



FORNO PIZZA

COD. 50355 MOD. GP9022PRE

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 50355

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

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

- Questo prodotto può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e conoscenza, solo se supervisionate o istruite sull'uso sicuro dell' prodotto e se comprendono i pericoli connessi.
- Effettua un inventario di tutto il contenuto per assicurarti di avere tutti i pezzi necessari per far funzionare l'unità in modo corretto e sicuro.
- NON utilizzare una prolunga. Un cavo di alimentazione corto serve a ridurre il rischio che i bambini afferrino il cavo o vi rimangano impigliati, e a ridurre il rischio che le persone inciampino su un cavo più lungo. Inoltre, gli elettrodomestici non sono progettati per essere azionati tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- NON utilizzare MAI la presa sotto il bancone.
- Tenere l' prodotto e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini. Non permettere che l' prodotto venga utilizzato dai bambini. È necessaria un'attenta supervisione in caso di utilizzo in presenza di bambini.
- NON lasciare che il cavo penda dai bordi dei tavoli o dei banconi o tocchi superfici calde, come fornelli e altri apparecchi di riscaldamento.
- NON lasciare MAI l'unità incustodita durante l'uso.
- Nei programmi professionali ad alta temperatura, NON posizionare MAI la carta da forno sopra gli accessori. Ciò potrebbe causare 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 cavo o spina danneggiati, malfunzionamenti, cadute o danni di qualsiasi tipo. Casi simili possono comportare rischi o pericoli. Contattare il servizio clienti del produttore per informazioni su controlli, riparazioni o regolazioni.
- NON coprire le prese d'aria di aspirazione o di scarico mentre l'unità è in funzione. Ciò potrebbe danneggiare l'unità o causarne il surriscaldamento.
- NON inserire nulla nelle fessure di ventilazione e non ostruirle.
- NON appoggiare oggetti sulla superficie mentre l'unità è in funzione, fatta eccezione per gli accessori autorizzati e consigliati.
- Prima di inserire qualsiasi accessorio nell'unità, assicurarsi che sia pulito e asciutto.
- Da utilizzare solo su piani di lavoro.
- NON posizionare l'unità vicino al bordo di un piano di lavoro. Assicurarsi che la superficie sia piana, pulita e asciutta.
- NON riporre materiali diversi dagli accessori in dotazione nell'unità quando non la si utilizza.
- Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e in ambienti interni. Non è destinato all'uso commerciale o industriale.
- NON utilizzare accessori e componenti non consigliati o venduti.
- Durante l'utilizzo di questa unità, assicurarsi che vi sia spazio sufficiente sopra e su tutti i lati per la circolazione dell'aria. Durante il funzionamento, la superficie posteriore degli elettrodomestici deve essere appoggiata a una parete, ma non troppo vicina ad essa.

- Durante il funzionamento, potrebbe verificarsi un incendio se l'unità viene coperta o entra in contatto con materiali infiammabili, come tende, drappaggi o simili.
- Evitare di graffiare le superfici delle porte o di intaccarne i bordi.
- NON spruzzare alcun tipo di spray o aroma all'interno dell'unità durante la cottura.
- Prestare attenzione quando si inseriscono o si rimuovono oggetti dall'unità, soprattutto quando sono caldi.
- NON lasciare che gli alimenti entrino in contatto con gli elementi riscaldanti. Un carico eccessivo di cibo può causare lesioni personali o danni materiali o compromettere l'uso sicuro dell'unità.
- NON posizionare nessuno dei seguenti materiali nell'unità: carta, cartone, plastica, sacchetti per arrostiti e simili.
- Si raccomanda la massima cautela quando si utilizzano contenitori costruiti con materiali diversi dal metallo o dal vetro.



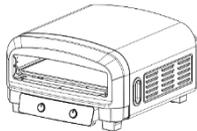
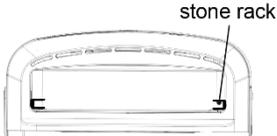
- **Attenzione:** La temperatura della superficie accessibile potrebbe essere elevata durante il funzionamento dell'prodotto. Per evitare ustioni o lesioni personali, utilizzare SEMPRE presine o guanti isolanti e utilizzare le manopole, le manopole e così via disponibili.
- Il cibo versato può causare gravi ustioni. Prestare la massima attenzione quando l'unità contiene cibo caldo. Un uso improprio può causare lesioni personali.
- Scollegare dalla presa di corrente quando non in uso. Per scollegare, afferrare la spina per il corpo e tirarla dalla presa. Non scollegare mai afferrando e tirando il cavo flessibile.

