



## FORNO PIZZA

COD. 50350 MOD. GP9022PRC

**MANUALE D'USO E MANUTENZIONE - ISTRUZIONI ORIGINALI**  
Leggere attentamente il manuale di istruzioni prima di utilizzare il prodotto. Conservare per consultazioni future.



Le immagini riportate in questo manuale hanno solo scopo illustrativo.  
Vinco Srl si riserva di apportare modifiche alle caratteristiche dei prodotti senza preavviso





# FORNO PIZZA 50350

## **INFORMAZIONI IMPORTANTI**

Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare l'unità e i suoi accessori.

- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza se hanno ricevuto supervisione o istruzioni relative all'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendono i rischi connessi.
- Fai l'inventario di tutto il contenuto per assicurarti di avere tutte le parti necessarie per far funzionare l'unità in modo corretto e sicuro.
- NON utilizzare una prolunga. Un cavo di alimentazione corto viene utilizzato per ridurre il rischio che i bambini afferrino il cavo o rimangano impigliati e per ridurre il rischio che le persone inciampino su un cavo più lungo. Inoltre, gli elettrodomestici non sono destinati a essere utilizzati utilizzando un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- Non utilizzare MAI la presa sotto il bancone.
- Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini. Non permettere che l'apparecchio venga utilizzato dai bambini. È necessaria un'attenta supervisione quando viene utilizzato vicino ai bambini.
- NON lasciare che il cavo penda dai bordi di tavoli o banconi o tocchi superfici calde, comprese stufe e altre unità di riscaldamento.
- Non lasciare MAI l'unità incustodita mentre è in uso.



- Nei programmi professionali ad alta temperatura, non posizionare MAI la carta da forno sopra gli accessori. Ciò può provocare un incendio.
- Per proteggersi dalle scosse elettriche, NON immergere il cavo, le spine o l'alloggiamento dell'unità principale in acqua o altri liquidi.
- Non utilizzare questo apparecchio con un cavo o una spina danneggiati o in caso di malfunzionamenti, o se è caduto o è danneggiato in qualsiasi modo. Tali situazioni porteranno pericolo. Contattare il servizio clienti per informazioni su controlli, riparazioni, o aggiustamenti.  
<https://vincoasti.com>
- NON coprire le bocchette di ingresso o uscita dell'aria mentre l'unità è in funzione. Ciò potrebbe danneggiare l'unità o provocarne il surriscaldamento.
- NON inserire nulla nelle feritoie di ventilazione e non ostruirle.
- NON posizionare oggetti sulla superficie mentre l'unità è in funzione, ad eccezione degli accessori consigliati e autorizzati.
- Prima di posizionare qualsiasi accessorio nell'unità, assicurarsi che sia pulito e asciutto.
- Destinato solo all'uso sul piano di lavoro.
- NON posizionare l'unità vicino al bordo del piano di lavoro. Assicurarsi che la superficie sia piana, pulita e asciutta.
- NON conservare materiali diversi dagli accessori in dotazione in questa unità quando non in uso.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico e in interni. E non per uso commerciale o industriale.
- NON utilizzare accessori e accessori non consigliati o venduti.



- Quando si utilizza questa unità, fornire uno spazio adeguato sopra e su tutti i lati per la circolazione dell'aria.
- Quando si utilizza l'unità, la superficie posteriore degli apparecchi deve essere posizionata contro una parete, ma non troppo vicina.
- Durante il funzionamento, se l'unità è coperta o viene a contatto con materiale infiammabile, comprese tende, tendaggi o simili, potrebbe verificarsi un incendio.
- Evitare di graffiare le superfici delle porte o intaccare i bordi.
- NON spruzzare alcun tipo di aerosol o aroma all'interno dell'unità durante la cottura.
- Prestare attenzione quando si inserisce e rimuove qualcosa dall'unità, soprattutto quando è calda.
- NON lasciare che il cibo entri in contatto con gli elementi riscaldanti. Carichi di cibo eccessivi possono causare lesioni personali o danni alla proprietà o compromettere l'uso sicuro dell'unità.
- NON collocare nessuno dei seguenti materiali nell'unità: carta, cartone, plastica, sacchetti per arrostiti e simili.
- È necessario prestare estrema cautela quando si utilizzano contenitori costruiti con materiali diversi dal metallo o dal vetro.
- **Attenzione:** la temperatura della superficie accessibile potrebbe essere elevata quando l'apparecchio è in funzione. Per evitare ustioni o lesioni personali, utilizzare SEMPRE cuscinetti caldi protettivi o guanti isolanti e utilizzare i quadranti delle maniglie disponibili e così via.
- Il cibo versato può causare gravi ustioni. È necessario prestare la massima attenzione quando l'unità contiene cibi caldi. L'uso improprio può provocare lesioni personali.
- Scollegare dalla presa quando non in uso. Per scollegare, afferrare la spina dal corpo ed estrarla dalla presa. Non scollegare mai afferrando e tirando il cavo flessibile.





