

Domme

Kochen mit echtem Feuer leicht gemacht.

Einführung



GEFAHR

Bei Gasgeruch:

Schalten Sie die Gaszufuhr zum Gerät ab.

—
Löschen Sie alle offenen Flammen.

—
Hält der Geruch an, halten Sie sich von dem Gerät fern und rufen Sie die Feuerwehr.



WARNUNG!

Lagern oder verwenden Sie kein Benzin oder andere entflammbare Flüssigkeiten oder Dämpfe in der Nähe von diesem oder anderen Geräten.

—
Flüssiggasflaschen, die nicht angeschlossen sind, dürfen nicht in der Nähe von diesem oder von anderen Geräten gelagert werden.

Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen zur ordnungsgemäßen Montage und sicheren Nutzung des Geräts.

Lesen und befolgen Sie alle Warnhinweise und Anweisungen, bevor Sie das Gerät montieren und benutzen. Beachten Sie während der Nutzung des Geräts alle Warnhinweise und Anweisungen. Bitte bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.

Verwenden Sie dieses Gerät niemals in geschlossenen Räumen. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Bränden, Explosionen, Gebäudeschäden, Verletzungen oder sogar zu Todesfällen führen.

Lassen Sie dieses Gerät bei Verwendung niemals unbeaufsichtigt.

Verwenden Sie dieses Gerät niemals in einem Abstand von weniger als 1,5 m zu Gebäuden, brennbarem Material oder anderen Gasflaschen.

Betreiben Sie dieses Gerät niemals in einem Abstand von weniger als 7,5 m zu entzündlichen Flüssigkeiten.

Befüllen Sie das Kochgefäß nicht über die Grenzen der Türmaße hinaus.

Erhitzte Flüssigkeiten behalten auch noch lange nach dem Garprozess ihre siedend heiße Temperatur.

Berühren Sie das Kochgerät erst, wenn die Flüssigkeiten auf 45 °C oder weniger abgekühlt sind.

Sollte es zu einem Brand kommen, halten Sie sich von dem Gerät fern und rufen Sie die Feuerwehr. Versuchen Sie niemals, einen Öl- oder Fettbrand mit Wasser zu löschen.

Installiere die Gasanschlussabdeckung immer dann, wenn der Gasschlauch nicht angeschlossen ist.

ALLGEMEINE HINWEISE

Der Dome wird extrem heiß und darf nicht von Kindern verwendet werden. Lassen Sie Kinder während oder nach dem Betrieb nicht in die Nähe des Dome. Der Dome kann nach seiner Verwendung mehrere Stunden lang heiß bleiben.

Verwenden Sie das Gerät nicht auf Balkonen oder Dachterrassen von Appartements.

Dieses Gerät ist ausschließlich für Kochzwecke vorgesehen. Es darf für keine anderen Zwecke, z. B. zur Raumbeheizung, genutzt werden.

Der Dome ist nicht für die Verwendung auf einem Boot, in einem Wohnmobil oder in einem anderen begrenzten Bereich vorgesehen.

Montage und Betrieb des Ofens müssen von einer sachkundigen Person durchgeführt werden.

Der Konsum von Alkohol sowie das Einnehmen rezeptfreier oder -pflichtiger Medikamente kann die Fähigkeit von Verbrauchern beeinträchtigen, das Gerät sicher zu montieren oder zu bedienen.

Verwenden Sie innerhalb des Dome keine Kunststoff- oder Glasutensilien.

Verwenden Sie beim Betrieb des Ofens hitzebeständige Handschuhe.

Bestücken Sie den Dome nicht mit Teilen, die größer als die Ofenöffnung sind.

Überfüllen Sie den Dome nicht und decken Sie den Brenner nicht ab.

Bewegen Sie den Dome nicht während des Betriebs.

Verwenden Sie den Dome nicht bei starkem Wind. Wind kann die Flamme löschen und auch einen unregelmäßigen Luftdruck verursachen, was dazu führt, dass Flammen und Hitze auf der Rückseite des Dome austreten. Verwenden Sie auf Freiflächen einen Windschutz. Halten Sie dabei aber einen Abstand von 45 cm zum Gerät ein.

Gießen Sie kein Wasser auf den Kochstein, da der Stein dann wahrscheinlich bricht. Außerdem kann das gefährlich werden, wenn Öl und Fett vorhanden sind.

Tragen Sie in der Nähe des Dome keine leicht brennbare lose Kleidung oder Kleidungsstücke mit leicht brennbaren langen Ärmeln.

Vom Hersteller oder seinem Vertreter verplombte Teile dürfen vom Benutzer nicht manipuliert werden.

Verwenden Sie niemals Gas und Holz gleichzeitig.

Ersatzteile finden Sie unter Gozney.com.

EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Herstellername: Gozney Limited
Herstelleranschrift: Units 18 & 19, Radar
Way, Christchurch, Dorset, BH23 4FL, GB.

Hiermit erklären wir, dass dieses Produkt
Produkt: Dome-Ofen-
modell(e)/-typ(en): 4555-Dome-1
Handelsname: Dome

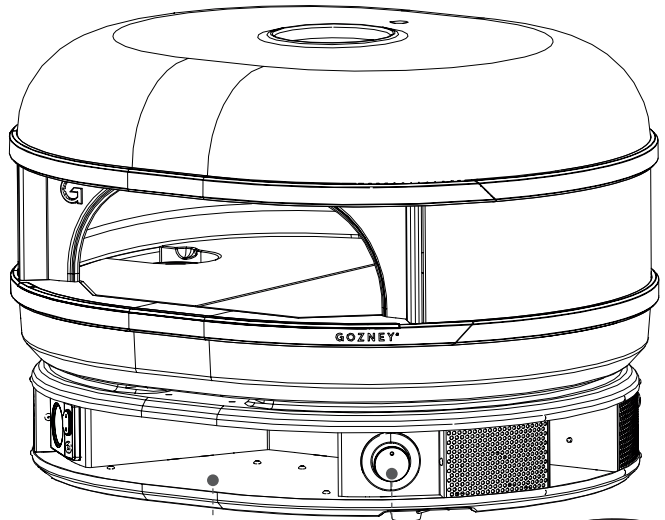
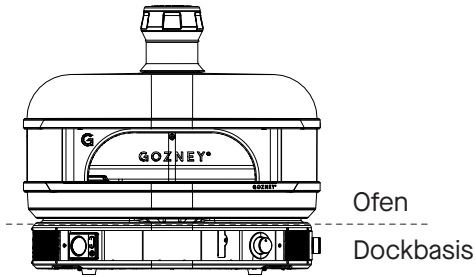
Den Bestimmungen der folgenden
EU-Richtlinien entspricht:
- Verordnung über Geräte zur Verbrennung
gasförmiger Brennstoffe (EU) 2016/426

und dass die folgenden harmonisierten
Normen eingehalten wurden:
EN 498:2012[E] & EN1860:2013

ENDE DER NUTZUNGSDAUER

Sorgen Sie am Ende der
Produktnutzungsdauer für eine
verantwortungsvolle Entsorgung.

Produktübersicht – Packungsinhalt



Lagerung

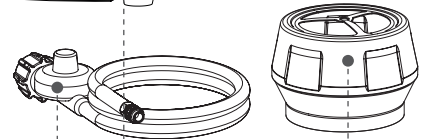
Gasschlauch und -druckregler (nur Zweistoff-Betrieb)

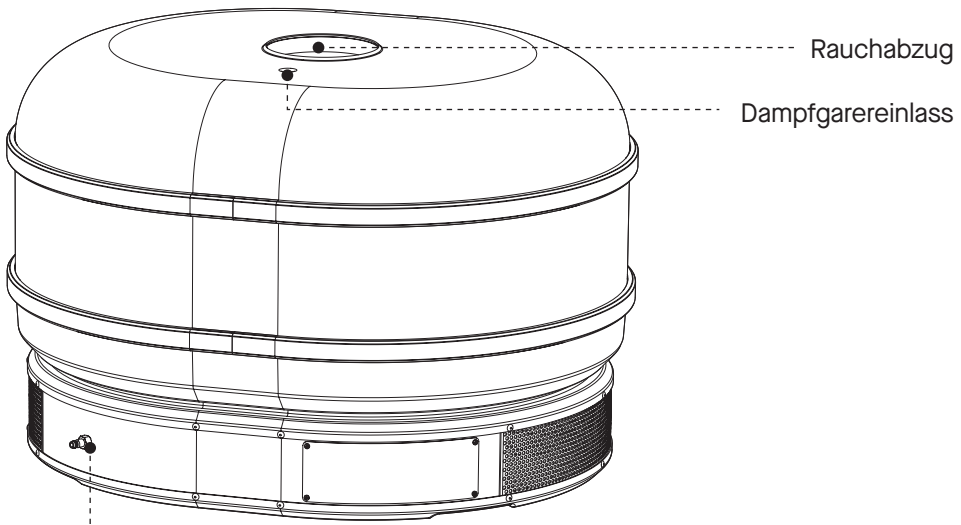
Gas-Drehregler (nur Zweistoff-Betrieb)

Rauchabzugsaufsatz

Rauchabzugsdeckel

Rauchabzugsrohr

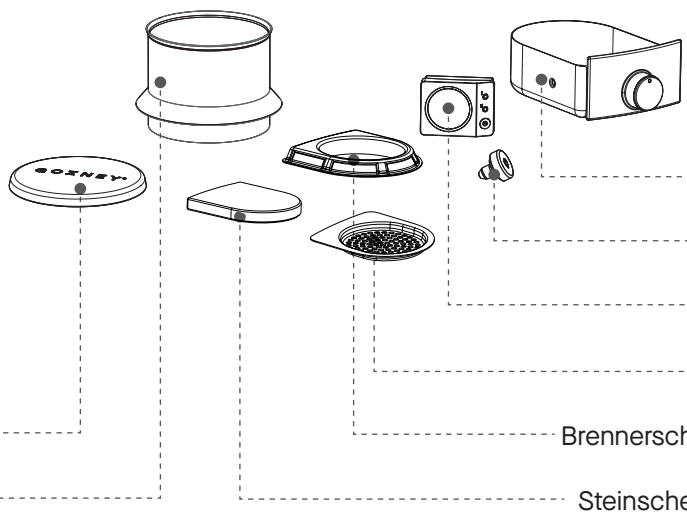




Rauchabzug

Dampfgarereinlass

Gaseinlass (nur Zweistoff-Betrieb)



Aschekasten

Dampfstopfen

Thermometer

Lufteinlassventil

Brennerschutz (nur Zweistoff-Betrieb)

Steinscheibe (nur Zweistoff-Betrieb)

Typenschild

Gozney Group Ltd, Bobbys, Third Floor, The Square, 2-12, Commercial Rd, Bournemouth, BH2 5LP	
Gerätename:	Gozney Dome
Modell-/Typ-Nr.:	4555-V1-01
Handelsname:	Gozney Dome
Gesamtnennwärmeleistung für den Gasbrenner:	8.2 kW (592g/h) for $I_{3B/P(50)}$ $I_{3P(50)}$ 8.2 kW (614g/h) for $I_{3+(28-30/37)}$ $I_{3B/P(37)}$ $I_{3P(37)}$ $I_{3B/P(30)}$ $I_{3P(30)}$ 8.2 kW (0.55l/h) for I_{2H} I_{2E+} I_{2E} I_{2EK}

Ausschließlich für den Gebrauch im Freien.



Lesen Sie vor der Verwendung des Geräts die entsprechenden Anweisungen sorgfältig durch.

WARNUNG! Zugängliche Teile des Geräts können sehr heiß sein. Halten Sie kleine Kinder fern.

WARNUNG! Verwenden Sie zum Anzünden oder erneuten Anzünden niemals Alkohol oder Benzin! (für Holzofen)

PIN-Code: 2575D030858

Injektorgroße	1,4 mm		1,52 mm	1,3 mm	2,15 mm
Gaskategorie	I _{3+(28-30/37)} I _{3B/P(37)} I _{3P(37)}		I _{3P(30)} I _{3B/P(30)}	I _{3P(50)} I _{3B/P(50)}	I _{2H} I _{2E+} I _{2E} I _{2EK}
Gastyp	Butan	Propan	Butan, Propan oder Mischungen aus beiden	Butan, Propan oder Mischungen aus beiden	Erdgas
Gasdruck	28 – 30 mbar	37 mbar	30 mbar	50 mbar	20 mbar
Ziel-länder	BE, CH, CY, CZ, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LV, LU, NL, PT, SK, SI, ES		AL, AU, BE, BG, CY, HR, DK, EE, FI, FR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, MK, NL, NZ, NO, RO, SK, SI, SE, TR, US, ZA	AT, CH, DE, SK	AT, AL, BG, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, HU, IS, IE, IT, LV, LT, LU, MT, MK, NL, NO, PL, PT, RO, SK, SI, SE, CH, TR

In diesem Abschnitt wird der korrekte Aufbau und Betrieb eines Dome beschrieben.

1

Betrieb und Installation

SICHERHEITSASPEKTE

Vor der Verwendung muss das Gerät auf einer sicheren ebenen Oberfläche installiert werden.

WARNUNG! Dieses Gerät wird sehr heiß. Bewegen Sie es nicht während des Betriebs.

WARNUNG! Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern.

Der Dome und der Brenner müssen stets gut belüftet werden.

Bewegen Sie den Dome nicht während des Betriebs und lassen Sie ihn nicht unbeaufsichtigt.

Verwenden Sie den Dome nicht bei starkem Wind. Wind kann die Flamme löschen.

Verschütten oder gießen Sie kein Wasser auf den Kochboden. Das ist

gefährlich und kann zu Rissen im Stein führen.

Tragen Sie keine leicht brennbare lose Kleidung oder Kleidungsstücke mit leicht brennbaren langen Ärmeln.

Decken Sie die Ofenöffnung nicht ab, wenn im Ofen ein Feuer brennt, da dadurch der Ofen beschädigt wird.

Dieser Ofen ist nicht für die Installation in oder an Wohnmobilen vorgesehen.

Das Produkt hat unter Umständen scharfe Kanten! Gehen Sie vorsichtig vor.

WARNUNG! Erkundigen Sie sich bei Ihrer zuständigen Bauaufsichtsbehörde, ob und welche Bauvorschriften für die Benutzung, die Installation und den Betrieb von Grillgeräten im Freien gelten.

KOHLENMONOXID

Kohlenmonoxid ist ein äußerst giftiges Gas, das entstehen kann, wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß belüftet wird.

