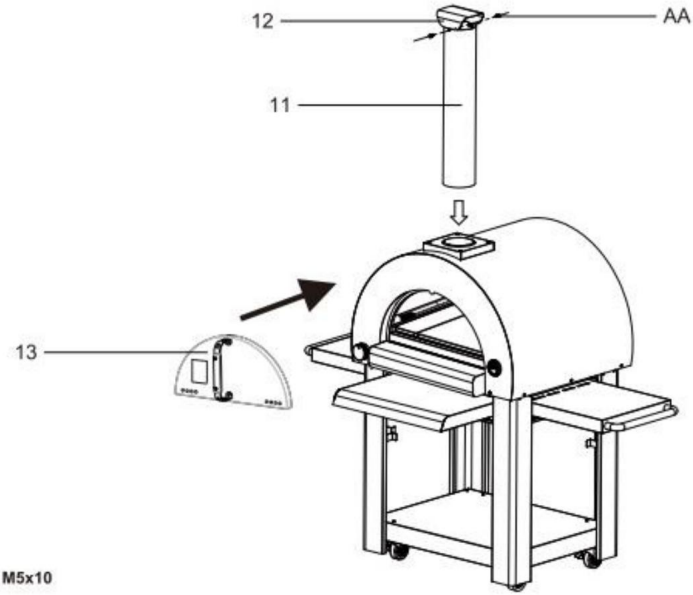


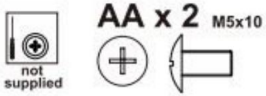
INSTRUCCIONES DE MONTAJE



Machine Translated by Google

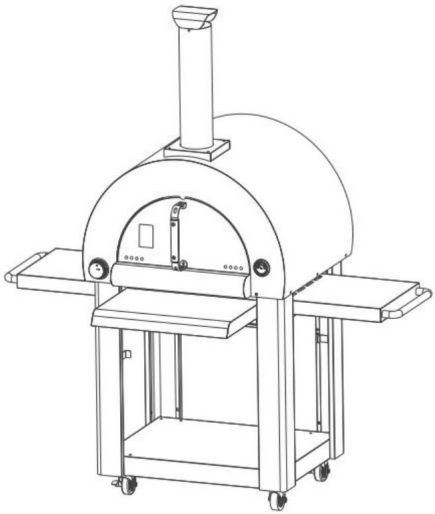
Step 10





INSTRUCCIONES DE MONTAJE

Step 11



Machine Translated by Google

Distancia mínima entre el costado y la parte posterior de la unidad y el material combustible: 36 pulgadas/914 mm. No utilizar debajo de construcciones elevadas. Para instalación en (o sobre) pisos no combustibles (o tableros de mesa).

QUEMA DE CARBÓN

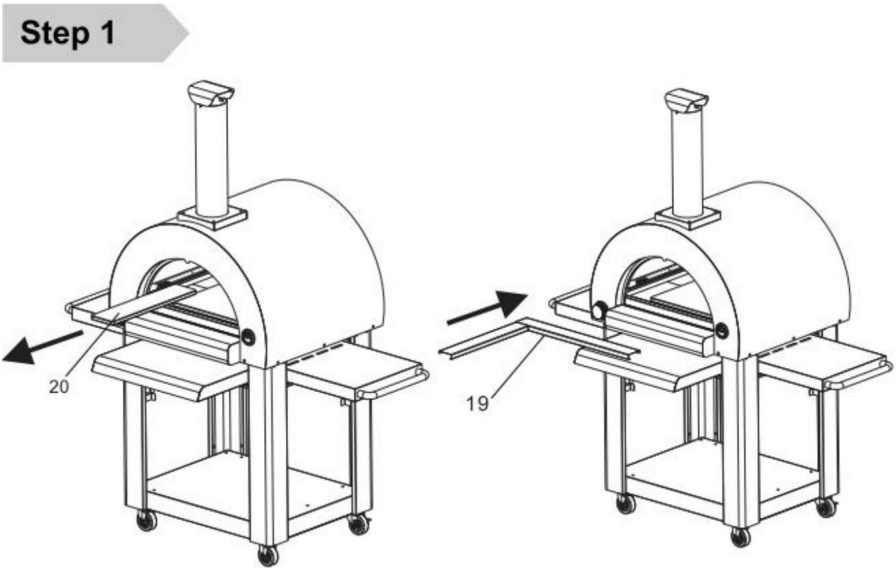
Cuando utilice carbón o leña para calentar, siga la siguiente guía.

En primer lugar, utilizar la parte 19 para proteger el quemador.

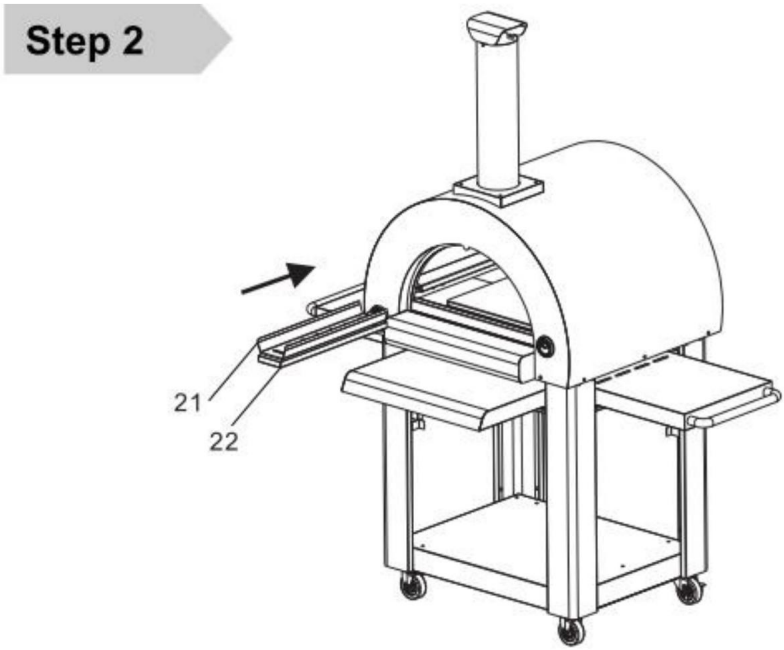
En segundo lugar, ensamble las piezas n.° 21 y 22 según la imagen.

Una vez terminado lo anterior, coloque madera o carbón en la Parte n.° 21 (bolsillo para carbón).

Luego enciéndelos para hacer galletas.



Machine Translated by Google



FUNCIONAMIENTO DE QUEMA DE GAS

Antes de usar:

1. Ensamble el horno de pizza siguiendo las instrucciones de montaje.

con cuidado.

2. Limpie la piedra para pizza con un paño seco.

3. Conecte la manguera de gas al horno de pizza. Conecte el regulador a la

manguera.

4. Conecte el regulador a la válvula del cilindro siguiendo el regulador.

instrucciones suministradas con el

regulador.

5. Gire el controlador de fuego a la posición “APAGADO” antes de comenzar.

Para empezar:

1. Abra la puerta antes de encender.

2. Asegúrese de que la manguera, el regulador y el cilindro estén bien conectados.

Asegúrese de que el controlador de

incendios, la válvula del cilindro y el interruptor del regulador estén en la posición "APAGADO".

Machine Translated by Google

3. Compruebe si hay fugas. (Consulte la sección Cómo comprobar si hay fugas). Si encuentra una fuga, no utilice el

barbacoa. Consulte a su proveedor de gas o barbacoa para obtener asesoramiento.

Para comprobar si hay fugas

Antes de usar, compruebe que no haya fugas. Nunca compruebe que no haya fugas.

Con llama abierta, utilice siempre una solución de agua y jabón.

1. Prepare 2-3 onzas líquidas de solución de detección de fugas mezclando

una parte de jabón con 3 partes de agua.

2. Asegúrese de que la válvula de control esté en “OFF”.

3. Conecte el regulador al cilindro y la válvula ON/OFF a

el quemador, asegúrese de que las conexiones estén seguras y luego enciéndalo

el gas.

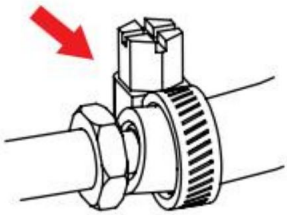
4. Aplique la solución jabonosa con un cepillo sobre la manguera y todas las uniones. Si aparecen burbujas

o si huele o escucha gas, hay una fuga. Cierre la bombona de gas y vuelva a encenderla.

Apriete las conexiones y luego vuelva a realizar la prueba de fugas.

5. Si la fuga detectada no se puede corregir, no intente repararla.

pero consulte a su distribuidor de gas.



FUNCIONAMIENTO DE QUEMA DE GAS

Conexión de la bombona de gas al aparato

Este aparato solo es apto para su uso con butano o propano a baja presión.

gas y equipado con

el regulador de baja presión adecuado a través de una manguera flexible.

Nota: La manguera debe estar asegurada al regulador y al aparato con

abrazaderas/tuercas de manguera.

Esta barbacoa está configurada para funcionar con un regulador de 28 mbar con gas butano y un

Machine Translated by Google

Regulador de 37 mbar con gas propano, regulador con mezcla de butano/propano a 37 mbar, regulador con mezcla de butano/propano a 50 mbar y regulador con mezcla de butano/propano a 30 mbar. Utilice un regulador adecuado certificado según BSEN 16129: 2013.

Consulte a su distribuidor de GLP para obtener información sobre un regulador adecuado para el cilindro de gas.

Product Name	22inch Wood & Gas 2 in 1 Pizza Oven			
Model No.	SRGG19006	Guang Dong - P. R. China		
Nominal Heat Input (Hs)	10.0kW			
Consumption	728g/h (G30)-715 g/h (G31)			
Category	I3B/P(50)	I3B/P(37)	I3B/P(30) √	I3+(28-30/37)
Country of Destination	AT, CH, DE, SK, CZ,LU	PL	BE,BG, CY, CZ,DK, EE, FI, FR, GB,GR,HR, HU, IT, LT, LU, LV,MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI,TR
Nominal Pressure & Gas Type	50/50 mbar - For Gases: Butane, Propane and Mix of them	37/37 mbar – For Gases: Butane, Propane and Mix of them	30/30 mbar - For Gases: Butane, Propane and Mix of them	28-30/37 mbar - For Gases: Butane at 28-30mbar and Propane at 37mbar
Injector diameter(Ø)	1.40mm	1.50mm	1.60mm	1.60mm
Ready For:	Kingdom of Saudi Arabia			
MADE IN CHINA SHINERICH INDUSTRIAL LTD. 8/F, NOBLE CENTER NO.1006, 3 RD FUZHONG ROAD, FUTIAN DISTRICT, SHENZHEN, CHINA CE 0063-23 "Close the valve of the gas cylinder or the regulator after use" "The use of this appliance in enclosed areas is DANGEROUS and is PROHIBITED" "Read the instructions before using this appliance" "The appliance must be installed in accordance with the instructions and local regulations" "1) For use outdoors or in amply ventilated areas" "2) An amply ventilated area must have a minimum of 25% of the surface area open" "3) The surface area is the sum of the surfaces of the walls"				
Serial Number: PIN: 0063CT7084				

FUNCIONAMIENTO DE QUEMA DE GAS

Regulador y manguera 1.

Utilice únicamente reguladores y mangueras aprobados para GLP a las presiones mencionadas anteriormente.

La vida útil estimada del
regulador es de 10 años. Se recomienda cambiar el regulador dentro de los 10 años a partir de la fecha de
fabricación.

Machine Translated by Google

Nota: Tenga cuidado con el bloqueo del Venturi o Venturis.

2. El uso de un regulador o una manguera incorrectos es peligroso; verifique siempre que tener los artículos correctos

antes de utilizar la barbacoa.

3. La manguera utilizada debe cumplir con la norma pertinente para el país de

uso. La longitud de la

La manguera no debe exceder 1,5 metros (máximo). Manguera desgastada o dañada

Debe ser reemplazado.

Asegúrese de que la manguera no esté obstruida, doblada o en contacto con ninguna parte de la barbacoa otra

que en su conexión.

4. La manguera no debe estar torcida ni enroscada cuando esté conectada al gas.

cilindro.

5. Ninguna parte de la manguera debe tocar ninguna parte del aparato.

6. La manguera debe cumplir con la norma EN16436.

7. Tubo flexible de metal o goma, utilizado para conectar el aparato con el gas.

El cilindro debe ser

modificados dentro de los intervalos prescritos y de acuerdo con la Norma Nacional Normas vigentes.

Cilindro de gas

1. ¡El cilindro de gas no debe dejarse caer ni manipularse bruscamente! Si el cilindro de gas no se encuentra en su sitio,

Cuando el aparato no esté en uso, el cilindro deberá estar desconectado.

Vuelva a colocar la tapa protectora en el cilindro después de desconectarlo.

del aparato.

Advertencia: Cierre la válvula del cilindro de gas si siente olor a gas.

2. Los cilindros deben almacenarse al aire libre en posición vertical y fuera del alcance de los niños.

alcance de los niños. El cilindro nunca debe almacenarse en lugares donde las temperaturas

Puede alcanzar más de 50 .

Nota: No está permitido colocar la bombona de gas detrás del horno de pizza.

3. No guarde el cilindro cerca de llamas, luces piloto u otras fuentes de

ignición. NO FUME. 4.

Machine Translated by Google

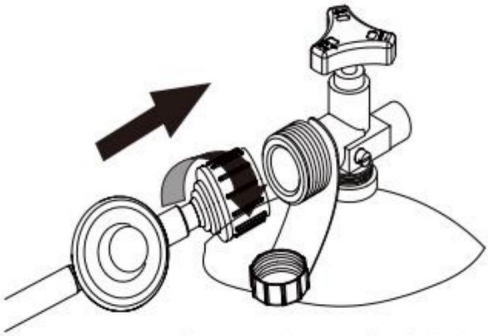
FUNCIONAMIENTO DE QUEMA DE GAS

Conexión del cilindro de gas propano líquido 1. Asegúrese de que la válvula del cilindro de gas propano esté cerrada y que la perilla de control esté en la posición "OFF" (APAGADO). 2. Retire la tapa protectora de la válvula del cilindro de gas propano. 3. Antes de conectar, asegúrese de que no haya residuos atrapados en el cabezal de la válvula del cilindro de gas propano, en el cabezal del regulador o en el cabezal del quemador y los puertos del quemador. 4. Sujete el regulador con una mano e inserte la boquilla en la salida del cilindro. Asegúrese de que la boquilla esté centrada en la salida de la válvula del cilindro.

5. Apriete la tuerca de acoplamiento con la mano en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga por completo. Apriete firmemente con la mano únicamente.

No utilice herramientas.

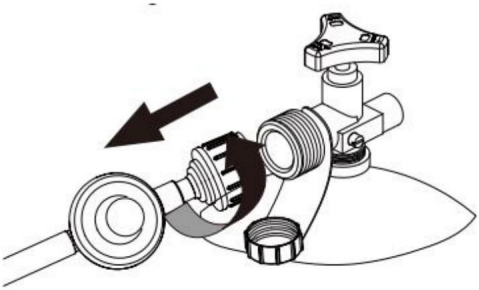
6. Realice la sección "PRUEBA DE FUGAS".



Connecting Propane Gas Cylinder

Desconexión del cilindro de gas propano líquido 1. Asegúrese de que el aparato se haya enfriado por completo (aproximadamente 45 minutos o que se haya enfriado a 115 °F/45 °C) 2. Asegúrese de que la válvula del cilindro de gas propano esté cerrada y que la perilla de control esté en la posición "OFF" (APAGADO). 3. Gire la tuerca de acoplamiento en sentido antihorario hasta que se desprenda el conjunto del regulador. 4. Coloque la tapa protectora en la válvula del cilindro de gas propano y guarde el cilindro de gas propano en un área bien ventilada, fuera de la luz solar directa.

Machine Translated by Google



Disconnecting Propane gas Cylinder

FUNCIONAMIENTO DE QUEMA DE GAS

COMO ENCENDER

PARA EMPEZAR:

1. Asegúrese de que el horno haya sido sometido a una prueba de fugas y esté colocado correctamente.
2. Retire cualquier material de embalaje restante.
3. Encienda el quemador según las INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO que aparecen a continuación.

PARA ENCENDER EL QUEMADOR

1. Gire la perilla de control a la posición "OFF"
2. Abra la válvula del cilindro de gas propano.

Q0FF

3. Presione y gire la perilla de control en sentido antihorario hasta “<” para encender el quemador.

necesario, repetir 2~3 veces.

4. Una vez que el horno se encienda, continúe presionando la perilla de control en “HIGH” durante 5 segundos.5Suelte y gire la perilla de control en sentido antihorario a “BAJO” o

Altura de llama deseada.

Después de tres intentos, si no se produce el encendido. 6. Gire

la perilla de control a la posición "OFF".

7. Espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.

8.Si el encendedor no enciende el quemador:

a. Con guantes resistentes al calor, inserte una cerilla en el fósforo (25)

soporte, enciende el fósforo e introdúcelo por la abertura del horno hasta la parte superior

quemador.

b. Presione y gire la perilla de control a “MAX”, el quemador debe encenderse.

Machine Translated by Google

inmediatamente. c.

Retire el fósforo o encendedor una vez que el quemador esté encendido. Continúe sosteniendo la perilla de control en “MAX” durante 5 segundos.

9. Continúe manteniendo la perilla de control en “MAX” durante 5 segundos.

10. Después de encenderlo, observe el quemador y asegúrese de que todos los puertos del quemador estén encendidos.

INSTRUCCIONES DE APAGADO

1. Empuje y gire la perilla de control en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición OFF (APAGADO).

2. Gire la válvula de gas del cilindro LP en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición OFF (APAGADO) cuando El aparato no está en uso.

CUANDO LA LLAMA DEL QUEMADOR SE EXTINGUE ACCIDENTALMENTE

1. Cierre la válvula del tanque de gas LP.

2. Presione y gire la perilla de control en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición OFF (APAGADO). 3. Inspeccione si las conexiones de la manguera, etc., están bien, espere 5 minutos.

Espere 5 minutos y reinicie el aparato siguiendo las instrucciones de encendido.

COCINANDO

1.Hornear pizza

1. Unte un poco de aceite de oliva o aceite de cocina en la superficie de la pala para pizza. evitar que se pegue.

2. Coloque la pizza en la pala para pizza y haga su pizza con el tamaño deseado. complementos

3. Coloque la pizza sobre la piedra para pizza con una pala para pizza, luego hornee durante unos 15 minutos.

artículos de segunda clase.

4. Después de 15 segundos, gire la pizza 90 grados y hornee otros 15 segundos.

artículos de segunda clase.

Repita el mismo proceso hasta que la pizza esté girada y horneada 360 grados.

5. Saca la pizza con una pala para pizza. Ahora, disfruta de tu pizza.

CONSEJOS:

1. Precaliente el horno de pizza durante unos 20 minutos antes de hornear. 2. Es mejor cerrar la puerta al hornear. 3. Después de la primera ronda de horneado Completado, si desea continuar cocinando otra pizza, por favor controle el tiempo de cocción alrededor de 10 segundos entre cada rotación ya que La temperatura dentro del horno alcanza hasta 662 °F (350 °C)

Machine Translated by Google

2. Cocinar bistec

1. Coloque el filete marinado en una plancha de hierro o sartén, luego póngalo en el
Piedra para pizza 2. Cocinar durante 120 segundos y luego dar vuelta el filete y cocinar.
otros 120 segundos y tendrás un filete a punto. 3. Si quieres un filete a
punto, ajusta cada tiempo de cocción a 30
segundos, el tiempo total de cocción es 300 segundos.
4. Ajuste el tiempo de cocción según la temperatura real de la pizza.
horno y preferencias personales.

Consejos:

1. Precaliente el horno de pizza durante unos 20 minutos antes de hornear.
2. NO coloque el filete directamente sobre la piedra para pizza.
3. Es mejor cerrar la puerta mientras se hornea.
4. Una vez finalizada la primera ronda de horneado, si desea continuar
Cocine otro filete, controle
el tiempo de cocción alrededor de 10 segundos entre cada rotación.
ya que la temperatura dentro del horno alcanza hasta 662 (350).

MANTENIMIENTO

Limpieza y almacenamiento

Precaución: Toda la limpieza y el mantenimiento deben realizarse cuando el
El horno de pizza está frío y con el suministro de combustible cerrado en el cilindro de gas.

Limpieza

“Quemar” la barbacoa después de cada uso (durante aproximadamente 15 minutos) mantendrá
Reducir al mínimo el exceso de residuos de alimentos.

Advertencia: NO limpie la piedra para pizza hasta que esté completamente fría. Evite
Agua al limpiarlo. Utilice un cepillo o raspador para eliminar los residuos.

1. Utilice agua o alcohol etílico para limpiar el acero inoxidable después de su uso.
2. Cubra el horno de pizza exterior con la cubierta contra la lluvia.
3. Si no utiliza una cubierta, guarde este horno de pizza para exteriores en un lugar seco.
para maximizar la vida útil del producto.

Machine Translated by Google

4. NO utilice líquidos corrosivos o ácidos para limpiar el acero inoxidable.

PIEDRA PARA PIZZA

1. NO utilice la piedra sobre una llama abierta.

2. Evite cambios extremos de temperatura en la piedra. Coloque los alimentos congelados en una piedra caliente.

3. La piedra es frágil y puede romperse si se golpea o se cae.

4. NO tocar. La piedra está muy caliente durante el uso y permanece caliente durante mucho tiempo. tiempo después del uso

5. NO enfríe la piedra con agua cuando esté caliente.

6. Después de limpiar la piedra con agua, séquela antes de usarla.

Se puede hacer en un horno convencional a 60 (140) durante 2 horas. • Superficie exterior

Utilice un detergente suave o una solución de bicarbonato de sodio y agua caliente. No abrasivo El polvo limpiador puede ser

Se utiliza sobre manchas difíciles y luego se enjuaga con

agua. • Almacenamiento del aparato

El almacenamiento de un aparato en interiores solo está permitido si el cilindro está desconectado y eliminado

del aparato.