- Lasciare raffreddare completamente l'unità prima di pulirla, spostarla e riporla. Fare riferimento alla sezione relativa alla pulizia per la manutenzione regolare dell'unità.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite dai bambini.
- NON pulire con spugnette metalliche. I pezzi possono staccarsi dal cuscinetto e toccare le parti elettriche, causando il rischio di scosse elettriche.
- NON utilizzare l'unità come fonte di calore o per asciugare.

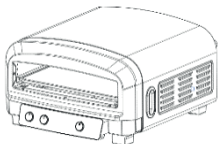



### ***ISTRUZIONI PRIMA DI UTILIZZARE L'UNITÀ'***

- Rimuovere ed eliminare qualsiasi materiale di imballaggio, etichette promozionali e nastro adesivo dall'unità.
- Rimuovere tutti gli accessori dalla confezione e leggere attentamente questo manuale. Si prega di prestare particolare attenzione alle istruzioni operative, alle avvertenze e alle importanti misure di sicurezza per evitare lesioni personali o danni materiali.
- **Non pulire MAI l'unità principale o la pietra refrattaria in lavastoviglie.**
- Si consiglia di posizionare tutti gli accessori all'interno dell'unità e di farla funzionare alla massima temperatura per 10 minuti senza aggiungere cibo.
- Rimuovere ogni residuo di imballaggio e tracce di odore per un'azione completamente sicura e non dannosa per le prestazioni dell'unità.
- Alcuni odori e fumo compaiono quando viene utilizzato per la prima volta. Questa è una situazione normale perché sulla superficie del tubo riscaldante è presente della vernice protettiva. Con l'aumentare dell'utilizzo, questa condizione diminuirà e scomparirà.
- Assicurati che l'area sia ben ventilata.




- **Non usare olio di nessun tipo direttamente sulla pietra refrattaria**

## ***SAPERNE DI PIÙ SU QUESTO ARTICOLO***

Parte	descrizione
	<b>Unità di prodotto</b>
	<b>Posizione della pietra</b> (inserire la pietra nel rack, non sulla parte superiore del rack)
	<b>Rivestimento sfoderabile (1 pz)</b> Tenere sempre la copertura sulla porta: * Mantenere pulito l'interno dell'unità dopo l'uso; * Mantenere la temperatura interna dell'unità durante o dopo il preriscaldamento/cottura.
	<b>Vassoio di pietra refrattaria (1 pz)</b> Inserire sempre nel rack (non sulla parte superiore della griglia) * La pietra è fragile e può rompersi se urtata o lasciata cadere. * La pietra è molto calda durante l'uso e rimane calda per molto tempo. Lasciare raffreddare l'unità prima di spostarla, pulirla o riporla. * NON raffreddare la pietra con acqua quando è calda. Se si pulisce la pietra con acqua, asciugarla prima dell'uso.



	<p>* Conservare la pietra refrattaria in un luogo asciutto o caldo.</p> <p>* Per ottenere i migliori risultati, posizionare la pizza al centro della pietra per la cottura.</p>
	<p><b>Pala per pizza (1 pz)</b></p> <p>Facile per posizionare o togliere la pizza dalla pietra</p>

\*\* Le immagini degli accessori sopra riportate sono solo di riferimento.

## ***IMPOSTAZIONE DELLA MEMORIA:***

Questo prodotto è dotato di una funzione di salvataggio automatico delle nuove impostazioni.

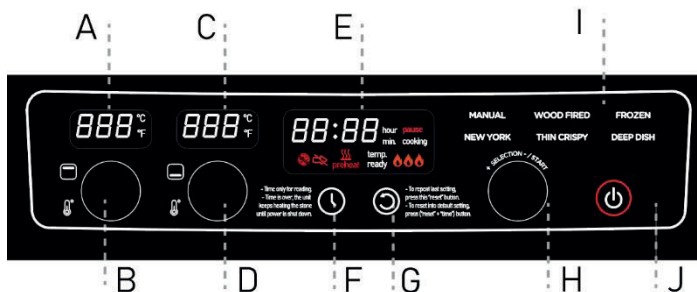
Dopo aver impostato la nuova ora e temperatura, una volta che il prodotto funziona, queste nuove impostazioni verranno salvate e le impostazioni precedenti verranno sovrascritte.

La nuova ora e temperatura verranno visualizzate quando si preme il pulsante "RESET" o al successivo avvio.

Se è necessaria l'impostazione originale "predefinita" di tempo e temperatura , premere il pulsante "RIPRISTINA" e il pulsante " TIME " contemporaneamente per 3 secondi.