Wir empfehlen daher, die Holz- oder Gasbrennstoffe in gut belüfteten Bereichen und nicht direkt im Wind zu verwenden. Außerdem darf die Ofenöffnung niemals abgedeckt werden, wenn ein offenes Feuer vorhanden ist.

Es ist schwer festzustellen, ob Ihr Gerät Kohlenmonoxid ausstößt, da das Gas geruch- und farblos ist.

Kontakt kann jedoch zu diesen Symptomen führen:

- Druck im Stirnbereich
- Kopfschmerzen
- Schwächeanfall
- Schwindel
- Übelkeit
- Erbrechen
- Koma, periodische Krämpfe
- niedriger Blutdruck, verlangsamte Atmung

Ein längerfristiger Kontakt kann sogar zum Tod führen.

Beachten Sie alle geltenden Vorschriften und installieren Sie bei Bedarf einen Kohlenmonoxid-Melder.

BRÄNDE

Die meisten Brände entstehen durch eine Ansammlung von Fett oder, falls Gas verwendet wird, durch unsachgemäße Gasanschlüsse. Sorgen Sie im Brandfall dafür, dass alle Personen und Haustiere so weit wie möglich vom Feuer entfernt sind.

Verwenden Sie nach Möglichkeit einen Feuerlöscher. Falls jedoch Wasser das einzig verfügbare Löschmittel ist, dann wässern Sie gründlich den Bereich um das Gerät herum. Wenn Sie Wasser direkt auf den Dome spritzen, verwenden Sie keinen starken Sprühstrahl, da sonst brennendes Fett spritzen und sich das Feuer noch weiter ausbreiten kann.

In diesem Abschnitt werden Einrichtung des Ofens und das im Lieferumfang Ihres Dome enthaltene Zubehör beschrieben.

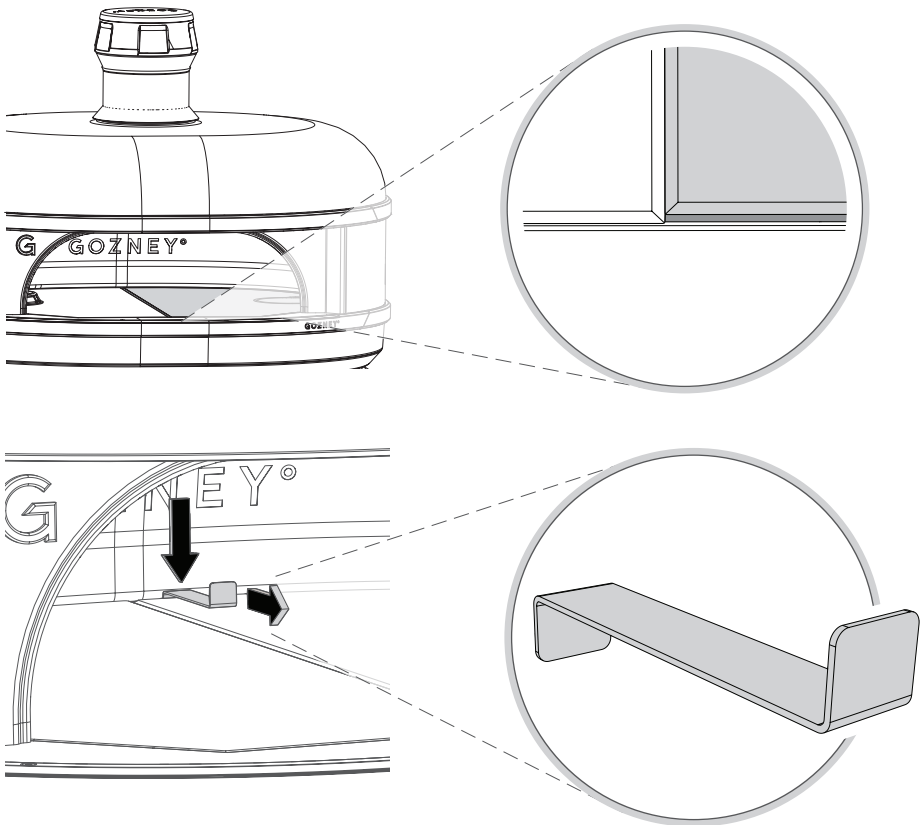


Einrichtung und Zubehör

Steine anpassen

Vor der Verwendung des Dome müssen die blauen Stein-Haltekeile sowie sonstiges Verpackungsmaterial aus dem Inneren des Ofens entfernt werden.

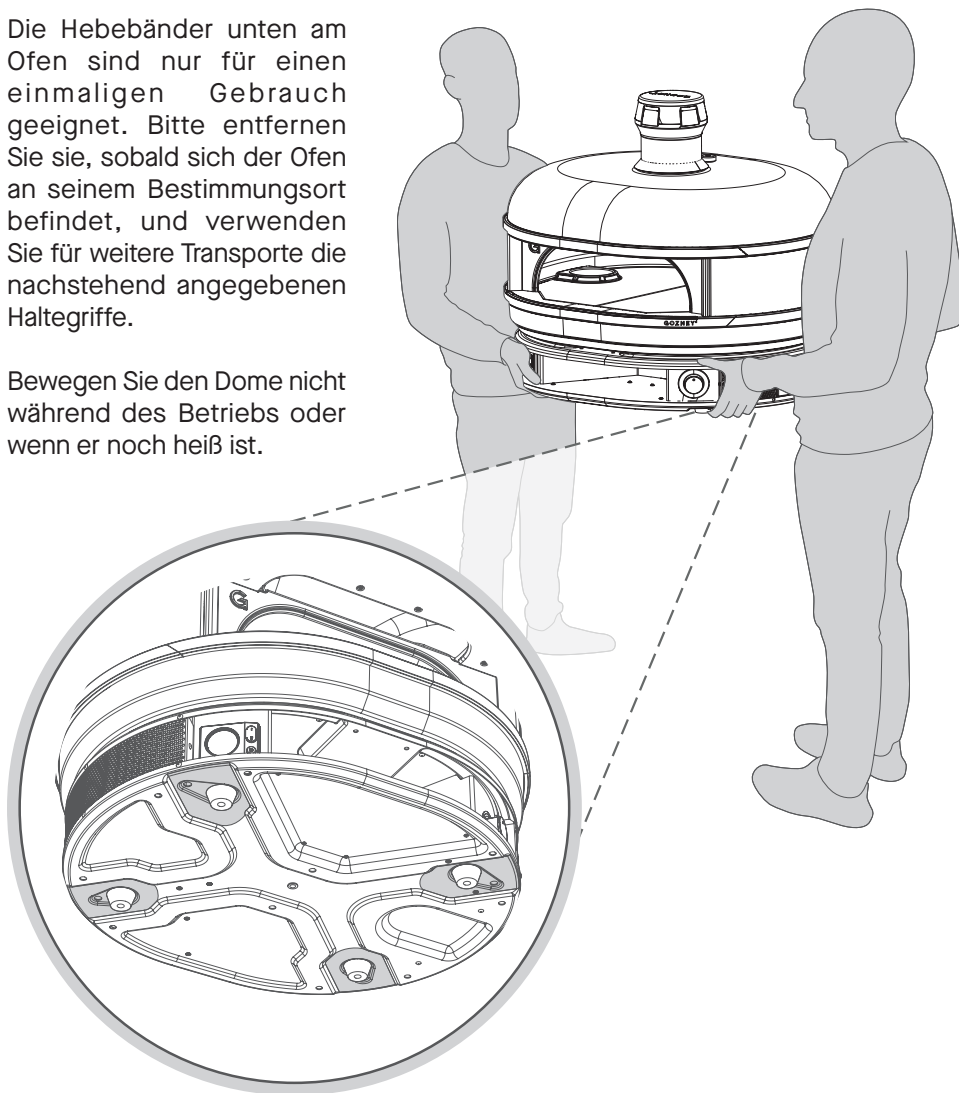
Der entnehmbare Stein Ihres Dome ist nicht im Ofen fixiert, sodass er beim Transport nach hinten verrutschen kann. Wenn vor dem Stein ein großer Spalt sichtbar ist, können Sie das mitgelieferte Justierwerkzeug auf der Stein-Rückseite einhaken und ihn nach vorn ziehen.



Bewegen des Ofens

Die Hebebänder unten am Ofen sind nur für einen einmaligen Gebrauch geeignet. Bitte entfernen Sie sie, sobald sich der Ofen an seinem Bestimmungsort befindet, und verwenden Sie für weitere Transporte die nachstehend angegebenen Haltegriffe.

Bewegen Sie den Dome nicht während des Betriebs oder wenn er noch heiß ist.

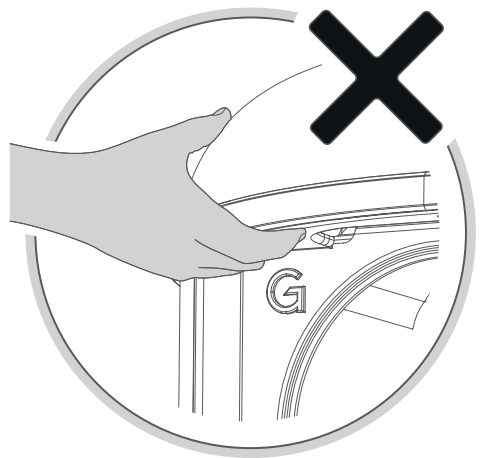
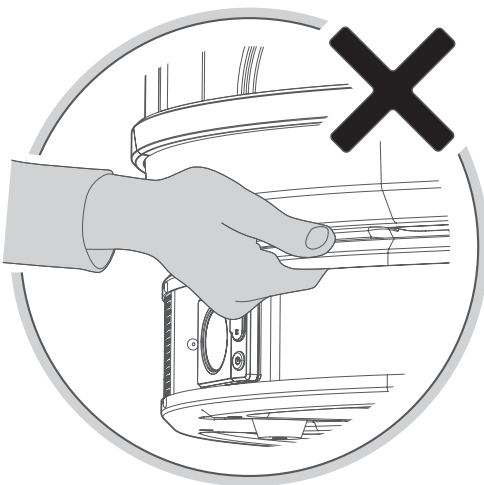


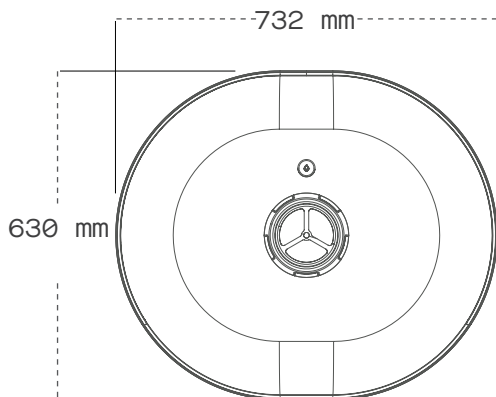
Versuchen Sie niemals, den Ofen allein zu bewegen. Der Ofen muss von zwei Personen an den gerundeten Enden des Ofens angehoben werden. Benutzen Sie nicht die Ofenöffnung als Hebepunkt.

Entfernen Sie alle losen Elemente am Ofen, bevor Sie ihn bewegen.

Überprüfen Sie stets im Vorfeld die entsprechende Strecke, entfernen Sie alle Hindernisse auf diesem Weg und achten Sie darauf, dass der Ofen auf dem vorgesehenen Weg überall durchpasst.

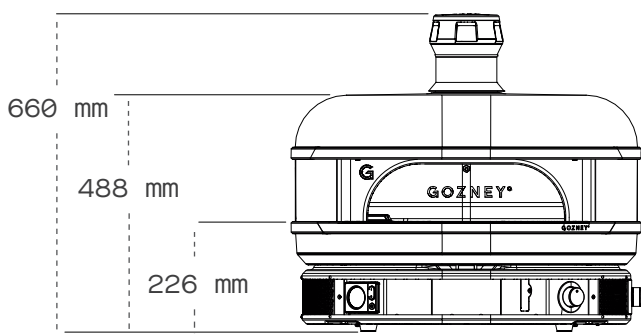
Achten Sie darauf, dass Sie den Ofen gemäß den Anweisungen auf der nachstehenden Seite bewegen.





OFEN AUFSTELLEN

Achten Sie bei der Auswahl des Dome-Aufstellungsorts darauf, dass er genug Platz für den Ofen sowie 5 cm rund um den Docksockel für die Luftzufuhr bietet. Es ist wichtig, dass die Gitterelemente durch nichts blockiert werden, da anderenfalls die Leistung des Dome beeinträchtigt wird.



WARNUNG!

Bei der Aufstellung Ihres Ofens müssen Sie unbedingt die korrekten Mindestabstände von brennbaren Gebäudeteilen einhalten. Vergewissern Sie sich, dass der Dome (hinten und seitlich) mindestens 30 cm Abstand und (vorn) mindestens 100 cm Abstand zu etwaigen brennbaren Gebäudeteilen hat.

Unter keinen Umständen darf der Ofen unter oder auf einer brennbaren Konstruktion platziert werden.

Halten Sie den Bereich rund um den Ofen stets frei von brennbaren Materialien, Benzin und anderen entflammaren Dämpfen oder Flüssigkeiten.

Wir empfehlen eine Aufstellungshöhe auf etwa Ellbogenhöhe des Benutzers (normalerweise etwa 120 cm vom Boden).

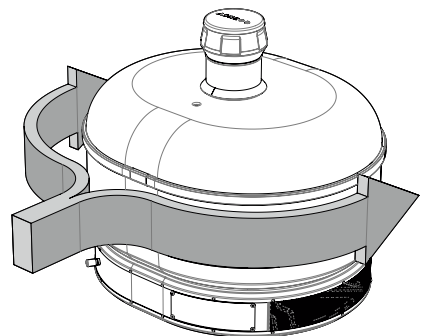
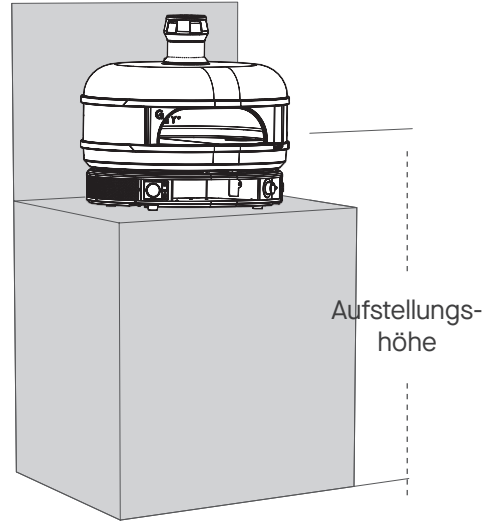
Achten Sie darauf, dass die Fläche, auf der der Ofen aufgestellt wird, absolut eben, stabil und solide genug ist, um das Gewicht des Ofens – 60 kg – problemlos tragen zu können.