Cuando el aparato no se vaya a utilizar durante un período de tiempo, se debe almacenado en su estado original

embalaje en un ambiente seco y libre de polvo.

No guarde el cilindro de gas en interiores. Guárdelo en un área bien ventilada, lejos del fuego. de la luz solar directa.

Machine Translated by Google

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
Los quemadores no lo harán luzutilizando el sistema de encendido	1. El cilindro de gas LP está vacío 2. Regulador defectuoso 3. Obstrucciones en el quemador 4. Obstrucciones en los inyectores de gas o en la manguera de gas. 5. Cable del electrodo suelto o desconectado en electrodo o unidad de encendido 6.electrodo o alambre es Encendedor de botón defectuoso dañado	1. Reemplace con el cilindro lleno 2. Haga que revisen el regulador o reemplácelo 3.limpiar el quemador 4.Limpie los chorros y la manguera de gas. 5. Vuelva a conectar el cable 6.cambiar electrodo y cable cambiar encendedor
El quemador no se enciende Un partido	1. El cilindro de gas LG está vacío 2. Regulador defectuoso 3. Obstrucciones en el quemador 4.0 Obstrucciones en los inyectores de gas o en la manguera de gas	1. Reemplace con el cilindro lleno 2. Haga que revisen el regulador o reemplácelo 3. Limpie el quemador 4.Limpie los chorros y el gas. manguera
Llama baja o retroceso (fuego en el tubo del quemador; se puede escuchar un silbido o un rugido)	1. Cilindro de gas LP demasiado pequeño. 2. Obstrucciones en quemador 3. Obstrucciones en los surtidores de gas o en la manguera de gas. 4. Viento. condiciones	1. Utilice un cilindro más grande 2. Limpie el quemador 3. Limpiar los chorros y el gas. manguera 4..Utilice el horno de pizza en un Más protegido posición

Machine Translated by Google

Fabricante: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi Dirección:
Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.

Importado a AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australia

Importado a EE. UU.: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

REPRESENTANTE DEL REINO UNIDO	YH CONSULTING LIMITED. A LA DIRECCIÓN DE YH Consulting Limited Oficina 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX
REPRESENTANTE CE	E-CrossStu GmbH Mainzer Landstr.69, 60329 Fráncfort del Meno.

Machine Translated by Google

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Soporte técnico y certificado de garantía electrónica www.vevor.com/support

Machine Translated by Google

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji elektronicznej www.vevor.com/support

PIEC DO PIZZY

MODEL:GB-GPO3

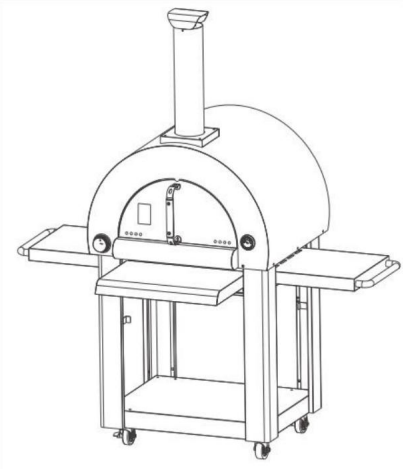
Nadal staramy się oferować Państwu narzędzia w konkurencyjnych cenach. „Oszczędź połowę”, „Połowa ceny” lub inne podobne wyrażenia używane przez nas stanowią jedynie szacunkowe oszczędności, jakie możesz uzyskać, kupując u nas określone narzędzia w porównaniu z głównymi markami i niekoniecznie oznaczają one objęcie wszystkich kategorii narzędzi oferowanych przez nas. Uprzejmie przypominamy, aby dokładnie sprawdzić, czy składając u nas zamówienie faktycznie oszczędzasz połowę w porównaniu z głównymi markami.

Machine Translated by Google

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

PIEC DO PIZZY

MODEL:GB-GPO3



POTRZEBUJESZ POMOCY? SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI!

Masz pytania dotyczące produktu? Potrzebujesz wsparcia technicznego? Skontaktuj się z nami: Wsparcie techniczne i certyfikat E-Gwarancji www.vevor.com/support

To jest oryginalna instrukcja, przed użyciem należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje. VEVOR zastrzega sobie jasną interpretację naszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu będzie zależał od produktu, który otrzymałeś. Prosimy o wybaczenie, że nie poinformujemy Cię ponownie, jeśli w naszym produkcie pojawią się jakiekolwiek aktualizacje technologiczne lub oprogramowania.



Ostrzeżenie: Aby zminimalizować ryzyko obrażeń, użytkownik powinien uważnie przeczytać instrukcję obsługi.

Machine Translated by Google

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem urządzenia należy zapoznać się z instrukcją.

Wykonaj podane czynności w podanej kolejności i stosuj się do ostrzeżeń dotyczących bezpieczeństwa.

Nieprzestrzeganie tych instrukcji może mieć wpływ na działanie urządzenia lub je uszkodzić.

innych przedmiotów i prowadzić do obrażeń ciała.

Stosować wyłącznie na zewnątrz.

OSTRZEŻENIE: dostępne części mogą być bardzo gorące.

Trzymaj małe dzieci z daleka.

Podczas użytkowania urządzenie należy trzymać z dala od materiałów łatwopalnych.

Nie przesuwaj urządzenia podczas użytkowania.

Po użyciu zamknij dopływ gazu do butli z gazem.

Nie wolno modyfikować urządzenia.

OSTRZEŻENIE: Należy dokładnie przestrzegać wszystkich procedur kontroli szczelności opisanych w niniejszej instrukcji obsługi.

przed uruchomieniem piekarnika.

Należy to zrobić nawet jeśli piekarnik został zmontowany przez dealera.

OSTRZEŻENIE: Nie sprawdzaj szczelności instalacji gazowej płomieniem.

Wyciek gazu może spowodować pożar lub wybuch, powodując poważne obrażenia ciała.

obrażenia, śmierć lub uszkodzenie mienia.

Zachowaj tę instrukcję do wykorzystania w przyszłości.

Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt domowych w trakcie i po użyciu.

Podczas użytkowania urządzenie należy trzymać z dala od materiałów łatwopalnych.

Urządzenie nie może mieć żadnych przeszkód nad głową. Np. drzew, krzewów,

opierać się o dachy.

Urządzenie należy zainstalować w odległości 1 metra od podłoża.

urządzenie.

Jeżeli prędkość wiatru przekracza 2 m/s, nie należy ustawiać kuchenki gazowej przodem do wiatru.

Urządzenie to nagrzewa się podczas pracy, dlatego zawsze je zakładaj.

Podczas obsługi piekarnika należy używać rękawic odpornych na działanie wysokiej temperatury.

Postępuj zgodnie z instrukcją podłączenia regulatora odpowiednią dla Twojego typu piekarnika gazowego.

Wymianę butli gazowej należy przeprowadzać z dala od źródeł ciepła i wilgoci.

zapłon.

Zawsze wyłączaj i odłączaj główny dopływ gazu

Zawsze upewnij się, że piekarnik jest całkowicie wyłączony i zupełnie zimny

Machine Translated by Google

przed przeniesieniem, założeniem pokrowców (nie są dołączone) lub przechowywaniem

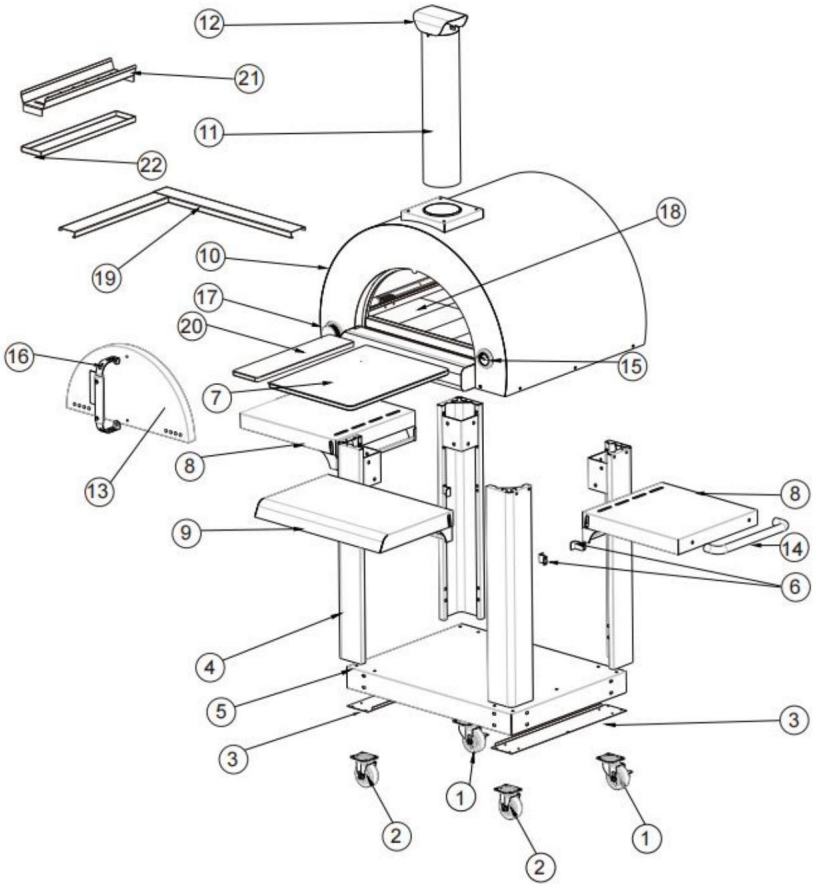
NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Jeśli poczujesz zapach gazu:

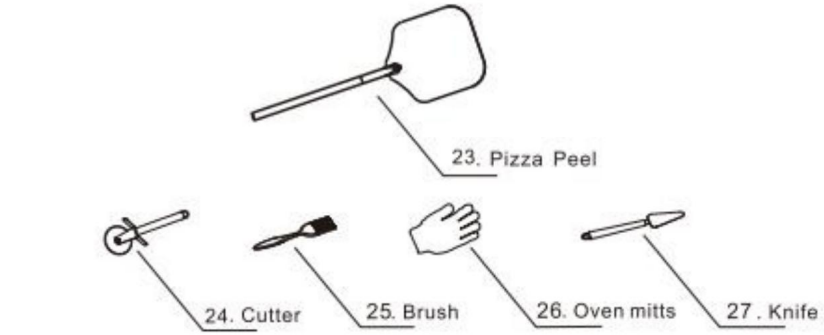
1. Wyłącz dopływ gazu do urządzenia.
2. Zgasić otwarty ogień i unikać używania urządzeń elektrycznych.
3. Otwórz pokrywę i przewietrz pomieszczenie.
4. Sprawdź przyłącza gazowe roztworem mydła.
5. Jeśli nadal czuć zapach, należy trzymać się z dala od urządzenia i natychmiast skontaktować się z lekarzem.

Twój dostawca gazu lub straż pożarna.

WIDOK ROZBIÓRKOWY



Machine Translated by Google



LISTA CZĘŚCI

Ref.	Description	Visual	Qty
1	Locking caster		2
2	Non-locking caster		2
3	Caster plate		2
4	Frame		4
5	Base		1
6	Braced plate		6
7	Pizza stone		1
8	Side table		2
9	Front table		1

Ref.	Description	Visual	Qty
14	Side table handle		2
15	Thermometer		1
16	Door handle		1
17	knob (pre-assembled)		1
18	Refractory bricks		10
19	Furnace head baffle		1
20	Pizza stone		1
21	Charcoal pocket		1
22	Ash disk		1

Machine Translated by Google

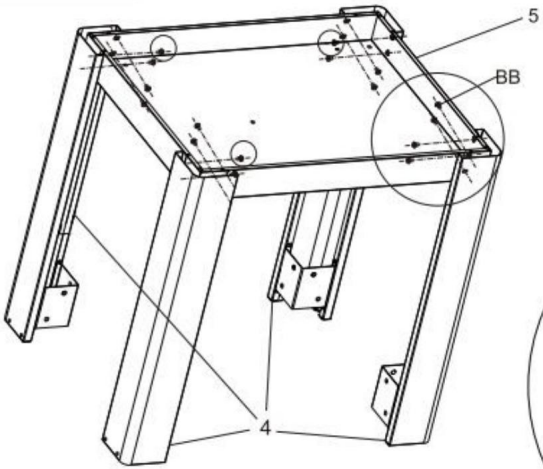
10	Main body		1
11	Chimney		1
12	Chimney plate		1
13	Door		1

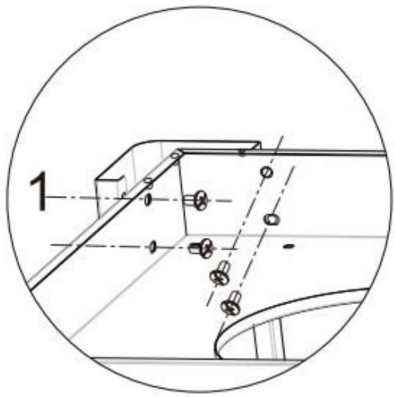
23	Pizza Peel		1
24	Cutter		1
25	Brush		1
26	Oven mitts		1
27	Knife		1

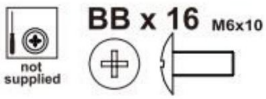
HARDWARE PACKS			
AA	M5x10 bolts		14
BB	M6x10 bolts		40
CC	M6x16 bolts		12
DD	M6x16 bolts (pre-assembled)		4