- Lasciare raffreddare completamente prima di pulire, spostare e riporre. Per la manutenzione ordinaria dell'unità, fare riferimento alla sezione dedicata alla pulizia.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite dai bambini.
- NON pulire con pagliette metalliche. I pezzi potrebbero staccarsi dalla paglietta e toccare parti elettriche, causando il rischio di scosse elettriche.
- NON utilizzare l'unità come fonte di calore o per asciugare.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Rimuovere e gettare via dall'unità qualsiasi materiale di imballaggio, etichette promozionali e nastro adesivo.
- Rimuovere tutti gli accessori dalla confezione e leggere attentamente il presente manuale. Prestare particolare attenzione alle istruzioni operative, alle avvertenze e alle importanti misure di sicurezza per evitare lesioni personali o danni materiali.
- **NON lavare MAI l'unità principale/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 alimenti.
- Rimuove ogni residuo di imballaggio e traccia di odori in modo completamente sicuro e non compromette le prestazioni dell'unità.
- Al primo utilizzo, si possono verificare odori e fumo. Questo è normale, poiché la superficie del tubo riscaldante è ricoperta da vernice protettiva. Con il tempo, questo problema si attenuerà e scomparirà.
- Assicurarsi che l'area sia ben ventilata.

SCOPRI DI PIÙ SU QUESTO Prodotto

Parte	descrizione
	Unità di prodotto
	Posizione della pietra (Inserire la pietra nel supporto, non sulla parte superiore del supporto)
	Copertura sfoderabile (1 pz) Tenere sempre la copertura nella porta: *Mantenere pulito l'interno dell'unità dopo l'uso; * Mantenere la temperatura interna dell'unità durante o dopo il preriscaldamento/la cottura.
	Pietra refrattaria (1 pz) Inserire sempre nel "portapietre" (non sulla parte superiore del rack) * La pietra è fragile e può rompersi se urtata o fatta cadere. * La pietra è molto calda durante l'uso e rimane calda a lungo. 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. * Conservare la pietra per pizza in un luogo asciutto e caldo. * Per ottenere risultati ottimali, posizionare la pizza al centro della pietra per la cottura al forno.



Pala per pizza (1 pz)

Facile da posizionare o togliere la pizza dalla pietra

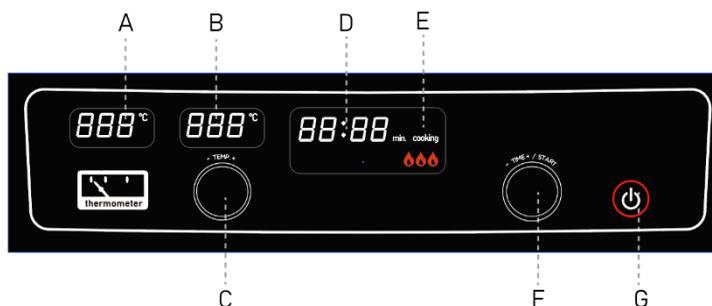
** Le immagini degli accessori sopra sono solo di riferimento e sono soggette a modifiche.

IMPOSTAZIONE MEMORIA:

Questo prodotto ha un sistema automaticorisparmionuovoSdecorazionifunzione.

Dopo aver impostato la nuova ora e temperatura,una volta che il prodotto funziona, queste nuove impostazioni verranno salvatee il precedenteSle impostazioni vengono sovrascritte.

SCOPRI DI PIÙ SUL PANNELLO DI CONTROLLO:



** Le informazioni sul contenuto finale del pannello sono soggette al prodotto reale

A: Termometro B: Visualizzazione della temperatura di regolazione

C: Manopola di regolazione del riscaldatore

D: Timer

E: Display funzionale

F: Manopola timer

G: Pulsante di accensione

Informazioni molto importanti:

Per *TIMER(D)*, i minuti indicati sono solo per la lettura.