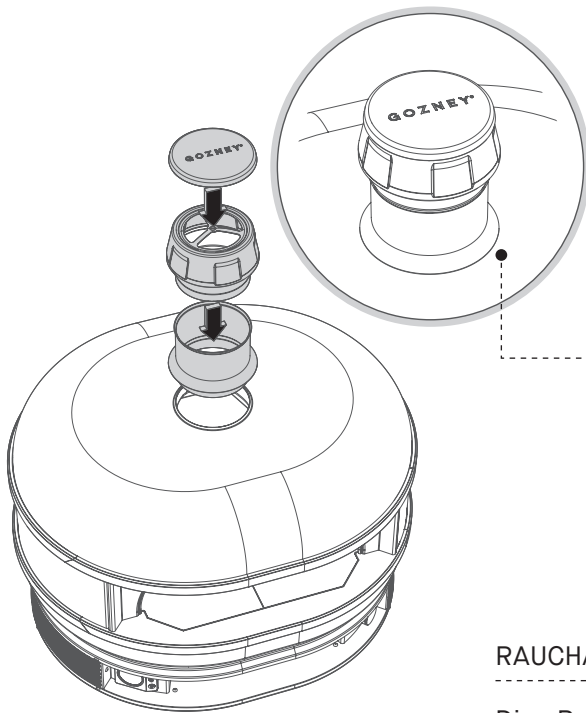


WARNUNG!

Betreiben Sie den Ofen nicht bei starkem Wind oder wenn der Wind in die Ofenöffnung bläst.

Bei der Auswahl des Aufstellungsorts müssen die Windverhältnisse berücksichtigt werden. Der Ofen muss so ausgerichtet werden, dass sich die Öffnung auf der vom Wind abgewandten Seite befindet. Der Ofen sollte nicht bei windigen Bedingungen betrieben werden. Es ist wichtig, dass um den Ofen ein Windschutz aufgestellt wird, um zu verhindern, dass der Wind die Flamme nach unten in die Dockbasis bläst. Wenn Sie Flammen aus dem Docksockel schlagen sehen, schalten Sie den Ofen aus, indem Sie entweder die Gasflasche entfernen oder den Drehknopf verwenden. Betreiben Sie den Ofen niemals bei starkem Wind.

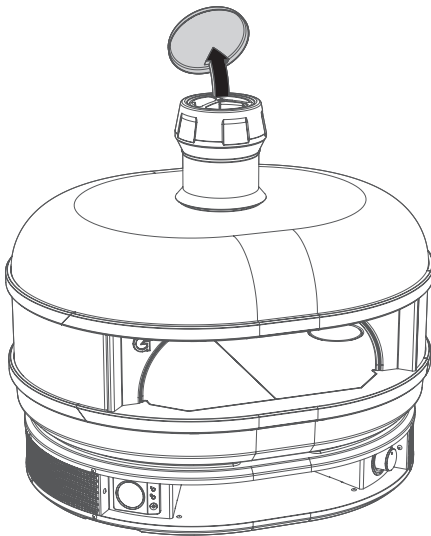




Der Rauchabzug ist zur Verwendung mit einem Regenschutz konzipiert, der in einem Abstand von 5 mm vom Dome angebracht wird.

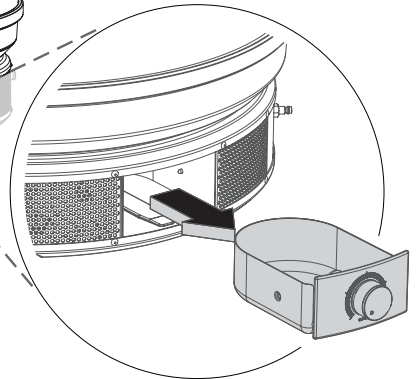
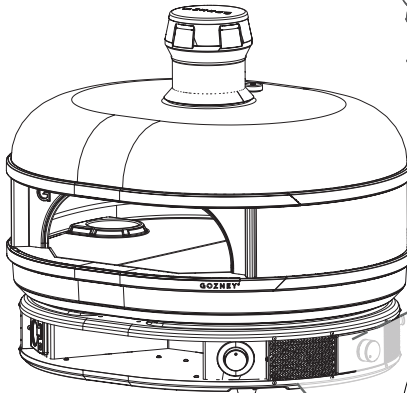
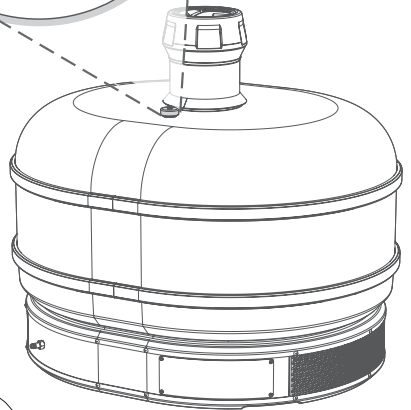
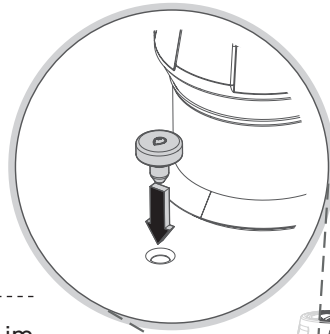
RAUCHABZUG-MONTAGE

Die Regenkappe verhindert, dass Feuchtigkeit in den Ofen eindringt und darf nur eingesetzt werden, wenn der Ofen abgekühlt und nicht in Gebrauch ist.



DAMPFSTOPFEN

Der Dampfstopfen sollte immer im Dome eingesteckt sein, es sei denn, Sie verwenden den Ofen zusammen mit dem Dampfgarer-Zubehör.



ASCHEKASTEN

Bevor Sie den Ofen anfeuern, müssen Sie den Aschekasten entnehmen und alles Verpackungsmaterial entsorgen. Wenn der Ofen in Gebrauch ist, muss sich der Aschekasten immer in seinem Einschub befinden. Weitere Informationen hierzu finden Sie im Kapitel „Anfeuern mit Holz“.

Optionales Zubehör

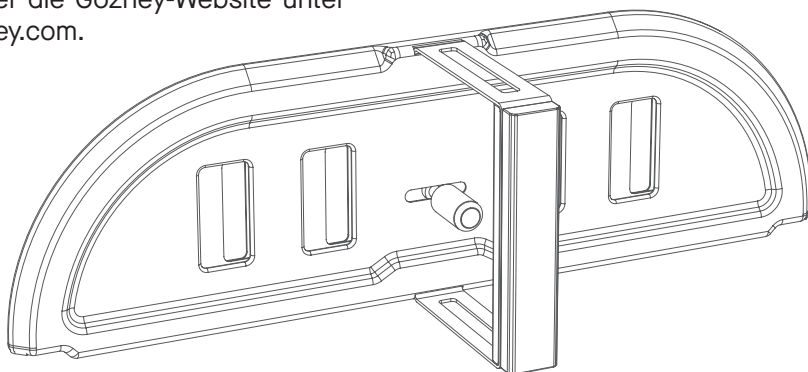
Dieser Artikel ist nicht inbegriffen und muss separat erworben werden.

BROTBACKTÜR

Dank der mit Dichtschnur versehenen Tür können Sie die perfekte Kochumgebung zum Backen, Räuchern und langsamen Braten über längere Zeiträume hinweg schaffen.

Über die einstellbaren Lüftungsdüsen können Sie die Temperatur sowie die Rauch- oder Dampfmenge im Ofen steuern.

Weitere Informationen hierzu finden Sie auf der Gozney-Website unter www.gozney.com.



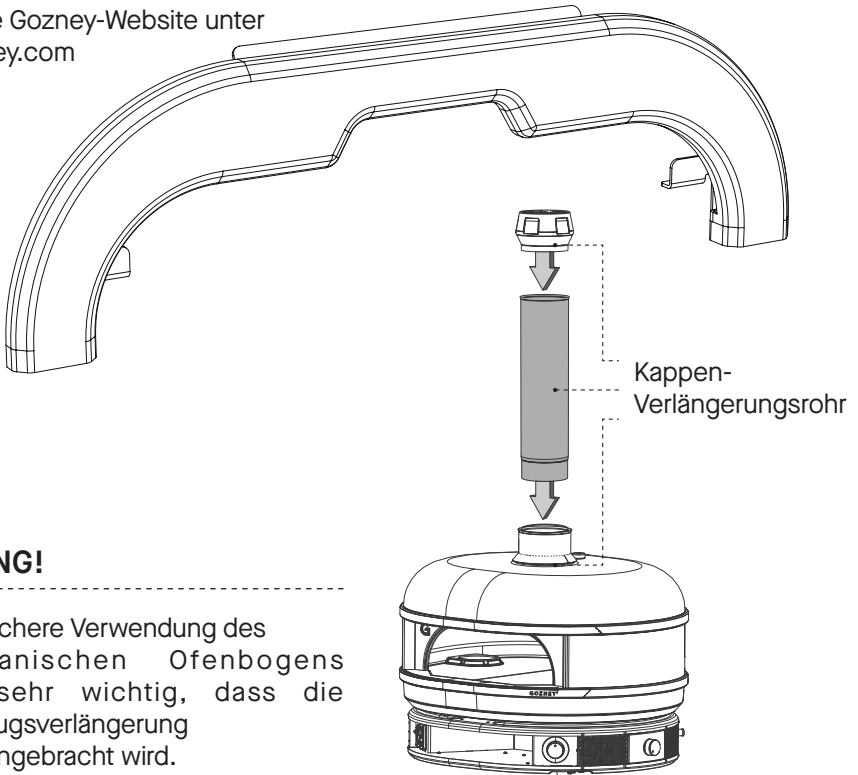
WARNUNG!

Verwenden Sie niemals die Tür, wenn der Gasbrenner entzündet ist. Vergewissern Sie sich stets, dass die Gasflamme gelöscht ist und dass sich der Gasdrehregler in der Aus-Position befindet, bevor Sie die Tür anbringen.

NEAPOLITANISCHER OFENBOGEN

Der neapolitanische Ofenbogen ist so konzipiert, dass er bei Verwendung von Gas die Wärmespeicherkapazität des Dome erhöht. Er eignet sich perfekt für Teige mit hohem Hydratationsgrad sowie für ein gelungenes Leopardmuster auf Ihren Pizzarändern.

Weitere Informationen hierzu finden Sie auf der die Gozney-Website unter www.gozney.com



WARNUNG!

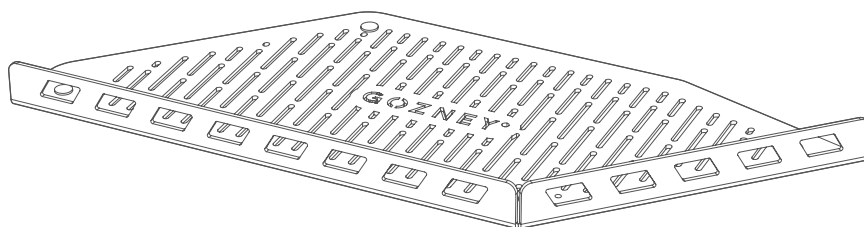
Für eine sichere Verwendung des neapolitanischen Ofenbogens ist es sehr wichtig, dass die Rauchabzugsverlängerung am Ofen angebracht wird.

Der neapolitanische Ofenbogen eignet sich hervorragend für das Pizzabacken und ist ausschließlich für den Gasgebrauch ausgelegt. Er eignet sich nicht zur Verwendung mit Holz.

DOME - HOLZGITTER

Das Dome-Holzgitter ermöglicht ein extra kräftiges Holzfeuer, weil damit mehr Sauerstoff an das Feuer gelangen kann. Dadurch lässt sich das Feuer besser kontrollieren und der nutzbare Platz im Ofen maximieren.

Weitere Informationen hierzu finden Sie auf der die Gozney-Website unter www.gozney.com.



DAMPFINJEKTOR

Der Dampf injektor ist so konzipiert, dass er zusammen mit der mit Dichtschnur versehenen Tür die perfekte Umgebung für das Backen von leichten und luftigen Sauerteigbrot mit extra knuspriger Kruste schafft.

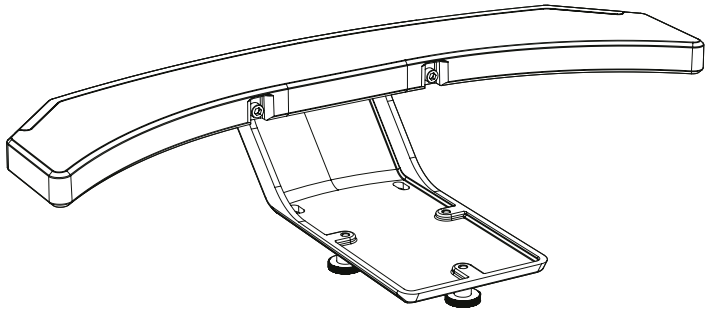
Weitere Informationen hierzu finden Sie auf der die Gozney-Website unter www.gozney.com.

DOME MANTEL

Egal, ob Sie neapolitanische Pizza backen, Gemüse anrösten oder Fleisch räuchern, der Dome Mantel macht das Einschleiben und Entnehmen von Speisen in und aus dem Ofen ganz einfach.

Der Mantel lässt sich einfach am Ofen anschrauben und besteht aus einer keramikbeschichteten Aluminiumlegierung in Lebensmittelqualität, die für zusätzliche Hitzebeständigkeit und Kratzfestigkeit sorgt.

Weitere Informationen hierzu finden Sie auf der die Gozney-Website unter www.gozney.com.