INSTRUKCJA MONTAŻU

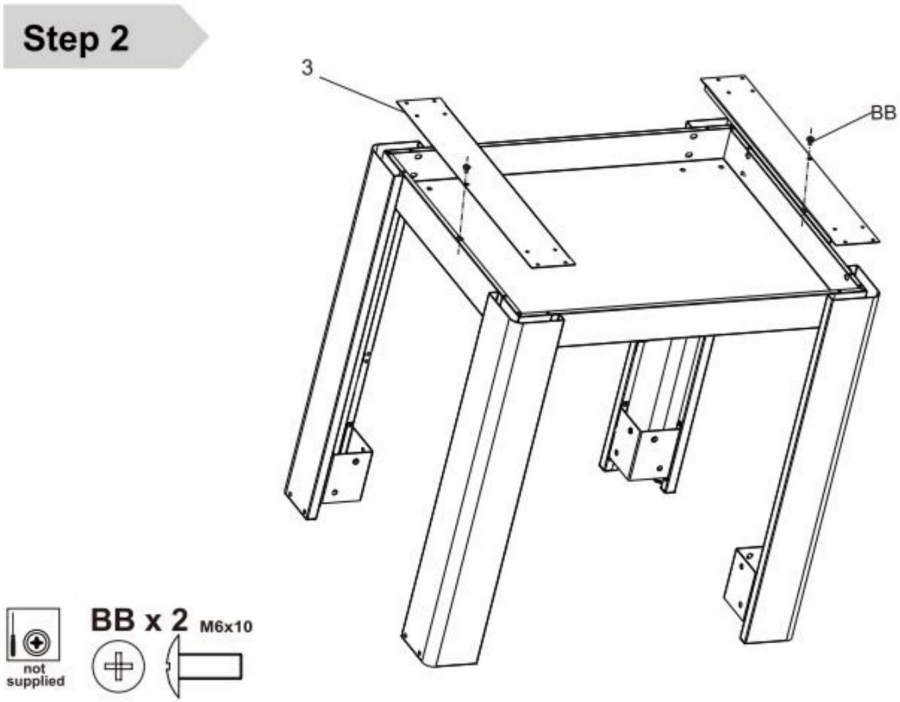
Step 1



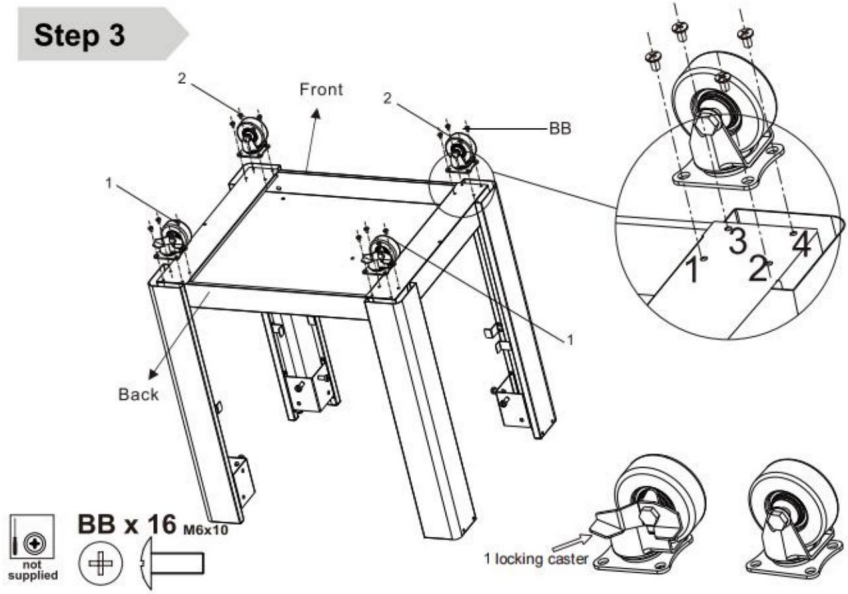




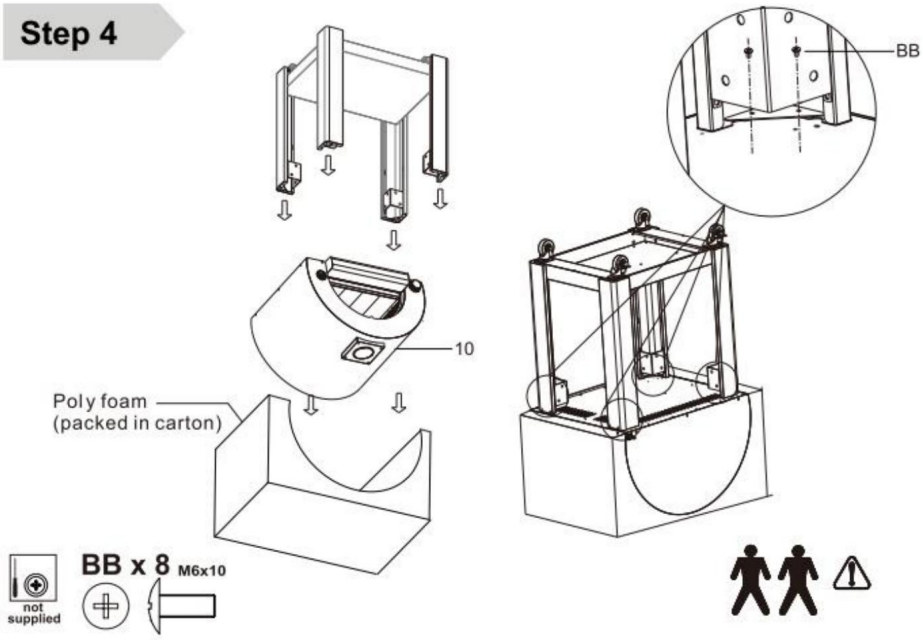
Machine Translated by Google



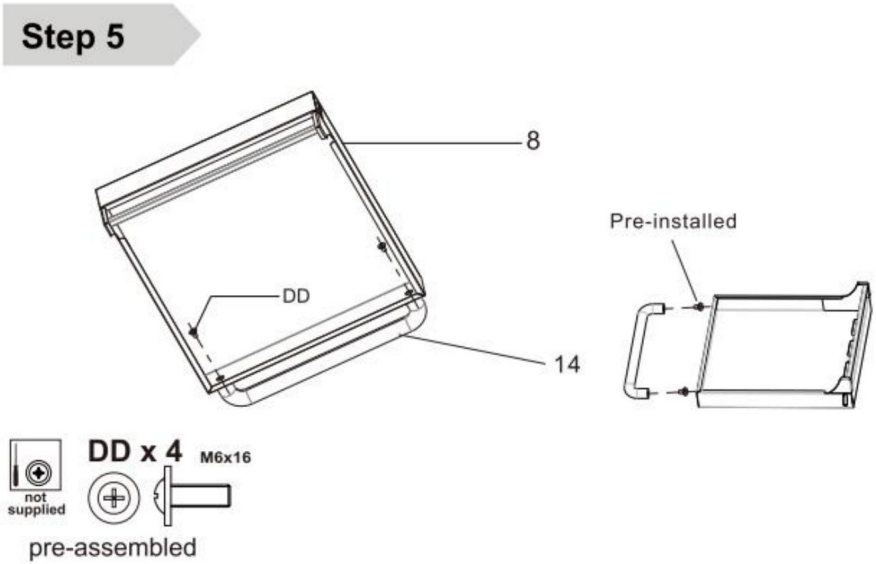
INSTRUKCJA MONTAŻU



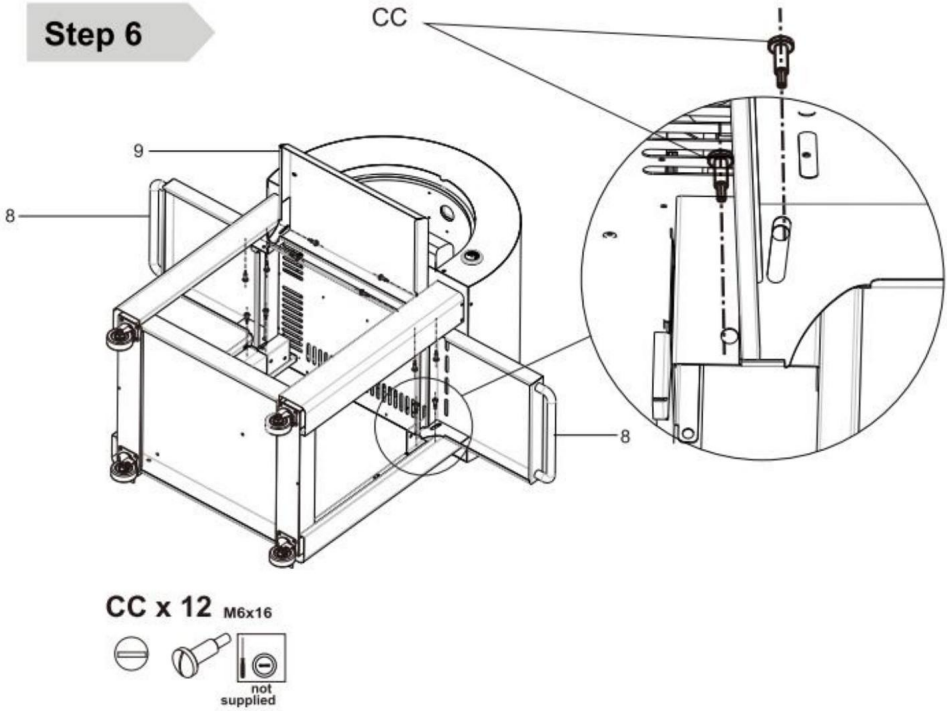
Machine Translated by Google

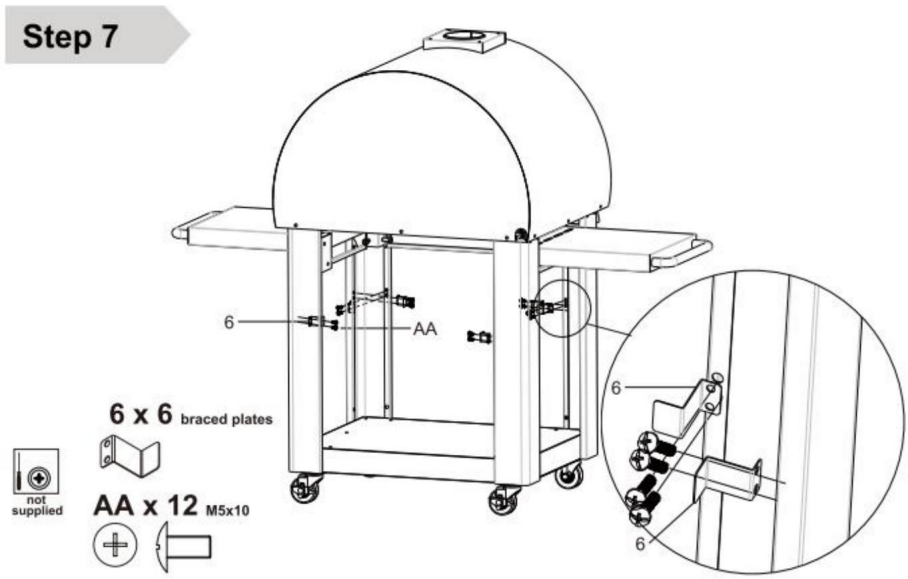


INSTRUKCJA MONTAŻU

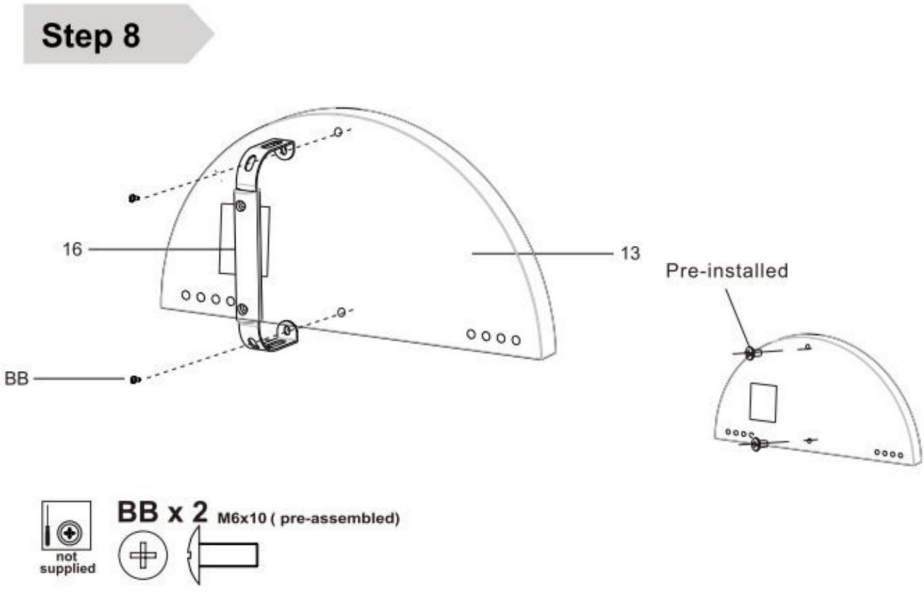


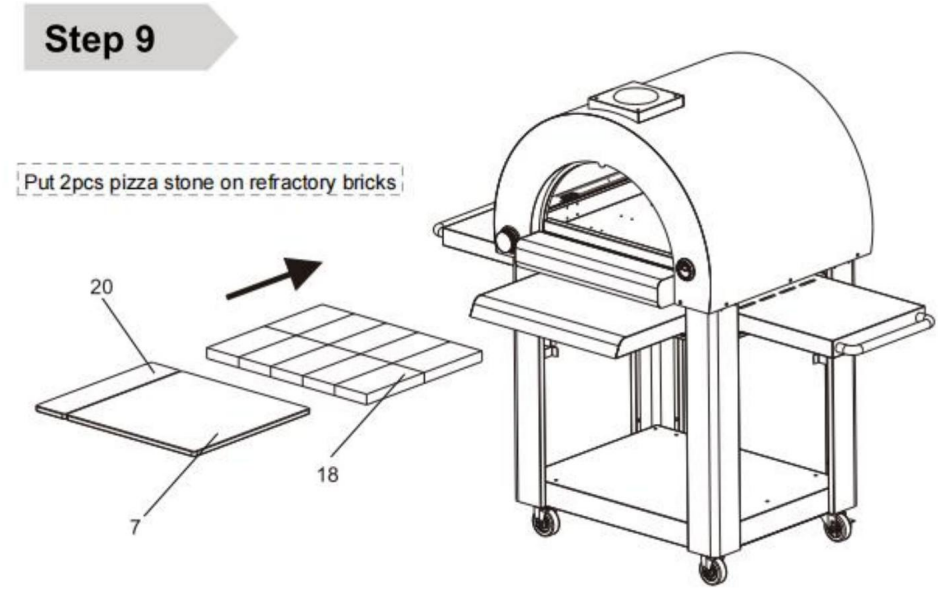
Machine Translated by Google





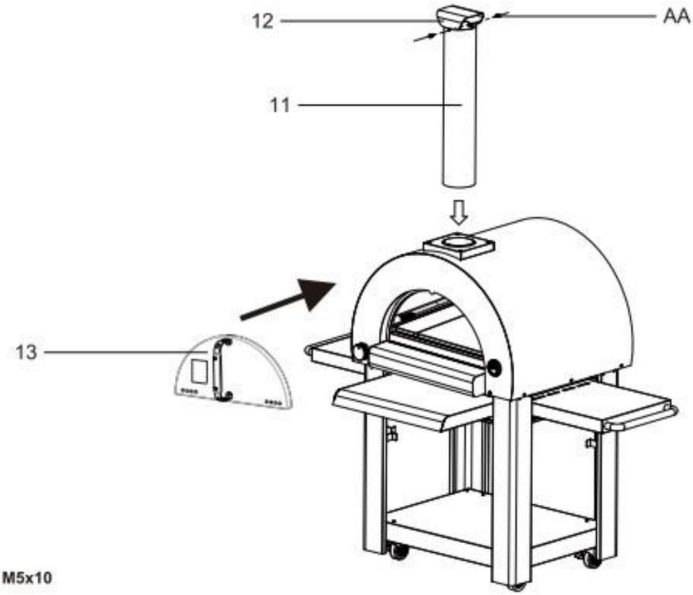
Machine Translated by Google

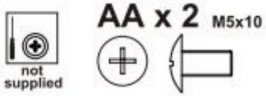




Machine Translated by Google

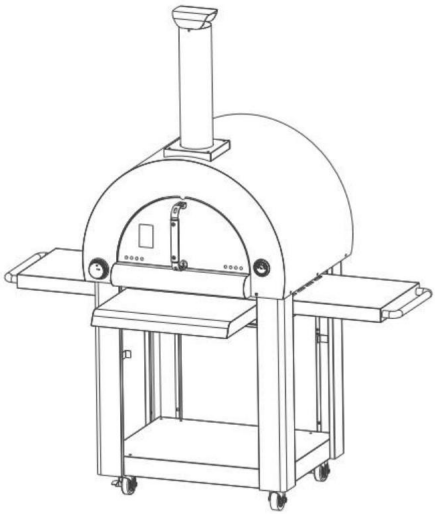
Step 10





INSTRUKCJA MONTAŻU

Step 11



Machine Translated by Google

Minimalny odstęp od boku i tyłu urządzenia do materiałów palnych: 36 cal/ 914 mm. Nie stosować pod konstrukcjami nad głową. Do instalacji na (lub na) niepalnych podłogach (lub blacie stołu).

SPALANIE WĘGLA DRZEWNEGO

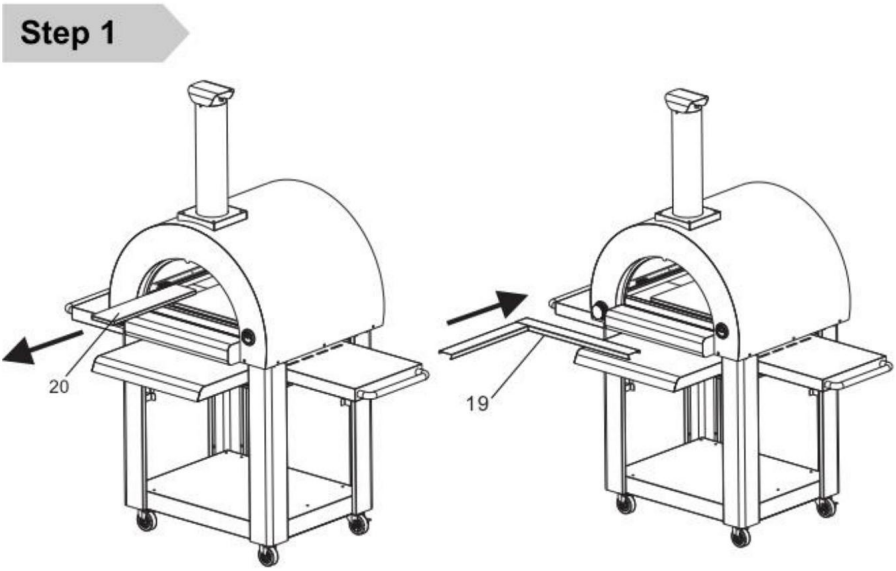
W przypadku ogrzewania węglem drzewnym lub drewnem należy postępować zgodnie z poniższą instrukcją.

Po pierwsze, należy zabezpieczyć palnik częścią 19.

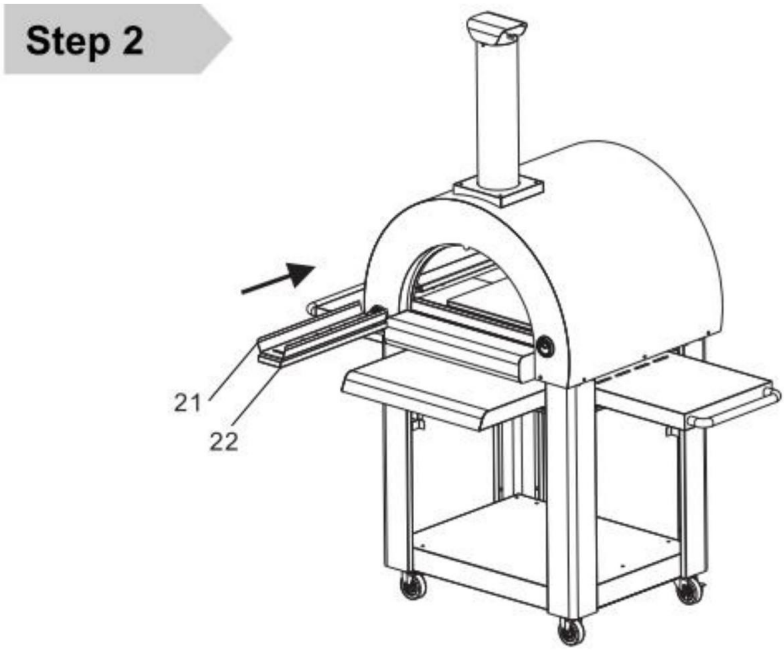
Po drugie, zmontuj część nr 21 i 22 zgodnie z obrazkiem.

Po zakończeniu prac nad powyższym, włóż drewno lub węgiel drzewny do części nr 21 (kieszeni na węgiel drzewny).

Następnie zapalam je na ciasteczka



Machine Translated by Google



OPERACJE SPALANIA GAZU

Przed użyciem:

1. Złóż piec do pizzy, postępując zgodnie z instrukcją montażu
ostrożnie.
2. Wytrzyj kamień do pizzy suchą szmatką.
3. Podłącz wąż gazowy do pieca do pizzy. Podłącz regulator do
wąż gumowy.
4. Podłącz regulator do zaworu butli za regulatorem
instrukcje dołączone do
regulator.
5. Przed rozpoczęciem pracy należy ustawić sterownik ognia w pozycji „WYŁĄCZONY”.

Rozpocznij:

1. Przed zapaleniem otwórz drzwi.
2. Sprawdź, czy wąż, regulator i butla są dobrze podłączone.
Upewnij się, że sterownik
ognia, zawór butli i przełącznik regulatora są w pozycji „WYŁĄCZONY”.

Machine Translated by Google

3. Sprawdź, czy nie ma wycieków. (Patrz sekcja Aby sprawdzić, czy nie ma wycieków). Jeśli zostanie znaleziony wyciek, nie używaj

barbecue. Skonsultuj się z dostawcą gazu lub grilla, aby uzyskać poradę.

Aby sprawdzić, czy nie ma przecieków

Przed użyciem sprawdź szczelność! Nigdy nie sprawdzaj szczelności
przy otwartym ogniu, zawsze używaj roztworu wody z mydłem.

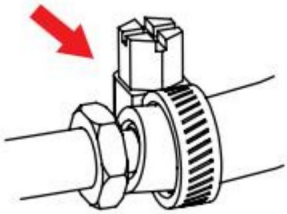
1. Przygotuj 2-3 uncje płynu do wykrywania nieszczelności poprzez wymieszanie
jedna część mydła z trzema częściami wody.

2. Upewnij się, że zawór sterujący jest w pozycji „WYŁĄCZONY”.

3. Podłącz regulator do butli i zaworu WŁ./WYŁ.
palnik, upewnij się, że połączenia są bezpieczne, a następnie włącz go
gaz.

4. Nanieś roztwór mydła na wąż i wszystkie połączenia. Jeśli pojawią się bąbelki
lub czujesz zapach lub słyszysz gaz, jest wyciek. Wyłącz butlę z gazem i ponownie
dokręć połączenia, a następnie ponownie przeprowadź test szczelności.

5. Jeżeli nie można usunąć wykrytego wycieku, nie należy podejmować prób jego naprawy.
ale skonsultuj się ze swoim dostawcą gazu.



OPERACJE SPALANIA GAZU

Podłączanie butli gazowej do urządzenia

To urządzenie nadaje się wyłącznie do użytku z butanem lub propanem pod niskim ciśnieniem.
gazowy i wyposażony w
odpowiedniego regulatora niskiego ciśnienia poprzez elastyczny wąż.

Uwaga: Wąż należy przymocować do regulatora i urządzenia za pomocą
opaski zaciskowe/nakrętki węży.

Ten grill jest przystosowany do pracy z regulatorem 28 mbar z gazem butanowym i

Machine Translated by Google

Regulator 37 mbar z gazem propanowym, regulator z mieszanką butanu/propanu o ciśnieniu 37 mbar, regulator z mieszanką butanu/propanu o ciśnieniu 50 mbar i regulator z mieszanką butanu/ propanu o ciśnieniu 30 mbar. Użyj odpowiedniego regulatora certyfikowanego zgodnie z normą BSEN 16129: 2013.

Aby uzyskać informacje dotyczące odpowiedniego regulatora do butli gazowej, należy skontaktować się ze sprzedawcą LPG.

Product Name	22inch Wood & Gas 2 in 1 Pizza Oven			
Model No.	SRGG19006	Guang Dong - P. R. China		
Nominal Heat Input (Hs)	10.0kW			
Consumption	728g/h (G30)-715 g/h (G31)			
Category	I3B/P(50)	I3B/P(37)	I3B/P(30) √	I3+(28-30/37)
Country of Destination	AT, CH, DE, SK, CZ,LU	PL	BE,BG, CY, CZ,DK, EE, FI, FR, GB,GR,HR, HU, IT, LT, LU, LV,MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI,TR
Nominal Pressure & Gas Type	50/50 mbar - For Gases: Butane, Propane and Mix of them	37/37 mbar – For Gases: Butane, Propane and Mix of them	30/30 mbar - For Gases: Butane, Propane and Mix of them	28-30/37 mbar - For Gases: Butane at 28-30mbar and Propane at 37mbar
Injector diameter(Ø)	1.40mm	1.50mm	1.60mm	1.60mm
Ready For:	Kingdom of Saudi Arabia			

MADE IN CHINA
SHINERICH INDUSTRIAL LTD.
8/F, NOBLE CENTER NO.1006, 3 RD FUZHONG ROAD,
FUTIAN DISTRICT, SHENZHEN, CHINA

CE 0063-23

"Close the valve of the gas cylinder or the regulator after use"
"The use of this appliance in enclosed areas is DANGEROUS and is PROHIBITED"
"Read the instructions before using this appliance"
"The appliance must be installed in accordance with the instructions and local regulations"
"1) For use outdoors or in amply ventilated areas"
"2) An amply ventilated area must have a minimum of 25% of the surface area open"
"3) The surface area is the sum of the surfaces of the walls"

Serial Number:
PIN: 0063CT7084

OPERACJE SPALANIA GAZU

Regulator i wąż 1. Należy używać wyłącznie regulatorów i węży zatwierdzonych do stosowania z LPG przy powyższych ciśnieniach. Szacuje się, że żywotność regulatora wynosi 10 lat. Zaleca się wymianę regulatora w ciągu 10 lat od daty produkcji.

Machine Translated by Google

Uwaga: Należy zwrócić uwagę na zablokowanie zwężki Venturiego lub zwężek Venturiego.

2. Użycie niewłaściwego regulatora lub węża jest niebezpieczne; zawsze sprawdzaj, czy mieć właściwe przedmioty

przed uruchomieniem grilla.

3. Używany wąż musi być zgodny z odpowiednią normą obowiązującą w kraju, w którym jest używany.

użycie. Długość

wąż nie powinien przekraczać 1,5 metra (maksymalnie). Zużyty lub uszkodzony wąż

należy wymienić.

Upewnij się, że wąż nie jest zablokowany, zagięty ani nie styka się z żadną częścią grill inny

niż w miejscu połączenia.

4. Wąż nie powinien być skręcony ani załamany po podłączeniu do instalacji gazowej.

cylinder.

5. Żadna część węża nie powinna dotykać żadnej części urządzenia.

6. Wąż powinien być zgodny z normą EN16436.

7. Elastyczna rura metalowa lub gumowa, służąca do łączenia urządzenia z instalacją gazową.

cylinder musi być

zmieniane w przepisanych odstępach czasu i zgodnie z przepisami krajowymi

Obowiązujące przepisy.

Butla gazowa

1. Nie należy upuszczać ani obchodzić się z butlą gazową w sposób nieostrożny! Jeśli

jeśli urządzenie nie jest używane, butla musi być odłączona.

Po odłączeniu cylindra należy założyć z powrotem nasadkę ochronną

z urządzenia.

Ostrzeżenie: Jeśli poczujesz zapach gazu, zamknij zawór butli z gazem.

2. Butle muszą być przechowywane na zewnątrz w pozycji pionowej i poza zasięgiem

w zasięgu dzieci. Butli nie wolno nigdy przechowywać w temperaturze

może osiągnąć ponad 50°C.

Uwaga: Butli z gazem nie wolno umieszczać za piecem do pizzy.

3. Nie przechowuj butli w pobliżu płomieni, płomieni pilotażowych lub innych źródeł ciepła.

zapłon. NIE PALIĆ. 4.

Machine Translated by Google

OBSŁUGA PALNIKA GAZU Podłączanie butli z

gazem płynnym propanem 1. Upewnij się, że zawór butli z gazem

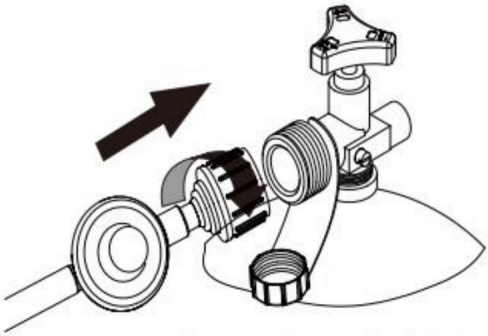
propanowym jest zamknięty, a pokrętło sterujące jest w pozycji „WYŁĄCZONY”. 2. Zdejmij nasadkę ochronną z zaworu butli z gazem propanowym. 3. Przed podłączeniem upewnij się, że w głowicy zaworu butli z gazem propanowym, głowicy regulatora lub w głowicy palnika i portach palnika nie ma żadnych zanieczyszczeń. 4. Trzymaj regulator jedną ręką i włóż końcówkę do wylotu butli. Upewnij się, że końcówka jest wyśrodkowana w wylocie zaworu butli.