## ***SAPERNE DI PIÙ SUL PANNELLO DI CONTROLLO:***



**\*\*** Le informazioni sul contenuto finale del pannello potrebbero differire dal prodotto reale

- A: Display della temperatura del riscaldatore superiore
- B: Manopola di regolazione della temperatura del riscaldatore superiore
- C: Display della temperatura del riscaldatore inferiore
- D: Manopola di regolazione della temperatura del riscaldatore inferiore
- E: Display funzionale
- F: Pulsante di regolazione dell'ora
- G: Pulsante di reset
- H: quadrante funzionale
- I: programmi preimpostati J: pulsante di accensione





### **Informazioni molto importanti:**

Per il timer (F), il suo tempo è solo per la lettura.



Quando il tempo è finito, l'unità **continua a funzionare** per riscaldare la pietra fino a quando non viene eseguita alcuna operazione per più di 25 minuti o fino allo spegnimento da parte dell'utente.

## ● *Funzione/Impostazione del pannello di controllo*

	Mostra le informazioni sulla TEMPERATURA (Solo un formato “°C” o “°F”)
	Mostra le informazioni sull'ORA. <b>Questo tempo è solo per la lettura.</b> - Quando il tempo è scaduto, l'unità continua a funzionare. - Se il tempo inizia a scorrere, le icone di cottura si accenderanno.
	- <b>Significati:</b> NON mettere cibo nell'unità.
	- <b>Significati:</b> L'unità è in fase di preriscaldamento. Il tempo e la temperatura non sono regolabili.
	- <b>Significati:</b> I lavori di preriscaldamento sono terminati, la temperatura interna ha raggiunto la giusta temperatura.
	- <b>Significati:</b> Un'icona che ricorda che i riscaldatori stanno funzionando.

## ● *Programmi preimpostati*



I programmi sono preimpostati con tempo e temperatura predefiniti. Puoi modificare queste impostazioni per le prestazioni di cui hai bisogno.

Funzione	Nota per l'utilizzo T(Spessore) solo per riferimento
Manuale	Impostazione fai da te tramite la regolazione Tempo/Temperatura per la cottura
Cottura "a legna"	(Questo prodotto non utilizza legno o sottoprodotti del legno) Il termine "Legna" si riferisce alle caratteristiche di prestazione termica di questo forno (che replicano quelle di un forno a legna in mattoni) Per una pizza sottile (T=1,5 cm)
Congelata	Per una pizza acquistata direttamente al supermercato con gli ingredienti sopra
New York	Per una pizza sottile (T=1,5 cm) con ingredienti fai da te
Sottile e croccante	Per una pizza molto sottile (T=0,3 cm) con ingredienti fai da te
Spessa	Per una pizza spessa (T=3-4 cm) con ingredienti fai da te

**Suggerimenti:** Cibo da aggiungere sopra la pizza: suggeriamo formaggio/prosciutto a fette sottili/un po' di verdura.

- Se si utilizzano verdure fresche di grandi dimensioni , carne o frutti di mare, passare alla pizza “New York” poiché richiedono più tempo di cottura.
- Se si utilizzano verdure, carne o frutti di mare surgelati di grandi dimensioni , passare al programma pizza “Congelata ” poiché necessitano di tempi di cottura molto più lunghi.
- Per la pizza fresca, per ottenere una migliore consistenza, ridurre lo spessore dell’impasto allungandolo (non arrotolandola).
- **Per la pizza “Spessa” , prestare attenzione al suo spessore crescente dopo la cottura nel caso in cui la pizza tocchi la resistenza superiore.**
- Spostare rapidamente la pizza nell'unità nel caso in cui la pizza sia attaccata insieme alla pala per pizza. **Metti la pizza sempre al centro della pietra.** Ciò influisce sul risultato della cottura.



## UTILIZZO DELLE FUNZIONI

### NOTA MOLTO IMPORTANTE:

- A causa delle temperature estremamente elevate raggiunte, posizionare l'unità in un'area ben ventilata, perchè emetterà fumo durante la cottura.
- In questo programma altamente professionale non posizionare MAI la carta da forno sopra gli accessori. Ciò può provocare un incendio.
- Ti consigliamo di monitorare e rimanere vicino all'unità poiché il cibo può rapidamente diventare troppo cotto e alla fine prendere fuoco.
- Fare attenzione alla temperatura elevata degli accessori. Se si estraggono gli accessori dall'unità, utilizzare un "Morsetto" o un'altra protezione.
- IMPORTANTE: In caso di molto fumo, il cibo ha un sapore troppo bruciato/acre.
- L'accessorio deve essere pulito e non devono essere rimasti residui di cibo/olio dall'ultimo utilizzo
- Usa oli con un punto di fumo elevato, come l'olio di canola, di avocado, vegetale o di vinaccioli, invece dell'olio d'oliva.