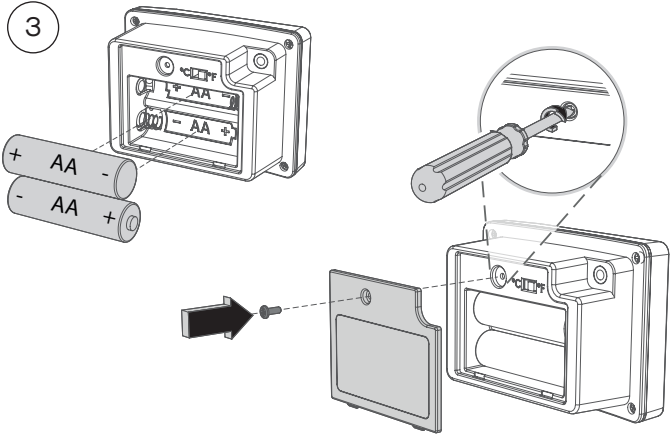
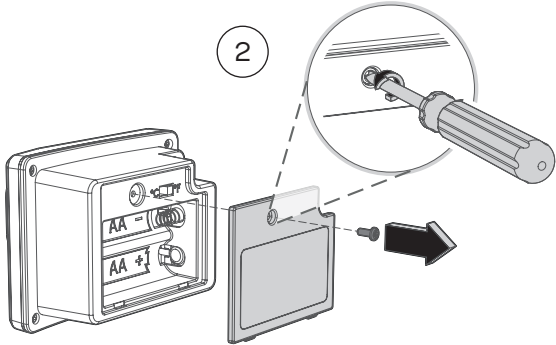
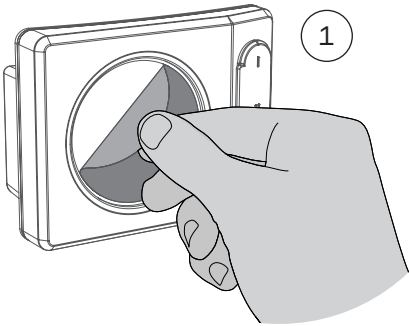
RAUCHABZUGSVERLÄNGERUNG

Die Rauchabzugsverlängerung verbessert die Effizienz Ihres Ofens und vermindert Rußablagerungen im Öffnungsbereich und im Ofen selbst.

Weitere Informationen hierzu finden Sie auf der die Gozney-Website unter www.gozney.com.



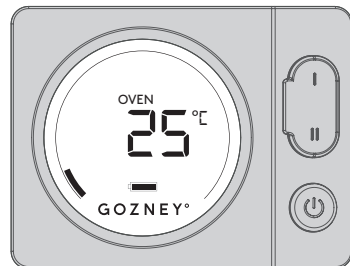
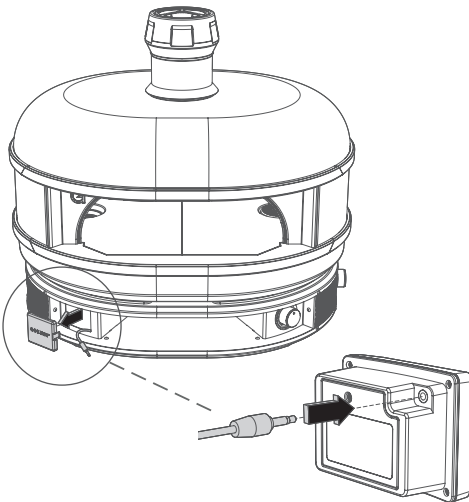
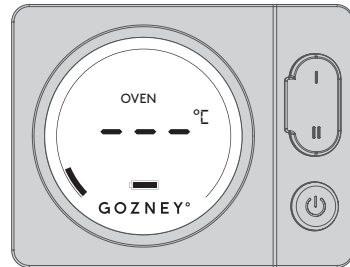
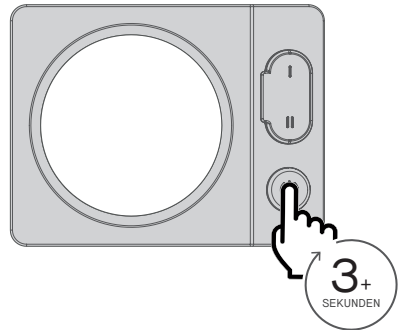
Digitale Temperaturanzeige



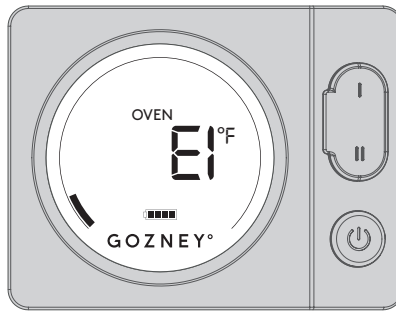
EINRICHTUNG

Halten Sie nach dem Einlegen der Batterien die Ein-Taste gedrückt, bis sich das Display einschaltet. Die Sensorbuchse finden Sie durch Abnehmen der Kunststoffkappe. Stecken Sie den Sensor auf der Display-Rückseite ein. Auf dem Display wird dann die Temperatur im Ofen angezeigt.

Die digitale Temperaturanzeige ist mit Magneten befestigt.



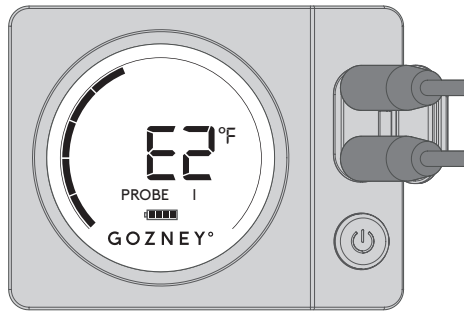
Digitale Temperaturanzeige – Fehlerbehebung



E1 - FEHLERCODE

Wenn das Thermometer den Fehlercode E1 anzeigt, kann die Ursache Folgendes sein:

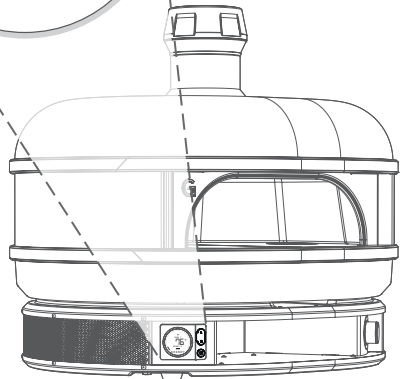
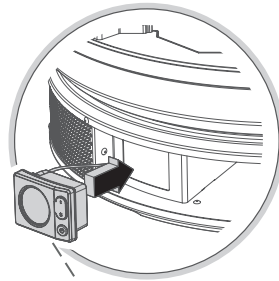
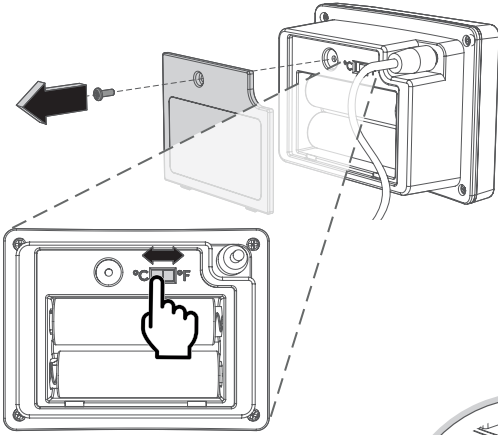
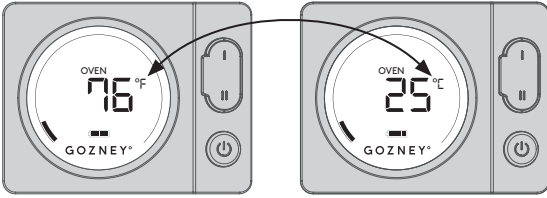
- 1) Ein Wackelkontakt im Klinkenstecker, der im Thermometer eingesteckt ist. Bitte achten Sie darauf, dass der Klinkenstecker vollständig in der Buchse auf der Thermometer-Rückseite eingerastet ist.
- 2) Ein Wackelkontakt an der Anschlussklemme. Wartungsanweisungen finden Sie am Ende der Anleitung.
- 3) Beschädigter Kerntemperaturfühler. Der Kerntemperaturfühler muss möglicherweise ausgetauscht werden. Wartungsanweisungen finden Sie am Ende der Anleitung.

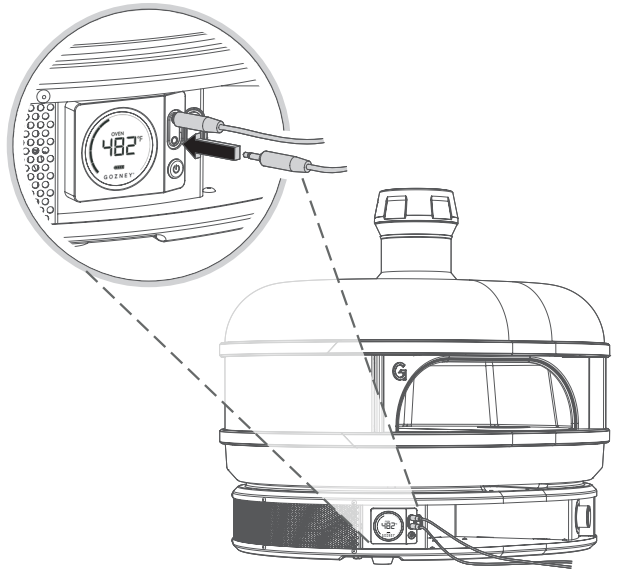


E2 - FEHLERCODE

Wenn das Thermometer den Fehlercode E2 anzeigt, kann die Ursache Folgendes sein:

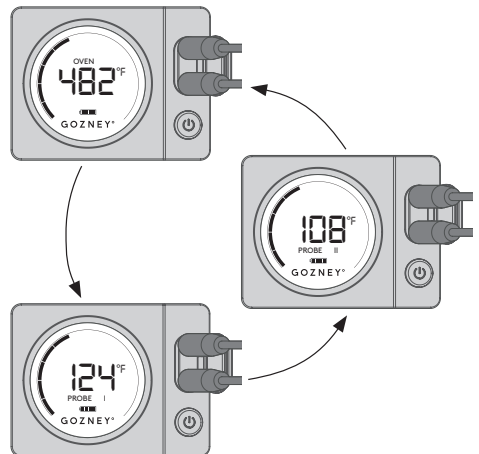
- 1) Ein Wackelkontakt im Klinkenstecker, der im Thermometer eingesteckt ist. Bitte achten Sie darauf, dass der Klinkenstecker vollständig in der Buchse der Einheit eingerastet ist.
- 2) Beschädigtes Kabel. Führen Sie eine Sichtprüfung auf Knicke oder Abrieb durch.
- 3) Wassereintritt im Kabel kann das Signal kurzschließen. Vergewissern Sie sich, dass das Kabel trocken ist.





KERNTemperaturFÜHLER VERWENDEN

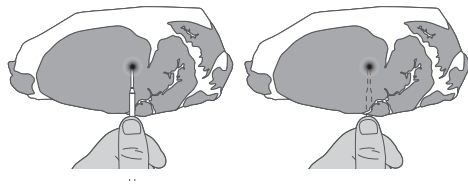
Wenn die Kerntemperaturfühler am Display angeschlossen sind, werden auf dem Display automatisch nacheinander die Temperaturen des Ofens und der beiden Kerntemperaturfühler angezeigt.



Verwendungshinweise für Kerntemperaturfühler



Bei Einsatz eines Kerntemperaturfühlers sollte der Fühler an der kältesten Stelle des Fleisches platziert werden, um sicherzustellen, dass das Fleisch entsprechend gegart ist.



Der kälteste Abschnitt des Fleisches ist in der Mitte der dicksten Stelle. Für eine korrekte Platzierung des Kerntemperaturfühlers setzen Sie am besten den Kerntemperaturfühler oben auf dem Fleisch an und benutzen Ihren Daumen als Orientierungshilfe für die Einstecktiefe.

Für korrekte Messwerte darf sich der Kerntemperaturfühler nicht in der Nähe von Knochen, Fett oder Knorpeln befinden.

KERNTEMPÉRATURFÜHLER – PFLEGE UND VERWENDUNG

Reinigen Sie die Kerntemperaturfühler vor der ersten sowie nach jeder weiteren Verwendung mit heißem Seifenwasser und trocknen Sie sie gründlich ab. Tauchen Sie die Kerntemperaturfühler beim Reinigen nicht in Wasser ein. Die Kerntemperaturfühler sind nicht spülmaschinenfest.

Um die Nutzungsdauer der Kerntemperaturfühler zu verlängern, lagern Sie sie bei Nichtgebrauch immer in einem Innenraum und vergewissern Sie sich, dass die Silikonstecker fest in die Buchsenöffnungen am Thermometer eingesteckt sind.

Halten Sie die Kerntemperaturfühler und ihre Kabel immer von den Flammen fern. Durch einen direkten Kontakt mit Feuer wird das Gerät beschädigt.

FDA-Werte für sichere Mindestkerntemperaturen

(alle Werte wurden mit einem Lebensmittelthermometer gemessen)

LEBENSMITTEL	TYP	KERNTEMP.
Hackfleisch	Rind, Schwein, Kalb, Lamm	75 °C
	Pute, Hähnchen	75 °C
Frischfleisch	Rind*, Kalb*, Lamm*, Schwein*	63 °C
	Geflügel	75 °C
	Fisch mit Flossen	63 °C

* Mindestruhezeit von 3 Minuten

Gasbetrieb

3

Anfeuern mit Gas

Gasanschluss

Überprüfen Sie, ob das von Ihnen verwendete Gas auf der Typenschild-Seite angegeben ist.

Zum Schutz des Ventilsystems muss die Gasflasche über einen Sicherheitskragen verfügen. Benutzen Sie keine Gasflasche, die rostig oder verbeult ist oder ein beschädigtes Ventil hat.

Wir empfehlen für den Dome die Verwendung einer 13-kg-Gasflasche.

Schließen Sie den Druckregler an die Gasflasche an und befolgen Sie dabei die entsprechenden Anweisungen für Ihren Druckregler. Üben Sie keine Kraft auf den Druckregler aus, da dadurch die Gasflasche beschädigt werden könnte.

19 kg
▲
Kapazität
▼
5 kg



WARNUNG! Wenn Sie Gas riechen:
Drehen Sie die Gasflasche zu,
stellen Sie den Schalter am Dome auf
„Aus“ und löschen Sie alle offenen
Flammen.

Sollte weiterhin Gas zu riechen sein,
entfernen Sie sich vom Ofen und der
Gasversorgung und kontaktieren Sie Ihren
Gaslieferanten oder die Feuerwehr.

Vergewissern Sie sich, dass die
Gasflasche bzw. das Regelventil
geschlossen ist.

Bewahren Sie auf keinen Fall
Ersatzflaschen unter dem Gerät bzw. in
dessen Nähe auf.

Gassicherheit

Überprüfen Sie vor der Nutzung Ofen, Brenner und Lufttrichter auf Verstopfungen (z. B. Nahrungsmittelreste oder Insektenester – Wespen, Bienen oder Ameisen). Insektenester

sind eine Gefahrenquelle. Sollte eines gefunden werden, muss es vollständig entfernt werden. Informationen hierzu finden Sie im Abschnitt zu Reinigung und Wartung.

Sollte aus irgendeinem Grund das Feuer im Gerät ausgehen, stellen Sie den Drehknopf und das Gasflaschenventil auf „Aus“. Warten Sie 5 Minuten,

bevor Sie versuchen, das Gerät erneut zu zünden.