5. Dokręć nakrętkę sprzęgającą ręcznie zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż do całkowitego zatrzymania.

Mocno dokręć tylko ręcznie.

Nie używaj narzędzi.

6. Wykonaj sekcję „TEST SZCZELNOŚCI”.



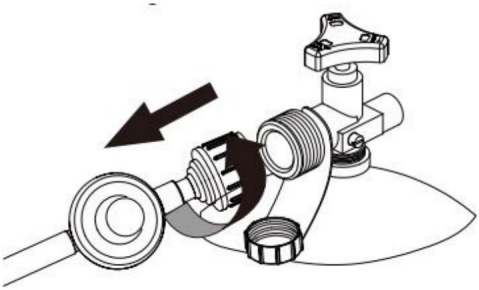
Connecting Propane Gas Cylinder

Odłączanie butli z gazem płynnym propanem 1. Upewnij się, że

urządzenie jest całkowicie zimne (około 45 minut lub schłodzenie do 115 °F/45 °C)2. Upewnij się, że zawór butli z gazem propanowym jest zamknięty, a pokrętło sterujące jest w pozycji „OFF”.3. Obróć nakrętkę łączącą przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aż zespół regulatora się odłączy.4.

Umieść osłonę ochronną na zaworze butli z gazem propanowym i przechowuj butlę z gazem propanowym w dobrze wentylowanym miejscu, z dala od bezpośredniego światła słonecznego.

Machine Translated by Google



Disconnecting Propane gas Cylinder

OPERACJE SPALANIA GAZU

JAK ZAŚWIECIĆ

NA POCZĄTEK:

1. Upewnij się, że piekarnik został sprawdzony pod kątem szczelności i prawidłowo umieszczony.

2. Usuń wszelkie pozostałe materiały opakowaniowe.

3. Zapal palnik zgodnie z INSTRUKCJĄ ZAPALANIA podaną poniżej.

ZAPALANIE PALNIKA

1. Przekręć pokrętło sterujące do pozycji „WYŁ.”

2. Otwórz zawór butli z gazem propan-butan.

P 0FF

3. Wciśnij i przekręć pokrętło sterujące przeciwnie do ruchu wskazówek zegara do pozycji „<”, aby zapalić palnik.

W razie potrzeby powtórz 2~3 razy.

4. Po włączeniu piekarnika należy nadal naciskać pokrętło sterujące na „HIGH” przez

5.sekund.5 Zwolnij i obróć pokrętło sterujące przeciwnie do ruchu wskazówek zegara na pozycję „LOW” lub

pożądana wysokość płomienia.

Jeżeli po trzech próbach zapłon nie nastąpi. 6. Przekręć pokrętło

sterujące do pozycji „OFF”.

7. Odczekaj 5 minut i powtórz procedurę zapalania.

8. Jeżeli zapłonnik nie zapala palnika:

a. Zakładając rękawice odporne na ciepło, włóż zapałkę do zapałki (25)

uchwyt, zapal zapałkę i włóż ją przez otwór piekarnika do górnej części

palnik.

b.Naciśnij i przekręć pokrętło sterujące na „MAX”, palnik powinien się zapalić

Machine Translated by Google

natychmiast. c.

Wyjmij zapałkę/zapalniczkę po zapaleniu palnika. Nadal trzymaj pokrętło sterujące na „MAX” przez 5 sekund.

9. Przytrzymaj pokrętło sterujące w pozycji „MAX” przez 5 sekund.

10. Po zapaleniu należy sprawdzić palnik, czy wszystkie otwory palnika są zapalone.

INSTRUKCJA WYŁĄCZANIA

1. Naciśnij i przekręć pokrętło sterujące zgodnie z ruchem wskazówek zegara do pozycji WYŁĄCZONEJ.

2. Po napełnieniu butli z gazem płynnym przekręć zawór butli z gazem płynnym zgodnie z ruchem wskazówek zegara do pozycji WYŁĄCZONY.

Urządzenie nie jest używane.

GDY PŁOMIEŃ PALNIKA PRZYPADKOWO ZGASNIE

1. Zamknij zawór zbiornika LP.

2. Naciśnij i przekręć pokrętło sterujące zgodnie z ruchem wskazówek zegara do pozycji WYŁ. 3. Sprawdź, czy połączenia węży itp. są dobre, odczekaj 5 minut. Po odczekaj 5 minut, a następnie ponownie uruchom urządzenie, postępując zgodnie z instrukcją zapalania.

GOTOWANIE

1. Pieczenie pizzy

1. Posmaruj powierzchnię łopatki do pizzy odrobiną oliwy z oliwek lub oleju do gotowania, unikaj przywierania.

2. Umieść pizzę na łopacie do pizzy i zrób pizzę o pożądanym kształcie. dodatki.

3. Połóż pizzę na kamieniu do pizzy za pomocą łopatki do pizzy i piecz około 15 minut.

towary drugiej jakości.

4. Po 15 sekundach obróć pizzę o 90 stopni i piecz jeszcze 15

towary drugiej jakości.

Powtarzaj ten proces, aż pizza obróci się i upiecze o 360 stopni.

5. Wyjmij pizzę łopatką do pizzy. Teraz ciesz się pizzą.

PORADY:

1. Przed pieczeniem rozgrzej piekarnik do pizzy przez około 20 minut. 2. Lepiej zamknąć drzwiczki podczas pieczenia. 3. Po pierwszej rundzie pieczenia ukończone, jeśli chcesz kontynuować pieczenie kolejnej pizzy, kontroluj czas pieczenia około 10 sekund pomiędzy każdym obrotem, ponieważ temperatura wewnątrz piekarnika sięga 662F (350 ℃)

Machine Translated by Google

2. Gotowanie steka

1. Zamarynowany stek połóż na żeliwnej płycie kuchennej lub patelni, a następnie Kamień do pizzy2. Gotuj przez 120 sekund, a następnie przewróć stek i gotuj kolejne 120 sekund i masz stek średnio wysmażony. 3. Jeśli chcesz mieć stek średnio wysmażony, dostosuj każdy czas smażenia do 30 sekund, całkowity czas gotowania wynosi 300 sekund.

4. Dostosuj czas pieczenia do rzeczywistej temperatury pizzy piekarnik i osobiste preferencje.

Porady:

1. Przed pieczeniem rozgrzej piekarnik do pizzy przez około 20 minut.
2. NIE kładź steka bezpośrednio na kamieniu do pizzy.
3. Podczas pieczenia lepiej zamknąć drzwiczki.
4. Po zakończeniu pierwszej rundy pieczenia, jeśli chcesz kontynuować, upiecz kolejny stek,

kontrolując czas pieczenia na około 10 sekund pomiędzy każdym obrotem ponieważ temperatura wewnątrz piekarnika osiąga 350 ℃ (662℉).

KONSERWACJA

Czyszczenie i przechowywanie

Uwaga: Wszelkie czyszczenie i konserwację należy przeprowadzać, gdy piec do pizzy jest chłodny, a dopływ paliwa do butli z gazem jest wyłączony.

Czyszczenie

„Wypalanie” grilla po każdym użyciu (przez ok. 15 minut) pozwoli zachować nadmiar resztek jedzenia do minimum.

Ostrzeżenie: NIE czyść kamienia do pizzy, dopóki nie ostygnie całkowicie. Unikaj wody podczas czyszczenia. Użyj szczotki lub skrobaczki, aby usunąć wszelkie pozostałości.

1. Po użyciu wyczyść stal nierdzewną wodą lub alkoholem etylowym.
2. Przykryj zewnętrzny piec do pizzy pokrowcem przeciwdeszczowym.
3. Jeśli nie używasz pokrywy, przechowuj ten zewnętrzny piec do pizzy w suchym miejscu aby wydłużyć żywotność produktu.

Machine Translated by Google

4. NIE WOLNO stosować płynów żrących lub kwaśnych do czyszczenia stali nierdzewnej.

KAMIEŃ DO PIZZY

1. NIE używaj kamienia nad otwartym ogniem.

2. Unikaj gwałtownych zmian temperatury kamienia. Umieść zamrożoną żywność na
gorący kamień.

3. Kamień jest kruchy i może się rozbić, jeśli zostanie uderzony lub upuszczony.

4. NIE dotykaj. Kamień jest bardzo gorący podczas użytkowania i pozostaje gorący przez długi czas.
czas po użyciu

5. NIE schładzaj kamienia wodą, gdy jest gorący.

6. Po oczyszczeniu kamienia wodą, należy go osuszyć przed użyciem.

można piec w tradycyjnym piekarniku w temperaturze 60 ℃ (140 ℉) przez 2 godziny. •
Powierzchnia zewnętrzna

Użyj łagodnego detergentu lub sody oczyszczonej i gorącej wody. Nieścierne

proszek do szorowania może być

stosować w przypadku uporczywych plam, a następnie spłukać

wodą. • Przechowywanie urządzenia

Przechowywanie urządzenia w pomieszczeniu jest dozwolone wyłącznie w przypadku, gdy butla jest
odłączony i usunięty

z urządzenia.

Jeżeli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, należy je wyłączyć.

przechowywane w oryginale

pakowanie w suchym, wolnym od kurzu środowisku.

Nie przechowuj butli z gazem w pomieszczeniu. Przechowuj w dobrze wentylowanym miejscu z dala od

przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych.

Machine Translated by Google

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Palniki nie będą oświetlenieza pomocą układu zapłonowego	1. Butla z gazem LPG jest pusta 2. Wadliwy regulator 3. Przeszkody w palniku 4. przeszkody w dyszach gazowych lub wężu gazowym 5. luźny lub uszkodzony przewód elektrody rozłączony na elektroda lub jednostka zapłonowa 6.elektroda lub przewód jest uszkodzony, wadliwy, przyciskowy zapłonnik	1.Wymień na pełny cylinder 2.Sprawdź regulator lub wymień 3.wyczyść palnik 4. Wyczyść dysze i wąż gazowy 5.Podłącz ponownie przewód 6.wymień elektrodę i przewód, zmień zapłonnik
Palnik nie zapali się mecz	1. Butla gazowa LG jest pusta 2. Wadliwy regulator 3. Przeszkody w palniku 4.0 instrukcje dotyczące dysz gazowych lub węży gazowych	1. Wymień na pełny cylinder 2. Sprawdź lub wymień regulator 3. Wyczyść palnik 4. Wyczyść dysze i gaz wąż gumowy
Mały płomień lub cofnięcie się płomienia (ogień w rurze palnika – może być słyszalny syczący lub ryczący dźwięk)	1. Butla z gazem LPG jest za mała. 2. Przeszkody w palnik 3. Przeszkody w dyszach gazowych lub wężu gazowym. 4. Wietrzny warunki	1. Użyj większego cylindra 2. Wyczyść palnik 3. Wyczyść dysze i gaz wąż gumowy 4..Używaj pieca do pizzy w bardziej osłonięty pozycja

Machine Translated by Google

Producent: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi Adres:
Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, szanghaj 200000 CN.

Importowane do AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australia

Importowane do USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

REP WIELKIEJ BRYTANII	YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited Biuro 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX
Przedstawiciel UE	E-CrossStu GmbH Mainzer Landstr.69, 60329 Frankfurt nad Menem.

Machine Translated by Google

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji elektronicznej www.vevor.com/support

Machine Translated by Google

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technische ondersteuning en e-garantiecertificaat www.vevor.com/support

PIZZA OVEN

MODEL:GB-GPO3

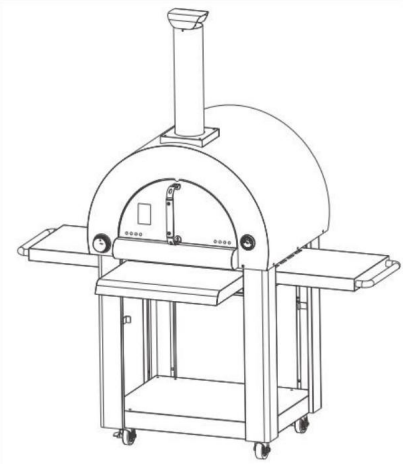
Wij streven er voortdurend naar om u gereedschappen tegen concurrerende prijzen te leveren. "Save Half", "Half Price" of andere soortgelijke uitdrukkingen die wij gebruiken, geven alleen een schatting van de besparingen die u kunt behalen door bepaalde gereedschappen bij ons te kopen in vergelijking met de grote topmerken en betekent niet noodzakelijkerwijs dat alle categorieën gereedschappen die wij aanbieden, worden gedekt. Wij herinneren u eraan om zorgvuldig te controleren of u daadwerkelijk de helft bespaart in vergelijking met de grote topmerken wanneer u een bestelling bij ons plaatst.

Machine Translated by Google

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

PIZZA OVEN

MODEL:GB-GPO3



HULP NODIG? NEEM CONTACT MET ONS OP!

Heeft u vragen over het product? Heeft u technische ondersteuning nodig? Neem dan gerust contact met

ons op: **Technische ondersteuning en E-garantiecertificaat**
www.vevor.com/support

Dit is de originele instructie, lees alle handleidingen zorgvuldig door voordat u het product gebruikt. VEVOR behoudt zich een duidelijke interpretatie van onze gebruikershandleiding voor. Het uiterlijk van het product is afhankelijk van het product dat u hebt ontvangen. Vergeef ons dat we u niet opnieuw zullen informeren als er technologie- of software-updates voor ons product zijn.



Waarschuwing: om het risico op letsel te verkleinen, moet de gebruiker de gebruiksaanwijzing zorgvuldig lezen.

Machine Translated by Google

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees de instructies voordat u het apparaat gebruikt.

Volg de stappen in de aangegeven volgorde en neem de veiligheidswaarschuwingen in acht.

Als u deze instructies niet opvolgt, kan dit het apparaat aantasten of beschadigen.

andere voorwerpen raken en tot persoonlijk letsel leiden.

Alleen buitenshuis gebruiken.

WAARSCHUWING: bereikbare onderdelen kunnen erg heet zijn.

Houd jonge kinderen uit de buurt.

Tijdens gebruik moet dit apparaat uit de buurt van brandbare materialen worden gehouden.

Verplaats het apparaat niet tijdens gebruik.

Draai na gebruik de gastoevoer bij de gasfles dicht.

Breng geen wijzigingen aan het apparaat aan.

WAARSCHUWING: Volg alle lekkagecontroleprocedures in deze gebruikershandleiding zorgvuldig op.

voordat u de oven bedient.

Doe dit ook als de oven door de dealer is gemonteerd.

WAARSCHUWING: Gebruik geen vlam om te controleren op gaslekken.

Gelekt gas kan brand of een explosie veroorzaken, met ernstige persoonlijke gevolgen.

letsel, overlijden of schade aan eigendommen.

Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.

Buiten bereik van kinderen en huisdieren houden tijdens en na gebruik.

Tijdens gebruik moet dit apparaat uit de buurt van brandbare materialen worden gehouden.

Het apparaat mag geen obstakels boven het hoofd hebben. Bijvoorbeeld bomen, struiken,
schuine daken.

Het apparaat moet worden geïnstalleerd met een vrije ruimte van 1 meter rondom de

apparaat.

Wanneer de windsnelheid hoger is dan 2 m/s, mag u de gasoven niet gebruiken met de wind mee.

Dit apparaat wordt heet tijdens gebruik, draag altijd

Draag hittebestendige handschoenen bij het bedienen van de oven.

Volg de instructies voor het aansluiten van de regelaar op uw type gasoven.

Het verwisselen van de gasfles moet worden uitgevoerd op een plaats waar geen enkele bron van gevaar aanwezig is.

ontsteking.

Altijd de hoofdgaskraan dichtdraaien en loskoppelen

Zorg er altijd voor dat de oven volledig is gedoofd en volledig is afgekoeld

Machine Translated by Google

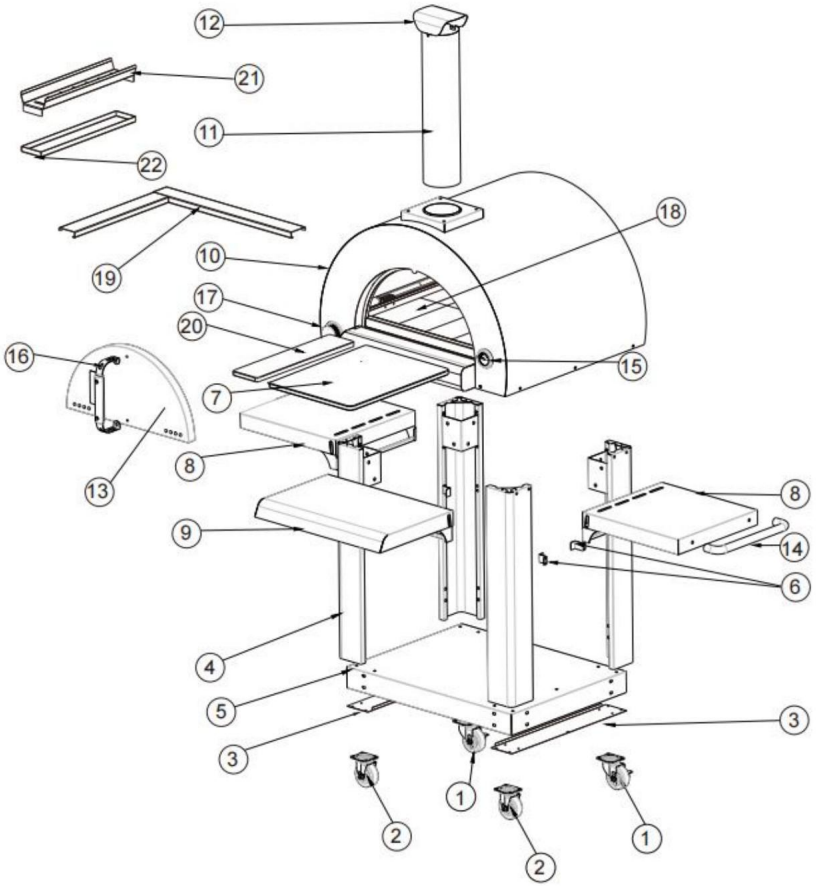
voor het verplaatsen, afdekken (niet meegeleverd) of opbergen

GEVAAR!

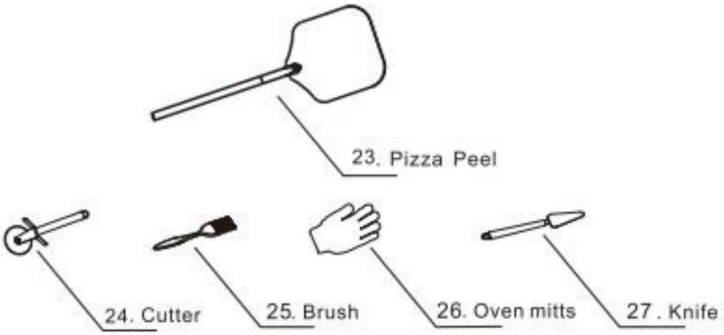
Als u gas ruikt:

1. Sluit de gastoevoer naar het apparaat af.
2. Doof open vlammen en gebruik geen elektrische apparaten.
3. Open het deksel en ventileer de ruimte.
4. Controleer de gasaansluitingen met zeepsop.
5. Als er nog steeds geur aanwezig is, blijf dan uit de buurt van het apparaat en neem onmiddellijk contact op met uw gasleverancier of brandweer.