<b>Passo 1:</b> Accensione	Collegarlo, premere il " <i>TASTO DI ACCENSIONE</i> " (J). Il prodotto è pronto per l'uso.
<b>Passo 2:</b> Selezionare il programma e impostare la temperatura.	<ul style="list-style-type: none"><li>● Ruotare il "<i>QUADRANTE FUNZIONALE</i>" (H) per selezionare il programma desiderato .</li><li>● Ruotare "<i>QUADRANTE TEMPERATURA</i> " ( B/D ) per regolare l'impostazione della temperatura. Premerlo nuovamente per conferma e i riscaldatori inizieranno a funzionare.</li></ul>
<b>Passaggio 3:</b> Preriscaldare	<ul style="list-style-type: none"><li>● Questo è un programma di assistente automatico. Quando il programma selezionato richiede una</li></ul>



	<p>temperatura elevata, ma l'interno dell'unità non è abbastanza caldo, il “preriscaldamento” verrà eseguito automaticamente. Il tempo e la temperatura non sono regolabili.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Verranno visualizzate 2 icone come di seguito</li> </ul> <div style="text-align: center;">   </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Non posizionare il cibo nell'unità durante il preriscaldamento.</li> <li>● Se non è necessario il preriscaldamento oppure è terminato, verrà visualizzata l'icona seguente:</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>temp. ready</b></p>
<b>Passaggio 4:</b> Preparare la pizza cruda	Prepara la tua pizza cruda solo quando “temp. ready ” è accesa.
<b>Passaggio 5:</b> Impostare l'ora e posizionare la pizza nell'unità	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Premere il “TASTO TEMPO” (F) , ruotare il “QUADRANTE FUNZIONI” (H) per regolare il tempo di cottura desiderato .</li> <li>● <b><i>Inserire e posizionare la pizza al centro della pietra , <u>ciò influisce sul risultato della cottura.</u></i></b></li> <li>● <b><i>Riposizionare rapidamente il coperchio e mantenerlo sempre nello sportello . È bene mantenere la temperatura interna. stabile e uniforme. <u>Ciò influisce sul risultato della cottura.</u></i></b></li> <li>● Premere il “ QUADRANTE FUNZIONALE” (H) per avviare il conto alla rovescia del tempo (promemoria: questo timer è solo per la lettura. Il tempo è scaduto, l'unità continua a funzionare)</li> <li>● Ti consigliamo di monitorare e rimanere vicino all'unità poiché il cibo può rapidamente diventare troppo cotto e alla fine prendere fuoco.</li> </ul>



<b>Passaggio 6</b> Cottura terminata	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Una volta che la pizza cotta soddisfa le tue esigenze , tira fuori la pizza velocemente. <b><i>Mantenere sempre la copertura sullo sportello.</i></b></li> <li>● Lasciate raffreddare leggermente la vostra pizza bollente prima di tagliarla a pezzetti.</li> <li>● Se è necessario preparare più pizza, ripetere i passaggi da 1 a 5.</li> </ul>
<b>Passaggio 7</b> FINE	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Togliere il cavo di alimentazione dalla presa .</li> <li>● Conservare il coperchio sullo sportello per riporlo.</li> </ul>

## ***PULIZIA GIORNALIERA***

L'unità deve essere pulita dopo ogni utilizzo.

**Non pulire MAI l'unità principale/gli accessori in lavastoviglie.**

Tutte le operazioni di pulizia e manutenzione devono essere eseguite quando l'unità è fredda e con la spina di alimentazione scollegata dalla presa di corrente.

- Rimuovere tutti gli accessori dall'unità.
- Pulire l'unità principale e il pannello di controllo con un panno leggermente umido.
- NON raffreddare la pietra con acqua quando è calda. Se si pulisce la pietra con acqua, asciugarla prima del successivo utilizzo. Conservare la pietra per pizza in un luogo asciutto o caldo.



## ***GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI***

Problema	Potenziale causa e soluzione
1. La pizza è cruda o non cotti in modo uniforme.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Possibile che               <ul style="list-style-type: none"> <li>- il tempo di cottura/temp. non sono stati sufficienti.</li> <li>- L'ingrediente sono troppi sulla pizza.</li> <li>- il tempo di preriscaldamento non è sufficiente</li> <li>- Nessuna copertura per la porta durante e dopo il preriscaldamento/cottura</li> <li>- Pizza non posizionata al centro della pietra.</li> </ul> </li> <li>• Regola tempo/temperatura. se lo si desidera, inserire nuovamente la pizza nell'unità per alcuni secondi.</li> <li>• Durante la cottura, estrarre la pizza, ruotarla e spingerla delicatamente verso l'unità.</li> <li>• Ti consigliamo di monitorare e rimanere vicino all'unità poiché il cibo può rapidamente diventare troppo cotto e alla fine prendere fuoco.</li> </ul>
2. Dovrei aggiungere la pizza prima o dopo preriscaldamento?	<p>Il preriscaldamento è un programma di assistenza automatico. Se il programma selezionato richiede una temperatura elevata, ma l'interno dell'unità non è abbastanza caldo, il "preriscaldamento" verrà eseguito automaticamente. Il tempo e la temperatura non sono regolabili.</p> <p>Se non è presente l'icona "preriscaldamento", ed è presente "temp. ready", puoi mettere la pizza nel forno.</p>