Einige Lebensmittel erzeugen entflammbare Fette und Säfte. Deshalb darf der Dome-Ofen niemals unbeaufsichtigt gelassen werden, wenn er in Betrieb ist. Durch Fett- und Schmierfettbrände verursachte Schäden sind nicht durch die Garantie abgedeckt. Sollten Fette oder Schmierfette Feuer fangen, müssen Sie den Brennerknopf und das Gasflaschenventil unverzüglich ausschalten, bis das Feuer erloschen ist. Entfernen Sie sämtliche Nahrungsmittel aus dem Gerät.

Leckageprüfungen sind in folgenden Fällen durchzuführen: Vor dem ersten Gebrauch des Geräts sowie nach jedem Nachfüllen der Gasflasche bzw. wenn Gasschlauch und -druckregler von der Gasflasche oder vom Gerät getrennt wurden.

Entfernen Sie alles Verpackungsmaterial, bevor Sie den Gasbrenner anzünden.

Nehmen Sie sich einen Moment Zeit für die Durchsicht der Sicherheitsanforderungen, bevor Sie das Gerät mit Gas in Betrieb nehmen.



Entfernen Sie die Kappe vom Gaseinlass, bevor Sie den Schlauch anschließen. Achten Sie darauf, dass alles unbeschädigt und schmutzfrei ist.



Trennen Sie die Gasanschlüsse nicht, wenn das Gerät in Betrieb ist.



Überprüfen Sie sämtliche Gas-Schlauchleitungen und -anschlüsse vor jedem Gebrauch auf Schnitte, Risse und andere Beschädigungen. Ist übermäßiger Abrieb oder Verschleiß vorhanden, muss der betreffende Schlauch vor Gebrauch des Ofens durch eine von Gozney zugelassene Schlauchleitung ersetzt werden.



Lagern Sie die Gasflaschen nicht in geschlossenen Räumen.



Halten Sie die Brennstoffzufuhrleitung von heißen Flächen und direktem Sonnenlicht fern.



Verwenden Sie im Gasbetrieb keine zusätzlichen brennbaren Substanzen.



Nicht berühren! Der Dome kann während des Betriebs extrem heiß werden. Tragen Sie daher beim Betrieb des Ofens unbedingt entsprechende Schutzhandschuhe. Kleine Kinder müssen vom Gerät ferngehalten werden.



Die Gasflaschen sind im Freien in aufrechter Stellung zu lagern.



Schließen Sie nicht mehrere Gasflaschen an den Dome an und bewahren Sie keine Ersatzgasflaschen in dessen Nähe auf.



Zwischen Gasflasche und Ofen muss ein Druckregler, der EN16129- oder EN12864-konform ist, geschaltet werden.



Stellen Sie die Gasflasche nicht unter den Ofen.



Verwenden Sie für die Prüfung auf Gasaustritt niemals eine offene Flamme.



Die maximale Länge der Schlauchleitungen darf 1,5 m nicht überschreiten. In Finnland darf die maximale Schlauchlänge 1,2 m nicht überschreiten.



Nationale Regelungen geben vor, wie oft die Schläuche auszuwechseln sind. Informieren Sie sich, was diesbezüglich für Ihre Region gilt.



Befüllen Sie die Gasflasche niemals über 80 %.



Achten Sie darauf, dass die bewegliche Schlauchleitung während des Gerätebetriebs nicht verdreht wird.

Betrieb in Innenräumen



Bei Propan- oder Erdgasinstallationen muss ein qualifizierter Gastechniker mit der Geräteinstallation gemäß den geltenden Vorschriften beauftragt werden.



Diese Geräte müssen mit einer ausreichenden Belüftung installiert werden, damit sich in dem Raum, in dem sie aufgestellt sind, keine gesundheitsschädlichen Schadstoffkonzentrationen ansammeln.



Dieses Gerät ist nicht an eine Abzugseinrichtung für Verbrennungsprodukte angeschlossen. Es muss gemäß den jeweils gültigen Installationsvorschriften installiert und angeschlossen werden. Dabei sind besonders die jeweils relevanten Belüftungsanforderungen zu beachten. - Holen Sie Rat bei einem Lüftungsfachbetrieb ein.



ACHTUNG! Bei Verwendung eines Gaskochgeräts entstehen in dem Raum, in dem es installiert ist, Hitze, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukte. Sorgen Sie dafür, dass die Küche gut belüftet ist, insbesondere dann, wenn das Gerät in Gebrauch ist: Lassen Sie natürliche Belüftungsöffnungen offen oder installieren Sie eine mechanisch zu bedienende Belüftungsvorrichtung (mechanische betätigte Dunstabzugshaube).

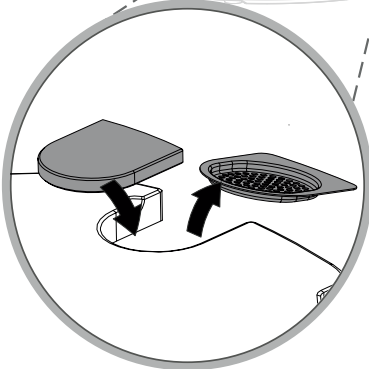
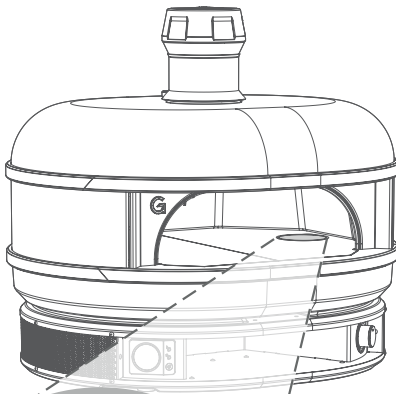
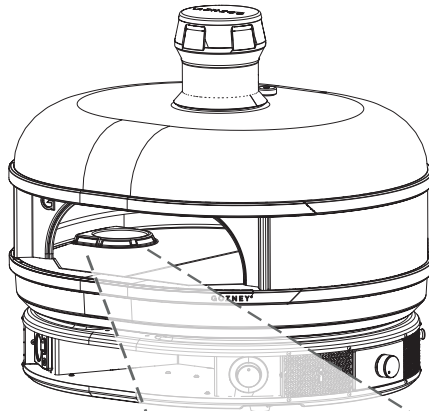


Es ist wichtig, dass die Abzugsvorrichtung des Ofens regelmäßig gewartet wird. Bei Nichtbeachten kann es zu einem Brand kommen. Wenden Sie sich für weitere Informationen hierzu an einen Lüftungsfachbetrieb.



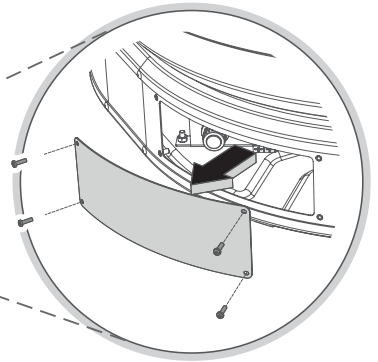
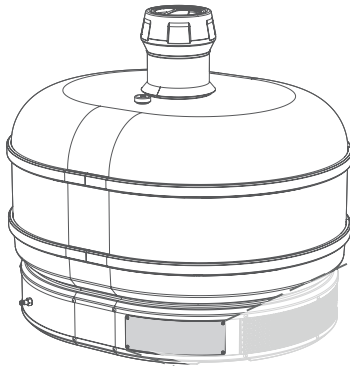
Dieses Gerät muss gemäß den jeweils gültigen Vorschriften und an einem gut belüfteten Ort installiert werden. Lesen Sie vor Installation und Gebrauch des Geräts die entsprechenden Anweisungen durch.

Wenden Sie sich für weitere Informationen zu Belüftung und Installation an Gozney.



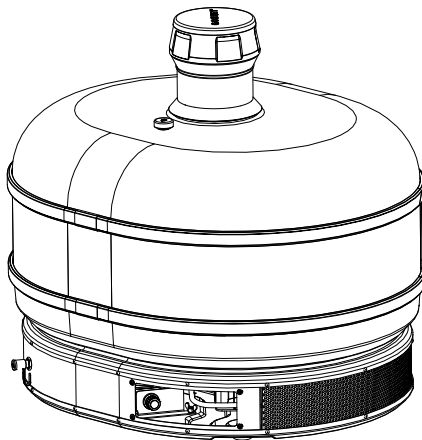
STEINSCHEIBEN- KONFIGURATION (GAS)

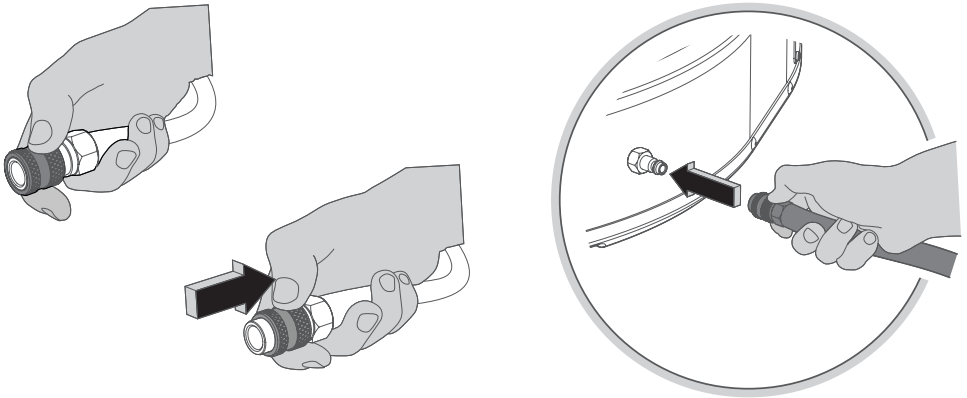
Wenn der Ofen mit Gas befeuert wird, muss sich auf dem Brenner ein Brennerschutz befinden und der Ascheschacht muss mit der Steinscheibe verschlossen sein.



ZÜNDERBATTERIE INSTALLIEREN

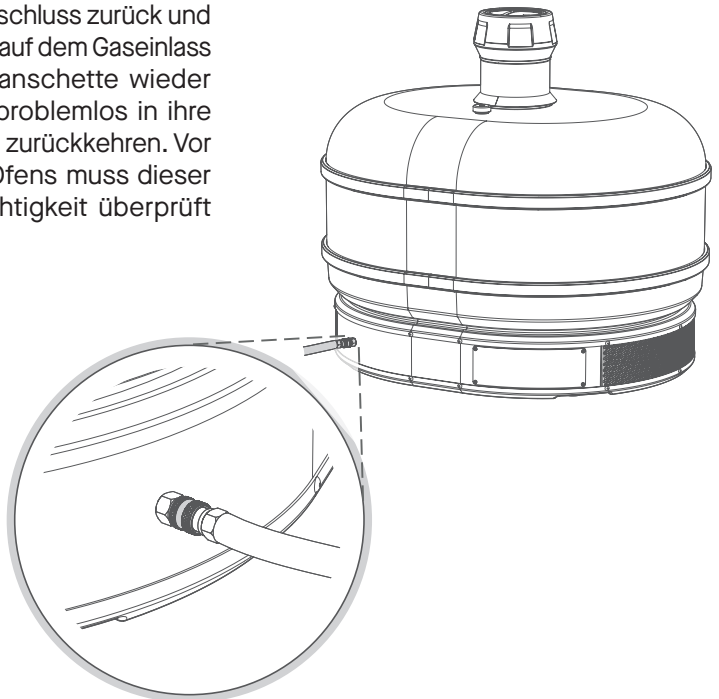
Bevor Sie den Gasbrenner zum ersten Mal einsetzen, müssen Sie eine AAA-Batterie in das Zündmodul einlegen. Entfernen Sie dazu die rückseitige Blende des Docksockels, um das Modul freizulegen. Drehen Sie die Kappe ab und legen Sie die Batterie ein (mit Minuspol zuerst). Bringen Sie die Kappe und die Blende wieder an. Nun können Sie die Gasflasche am Ofen anschließen.

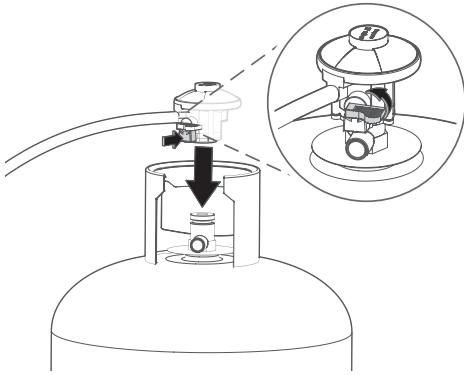




GASSCHLAUCH ANSCHLIESSEN

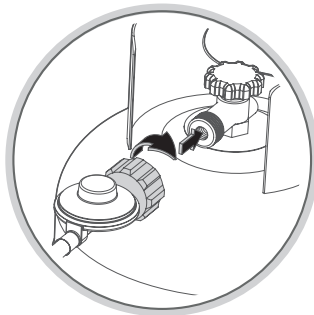
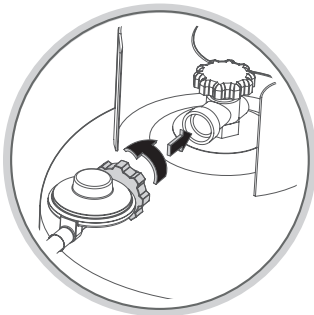
Um den Schnellanschluss-Gasschlauch an Ihrem Dome zu befestigen, ziehen Sie die Manschette am Anschluss zurück und stecken den Schlauch auf dem Gaseinlass auf. Wenn Sie die Manschette wieder loslassen, sollte sie problemlos in ihre ursprüngliche Position zurückkehren. Vor der Benutzung des Ofens muss dieser Anschluss auf Undichtigkeit überprüft werden.



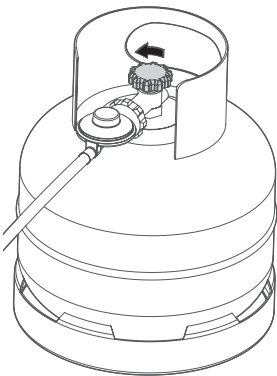


DRUCKREGLER MIT STECKBEFESTIGUNG

Achten Sie darauf, dass der Hebel horizontal ist, damit der Knopf gedrückt werden kann. Drücken Sie den Knopf ein und setzen Sie den Druckregler auf die Gasflasche auf. Lassen Sie den Knopf los und bringen Sie den Hebel in die vertikale Position. Vor der Benutzung des Ofens muss dieser Anschluss auf Undichtigkeit überprüft werden.