EXPLODED VIEW



Machine Translated by Google



ONDERDELENLIJST

Ref.	Description	Visual	Qty
1	Locking caster		2
2	Non-locking caster		2
3	Caster plate		2
4	Frame		4
5	Base		1
6	Braced plate		6
7	Pizza stone		1
8	Side table		2
9	Front table		1

Ref.	Description	Visual	Qty
14	Side table handle		2
15	Thermometer		1
16	Door handle		1
17	knob (pre-assembled)		1
18	Refractory bricks		10
19	Furnace head baffle		1
20	Pizza stone		1
21	Charcoal pocket		1
22	Ash disk		1

Machine Translated by Google

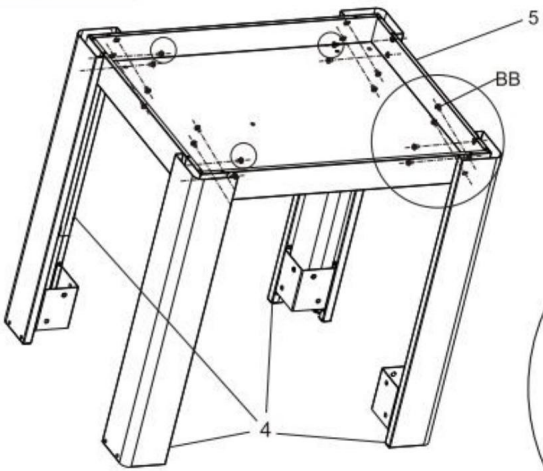
10	Main body		1
11	Chimney		1
12	Chimney plate		1
13	Door		1

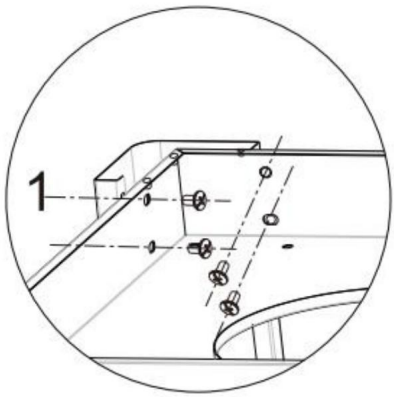
23	Pizza Peel		1
24	Cutter		1
25	Brush		1
26	Oven mitts		1
27	Knife		1

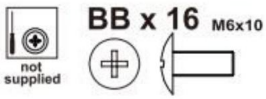
HARDWARE PACKS			
AA	M5x10 bolts		14
BB	M6x10 bolts		40
CC	M6x16 bolts		12
DD	M6x16 bolts (pre-assembled)		4

MONTAGE-INSTRUCTIES

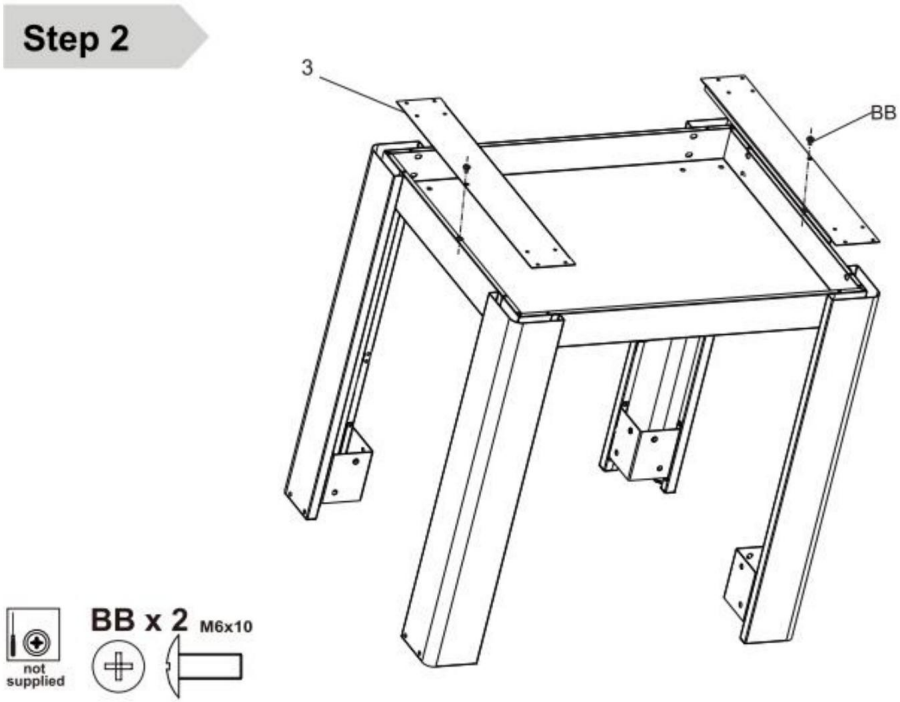
Step 1



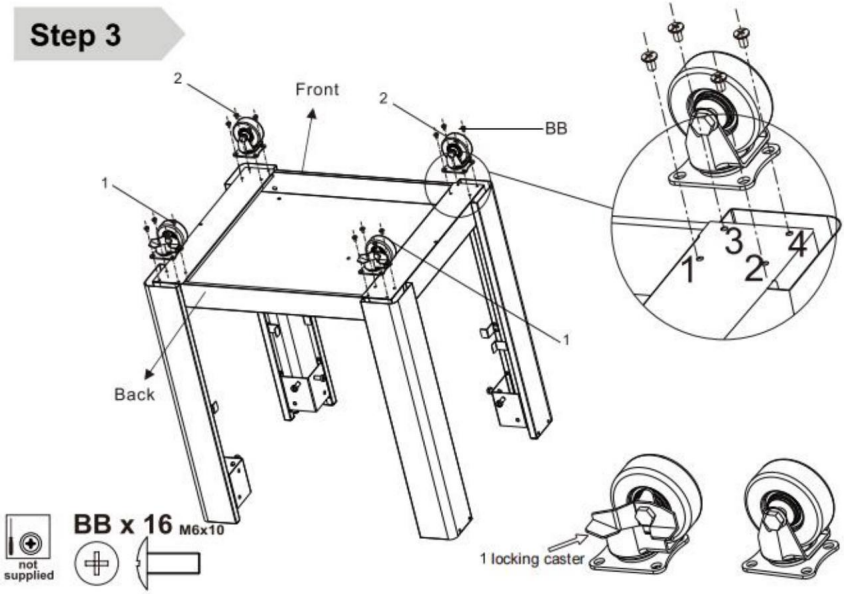




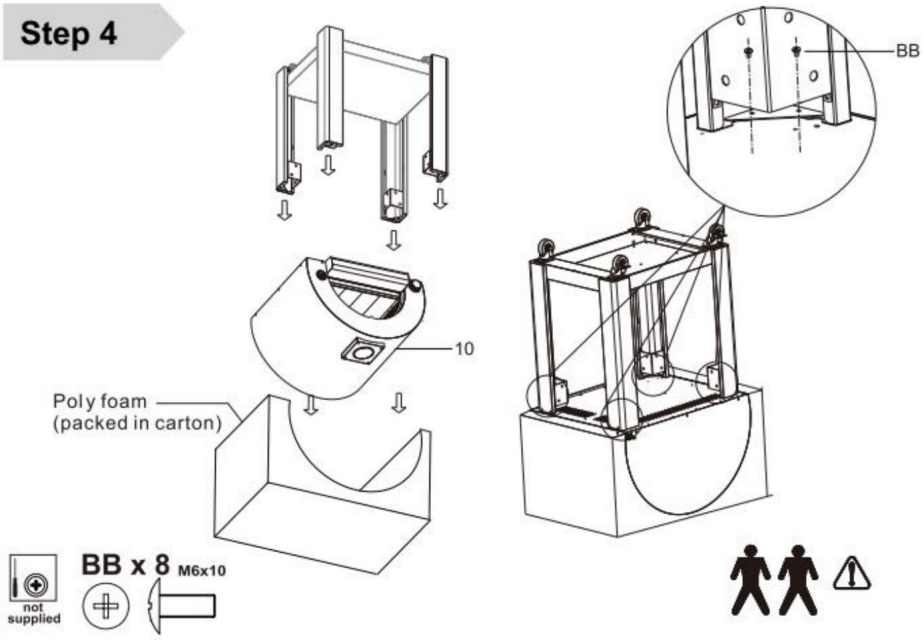
Machine Translated by Google



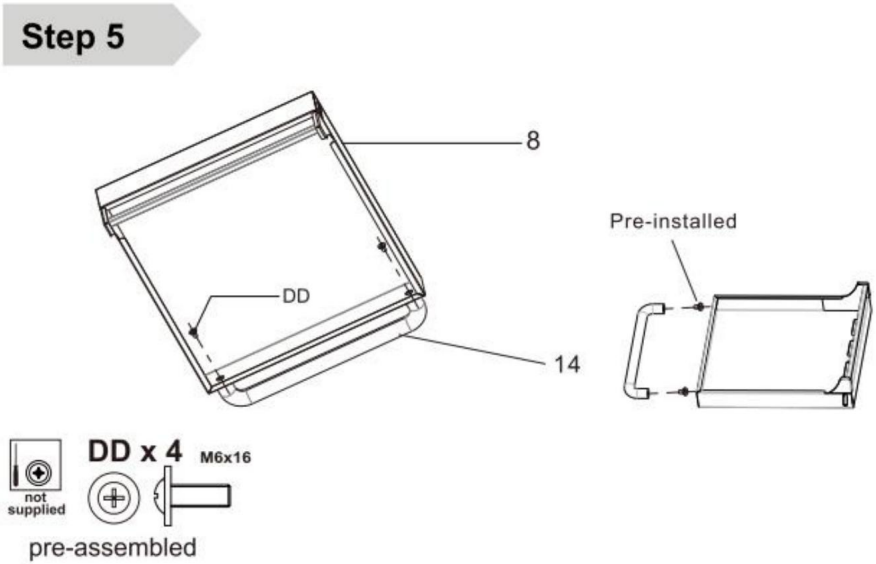
MONTAGE-INSTRUCTIES



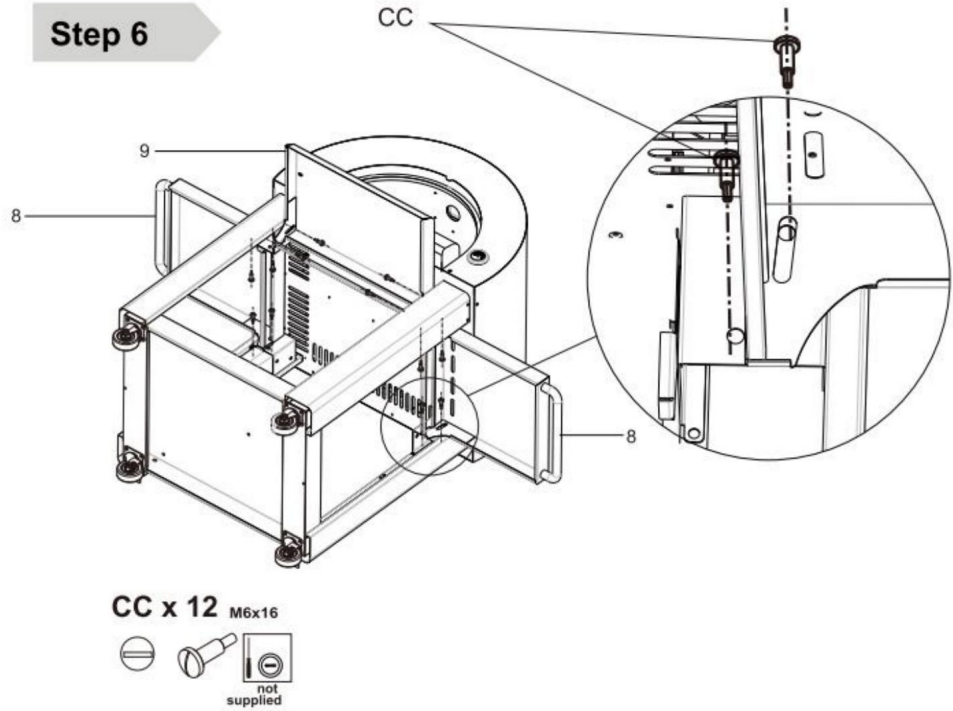
Machine Translated by Google



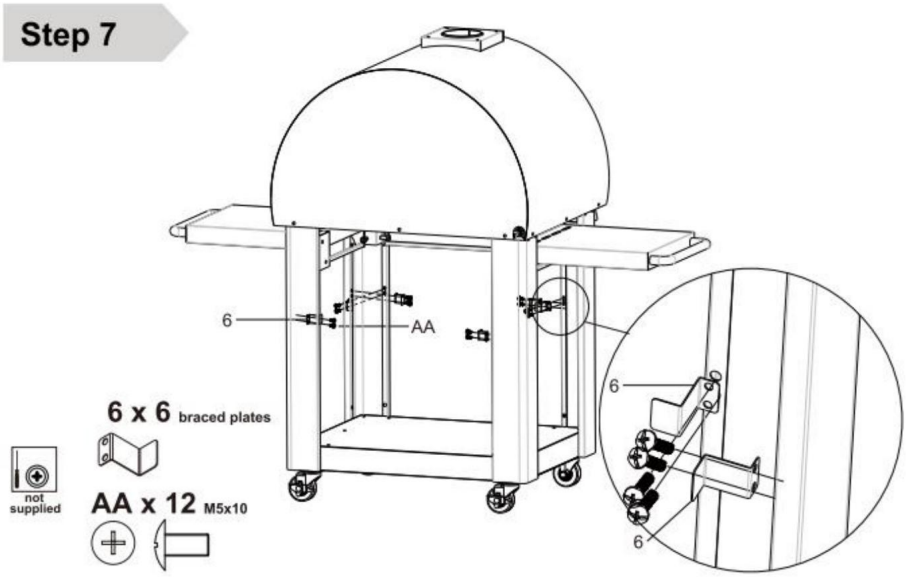
MONTAGE-INSTRUCTIES



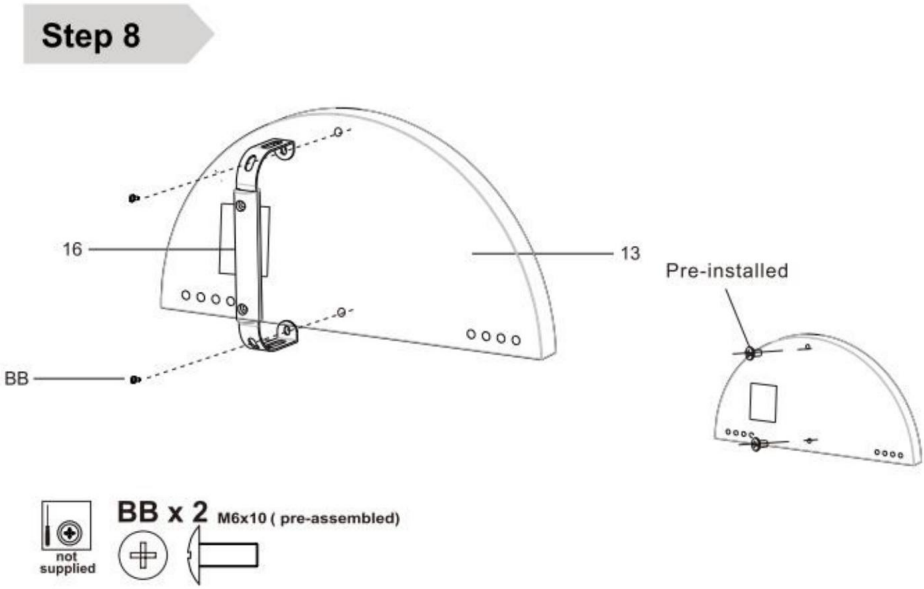
Machine Translated by Google



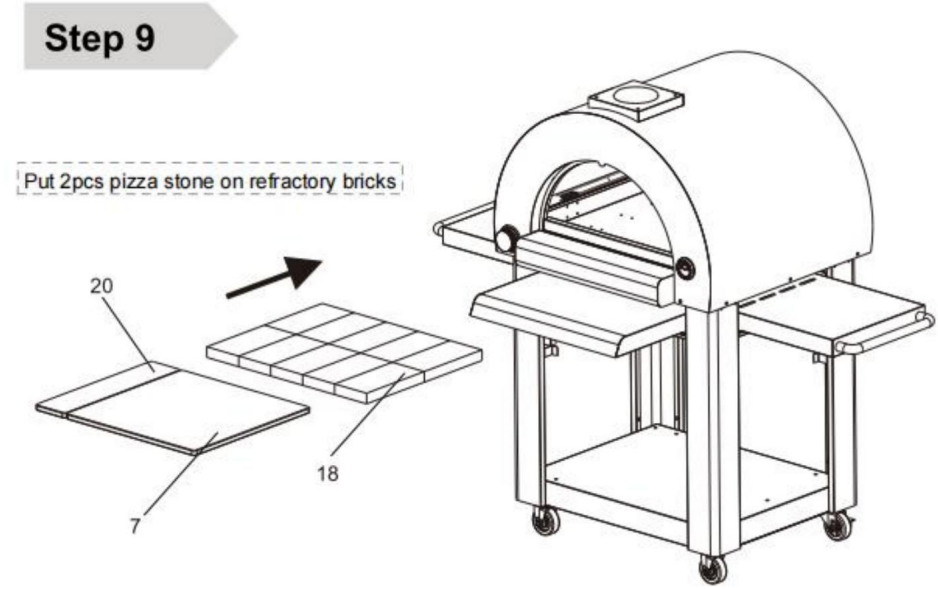
MONTAGE-INSTRUCTIES



Machine Translated by Google

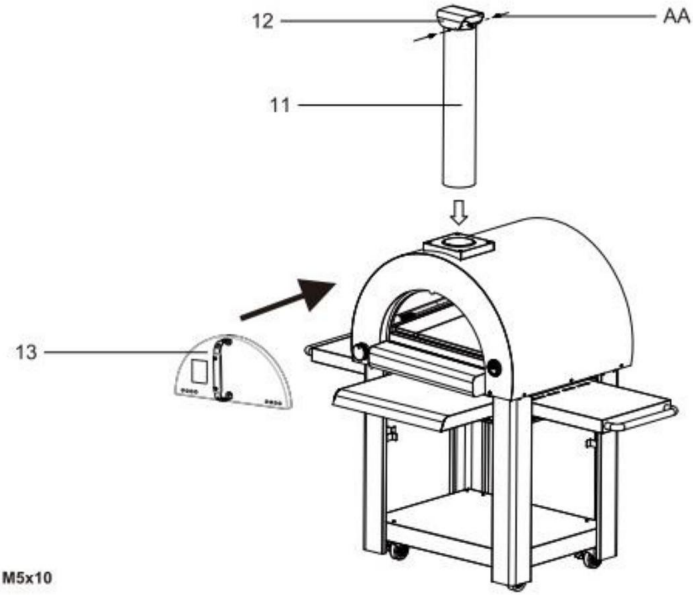


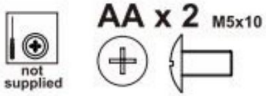
MONTAGE-INSTRUCTIES



Machine Translated by Google

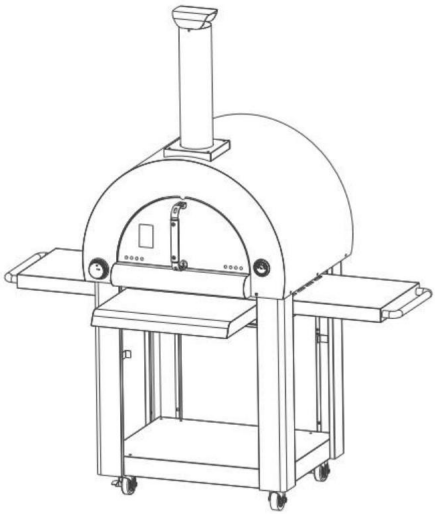
Step 10





MONTAGE-INSTRUCTIES

Step 11



Machine Translated by Google

Minimale afstand van de zijkant en achterkant van de unit tot brandbaar materiaal: 36 inch/ 914mm. Niet gebruiken onder bovengrondse constructie. Voor installatie op (of over) alleen niet-brandbare vloeren (of tafelbladen).

HOUTSKOOL BRANDEN

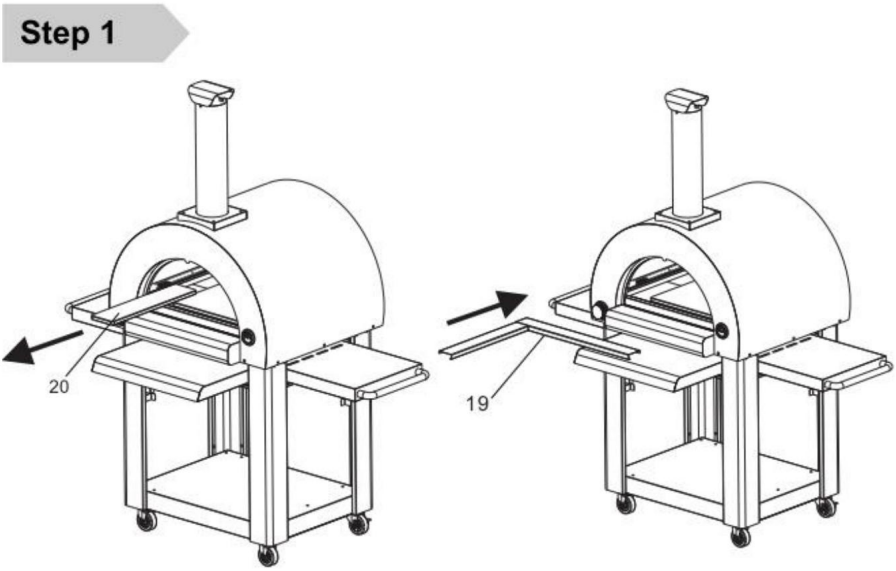
Wanneer u houtskool of hout gebruikt voor verwarming, volg dan onderstaande richtlijnen.

Ten eerste moet deel 19 worden gebruikt om de brander te beschermen.

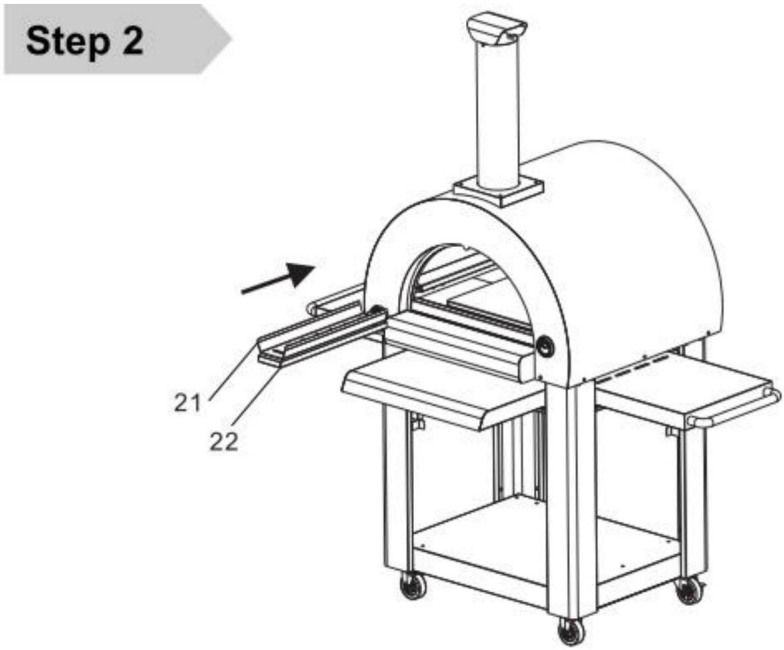
Ten tweede, assemblage onderdeelnr. 21 en 22 per afbeelding.

Zodra bovenstaande is voltooid, doe je hout of houtskool in onderdeel #21 (houtskoolzak).