<p>3. L'apparecchio non funziona o non riscalda.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verificare di aver selezionato il timer.</li> <li>• Controllare che il cavo di alimentazione sia collegato, che l'alimentazione sia accesa e che la presa funzioni (controllare l'apparecchio con una presa diversa).</li> <li>• Verificare che il timer abbia finito di contare.</li> <li>• L'apparecchio si è surriscaldato dopo un uso prolungato.</li> </ul> <p>Se l'apparecchio si surriscalda, spegnerà automaticamente il sistema di riscaldamento per sicurezza. Smettere di utilizzare l'apparecchio e contattare il servizio di assistenza autorizzato.</p>
<p>4. L'apparecchio produce fumo quando è acceso.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il cibo tocca l'elemento riscaldante.</li> </ul> <p>Spegnere il prodotto e riposizionare il cibo finché non tocca più l'elemento riscaldante.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il cibo non tocca l'elemento riscaldante.</li> </ul> <p>Interrompere immediatamente il processo e lasciare raffreddare l'apparecchio. Non riscaldare il cibo.</p>
<p>5. L'interruttore automatico o l'interruttore di sicurezza è scattato</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Questo apparecchio assorbe corrente elevata durante il funzionamento e, se utilizzato contemporaneamente insieme ad altri elettrodomestici da cucina sullo stesso circuito di alimentazione, potrebbe far scattare l'interruttore automatico o l'interruttore di sicurezza con protezione da sovraccarico incorporata.</li> <li>• Verificare che altri apparecchi funzionino contemporaneamente (ad esempio bollitori, tostapane, forni a microonde) per isolarli dallo stesso circuito, quindi azionare l'apparecchio separatamente per confermare che il circuito non scatti più.</li> </ul>





## PIZZA MAKER

**COD. 50350 MOD. GP9022PRC**

**ORIGINAL INSTRUCTIONS**





# PIZZA MAKER

## ***IMPORTANT SAFEGUARDS***

Read all instructions before using the unit and its accessories.

- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Take inventory of all contents to ensure you have all the parts needed to operate your unit properly and safely.
- DO NOT use an extension cord. A short power-supply cord is used to reduce the risk of children grabbing the cord or becoming entangled and to reduce the risk of people tripping over a longer cord. Also, Appliances are not intended to be operated using an external timer or separate remote-control system.
- NEVER use the outlet below the counter.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children. Do not allow the appliance to be used by children. Close supervision is necessary when used near children.
- DO NOT let cord hang over edges of tables or counters or touch hot surfaces, including stoves and other heating units.
- NEVER leave the unit unattended while in use.
- In high-temperature professional programs, NEVER place baking paper on top of accessories. This can cause a fire.
- To protect against electrical shock, DO NOT immerse the cord, plugs, or main unit housing in water or other liquid.



- Do not operate this appliance with a damaged cord or plug or under malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Such similar cases will bring the hazard or danger. Contact the manufacturer's customer service telephone number for information on examination, repair, or adjustment.
- DO NOT cover the air intake or outlet vents while the unit is operating. Doing so may damage the unit or cause it to overheat.
- DO NOT insert anything in the ventilation slots and do not obstruct them.
- DO NOT place items on top of the surface while the unit is operating except for authorized recommended accessories.
- Before placing any accessories into the unit ensure they are clean and dry.
- Intended for countertop use only.
- DO NOT place the unit near the edge of a countertop. Ensure the surface is level, clean, and dry.
- DO NOT store any materials, other than supplied accessories into this unit when not in use.
- This appliance is for household and indoor use only. And not for commercial or industrial use.
- DO NOT use accessories and attachments not recommended or sold.
- When using this unit, provide adequate space above and on all sides for air circulation. When operating the unit, the rear surface of appliances shall be placed against but cannot be too close to a wall.
- When in operation, a fire may occur if the unit is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, or the like.
- Avoid scratching door surfaces or nicking edges.



- DO NOT spray any type of aerosol spray or flavoring inside the unit while cooking.
- Use caution when inserting and removing anything from the unit, especially when hot.
- DO NOT let the food contact with heating elements. Excessive food loads may cause personal injury or property damage or affect the safe use of the unit.
- DO NOT place any of the following materials in the unit: paper, cardboard, plastic, roasting bags, and the like.
- Extreme caution should be exercised when using containers constructed of any materials other than metal or glass.