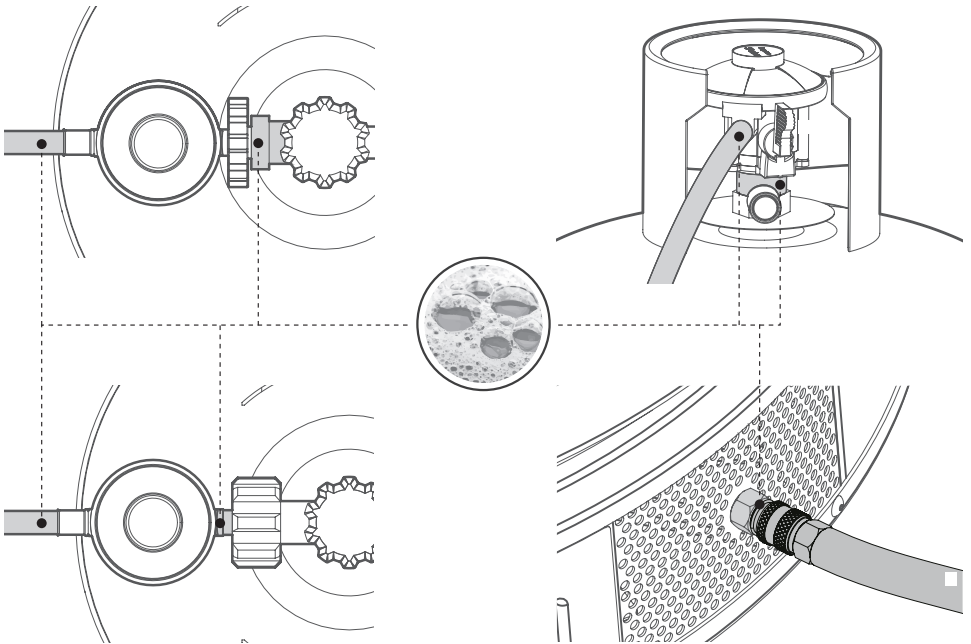


RECHTSGEWINDE - / LINKSGEWINDE - DRUCKREGLER



Vergewissern Sie sich, dass die Gasflasche geschlossen ist. Richten Sie den Druckregler auf das Gasflaschengewinde aus, und beginnen Sie damit, den Druckregler festzuziehen. Achten Sie dabei darauf, dass sich die Gewinde nicht verkanten. Ziehen Sie den Druckregler soweit fest, bis er fest sitzt. Vor der Benutzung des Ofens muss dieser Anschluss auf Undichtigkeit überprüft werden.

Dichtigkeitsprüfung



WARNUNG!

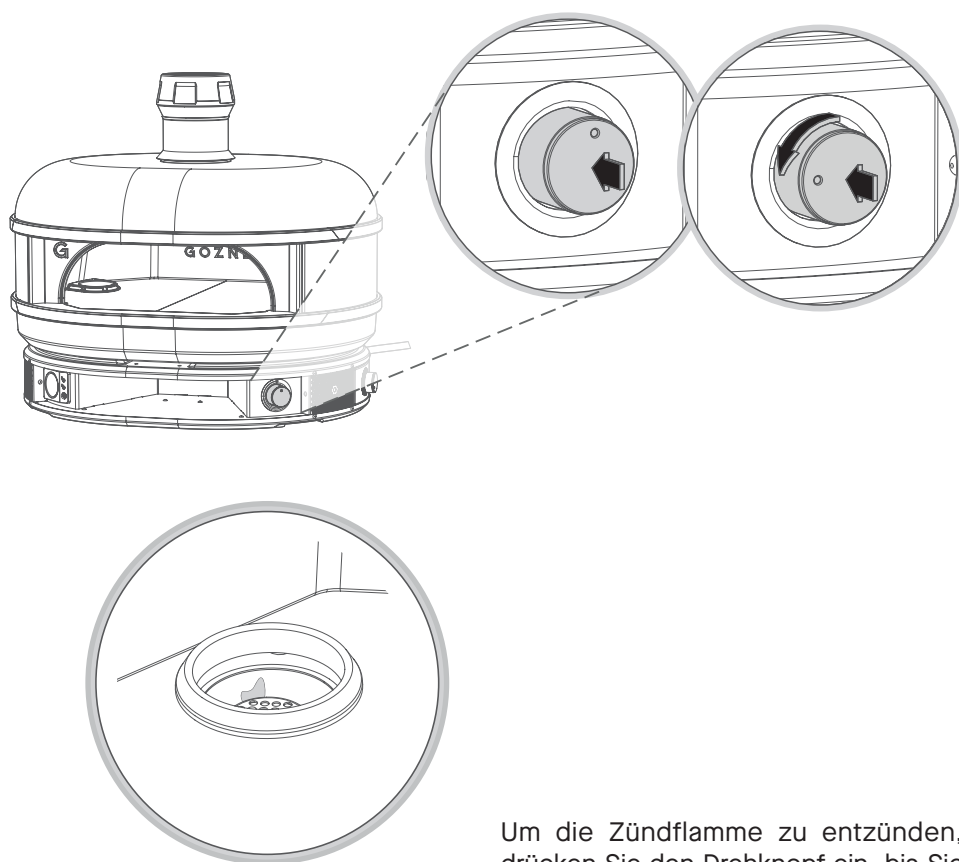
Bei jedem Trennen und Wiederanschießen eines Gasanschlusses müssen Sie ihn auf Gasaustritt überprüfen. Zünden Sie während einer Dichtigkeitsprüfung niemals den Brenner an.

Zur Überprüfung auf Gasaustritt bringen Sie in den markierten Bereichen sowie auf allen Rissen am Schlauch mit einer Bürste Seifenwasser auf. Tritt Gas aus, bildet es in der Lösung Bläschen.

Ist der Schlauch-Ofen-Anschluss undicht, ziehen Sie den Anschluss mit einem Schraubenschlüssel nach und überprüfen Sie ihn auf Dichtigkeit, indem Sie in den markierten Bereichen mit einer Bürste Seifenlösung auftragen. Wenn weiterhin Gas austritt, schalten Sie die Gaszufuhr ab und **BETREIBEN SIE DEN OFEN NICHT**.

Ist der Ventilanschluss undicht, entfernen Sie die Propangasflasche. Betreiben Sie den Ofen nicht. Setzen Sie eine andere Propangasflasche ein und führen Sie mit der Seifenwasserlösung erneut eine Dichtigkeitsprüfung durch.

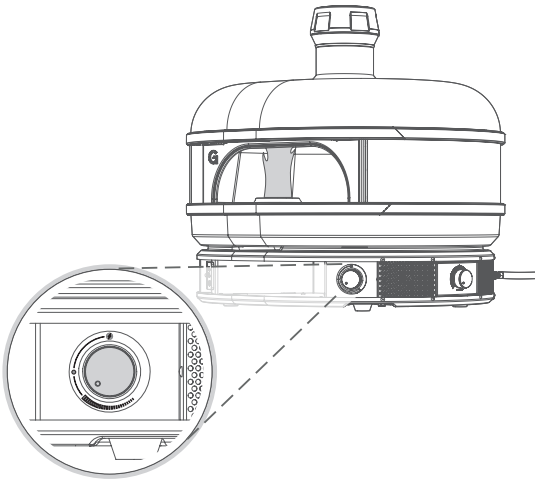
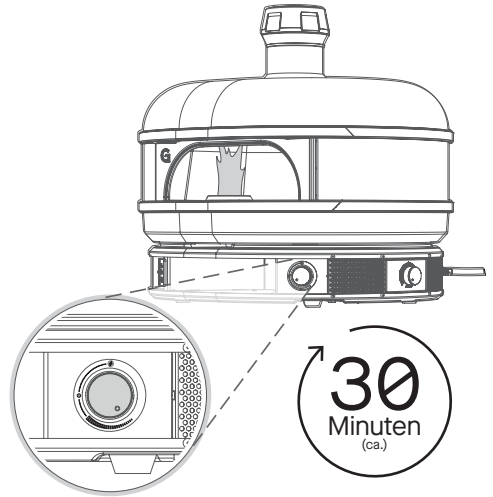
Zündflamme entzünden



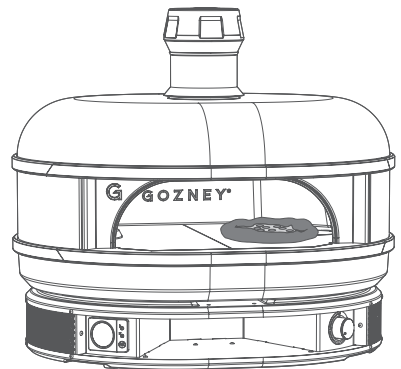
Um die Zündflamme zu entzünden, drücken Sie den Drehknopf ein, bis Sie ein kontinuierliches Klickgeräusch hören. Halten Sie den Drehknopf weiterhin gedrückt, drehen Sie ihn um 90 °, und halten Sie ihn in dieser Position, bis die Zündflamme brennt. Sie können die offene Flamme möglicherweise nicht direkt sehen, aber sie sollte sich an einer der Innenwände des Ofens widerspiegeln.

Erstbefeuerung

Drehen Sie den Drehregler erst dann entgegen dem Uhrzeigersinn, wenn Sie eine Zündflamme haben. Dann sollte sich der Brenner entzünden. Bei der Erstbefeuerung wird empfohlen, dass Sie den Brenner 30 Minuten lang auf mittlerer bis kleiner Flamme brennen lassen, um etwaige Restfeuchte aus dem Ofen zu entfernen, bevor Sie die Flamme größer drehen.

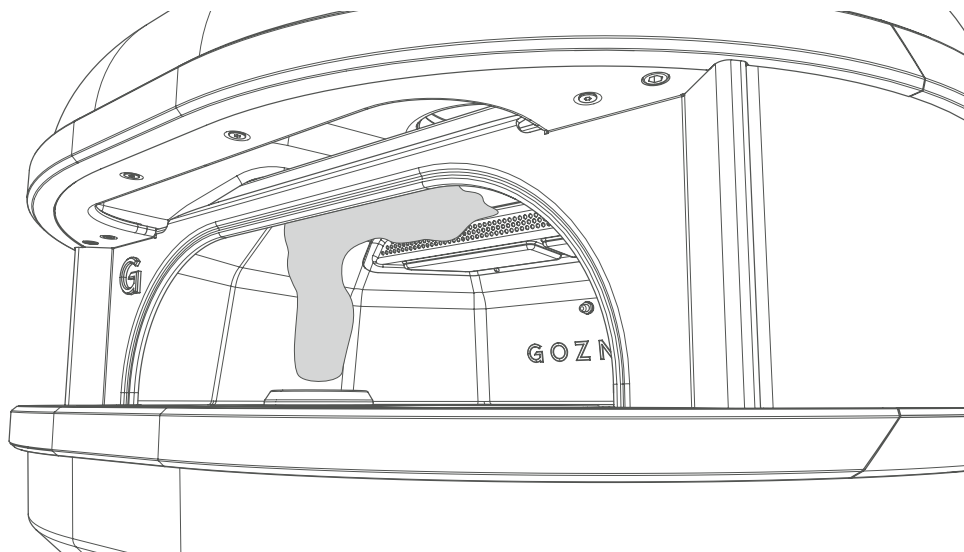


Beim Befeuern nach dieser Entfeuchtung können Sie den Ofen gleich nach dem Zünden auf die gewünschte Temperatur bringen. Wenn der Ofen für einen längeren Zeitraum nicht genutzt wurde, sollten Sie den Ofen wie bei der Erstbefeuerung erneut auf diese Weise entfeuchten.

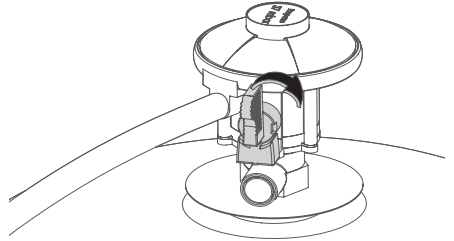


Gasflamme

Die Flamme sollte eine gelbe Farbe haben und entlang der Ofendecke rollen.

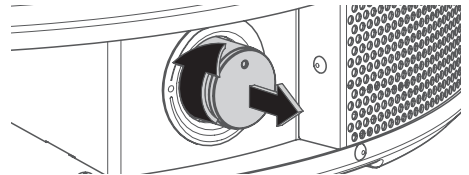
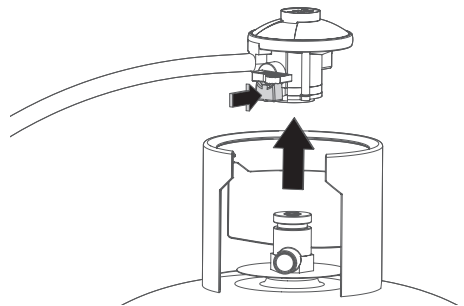


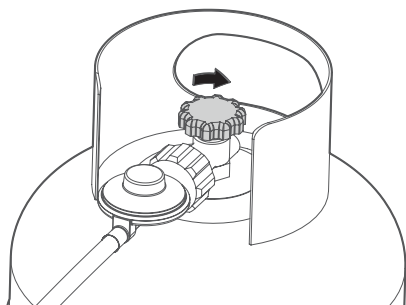
Gas trennen



DRUCKREGLER MIT STECKBEFESTIGUNG

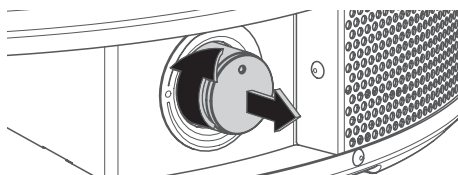
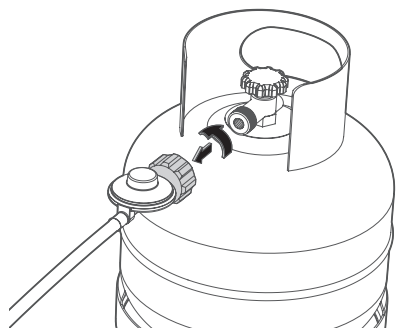
Achten Sie darauf, dass Sie nach dem Kochen die Gaszufuhr der Gasflasche abdrehen, bevor Sie den Dome ausschalten. Dadurch wird das im Brenner oder in der Schlauchleitung verbliebene Gas sicher aufgebraucht. Drei Minuten nach dem Abdrehen des Gases kann der Druckregler sicher entfernt und der Drehregler zurück in die Aus-Position gedreht werden.