Dan steek je ze aan voor het koken



Machine Translated by Google



GASVERBRANDINGSWERKING

Voor gebruik:

1. Monteer de pizzaoven volgens de montage-instructies voorzichtig.
2. Veeg de pizzasteen af met een droge doek.
3. Sluit de gasslang aan op de pizzaoven. Sluit de regelaar aan op de slang.
4. Sluit de regelaar aan op de cilinderklep, volgend op de regelaar instructies meegeleverd met de regelaar.
5. Zet de brandcontroller op de “UIT”-positie voordat u begint.

Aan de slag:

1. Open de deur voordat u de kachel aansteekt.
2. Zorg ervoor dat de slang, de regelaar en de cilinder goed zijn aangesloten. Zorg ervoor dat de brandregelaar, de cilinderklep en de regelaarschakelaar in de stand “UIT” staan.

Machine Translated by Google

3. Controleer op lekkage. (Zie het gedeelte Controleren op lekkages). Als er een lekkage wordt gevonden, mag u de

barbecue. Raadpleeg uw gas- of barbecueleverancier voor advies.

Om te controleren op lekken

Controleer voor gebruik op lekkage! Controleer nooit op lekkage

bij open vuur, gebruik altijd een sopje.

1. Maak 2-3 vloeibare ounces lekdetectieoplossing door te mengen

één deel zeep op 3 delen water.

2. Zorg ervoor dat de regelklep op “UIT” staat.

3. Sluit de regelaar aan op de cilinder en de AAN/UIT-klep om

de brander, zorg ervoor dat de verbindingen goed vastzitten en zet hem dan AAN

het gas.

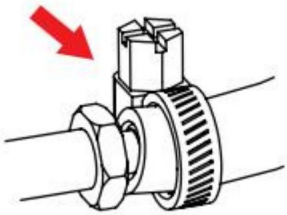
4. Borstel de zeepoplossing op de slang en alle verbindingen. Als er bubbels verschijnen

of u ruikt of hoort gas, dan is er een lek. Draai de gasfles dicht en

Draai de verbindingen goed vast en voer de lektest opnieuw uit.

5. Als het gedetecteerde lek niet kan worden verholpen, probeer dan niet om het lek te verhelpen.

maar raadpleeg uw gasleverancier.



GASVERBRANDINGSWERKING

De gasfles op het apparaat aansluiten

Dit apparaat is alleen geschikt voor gebruik met lagedruk butaan of propaan

gas en voorzien van

de juiste lagedrukregelaar via een flexibele slang.

Let op: De slang moet met een borgring aan de regelaar en het apparaat worden bevestigd.

slangklemmen/moeren.

Deze barbecue is ingesteld om te werken met een 28 mbar-regelaar met butaangas en een

Machine Translated by Google

37mbar regelaar met propaangas, en een regelaar met butaan/propaanmengsel op 37mbar, en een regelaar met butaan/propaanmengsel op 50mbar en een regelaar met butaan/propaanmengsel op 30mbar. Gebruik een geschikte regelaar die gecertificeerd is volgens BSEN 16129: 2013.

Raadpleeg uw LPG-dealer voor informatie over een geschikte regelaar voor de gasfles.

Product Name	22inch Wood & Gas 2 in 1 Pizza Oven			
Model No.	SRGG19006	Guang Dong - P. R. China		
Nominal Heat Input (Hs)	10.0kW			
Consumption	728g/h (G30)-715 g/h (G31)			
Category	I3B/P(50)	I3B/P(37)	I3B/P(30) √	I3+(28-30/37)
Country of Destination	AT, CH, DE, SK, CZ,LU	PL	BE,BG, CY, CZ,DK, EE, FI, FR, GB,GR,HR, HU, IT, LT, LU, LV,MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI,TR
Nominal Pressure & Gas Type	50/50 mbar - For Gases: Butane, Propane and Mix of them	37/37 mbar – For Gases: Butane, Propane and Mix of them	30/30 mbar - For Gases: Butane, Propane and Mix of them	28-30/37 mbar - For Gases: Butane at 28-30mbar and Propane at 37mbar
Injector diameter(Ø)	1.40mm	1.50mm	1.60mm	1.60mm
Ready For:	Kingdom of Saudi Arabia			
MADE IN CHINA SHINERICH INDUSTRIAL LTD. 8/F, NOBLE CENTER NO.1006, 3 RD FUZHONG ROAD, FUTIAN DISTRICT, SHENZHEN, CHINA CE 0063-23 "Close the valve of the gas cylinder or the regulator after use" "The use of this appliance in enclosed areas is DANGEROUS and is PROHIBITED" "Read the instructions before using this appliance" "The appliance must be installed in accordance with the instructions and local regulations" "1) For use outdoors or in amply ventilated areas" "2) An amply ventilated area must have a minimum of 25% of the surface area open" "3) The surface area is the sum of the surfaces of the walls"				
Serial Number: PIN: 0063CT7084				

GASVERBRANDINGSWERKING

Regelaar en slang 1.

Gebruik alleen regelaars en slangen die zijn goedgekeurd voor LPG bij de bovenstaande druk. De verwachte levensduur

van de regelaar wordt geschat op 10 jaar. Het wordt aanbevolen om de regelaar binnen 10 jaar na de productiedatum

te vervangen.

Machine Translated by Google

Let op: Zorg ervoor dat de Venturi of Venturi's niet verstopt raken.

2. Het gebruik van de verkeerde regelaar of slang is onveilig; controleer altijd of u de juiste items hebben

voordat u de barbecue bedient.

3. De gebruikte slang moet voldoen aan de relevante norm voor het land van herkomst. gebruik. De lengte van de

slang mag niet langer zijn dan 1,5 meter (maximaal). Versleten of beschadigde slang

moet vervangen worden.

Zorg ervoor dat de slang niet geblokkeerd, geknikt of in contact komt met enig onderdeel van de de barbecue anders

dan bij de verbinding.

4. De slang mag niet gedraaid of geknikt zijn wanneer deze op de gasleiding is aangesloten. cilinder.

5. Geen enkel deel van de slang mag in aanraking komen met het apparaat.

6. De slang moet voldoen aan de norm EN16436.

7. Flexibele metalen of rubberen buis, gebruikt om het apparaat met het gas te verbinden cilinder moet zijn

gewijzigd binnen de voorgeschreven intervallen en volgens de Nationale Geldende regels.

Gasfles

1. De gasfles mag niet vallen of ruw behandeld worden! Als de

Als het apparaat niet in gebruik is, moet de gasfles losgekoppeld worden.

Plaats de beschermkap terug op de cilinder nadat u de cilinder hebt losgekoppeld

van het apparaat.

Waarschuwing: Draai de kraan van de gasfles dicht als u gas ruikt.

2. Cilinders moeten buiten in een rechtopstaande positie en buiten de

bereik van kinderen. De cilinder mag nooit worden opgeslagen op een plaats waar de temperaturen kan oplopen tot meer dan 50ÿ.

Let op: De gasfles mag niet achter de pizzaoven worden geplaatst.

3. Bewaar de cilinder niet in de buurt van vlammen, waakvlammen of andere bronnen van ontbranding. ontsteking. NIET ROKEN. 4.

Machine Translated by Google

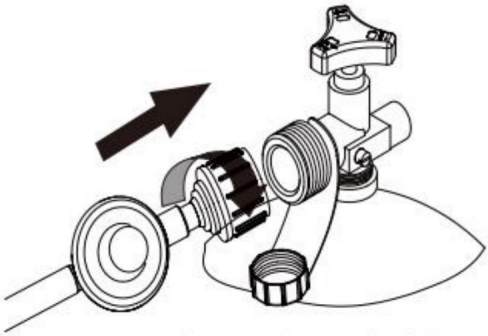
GASVERBRANDENDE WERKING

Aansluiten van de vloeibare propaangascilinder 1. Zorg ervoor dat de propaangascilinderklep gesloten is en de regelknop in de stand "UIT" staat.2. Verwijder de beschermkap van de propaangascilinderklep.3. Controleer voor het aansluiten of er geen vuil vastzit in de kop van de propaangascilinderklep, de kop van de regelaar of in de kop van de brander en de branderpoorten.4. Houd de regelaar in één hand en steek de nippel in de cilinderuitlaat. Zorg ervoor dat de nippel in het midden van de cilinderklepuitlaat zit.

5. Draai de koppelingsmoer met de klok mee tot hij helemaal stopt. Draai hem alleen met de hand stevig vast.

Gebruik geen gereedschap.

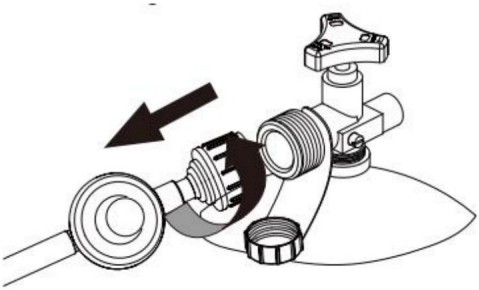
6. Voer het gedeelte “LEKTEST” uit.



Connecting Propane Gas Cylinder

De vloeibare propaangascilinder loskoppelen 1. Zorg ervoor dat het apparaat volledig is afgekoeld (ongeveer 45 minuten of tot 115 °F/45 °C) 2. Zorg ervoor dat de propaangascilinderklep gesloten is en de regelknop in de stand "UIT" staat. 3. Draai de koppelmoer tegen de klok in totdat de regelaar loskomt.
4. Plaats de beschermkap op de propaangascilinderklep en bewaar de propaangascilinder op een goed geventileerde plaats, uit de buurt van direct zonlicht.

Machine Translated by Google



Disconnecting Propane gas Cylinder

GASVERBRANDINGSWERKING

HOE TE VERLICHTEN

OM TE BEGINNEN:

1. Zorg ervoor dat de oven op lekkage is getest en op de juiste manier is geplaatst.

2. Verwijder eventueel resterend verpakkingsmateriaal.

3. Steek de brander aan volgens de onderstaande AANSTOOKINSTRUCTIES.

OM DE BRANDER AAN TE STEKEN

1. Draai de bedieningsknop naar de stand "UIT"

2. Draai de kraan van de propaangasfles open.

V 0FF

3.Druk en draai de regelknop tegen de klok in naar "<" om de brander aan te steken.

Indien nodig, herhaal 2~3 keer.

4. Zodra de oven aangaat, blijft u de bedieningsknop op "HIGH" gedurende 30 seconden ingedrukt houden.

5.seconden.5Laat de bedieningsknop los en draai deze tegen de klok in naar "LAAG" of

gewenste vlamhoogte.

Als er na drie pogingen geen ontsteking optreedt, draai dan de

regelknop naar de stand "UIT".

7. Wacht 5 minuten en herhaal de aansteekprocedure.

8. Als de ontsteker de brander niet aansteekt:

a.Draag hittebestendige handschoenen en steek een lucifer in het luciferstokje (25)

houder, steek de lucifer aan en steek hem door de ovenopening naar boven

brander.

b.Druk de bedieningsknop in en draai hem naar "MAX", de brander moet ontstoken zijn

Machine Translated by Google

onmiddellijk. c.

Haal de lucifer/aansteker eruit zodra de brander brandt. Blijf de bedieningsknop ingedrukt houden op "MAX" gedurende 5 seconden.

9. Blijf de bedieningsknop 5 seconden op “MAX” houden.

10. Controleer na het aansteken de brander en zorg ervoor dat alle branderpoorten branden.

INSTRUCTIES VOOR HET UITSCHAKELEN

1.Druk de regelknop in en draai hem met de klok mee naar de UIT-stand.

2. Draai de gaskraan van de LPG-cilinder met de klok mee naar de UIT-stand wanneer de apparaat niet in gebruik is.

WANNEER DE BRANDERVLAM PER ONGELUK WORDT GEDOOFD

1. Sluit de klep van de LPG-tank.

2..Druk en draai de regelknop met de klok mee naar de UIT-positie. 3.Controleer of de slang enz. aansluitingen goed zijn, wacht 5 minuten. Na Wacht 5 minuten en start het apparaat opnieuw op volgens de instructies voor het aansteken.

KOKEN

1. Pizza bakken

1. Smeer wat olijfolie of bakolie op het oppervlak van de pizzaschep om niet blijven plakken.

2. Leg de pizza op een pizzaschep en maak je pizza met de gewenste dikte aanvullingen.

3. Leg de pizza met een pizzaschep op de pizzasteen en bak hem vervolgens ongeveer 15 minuten. seconden.

4. Draai de pizza na 15 seconden 90 graden en bak hem nog eens 15 seconden.

Herhaal dit proces totdat de pizza gedraaid en 360 graden gebakken is.

5. Haal de pizza eruit met de pizzaschep. Geniet nu van je pizza.

TIPS:

1. Verwarm de pizzaoven ongeveer 20 minuten voor voordat u gaat bakken. 2. Doe de deur beter dicht tijdens het bakken. 3. Nadat de eerste bakronde is voltooid, voltooid, als u nog een pizza wilt koken, controleer dan de baktijd ongeveer 10 seconden tussen elke rotatie, aangezien de De temperatuur in de oven bereikt 350 ÿ (662F)

Machine Translated by Google

2.Biefstuk koken

1. Leg de gemarineerde biefstuk op een ijzeren kookplaat of pan en leg deze vervolgens op de pizzasteen2. 120 seconden koken en dan de biefstuk omdraaien en koken nog eens 120 seconden en je hebt een medium-well biefstuk. 3. Als je een medium-well biefstuk wilt, pas dan elke kooktijd aan tot 30 seconden, totale kooktijd is 300 seconden.
4. Pas de kooktijd aan op basis van de werkelijke temperatuur van de pizza oven en persoonlijke voorkeuren.

Tips:

1. Verwarm de pizzaoven ongeveer 20 minuten voor voordat u gaat bakken.
2. Leg de biefstuk NIET rechtstreeks op de pizzasteen.
3. Het is beter om de deur te sluiten tijdens het bakken.
4. Nadat de eerste bakronde is voltooid, kunt u doorgaan met bakken als u dat wilt. bak nog een biefstuk, controleer de baktijd ongeveer 10 seconden tussen elke rotatie omdat de temperatuur in de oven oploopt tot 350 ÿ.

ONDERHOUD

Reiniging en opslag

Let op: Alle schoonmaak- en onderhoudswerkzaamheden moeten worden uitgevoerd wanneer de pizzaoven is koel en de brandstoftoevoer bij de gasfles is UITGESCHAKELD.

Schoonmaak

Door de barbecue na elk gebruik (ongeveer 15 minuten) af te branden, blijft de barbecue langer mooi. overtollige voedselresten tot een minimum beperkt.

Waarschuwing: Maak de pizzasteen NIET schoon voordat deze volledig is afgekoeld. Vermijd water als je het schoonmaakt. Gebruik een borstel of schraper om eventuele resten te verwijderen.

1. Gebruik water of ethylalcohol om het roestvrij staal na gebruik schoon te maken.
2. Bedek de pizzaoven buiten met de regenhoes.
3. Als u geen hoes gebruikt, bewaar deze buitenpizzaoven dan op een droge plaats om de levensduur van het product te maximaliseren.

Machine Translated by Google

4. Gebruik GEEN bijtende of zure vloeistoffen om het roestvrij staal schoon te maken.

PIZZASTEEN

1. Gebruik de steen NIET boven open vuur.

2. Vermijd extreme temperatuurveranderingen van de steen. Plaats bevroren voedsel op een hete steen.

3. De steen is kwetsbaar en kan breken als hij wordt gestoten of valt.

4. NIET aanraken. De steen is erg heet tijdens gebruik en blijft lang heet tijd na gebruik

5. Koel de steen NIET met water als deze heet is.

6. Nadat u de steen met water hebt schoongemaakt, droogt u de steen voor gebruik. Dit kan in een conventionele oven op 60 ÿ (140 ÿ) gedurende 2 uur worden gedaan. • Buitenoppervlak

Gebruik een mild reinigingsmiddel of een oplossing van baking soda en heet water. Niet-schurend schuurpoeder kan zijn

Gebruik het alleen bij hardnekkige vlekken en spoel het daarna af

met water. • Opbergen van het apparaat

Het binnenshuis opbergen van een apparaat is alleen toegestaan als de gasfles losgekoppeld en verwijderd

van het apparaat.

Wanneer het apparaat gedurende een bepaalde tijd niet gebruikt zal worden, dient het

opgeslagen in zijn originele staat

verpakken in een droge, stofvrije omgeving.

Bewaar uw gasfles niet binnenshuis. Bewaar in een goed geventileerde ruimte, weg van uit direct zonlicht.

Machine Translated by Google

PROBLEEMOPLOSSING

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Branders zullen niet verlichting met behulp van het ontstekingssysteem	1.LP-gasfles is leeg 2.Defecte regelaar 3.Blekkeringen in de brander 4.obstructies in gasstralen of gasslang 5.elektrodedraad los of losgekoppeld op elektrode of ontstekingseenheid 6.elektrode of draad is beschadigde defecte drukknopontsteker	1. Vervang door een volle cilinder 2. Laat de regelaar controleren of vervang hem 3.brander schoonmaken 4. Reinig de sproeiers en de gasslang 5. Sluit de draad opnieuw aan 6. Vervang de elektrode en de draad en vervang de ontsteker
Brander gaat niet aan een wedstrijd	1.LG-gascilinder is leeg 2.Defecte regelaar 3. Obstructies in de brander 4.0 obstakels in gasstralen of gasslang	1. Vervang door een volle cilinder. 2. Laat de regelaar controleren of vervang deze. 3. Maak de brander schoon. 4. Reinig de sproeiers en het gas slang
Laag vuur of flashback (vuur in de branderbuis - er kan een ruisend of brullend geluid te horen zijn)	1.LP-gasfles te klein2.Obstakels in brander 3. Obstructies in gasstralen of gasslang4. Winderig voorwaarden	1. Gebruik een grotere cilinder 2. Maak de brander schoon 3. Reinig de sproeiers en het gas slang 4..Gebruik de pizzaoven in een meer beschut positie

Machine Translated by Google

Fabrikant: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi **Adres:**
Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.

Geïmporteerd naar AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australië

Geïmporteerd naar de VS: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730



YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited
Kantoor 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX



E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.

Machine Translated by Google

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technische ondersteuning en e-garantiecertificaat www.vevor.com/support

Machine Translated by Google

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Teknisk support och e-garanticertifikat www.vevor.com/support

PIZZAUGN

MODELL: GB-GPO3

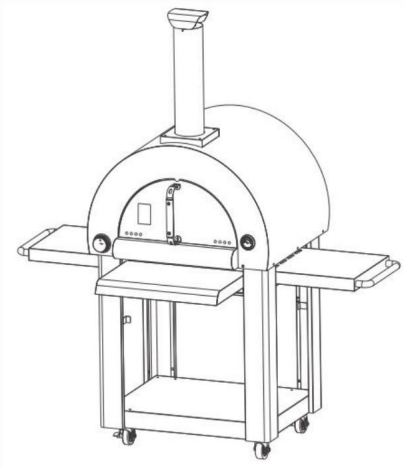
Vi fortsätter att vara engagerade i att ge dig verktyg till konkurrenskraftiga priser. "Spara hälften", "halva priset" eller andra liknande uttryck som används av oss representerar bara en uppskattning av besparingar du kan dra nytta av att köpa vissa verktyg hos oss jämfört med de stora toppmärkena och betyder inte nödvändigtvis att täcka alla kategorier av verktyg som erbjuds av oss. Du påminns vänligen om att noggrant kontrollera när du gör en beställning hos oss om du faktiskt sparar hälften i jämförelse med de främsta stora varumärkena.

Machine Translated by Google

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

PIZZAUGN

MODELL: GB-GPO3



BEHÖVER HJÄLP? KONTAKTA OSS!

Har du produktfrågor? Behöver du teknisk support? Kontakta oss gärna: **Teknisk support och e-garanticertifikat www.vevor.com/support**

Detta är den ursprungliga instruktionen, läs alla instruktioner noggrant innan du använder den. VEVOR reserverar sig för en tydlig tolkning av vår användarmanual. Utseendet på produkten är beroende av den produkt du fått. Ursäkta oss att vi inte kommer att informera dig igen om det finns någon teknik eller mjukvaruuppdateringar på vår produkt.



Varning - För att minska risken för skada måste användaren läsa instruktionerna noggrant.

Machine Translated by Google

SÄKERHETSINSTRUKTIONER

Läs instruktionerna innan du använder apparaten.

Följ stegen i angiven ordning och följ säkerhetsvarningarna.

Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan påverka eller skada enheten och andra föremål och leda till personskador.

Använd endast utomhus.

VARNING: tillgängliga delar kan vara mycket varma.

Håll små barn borta.

Denna apparat måste hållas borta från brandfarliga material under användning.

Flytta inte apparaten under användning.

Stäng av gastillförseln vid gasflaskan efter användning.

Modifiera inte apparaten.

VARNING: Följ noggrant alla läckagekontrollprocedurer i denna bruksanvisning innan du använder ugnen.

Gör detta även om ugnen var återförsäljare monterad.

VARNING: Använd inte en låga för att kontrollera om det finns gasläckor.

Utläckt gas kan orsaka brand eller explosion, vilket resulterar i allvarliga personskador skada, dödsfall eller egendomsskada.

Spara denna handbok för framtida referens.

Förvaras utom räckhåll för barn och husdjur under och efter användning.

Denna apparat måste hållas borta från brandfarliga material under användning.

Apparaten får inte ha något hinder ovanför. Till exempel träd, buskar, luta mot tak.

Apparaten måste installeras med ett utrymme på 1 meter runt apparat.

När vindhastigheten är över 2m/s, använd inte gasugnen vänd mot vinden.

Denna apparat blir varm under drift, använd alltid den värmebeständiga handskar när du använder ugnen.

Följ instruktionerna för anslutning av regulatorn för din typ av gasugn.

Byte av gasflaska ska utföras på avstånd från alla källor tändning.