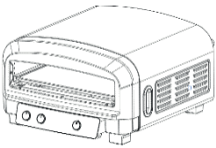

- **Caution:** The temperature of the accessible surface may be high when the appliance is operating. To prevent burns or personal injury, ALWAYS use protective hot pads or insulated unit mitts and use available handles dials, and so on.
- Spilled food can cause serious burns. Extreme caution must be used when the unit contains hot food. Improper use may result in personal injury.
- Unplug from the outlet when not in use. To unplug, grasp the plug by the body and pull it from the outlet. Never unplug by grasping and pulling the flexible cord.
- Allow the unit to cool completely before cleaning, moving, and storing. Please refer to the cleaning section for regular maintenance of the unit.
- Cleaning and maintenance shall not be done by children.
- DO NOT clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, causing a risk of electrical shock.
- DO NOT use the unit as a source of heat or for drying.






**BEFORE FIRST USE**

- Remove and discard any packaging material, promotional labels, and tape from the unit.
- Remove all accessories from the package and read this manual carefully. Please pay particular attention to operational instructions, warnings, and important safeguards to avoid any injury or property damage.
- **NEVER clean the main unit/pizza stone in the dishwasher.**
- We recommend placing all accessories inside the unit and running it at max temperature for 10 minutes without adding food.
- Removes any packaging residue and odor traces for completely safe and not detrimental to the performance of the unit.
- Some odors and smoke appear when used for the first time. This is a normal situation, because there is protective paint on the surface of the heating tube. With the amount of use, this condition will decrease and disappear.
- Make sure the area is well-ventilated.

**KNOW MORE ON THIS ITEM**

Part	description
	<b>Product unit</b>
	<b>Stone position</b> (insert the stone into the rack, not on the rack top)



	<p><b>Removable cover (1 pcs)</b></p> <p>Always keep the cover in the door:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Keep unit interior clean after usage;</li> <li>* Keep unit interior temperature during or after preheat / cooking.</li> </ul>
	<p><b>Pizza Stone tray (1 pcs)</b></p> <p>Always insert into “Stone rack” (not on the rack top)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* The stone is fragile and can break if bumped or dropped.</li> <li>* The stone is very hot during usage and stays hot for a long time. Allow the unit to cool before moving, cleaning or storing it.</li> <li>* DO NOT cool the stone with water when the stone is hot. If clean the stone with water, please dry the stone before usage.</li> <li>* Store the pizza stone in a dry or warm place.</li> <li>* In order to achieve the best results, place the pizza in the middle of the stone for baking.</li> </ul>
	<p><b>Pizza Shovel (1 pcs)</b></p> <p>Easy to place or take away pizza from stone</p>

\*\* The above accessories pictures are for reference only and are subject to the real one.

## **SETTING MEMORY:**

This product has automatic saving new settings function.

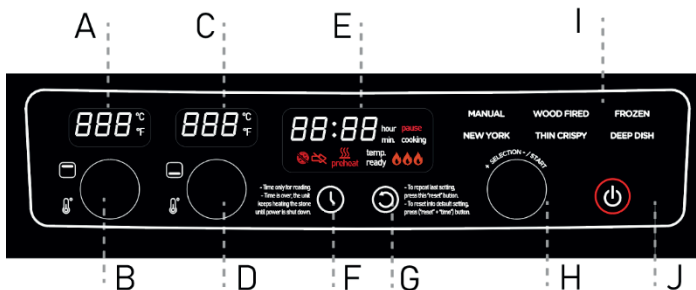
After setting the new time and temperature, once product works, these new setting will be saved and the previous settings are overwritten.

This new time and temperature will be displayed when you press the “RESET” button or the next startup.



If need “default” original setting of time and temperature, press down the “RESET” button and “TIME” button in the same time for 3 seconds.

## ***KNOW MORE ON THE CONTROL PANEL:***



\*\* Panel final content information is subjected to real product

A: Top heater temperature displayer

B: Top heater temperature adjustment dial

C: Bottom heater temperature displayer

D: Bottom heater temperature adjustment dial

E: Functional displayer      F: Time adjustment button      G: Reset button

H: Functional dial      I: Preset programs      J: Power button







## **Very important information:**

For Timer (F), its time is only for reading.

Time is over, the unit still **keeps working** to heat the stone until no operation over 25 minute or power off by user.



## ● Function/Setting of control panel

	Shows TEMPERATURE information (Only one format of “°C” or “°F”)
	Shows the TIME information. <b>This timer is only for reading.</b> - Time is over, the unit still keeps working. - If time starts counting down, cooking icons will be on.
	- <b>Meanings:</b> DO NOT put food into the unit.
	- <b>Meanings:</b> The unit is under preheat processing. Its Time and Temperature are not adjustable.
	- <b>Meanings:</b> Preheat jobs finished, interior temperature reaches the right temperature.
	- <b>Meanings:</b> A reminder icon that the heaters are working.

## ● Preset programs

Preset programs are preset with default time and temperature. You can change these settings for the performance you need.