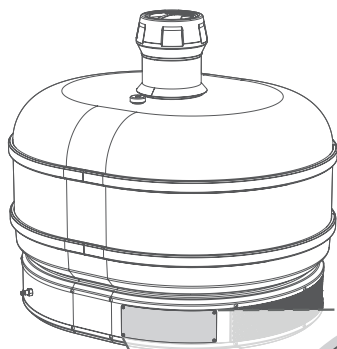


RECHTSGEWINDE - /
LINKSGEWINDE - DRUCKREGLER

Achten Sie darauf, dass Sie nach dem Kochen die Gaszufuhr der Gasflasche abdrehen, bevor Sie den Dome ausschalten. Dadurch wird das im Brenner oder in der Schlauchleitung verbliebene Gas sicher aufgebraucht. Drei Minuten nach dem Abdrehen des Gases kann der Druckregler sicher entfernt und der Drehregler zurück in die Aus-Position gedreht werden.

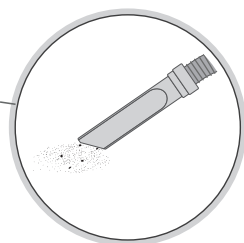
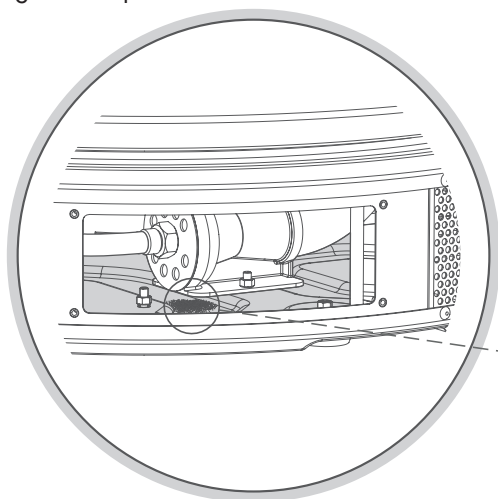
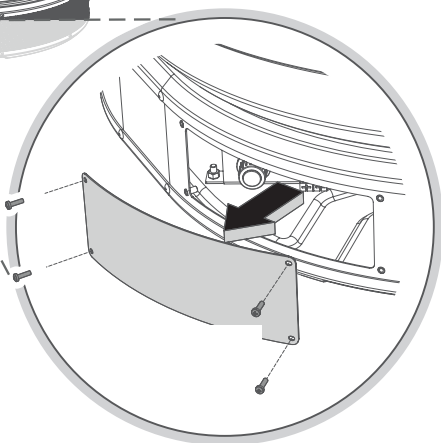


Wartung



LUFTRICHTER REINIGEN

Wenn die Brennerflamme extrem gelb ist oder lautere Geräusche als üblich verursacht, dann kann der Lufttrichter durch Schmutz blockiert sein. Wenn der Ofen ausgeschaltet und abgekühlt ist, nehmen Sie die Wartungsklappe ab, und verwenden Sie einen Staubsauger mit einer langen Kunststoffdüse, um etwaigen Schmutz zu entfernen. Es empfiehlt sich, dass Innere des Drucksockels regelmäßig auf Verschmutzung zu überprüfen.



In diesem Abschnitt werden die Sicherheitsaspekte erläutert und wie Sie beim Anfeuern mit Holz das Beste aus Ihrem Ofen herausholen können.

4

Anfeuern mit Holz

Erstbefeuern

EINFÜHRUNG

Wenn der Ofen zum ersten Mal angefeuert wird, ist es wichtig, ihn langsam auf die gewünschte Temperatur aufzuheizen. Dadurch wird ein Thermoschock für den Steinboden verhindert.

SICHERHEITSHINWEIS

Verwenden Sie zum Anzünden oder erneuten Anzünden niemals Alkohol oder Benzin! Verwenden Sie ausschließlich Feueranzünder, die mit EN1860-3 oder Folgenormen konform sind!

Verwenden Sie kein behandeltes oder gestrichenes Holz.

Verwenden Sie kein Weichholz (Kiefer und Grünholz) oder frisches Schnittholz.



WARNUNG! Bevor Sie den Ofen zum ersten Mal anfeuern, vergewissern Sie sich, dass Sie die in dieser Anleitung angegebene Abzugsvorrichtung haben. Falls Sie sich nicht sicher sind, benutzen Sie den Ofen nicht.



Verwenden Sie niemals entflammare Flüssigkeiten wie Barbecue-Anzünderflüssigkeit, Benzin oder Feuerzeugbenzin, um ein Feuer in diesem Ofen zu entfachen oder anzufachen. Derartige Flüssigkeiten dürfen nicht in die Nähe des Ofens gelangen, wenn er ihn Gebrauch ist. Verwenden Sie niemals nicht freigegebene Brennstoffe in Ihrem Ofen.



Werfen Sie kein Holz an die Rück- oder Seitenwände des Ofens. Dadurch erlischt u. U. die Garantie.

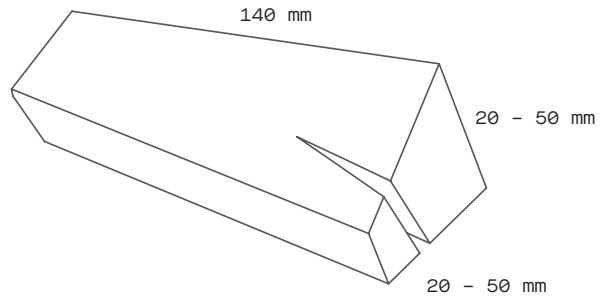


WARNUNG! Gießen oder sprühen Sie keine Flüssigkeiten auf den Ofenboden oder in den Ofeninnenraum, da dadurch der Ofen beschädigt werden und die Garantie erlöschen könnte.



ACHTUNG! Gehen Sie beim Entsorgen der Asche behutsam vor. Achten Sie dabei besonders auf noch heiße Glut, auch wenn der Ofen selbst bereits abgekühlt ist.

Geeignetes Holz



Der wichtigste Faktor beim Befeuern des Ofens mit Holz ist das Holz selbst. Damit wird der Leistungsgrad bestimmt, den Sie mit Ihrem Ofen erreichen können.

GRÖSSE

Kleiner ist besser. Wir empfehlen die Verwendung von kleinen Anzündholzstücken von 140 mm x 20 - 50 mm x 20 - 50 mm.

RESTFEUCHTE

Der optimale Feuchtigkeitsgrad für Ihr Holz ist 16 %, aber jeder Wert von 10 - 20 % ist geeignet.

HOLZSORTEN

Kammergetrocknetes Hartholz ist am besten, da es eine hohe Dichte hat und eine hohe Verbrennungsenergie liefert. Es brennt heißer als Weichhölzer. Vermeiden Sie Grünholz und Weichhölzer wie Kiefer, da sie zur Bildung von Kreosot neigen, was sich in Ihrem Brenner und Ofen ablagern kann.

GEEIGNETES HOLZ

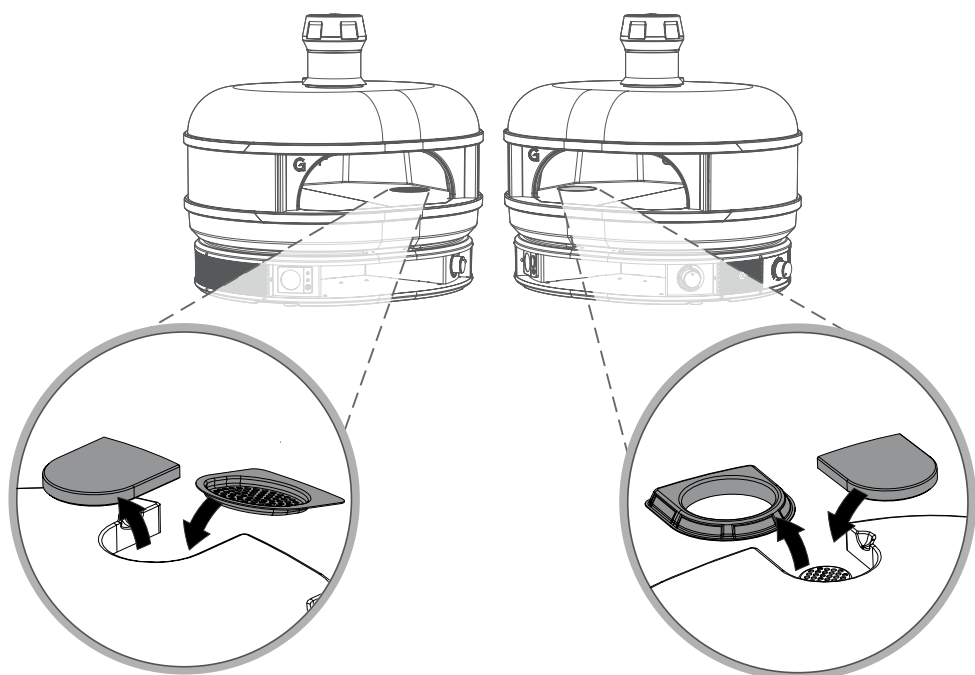
- Esche
- Erle
- Eiche
- Buche
- Hickory
- Obstbäume (Apfel, Birne usw.)

UNGEEIGNETES HOLZ

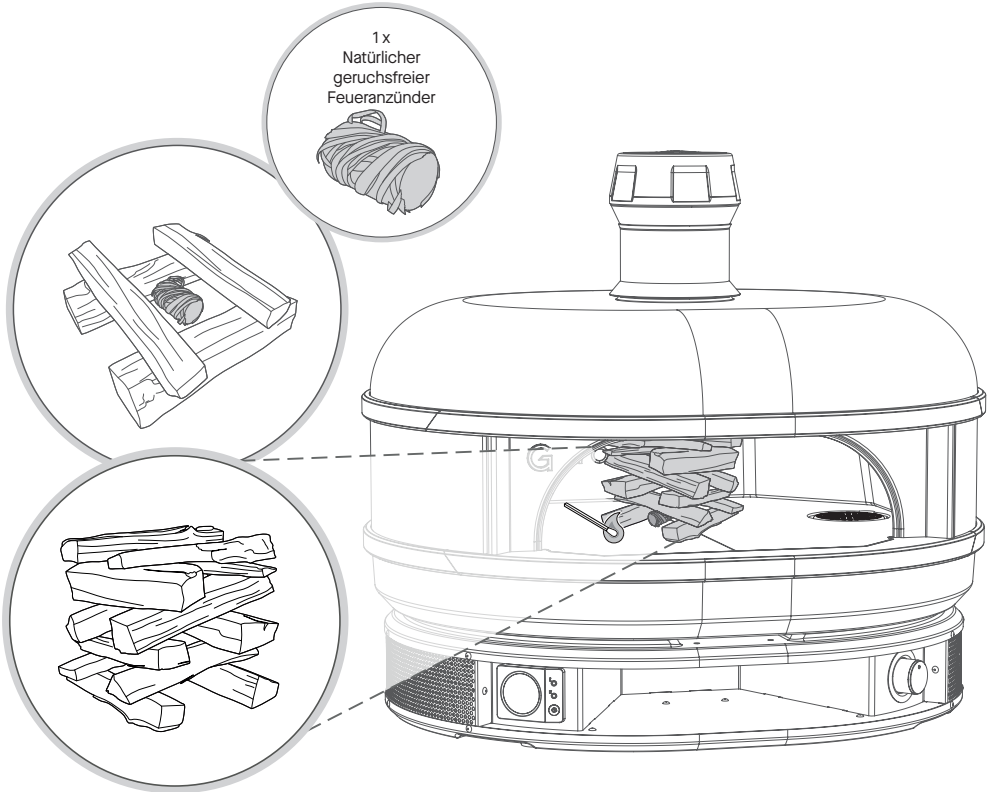
- Kiefer
- Tanne
- Zeder
- Mammutbaum
- Fichte
- Kienspan
- Bearbeitete Hölzer, wie z. B. lackiertes oder gebeiztes Holz
- Grünholz

Holzfeuer-Vorbereitung

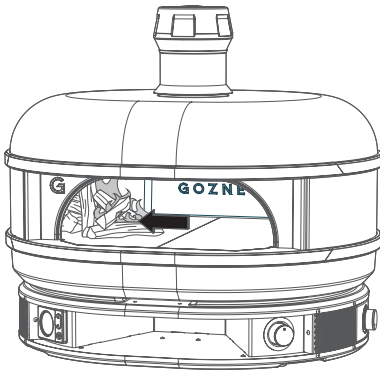
Wenn der Ofen mit Holz befeuert wird, muss die Brenneröffnung mit der Steinscheibe verschlossen werden und der Ascheschacht mit der Gitterscheibe abgedeckt sein.



Anfeuern

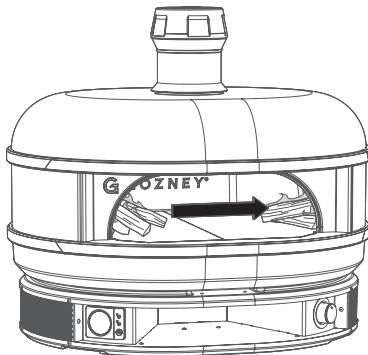


Feuer verschieben

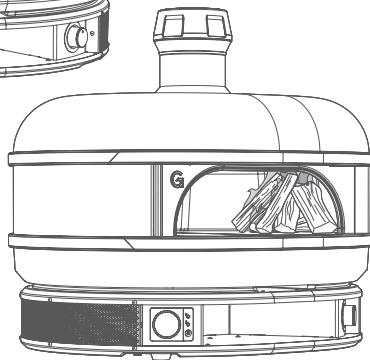


30
Minuten
(ca.)

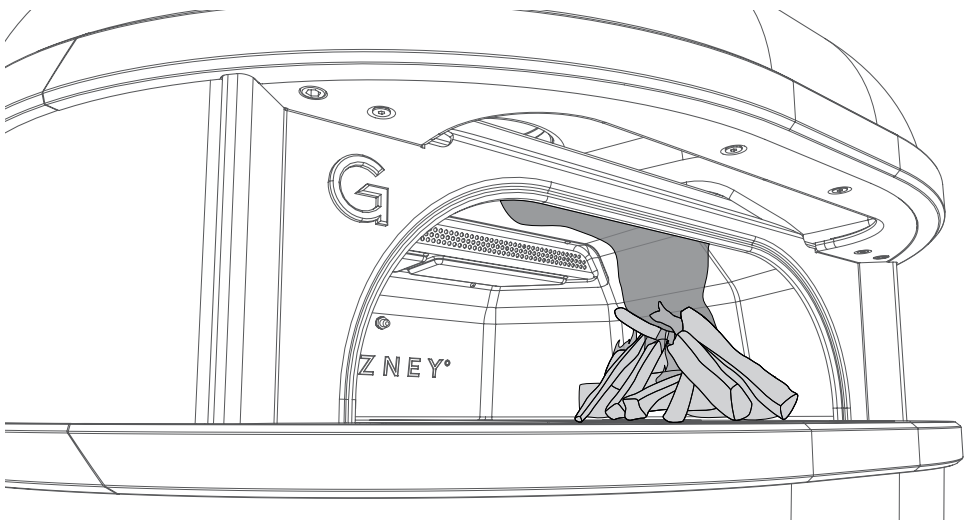
Sobald das Feuer in der Offenmitte brennt, schieben Sie es nach links und fachen Sie es etwa 30 Minuten lang weiter an oder bis der Ofen vollständig gesättigt ist.