Stäng alltid av och koppla från huvudgasen

Se alltid till att ugnen är helt släckt och helt kall

Machine Translated by Google

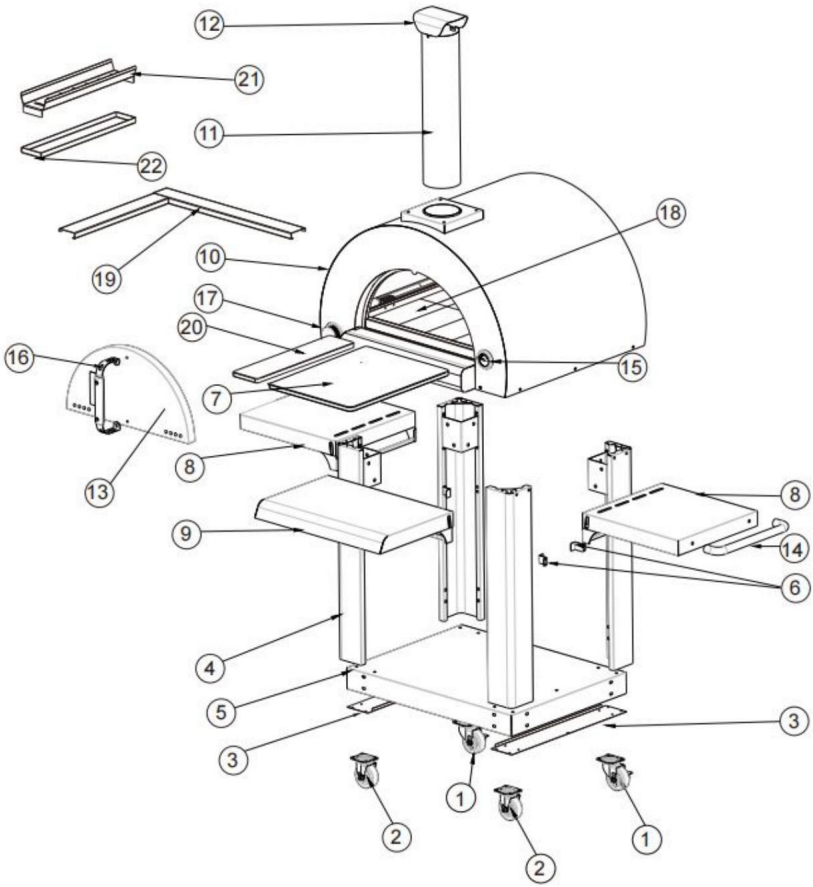
före flyttning, applicering av överdrag (ingår ej) eller förvaring

FARA!

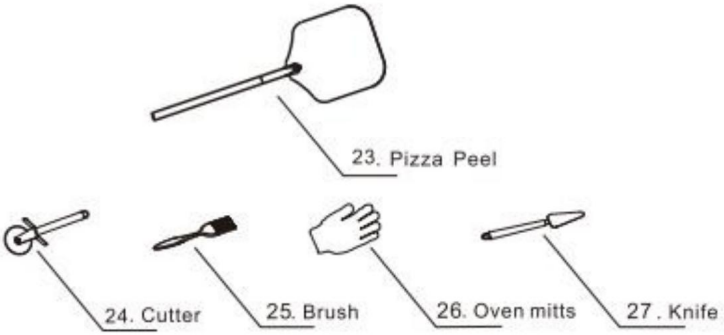
Om du luktar gas:

1. Stäng av gastillförseln till apparaten.
2. Släck alla öppna lågor och undvik att använda någon elektrisk apparat.
3. Öppna locket och ventilera området.
4. Kontrollera gasanslutningarna med tvållösning.
5. Om det fortfarande luktar, håll undan från apparaten och kontakta omedelbart din gasleverantör eller brandkår.

Sprängvy



Machine Translated by Google



DELLISTA

Ref.	Description	Visual	Qty
1	Locking caster		2
2	Non-locking caster		2
3	Caster plate		2
4	Frame		4
5	Base		1
6	Braced plate		6
7	Pizza stone		1
8	Side table		2
9	Front table		1

Ref.	Description	Visual	Qty
14	Side table handle		2
15	Thermometer		1
16	Door handle		1
17	knob (pre-assembled)		1
18	Refractory bricks		10
19	Furnace head baffle		1
20	Pizza stone		1
21	Charcoal pocket		1
22	Ash disk		1

Machine Translated by Google

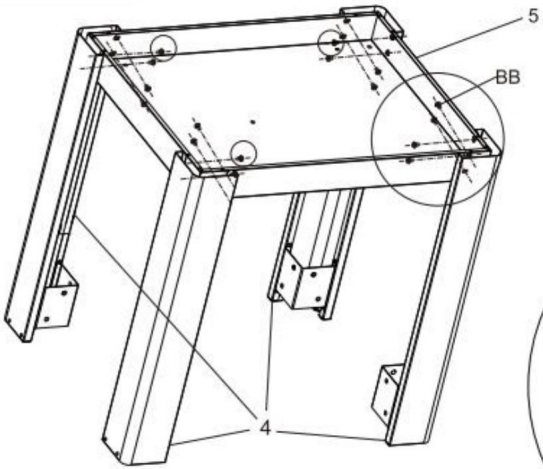
10	Main body		1
11	Chimney		1
12	Chimney plate		1
13	Door		1

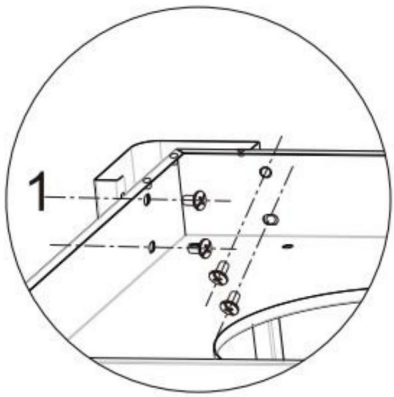
23	Pizza Peel		1
24	Cutter		1
25	Brush		1
26	Oven mitts		1
27	Knife		1

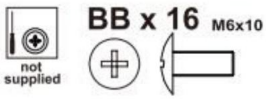
HARDWARE PACKS			
AA	M5x10 bolts		14
BB	M6x10 bolts		40
CC	M6x16 bolts		12
DD	M6x16 bolts (pre-assembled)		4

MONTERINGSANVISNING

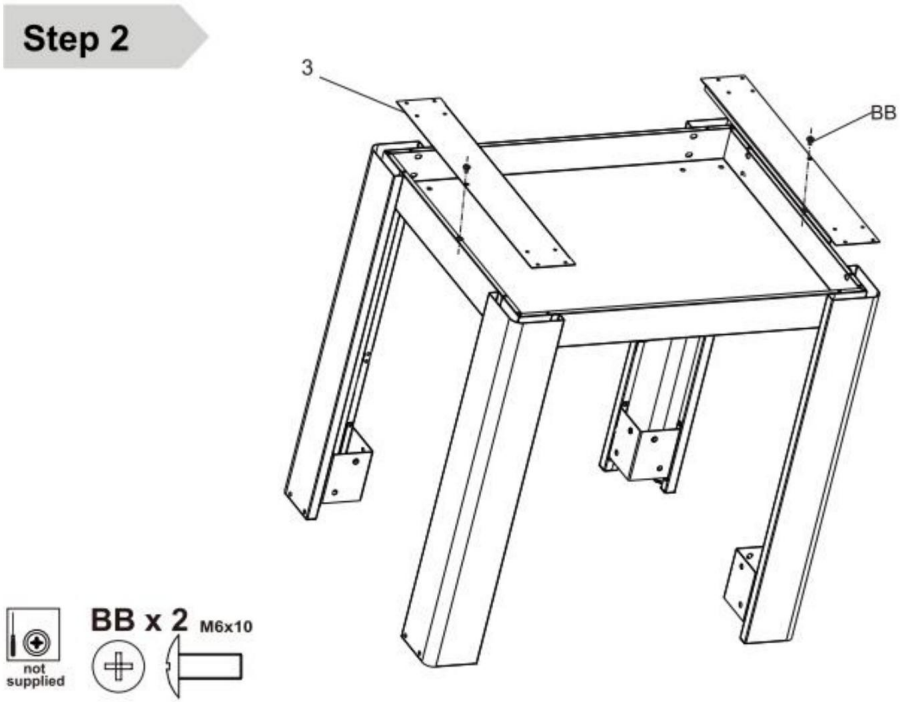
Step 1



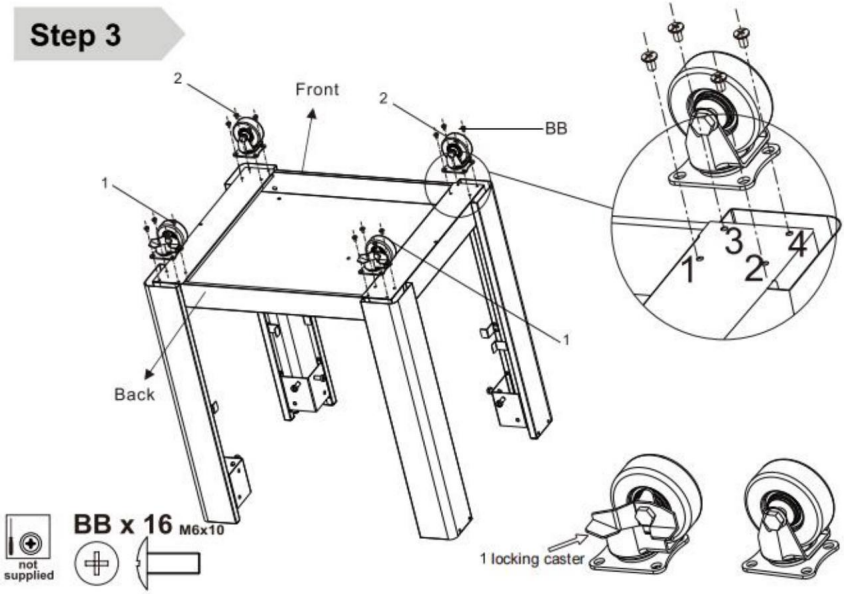




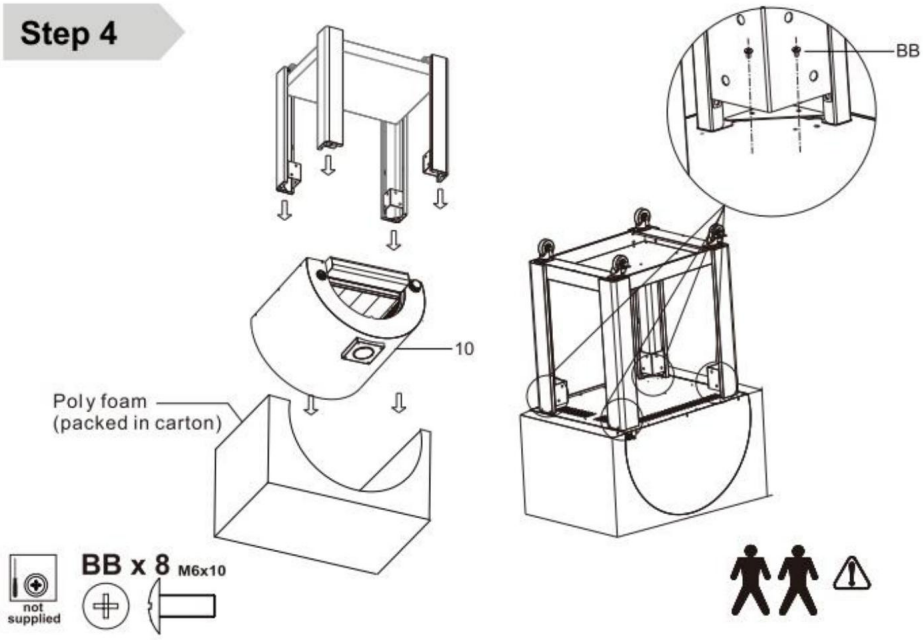
Machine Translated by Google



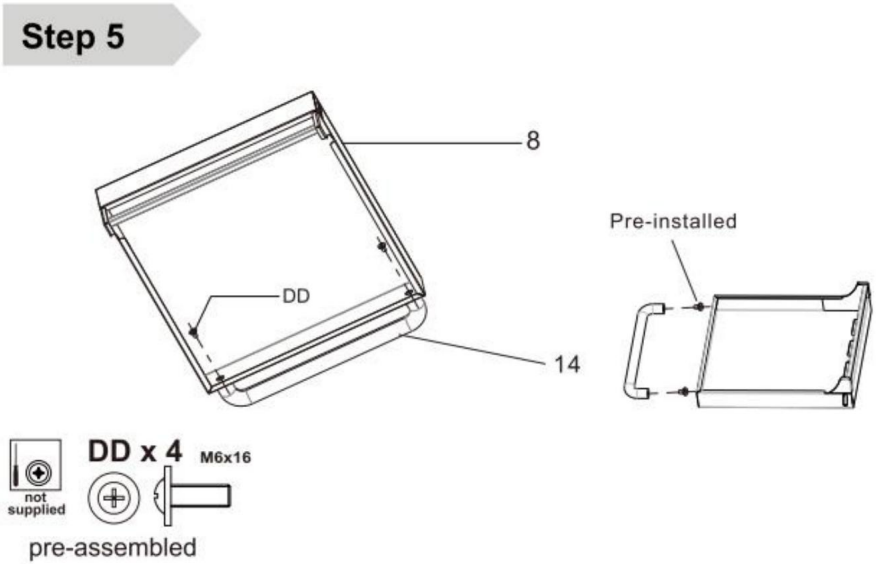
MONTERINGSANVISNING



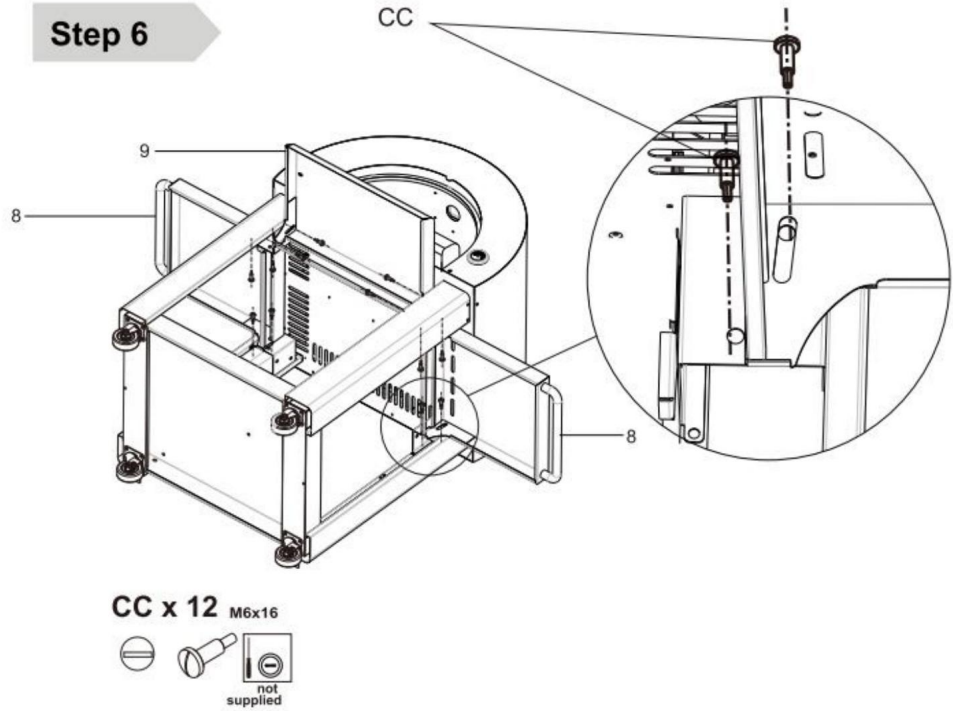
Machine Translated by Google



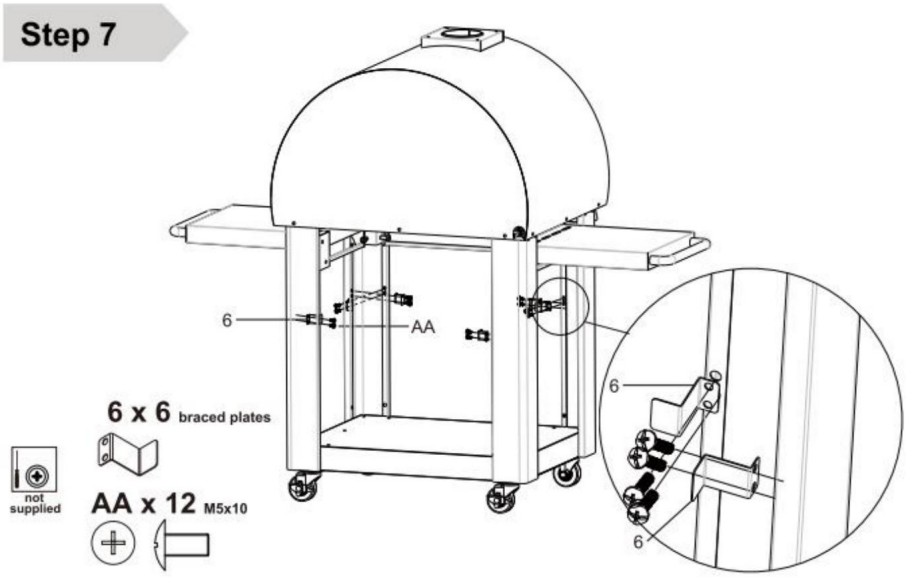
MONTERINGSANVISNING



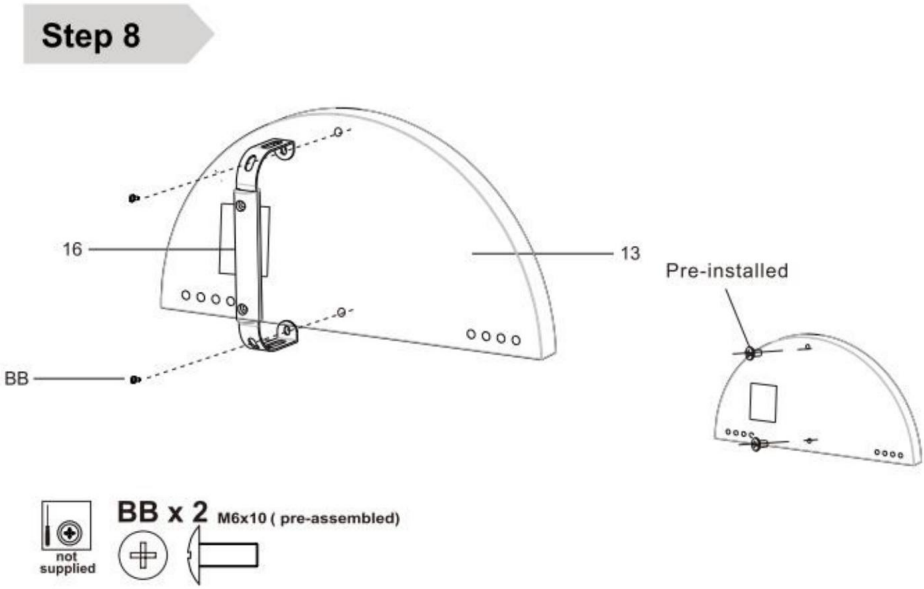
Machine Translated by Google



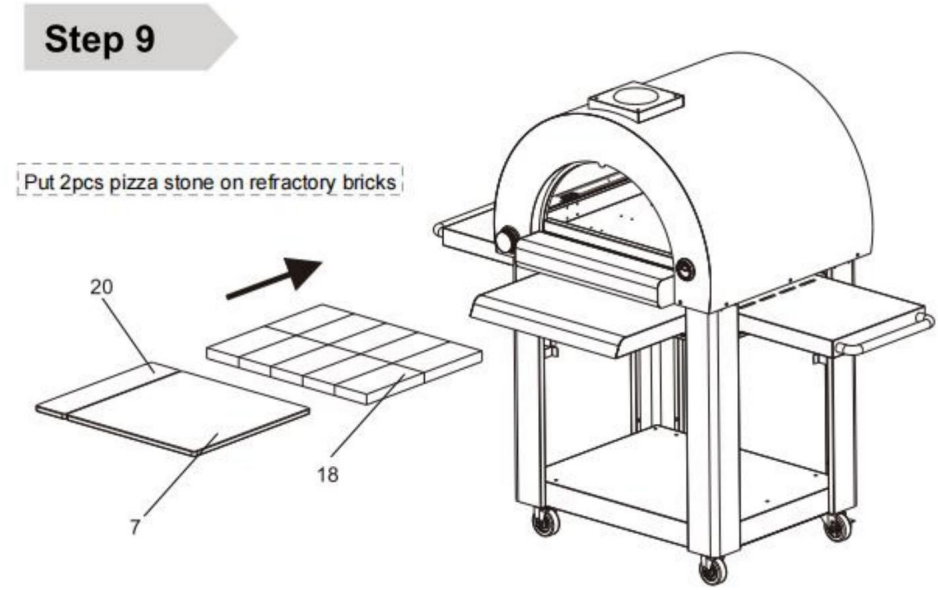
MONTERINGSANVISNING



Machine Translated by Google

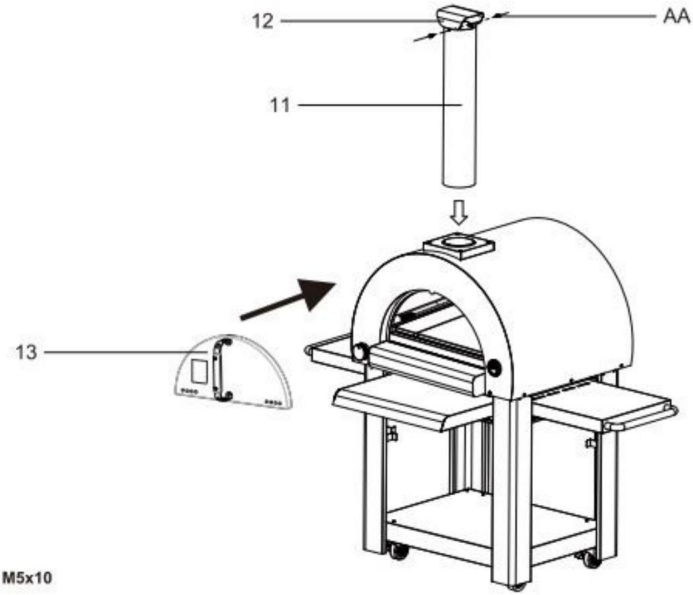


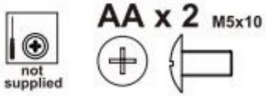
MONTERINGSANVISNING



Machine Translated by Google

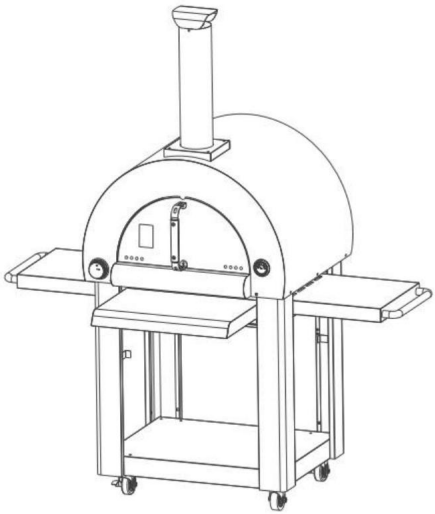
Step 10





MONTERINGSANVISNING

Step 11



Machine Translated by Google

. Minsta avstånd från sidan och baksidan av enheten till brännbart material: 36 tum/914 mm. Använd inte under överliggande konstruktion. För installation på (eller över) endast obrännbara golv (eller bordsskiva).