Fucntion	Usage Remark: T (thickness) only for reference
MANUAL	a D.I.Y setting by "Time" / "Temp" adjustment for cooking request.
WOOD FIRED (as Neapolitan / Margaret)	for a thin (T≈1.5cm) Fresh pizza with tomatoes / mozzarella cheese <i>(WOOD FIRED PIZZA: This product does not utilize any wood or wood by-product. The term "Wood Fired" refers to the specific heat performance characteristics of this oven that replicate that of a wood fired brick oven.)</i>
FROZEN	bought from the supermarket directly with ingredients on the top.
NEW YORK	for a thin (T≈1.5cm) Fresh pizza with D.I.Y ingredients as favorite pizza.
THIN CRISPY	for a thin (T≈0.3cm) Fresh pizza with D.I.Y ingredients as favorite pizza.
DEEP DISH	for a thick (T≈3-4cm) Fresh pizza with D.I.Y ingredients as favorite pizza.

**Tips:** Food added onto pizza surface, suggest Cheese / thin sliced ham / a little vegetable.

- If with large size fresh vegetables, meat, or seafood, please change into "New York pizza" since they need more cooking time.
- If with large size frozen vegetables, meat, or seafood, please change to the "FRONZEN pizza" program since they need much more cooking time.
- For fresh pizza, to get better bubble/Crispy, reduce dough ball thickness by stretching way (not rolling way).
- **For "Deep Dish pizza", pay attention to its growing up thickness after baking in case the pizza touches the top heater.**
- Move the pizza into unit quickly in case the pizza is sticked together with Pizza Shovel. **Always put the pizza in the middle of the stone.** This affects the cooking result.


## USING THE FUNCTIONS

### VERY IMPORTANT NOTE:

- Due to the extremely high temperatures achieved, place the unit in a well-ventilated area, as it will emit smoke when cooking.
- NEVER place baking paper on top of accessories in this highly professional program. This can cause a fire.
- We recommend you monitor and stay close to the unit as your food can quickly become overdone and eventually ignite.



- Must be careful on high temperature from accessories. If pull accessories out of the unit, use “Clamp” or other protection.
- **IMPORTANT:** In case of a lot of smoke, food over burnt / acrid flavor.
  - Accessory must be cleaned, no food/oil left from last usage
  - Don't use any kind of oil directly on the stone surface.

<b>Step 1:</b> Power on	Plug in, press down the “ <i>POWER BUTTON</i> ” (J). The product is ready for usage.
<b>Step 2:</b> Select program and set the temp.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Rotate the “<i>FUNCTIONAL DIAL</i>” (H) to select the desired program.</li> <li>● Rotate “<i>TEMPERATURE DIAL</i>” (B/D) to adjust the temperature setting. Press it again for confirmation and heaters start to work.</li> </ul>
<b>Step 3:</b> Preheat	<ul style="list-style-type: none"> <li>● This is an automatic assistant program. The selected program needs a high temperature, but the unit's internal is not hot enough, “preheat” will run automatically. Its Time and Temperature are not adjustable.</li> <li>● 2 icons will be showing as below   </li> <li>● Do not place the food in the unit during preheating.</li> <li>● If no need preheating or preheating finished, below icon will be showing:  <b>temp. ready</b> </li> </ul>
<b>Step 4:</b> Prepare the raw pizza	Only prepare your raw pizza when “temp. ready” icon is on.
<b>Step 5:</b> Set the time and place	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Press “<i>TIME BUTTON</i>” (F), rotate the “<i>FUNCTIONAL DIAL</i>” (H) to adjust the desired cooking time.</li> <li>● <b><i>Insert and place the pizza in the middle of the stone, this affects the cooking result.</i></b></li> </ul>



<p>pizza into the unit</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b><i>Quickly place the cover back and always keep the cover in the door.</i></b> It is good to keep the internal temp. stable and even. <u><i>This affects the cooking result.</i></u></li> <li>● Press down the “FUNCTIONAL DIAL” (H) to start the time counting down (Reminder: This timer is only for reading. Time is over, the unit still keeps working)</li> <li>● We suggest you monitor and stay close to the unit as your food can quickly become overdone and eventually ignite.</li> </ul>
<p><b>Step 6</b> Cooking finished</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Once the cooked pizza meets your need, take out the pizza quickly. <b><i>Always keep cover back into door gate.</i></b></li> <li>● Leave your steaming hot pizza to cool slightly before cutting it into pcs.</li> <li>● If need to make more pizza, repeat steps 1 to 5.</li> </ul>
<p><b>Step 7</b> End</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Take off the power cord from the socket.</li> <li>● Keep the cover back into door gate for storage.</li> </ul>

## ***DAILY CLEANING***

The unit should be cleaned after every use.

**NEVER clean the main unit/ accessories in the dishwasher.**

All cleaning and maintenance should be carried out when the unit is cool and with the power plug disconnected from power outlet.