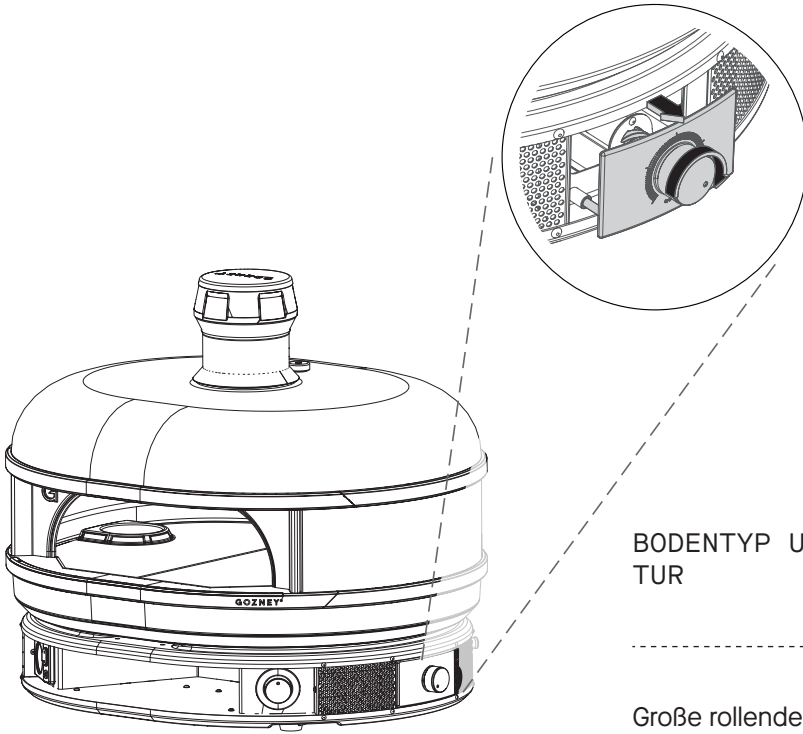
Dann schieben Sie das Feuer auf die rechte Seite im Ofen (über die Gitterscheibe) und legen fortlaufend Holz nach, um die rollende Flamme entlang der Ofendecke aufrechtzuerhalten.



Die Flamme des Holzfeuers sollte entlang der ganzen Ofendeckenlänge rollen. Fachen Sie das Feuer nicht zu stark an. Es dürfen keine Flammen aus der Ofenöffnung herausschlagen. Wenn Sie Schwierigkeiten haben, ein gutes Feuer anzufachen, dann vergewissern Sie sich, ob das von Ihnen verwendete Holz den Vorgaben am Anfang dieses Kapitels entspricht.



Aschekasten



BODENTYP UND -TEMPERATUR

Große rollende Flammen
Temperaturen von über 400 °C

Kleine Flammen. Temperaturen von
250 – 350 °C

Glut, Feuer ist abgebrannt.
> 200 °C

Nachdem Sie das Feuer auf die Gitterscheibe geschoben haben, drehen Sie den Drehregler am Aschekasten in die vollständig geöffnete Position. So gelangt mehr Sauerstoff zum Feuer, was dazu beiträgt, dass Sie eine gute rollende Flamme entlang der Ofendecke erzielen können. Tragen Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie den Regler am Aschekasten betätigen.

NACH DEM KOCHEN

Lassen Sie das Feuer abbrennen, bis keine offene Flamme, sondern nur noch Glut vorhanden ist. Die Tür kann dann geschlossen werden, um die Wärme zu speichern.

TIPPS FÜR DAS KOCHEN MIT HOLZFEUER

Für die besten Ergebnisse und müheloses Kochen achten Sie darauf, kammergetrocknetes Holz mit einer Restfeuchte von 20 % oder weniger zu verwenden.

Reguläre (einschließlich kammergetrockneter) Holzscheite dürfen in einer gewerblichen Küche nicht gelagert werden. Nur HACCP-zertifizierte (Hazard Analysis and Critical Control Point) Festbrennstoffe dürfen in gewerblichen Küchen gelagert werden. Für weitere Informationen zu HACCP-zertifizierten Brennstoffen wenden Sie sich bitte an Gozney Ovens.

REZEPTBEI- SPIELE

HOLZ- GRÖSSE UND -ART

TÜR VERWEN- DEN

Schnelle Kochzeiten wie bei neapolitanischer Pizza

Viele kleine Stücke Anzündholz aus technisch getrocknetem Hartholz (25 – 50 mm)

TÜR NICHT VERWENDEN

Fleisch fertig braten, Gemüse anrösten oder kleine Gerichte in einem gusseisernen Behälter wie Lasagne.

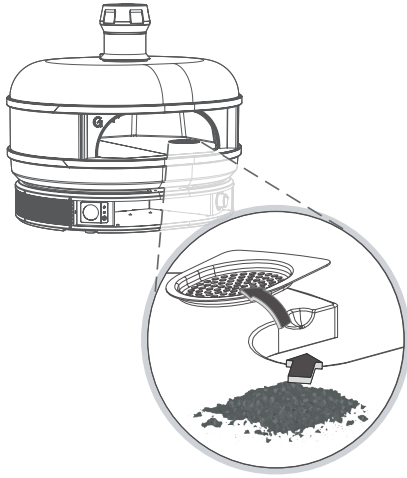
Große Stücke von kammergetrocknetem Hartholz. (50 – 100 mm)

Tür kann offenstehend verwendet werden – Tür nicht schließen oder Ofen unbeaufsichtigt lassen.

Langsam bratendes Fleisch oder Gemüse. Brot backen

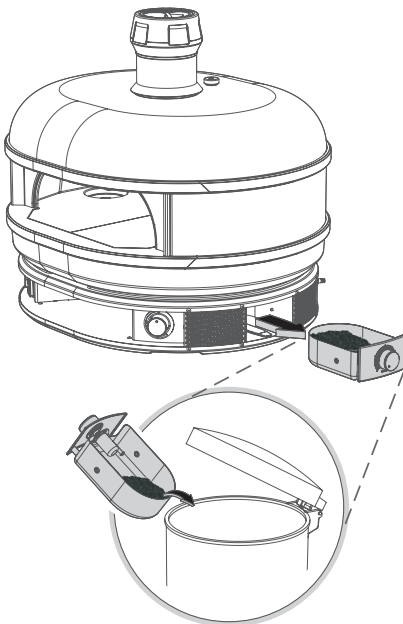
Nachdem der Ofen gesättigt ist, lässt man das Feuer abbrennen.

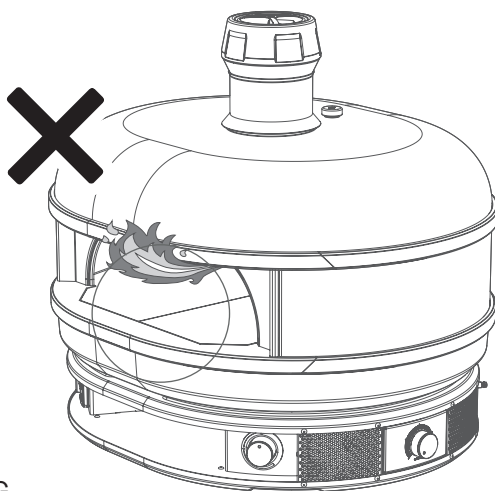
Die Tür kann geschlossen oder offenstehend verwendet werden.



ASCHEENTSORGUNG

Warten Sie, bis der Ofen abgekühlt ist, bevor Sie die Asche entnehmen. Entsorgen Sie Asche nicht in der Nähe von oder in etwas Entzündbarem.





BRENNSTOFF - ÜBERFÜTTERUNG

Eine Überfütterung ist gefährlich und kann zu einer übermäßigen Rauch- und Flammenbildung führen. Es dürfen niemals Flammen aus der Ofenöffnung herausschlagen. Falls das geschieht, entfernen Sie sich vom Ofen und warten Sie, bis dass Feuer nachlässt.

BRENNMATERIAL AUF NIEDRIGES GLUTBETT NACHLEGEN

Wenn im Glutbett keine ausreichende Menge an Brennmaterial vorhanden ist, um eine neue Brennstoffladung zu entzünden, kann es zu einer übermäßigen Rauchbildung kommen. Beim Nachlegen muss eine ausreichende Menge an Glut und Asche vorhanden sein, damit sich die neue Brennstoffladung innerhalb eines angemessenen Zeitraums entzündet. Ist zu wenig Glut im Glutbett, geben Sie geeignetes Anzündholz hinzu, um eine übermäßige Rauchbildung zu verhindern.

OFEN REINIGEN

Der Ofenboden sollte eine Temperatur von 343 °C erreichen, damit eine „Selbstreinigung“ beginnen kann. Heizen Sie dafür den Ofen vier Stunden lang auf eine Temperatur von über 343 °C auf.

ENTSORGUNG DER ASCHE

Asche kann auch nach 24 Stunden immer noch heiß sein. Wenn Sie Asche aus dem Ofen entfernen, müssen Sie dafür stets ein nicht brennbares Werkzeug verwenden.

- Die Asche sollte in einen Metallbehälter mit einem dicht schließenden Deckel gefüllt und mit einer nicht brennbaren Ascheschaufel entnommen werden.
- Die geschlossenen Aschebehälter müssen an einem sicheren Ort aufbewahrt werden, bis sie vollständig abgekühlt sind.

Anleitung für allgemeine Wartungsaufgaben

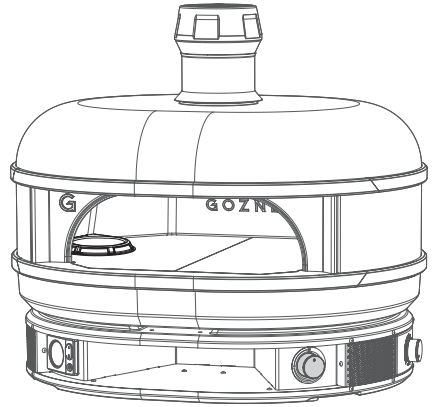
5

Allgemeine Wartung

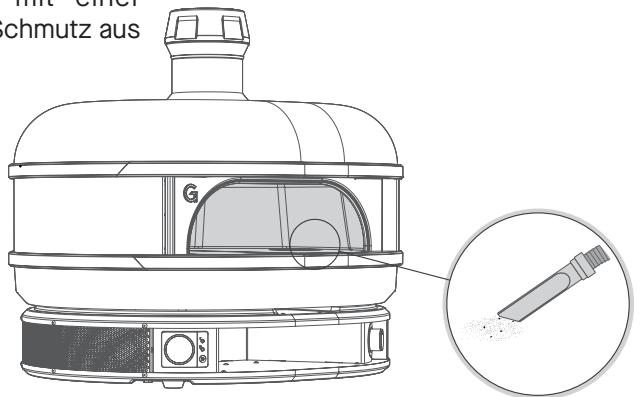
Ofen reinigen

OFENINNERES

Die beste Methode, um das Innere des Dome zu reinigen, ist das Verbrennen von Essensresten oder Rußablagerungen. Wenn der Ofen auf über 343 °C aufgeheizt ist, beginnt die Selbstreinigung und alle festgebrannten Essensreste verbrennen innerhalb von vier Stunden.



Falls noch Ruß oder anderer Schmutz übrig ist, warten Sie, bis der Ofen abgekühlt ist, und benutzen Sie eine weiche Bürste, um den Ruß oder Schmutz zu lösen. Verwenden Sie dabei nicht zu viel Druck, um den Ofen nicht zu beschädigen. Benutzen Sie einen Staubsauger mit einer Kunststoffdüse, um losen Schmutz aus dem Ofen zu entfernen.



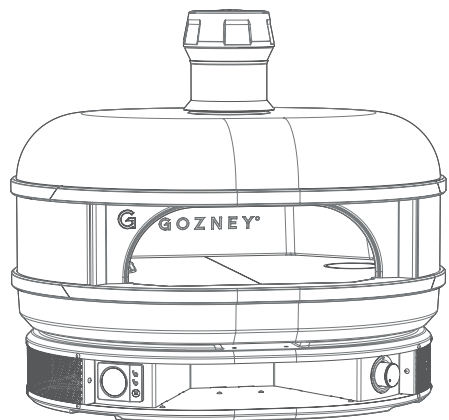
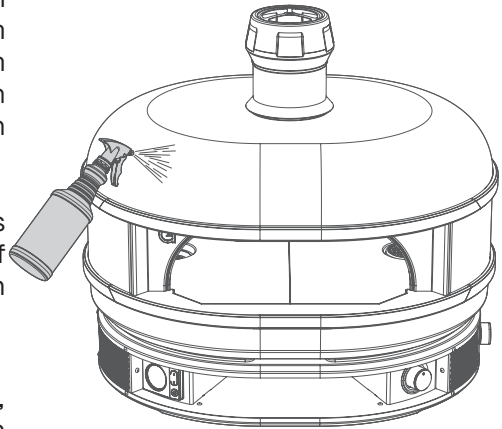
OFENÄUSSERES

Bringen Sie außen am Ofen ein nicht ätzendes, bleichmittelfreies Reinigungsspray auf die verschmutzten Bereiche auf. Reinigen Sie den betreffenden Bereich mit warmem Seifenwasser und einem Schwamm oder mit einem abriebfesten Geschirrtuch und wischen Sie ihn mit Papiertüchern sauber.

Sprühen Sie nicht direkt auf das Thermometer, den Drehregler oder auf die Gitterbereiche im unteren Bereich des Ofens.

Wenn der Ofen nicht in Gebrauch ist, sollte er abgedeckt werden, um ihn vor Regen zu schützen. Wenn Sie eine Abdeckung direkt auf den Dome auflegen, vergewissern Sie sich, dass er vollständig abgekühlt ist, bevor Sie ihn abdecken.

Wenn der Ofen erst nach längerer Zeit wieder benutzt wird, empfehlen wir, ihn wie bei einer Erstbefuerung anzuheizen.



GOZNEY°