TRÄKOLBRÄNNANDE

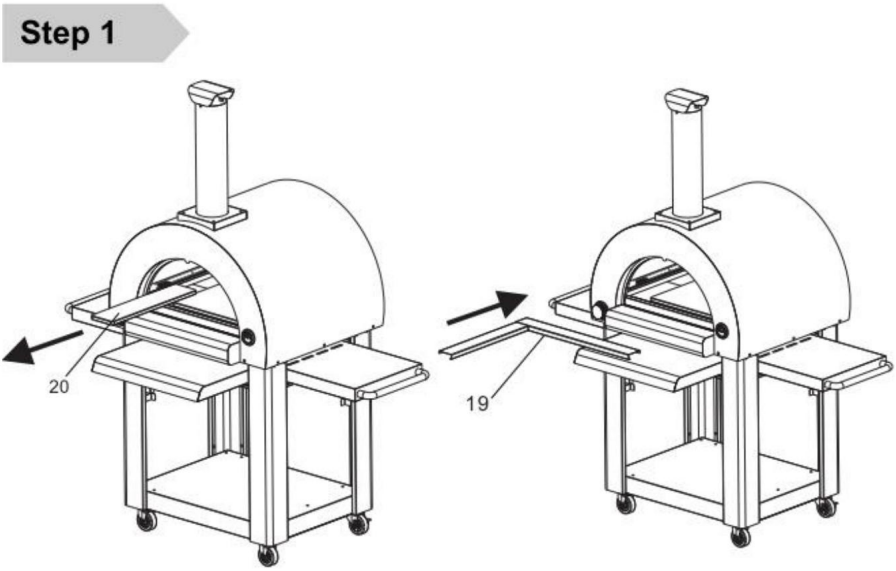
När du använder träkol eller ved för uppvärmning, följ guiden nedan.

För det första, att använda del 19 för att skydda brännaren.

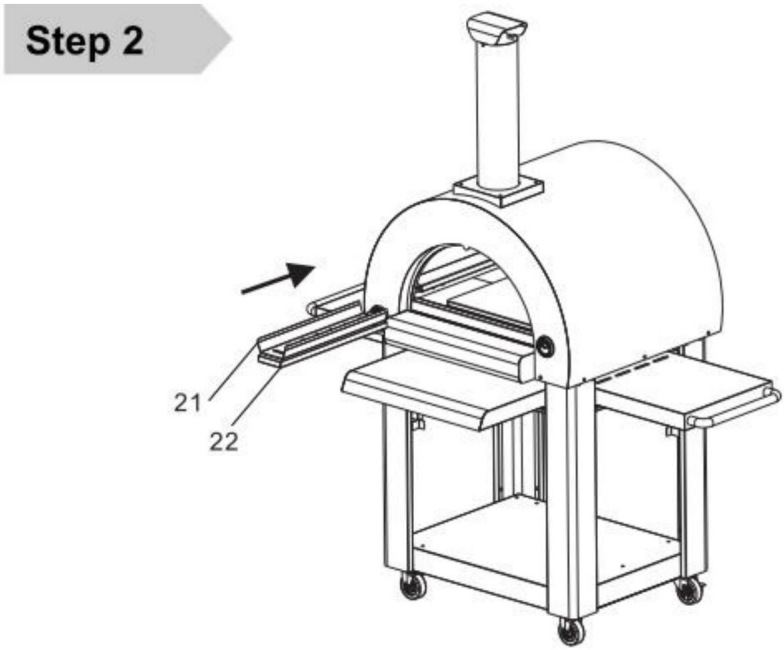
För det andra, monteringsdel nr 21&22 per bild.

När ovanstående är klar, lägg ved eller kol i del #21 (kolficka).

Tänd dem sedan för kakor



Machine Translated by Google



GASBRÄNNANDE

Före användning:

1. Montera pizzaugnen genom att följa monteringsanvisningen försiktigt.
2. Torka av pizzastenen med en torr trasa.
3. Anslut gasslangen till pizzaugnen. Anslut regulatorn till slang.
4. Anslut regulatorn till cylinderventilen efter regulatorn instruktioner som medföljer regulator.
5. Vrid brandkontrollen till "AV"-läget innan du sätter igång.

Kom igång:

1. Öppna luckan före tändning.
2. Se till att slangen, regulatorn och cylindern är väl anslutna. Se till att brandkontroll, cylinderventil och regulatoromkopplare är i "OFF"-läget.

Machine Translated by Google

3. Kontrollera efter läckage. (Se avsnittet För att kontrollera läckor). Om läckage upptäcks, använd inte

utegrill. Rådfråga din gas- eller grillleverantör för råd.

För att kolla efter läckor

Kontrollera före användning efter läckage! Kontrollera aldrig efter läckor

med öppen låga, använd alltid en tvålvattenlösning.

1. Gör 2-3 fluid ounces läckagedetekterande lösning genom att blanda

en del tvål med 3 delar vatten.

2. Se till att reglerventilen är “OFF”.

3. Anslut regulatorn till cylindern och ON/OFF-ventilen till

brännaren, se till att anslutningarna är säkra och slå sedan PÅ

gasen.

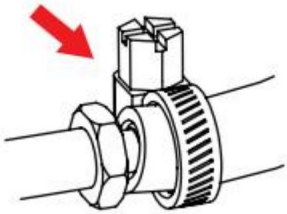
4. Borsta tvållösningen på slangen och alla skarvar. Om det dyker upp bubblor

eller du luktar eller hör gas, det finns en läcka. Stäng av gasflaskan och åter

dra åt anslutningarna och gör sedan läckagetestet igen.

5. Om upptäckt läckage inte kan åtgärdas, försök inte åtgärda läckage

men rådfråga din gashandlare.



GASBRÄNNANDE

Anslutning av gasflaskan till apparaten

Denna apparat är endast lämplig för användning med lågtrycksbutan eller propan

gas och försedd med

lämplig lågtrycksregulator via en flexibel slang.

Obs: Slangen ska fästas vid regulatorn och apparaten med

slangklämmor/muttrar.

Denna grill är inställd för att driva en 28 mbar regulator med butangas och en

Machine Translated by Google

37mbar regulator med propangas, och en regulator med butan/propanblandning vid 37mbar, och en regulator med butan/propanblandning vid 50mbar och en regulator med butan/propanblandning vid 30mbar. Använd en lämplig regulator som är certifierad enligt BSEN 16129:2013.
Kontakta din LPG-återförsäljare för information om en lämplig regulator för gasflaskan.

Product Name	22inch Wood & Gas 2 in 1 Pizza Oven			
Model No.	SRGG19006	Guang Dong - P. R. China		
Nominal Heat Input (Hs)	10.0kW			
Consumption	728g/h (G30)-715 g/h (G31)			
Category	I3B/P(50)	I3B/P(37)	I3B/P(30) √	I3+(28-30/37)
Country of Destination	AT, CH, DE, SK, CZ,LU	PL	BE,BG, CY, CZ,DK, EE, FI, FR, GB,GR,HR, HU, IT, LT, LU, LV,MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI,TR
Nominal Pressure & Gas Type	50/50 mbar - For Gases: Butane, Propane and Mix of them	37/37 mbar – For Gases: Butane, Propane and Mix of them	30/30 mbar - For Gases: Butane, Propane and Mix of them	28-30/37 mbar - For Gases: Butane at 28-30mbar and Propane at 37mbar
Injector diameter(Ø)	1.40mm	1.50mm	1.60mm	1.60mm
Ready For:	Kingdom of Saudi Arabia			

MADE IN CHINA
SHINERICH INDUSTRIAL LTD.
8/F, NOBLE CENTER NO.1006, 3 RD FUZHONG ROAD,
FUTIAN DISTRICT, SHENZHEN, CHINA

CE 0063-23

"Close the valve of the gas cylinder or the regulator after use"
"The use of this appliance in enclosed areas is DANGEROUS and is PROHIBITED"
"Read the instructions before using this appliance"
"The appliance must be installed in accordance with the instructions and local regulations"
"1) For use outdoors or in amply ventilated areas"
"2) An amply ventilated area must have a minimum of 25% of the surface area open"
"3) The surface area is the sum of the surfaces of the walls"

Serial Number:
PIN: 0063CT7084

GASBRÄNNANDE

Regulator och slang

1. Använd endast regulatorer och slang godkända för gasol vid ovanstående tryck. Regulatorns förväntade
livslängd beräknas till 10 år. Det rekommenderas att regulatorn byts inom 10 år från tillverkningsdatum.

Machine Translated by Google

Obs: Ta hand om blockeringen av Venturi eller Venturis.

2. Användningen av fel regulator eller slang är osäker; kontrollera alltid att du
har rätt saker

innan du använder grillen.

3. Slangen som används måste överensstämma med den relevanta standarden för landet där
använda. Längden på

slangen bör inte överstiga 1,5 meter (max). Sliten eller skadad slang

måste bytas ut.

Se till att slangen inte är blockerad, böjd eller i kontakt med någon del av
grillen andra

än vid dess anslutning.

4. Slangen får inte vridas eller krökas när den är fäst vid gasen

cylinder.

5. Ingen del av slangen får vidröra någon del av apparaten.

6. Slangen ska överensstämma med standarden EN16436.

7. Flexibelt metall- eller gummirör som används för att ansluta apparaten till gasen
cylinder måste vara

ändras inom föreskrivna intervaller och enligt Nationellt
Gällande regler.

Gasflaska

1. Gasflaskan får inte tappas eller hanteras grovt! Om

apparaten inte används måste cylindern kopplas bort.

Sätt tillbaka skyddslocket på cylindern efter att ha kopplat bort cylindern

från apparaten.

Varning: Stäng ventilen på gasolflaskan om du luktar gas.

2. Cylindrar måste förvaras utomhus i upprätt läge och utanför

räckvidd för barn. Cylindern får aldrig förvaras i temperaturer
kan nå över 50 ÿ.

Obs: Gasflaskan får inte placeras bakom pizzaugnen.

3. Förvara inte cylindern nära lågor, pilotljus eller andra källor

tändning. RÖK INTE. 4.

Machine Translated by Google

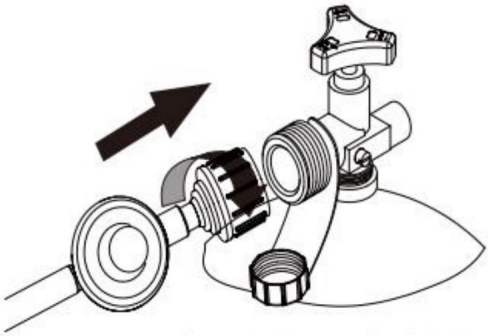
ANVÄNDNING AV GASBRÄNNANDE

Anslutning av gascylindern för flytande propangas 1. Se till att ventilen för propangasflaskan är stängd och att kontrollvredet är i läge "AV". Innan du ansluter, se till att det inte finns något skräp i huvudet på propangasflaskans ventil, huvudet på regulatorn eller i huvudet på brännaren och brännarportarna.4. Håll regulatorn i ena handen och sätt in nippeln i cylinderns utlopp. Se till att nippeln är centrerad i cylinderventilens utlopp.

5. Dra åt kopplingsmuttern för hand medurs tills den stannar helt. Dra åt ordentligt endast för hand.

Använd inte verktyg.

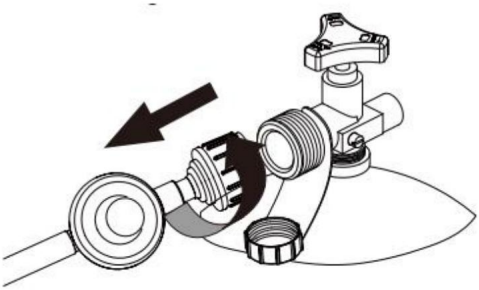
6. Utför avsnittet "LÄCKETEST".



Connecting Propane Gas Cylinder

Koppla från gascylindern för flytande propangas 1. Se till att apparaten är helt sval (ca 45 minuter eller sval till 45 °C)2. Se till att propangasflaskans ventil är stängd och kontrollvredet är i läge "OFF".3. Vrid kopplingsmuttern moturs tills regulatorenheten lossnar.4. Placera skyddskåpan på propangasflaskans ventil och förvara propangascylindern i ett välventilerat utrymme utom direkt solljus.

Machine Translated by Google



Disconnecting Propane gas Cylinder

GASBRÄNNANDE

HUR MAN TÄNSER

ATT BÖRJA:

1. Se till att ugnen är läckagetestad och korrekt placerad.

2.Ta bort eventuellt kvarvarande förpackningsmaterial.

3. Tänd brännaren enligt TÄNDINGSINSTRUKTIONEN nedan.

ATT TÄNDA BRÄNNARE

1. Vrid kontrollvredet till läge "OFF".

2. Slå på ventilen för propangasflaskan.

Q 0FF

3. Tryck och vrid kontrollratten moturs till “<” för att tända brännaren

behövs, upprepa 2~3 gånger.

4. När ugnen tänds, fortsätt att trycka in kontrollvredet på “HlGH” för

5.sekunder.5Släpp och vrid kontrollratten moturs till "LOW" eller

önskad låghöjd.

Efter tre försök, om antändning inte inträffar. 6.vrid

kontrollvredet till "OFF"-läget.

7. Vänta 5 minuter och upprepa belysningsproceduren.

8.Om tändaren inte tänder brännaren:

a. Bär värmebeständiga handskar, sätt in en tändsticka i tändstickan(25)

hållare, tänd tändstickan och sätt in genom ugnsöppningen till toppen av

brännare.

b. Tryck och vrid kontrollvredet till “MAX”, brännaren ska vara tänd

Machine Translated by Google

omedelbart.

c.Ta bort tändstickan/tändaren när brännaren är tänd. Fortsätt att hålla in kontrollratten på "MAX" i 5 sekunder.

9. Fortsätt att hålla kontrollknappen på “MAX” i 5 sekunder.

10. Efter tändning, observera brännaren, se till att alla brännarportar är tända.

INSTRUKTIONER FÖR AVSTÄNGNING

1. Tryck och vrid kontrollratten medurs till läget OFF.

2. Vrid gasolflaskans gasventil medurs till OFF-läget när apparaten inte används.

NÄR BRÄNNARLAGAN SLÄCKS AV OAVSIKT

1.Stäng gasoltankens ventil.

2.. Tryck och vrid kontrollratten medurs till OFF-läget. 3.Kontrollera om slanganslutningar etc. är bra, vänta 5 minuter. Efter vänta 5 minuter, starta om apparaten enligt belysningsinstruktionerna.

MATLAGNING

1. Baka pizza

1. Smörj lite olivolja eller matolja på ytan av pizzaspaden till undvika att sticka.

2. Lägg pizzan på pizzaspade och gör din pizza med önskad tillägg.

3. Lägg pizzan på pizzastenen med pizzaspade, grädda sedan ca 15 st sekunder.

4. Efter 15 sekunder, rotera pizza 90 grader och grädda ytterligare 15 sekunder.

Upprepa samma process tills pizzan är roterad och gräddad 360 grader.

5.Ta ut pizzan med pizzaspade. Nu, njut av din pizza.

TIPS:

1. Förvärm pizzaugnen i cirka 20 minuter innan gräddning. 2. Det är bättre att stänga luckan när du bakar.3. Efter den första omgången av bakning är klar, om du vill fortsätta att laga en annan pizza kontrollerar du bakningstid cirka 10 sekunder mellan varje rotation sedan temperaturen inuti ugnen når upp till 662F (350 ÿ)

Machine Translated by Google

2. Matlagningsbiff

1. Lägg den marinerade biffen på en järnplåt eller stekpanna och lägg sedan på pizzasten 2. Tillagning 120 sekunder och vänd sedan över biffen och tillaga ytterligare 120 sekunder, och du har en biff i medium. 3. Om du vill ha en medelhög biff, justera varje tillagningstid till 30 sekunder, total tillagningstid är 300 sekunder.
4. Anpassa tillagningstiden efter pizzans faktiska temperatur ugn och personliga preferenser.

Tips:

1. Förvärm pizzaugnen i cirka 20 minuter innan gräddning.
2. Lägg INTE steken direkt på pizzastenen.
3. Det är bättre att stänga luckan när du bakar.
4. Efter den första omgången av bakning är klar, om du vill fortsätta till laga ytterligare en biff, kontrollera gräddningstiden cirka 10 sekunder mellan varje rotation eftersom temperaturen inuti ugnen når upp till 662ÿ (350 ÿ).

UNDERHÅLL

Rengöring och förvaring

Varning: All rengöring och underhåll bör utföras när pizzaugnen är sval och med bränsletillförseln avstängd vid gasflaskan.

Rengöring

Att ”bränna av” grillen efter varje användning (i ca 15 minuter) kommer att hålla alltför stora matrester till ett minimum.

Varning: Rengör INTE pizzastenen förrän den är helt kall. Undvika vatten när du rengör den. Använd en borste eller skrapa för att ta bort eventuella rester.

1. Använd vatten eller etylalkohol för att rengöra det rostfria stålet efter användning.
2. Täck utomhuspizzaugnen med regnskyddet.
3. Om du inte använder ett lock, förvara denna utomhuspizzaugn på en torr plats för att maximera produktens livslängd.

Machine Translated by Google

4. Använd INTE frätande eller sura vätskor för att rengöra det rostfria stålet.

PIZZA STEN

1. ANVÄND INTE stenen över öppen låga.

2. Undvik extrema temperaturförändringar på stenen. placera fryst mat på en varm sten.

3. Stenen är ömtålig och kan gå sönder om den stöts eller tappas.

4. RÖR INTE. Stenen är väldigt varm under användning och håller sig varm länge tid efter användning

5. Kyl INTE stenen med vatten när stenen är varm.

6. Efter rengöring av stenen med vatten, vänligen torka stenen före användning. Detta kan göras i en konventionell ugn vid 60 ÿ (140 ÿ) i 2 timmar. • Yttre yta

Använd milt rengöringsmedel eller bakpulver och varmvattenlösning. Icke-slipande skurpulver kan vara
används på envisa fläckar, skölj sedan med vatten. •

Förvaring av apparaten

Förvaring av en apparat inomhus är endast tillåten om cylindern är det kopplas bort och tas bort

från apparaten.

När apparaten inte ska användas under en period bör den vara det lagras i original
förpackning i en torr dammfri miljö.

Förvara inte din gasolflaska inomhus. Förvara på ett väl ventilerat utrymme borta från direkt solljus.

Machine Translated by Google

FELSÖKNING

PROBLEM	MÖJLIG ORSAK	LÖSNING
Brännare kommer inte ljus som använder tändsystemet	1. Gasolflaskan är tom 2.defekt regulator 3.hinder i brännaren 4.hinder i gasstrålar eller gasslang 5.elektrodkabel lös eller frånkopplad på elektrod eller tändningsenhet 6.elektrod eller tråd är skadad defekt tändare	1.byt ut mot full cylinder 2.låt kontrollera eller byt ut regulatorn 3.ren brännare 4.rengör jetstrålar och gasslang 5.anslut tråden igen 6.byt elektrod och trådbyte tändare
Brännaren tänds inte en match	1.LG gasflaskan är tom 2.Felaktig regulator 3. Hinder i brännaren 4.0bstruktioner i gasstrålar eller gasslang	1. Byt ut mot full cylinder 2. Låt regulatorn kontrolleras eller byt ut 3. Rengör brännaren 4. Rengör strålar och gas slang
Låg låga eller tillbakablick (eld i brännarröret kan höras ett brusande eller brusande ljud)	1 .LP gasflaska för liten 2. Hinder i brännare 3. Hinder i gasstrålar eller gasslang4.Bindigt villkor	1.Använd större cylinder 2.Rengör brännaren 3. Rengör strålar och gas slang 4..Använd pizzaugn i en mer skyddat placera

Machine Translated by Google

Tillverkare: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi **Adress:**
Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.

Importerad till AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australien

Importerad till USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

UK REP

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EC REP

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.

Machine Translated by Google

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Teknisk support och e-garanticertifikat

www.vevor.com/support