- Remove all accessories from the unit.
- Clean the main unit and the control panel with a little damp cloth.
- For “Pizza Stone”, DO NOT cool the stone with water when the stone is hot. If clean the stone with water, please dry the stone before next usage. Store the pizza stone in a dry or warm place.



## ***TROUBLESHOOTING GUIDE***

Problem	Potential cause and solution
1. The pizza is undercooked or not evenly cooked.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Possible that               <ul style="list-style-type: none"> <li>- the cooking time /temp. are not enough.</li> <li>- the ingredient is too much on the pizza crust.</li> <li>- the preheat time is not enough</li> <li>- No cover back to the door during &amp; after the preheating /cooking</li> <li>- Pizza not placed in the middle of stone.</li> </ul> </li> <li>• Adjust time /temp. if desired, place pizza into unit again for some seconds.</li> <li>• During cooking, take the pizza out, rotate it and gently push it back to the unit.</li> <li>• We suggest you monitor and stay close to the unit as your food can quickly become overdone and eventually ignite.</li> </ul>
2. Should I add pizza before or after preheating?	Preheating is an automatic assistant program. The selected program needs a high temperature, but the unit's internal is not hot enough, "preheat" will run automatically. Its Time and Temperature are not adjustable.



	<p>If no “preheat” icon, but with “temp. ready”, you can place the pizza into oven now.</p>
<p>3. The appliance is not working or does not heat up.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check that you have selected the timer.</li> <li>• Check that the power cord is plugged in, the power is turned on, and that the outlet is working (check the appliance at a different outlet).</li> <li>• Check that Timer has finished counting.</li> <li>• The appliance is overheated after a long usage.</li> </ul> <p>If the appliance overheats, it will automatically turn off the heating system for safety. Stop using the appliance and contact the authorized service agent.</p>
<p>4. The appliance produces smoke when it is on.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Food is touching the heating element.</li> </ul> <p>Switch off the product and reposition the food until it is not touching the heating element.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• The food is not touching the heating element.</li> </ul> <p>Interrupt the process immediately and allow the device to cool. Do not reheat the food.</p>
<p>5. The circuit breaker or safety switch tripped</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• This appliance draws high current in operation, when used in conjunction with other kitchen appliances on the same power circuit at the same time, it may trip the circuit breaker or safety switch with incorporated overload protection.</li> <li>• Check to ensure that other appliances are operating at the same time (E.g. Kettles, toasters, microwaves) to isolate them from the same circuit, then operate the appliance separately to confirm that the circuit is no longer tripping.</li> </ul>





## DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ

(Ai sensi della direttiva macchine 2006/42/CE Allegato II parte 1.A)

Il Mandatario

**VINCO S.r.l.**  
**Piazza Statuto n.1 - 14100 Asti**

### DICHIARA

sotto alla propria responsabilità, che la seguente apparecchiatura identificata come:

Tipo:	Forno Pizza
Modello:	GP9022PRC
Marca:	VINCO
Anno di fabbricazione:	2024

Soddisfa i pertinenti requisiti delle seguenti direttive:

Macchine 2006/42/CE  
LVD 2014/35/UE  
EMC 2014/30/UE  
Rosh 2011/65/EU  
Regolamento 1935/2004

Norme armonizzate:

EN IEC 60335-2-9:2023 + A11:2023  
EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017+ A1:2019 + A14:2019 + A2:2019 + A15:2021 + A16:2023  
EN 62233:2008  
IEC 60335-2-9:2019  
IEC 60335-1:2010, IEC 60335-1:2010/AMD1:2013,  
IEC 60335-1:2010/AMD2:2016  
EN IEC 55014-1: 2021  
EN IEC 61000-3-2: 2019+A1:2021  
EN 61000-3-3: 2013+A1:2019+A2:2021  
EN IEC 55014-2: 2021

La persona autorizzata dal legale rappresentante a redarre la dichiarazione di conformità, è Stefano Finotto in quanto Responsabile Tecnico, presso VINCO S.r.l. Piazza Statuto n.1 - 14100 Asti, Italia.

Asti, 19/09/2024

Luogo e data

Legale rappresentante (Lidio Conti)





**MADE IN CHINA**

Importato e distribuito da Vinco s.r.l.

Sede: P.zza Statuto, 1 - 14100 Asti - ITALIA

Tel. 0039 0141 351284 Fax: 0039 0141 351285

e-mail: [info@vincoasti.it](mailto:info@vincoasti.it) - web site: [www.vincoasti.com](http://www.vincoasti.com)

**CENTRO RICAMBI E ASSISTENZA**

V.le Giordana, 7 - 10024 Moncalieri (TO) - ITALIA

Tel. 0141.1766315 - e.mail: [assistenza@vincoasti.it](mailto:assistenza@vincoasti.it) - [ricambi@vincoasti.it](mailto:ricambi@vincoasti.it)