Una volta trascorso il tempo, l'unità **continua a funzionare** per riscaldare la pietra finché non viene effettuata alcuna operazione per oltre 25 minuti o finché l'utente non spegne l'unità.

TERMOMETRO(A) mostra l'effettiva temperatura interna, che è un numero in continuo cambiamento fino al massimo.

Se la temperatura massima del termometro è stabile ma superiore o inferiore alla temperatura impostata sul riscaldatore (+/-40 °C), si tratta di un caso normale dovuto a problemi ambientali o di funzionamento. Ciò non influisce in modo significativo sulle prestazioni di cottura della pizza.

● Funzione/Impostazione del pannello di controllo

	Mostra le informazioni sulla TEMPERATURA (Un solo formato: "°C" o "°F")
	Mostra le informazioni sull'ORA. Questo timer è <u>solo per la lettura</u> . - Quando il tempo è scaduto, l'unità continua a funzionare. - Se il tempo inizia il conto alla rovescia, le icone di cottura saranno accese.
	- Significati: Un'icona che ricorda che i riscaldatori sono in funzione.

UTILIZZO DELLE FUNZIONI

NOTA MOLTO IMPORTANTE:

- A causa delle temperature estremamente elevate raggiunte, posizionare l'unità in un luogo ben ventilato, poichè emetterà fumo durante la cottura.
- NON posizionare MAI la carta da forno sopra gli accessori in questo programma altamente professionale. Ciò potrebbe causare un incendio.

● Ti consigliamo di monitorare l'unità e di restare nelle vicinanze, perchè il cibo potrebbe rapidamente diventare troppo cotto e finire per incendiarsi.

● **IMPORTANTE:** in caso di molto fumo, il cibo potrebbe bruciare eccessivamente o assumere un sapore acre.

- L'accessorio deve essere pulito, non deve essere rimasto cibo/olio dall'ultimo utilizzo

- Utilizzare oli con un punto di fumo elevato, come l'olio di canola, di avocado, vegetale o di vinaccioli, al posto dell'olio d'oliva.

<p>Passo 1: Imposta la temperatura.</p>	<p>● Collegare, premere il "PULSANTE DI ACCENSIONE" (G), Poi "IMPOSTAZIONE VISUALIZZAZIONE TEMPERATURA" (B) mostrerà "OFF".</p> <p>● Premere verso il basso la manopola di regolazione del riscaldamento (C) e ruotarla per ottenere la temperatura desiderata (Fare riferimento al contenuto di Tempo / Suggerimenti per la temperatura), allo stesso tempo i riscaldatori iniziano a funzionare.</p> <p>● Se un'altra pressione su "MANOPOLA DI REGOLAZIONE DEL RISCALDATORE" (C), "IMPOSTAZIONE VISUALIZZAZIONE TEMPERATURA" (B) mostrerà "OFF" e il riscaldamento smette di funzionare.</p>
<p>Passo 2: Preriscaldare</p>	<p>Se l'unità è in stato di raffreddamento, oppure sono passati più di 10 minuti dall'ultimo spegnimento, un preriscaldamento di 15 minuti è desiderato.</p> <p>● Inserire la pietra nel supporto (non sulla parte superiore del supporto) Regolare la manopola di impostazione del timer (D) a 15 minuti.</p> <p>● <i>Non inserire cibo indurante il preriscaldamento, solo con la pietra.</i></p> <p>● <i>Riposizionare il coperchio e tenerlo sempre inserito nella porta.</i></p>

<p>Passo 3: Preparare la pizza cruda</p>	<p>Fare riferimento alla “RICETTA DELLA PALLA DI PASTA” Prepara solo la tua pizza quando il preriscaldamento è quasi terminato.</p>
<p>Passo 4: Imposta il timer e inizia a cuocere</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Dopo aver completato il preriscaldamento, regolare la manopola del timer (<i>F</i>) per ottenere il tempo desiderato. (Fare riferimento al contenuto dei suggerimenti Tempo/Temp.). ● <i>Inserisci e posizionala pizza in mezzo alla pietra, ciò influisce sul risultato della cottura.</i> ● <i>Richiudere rapidamente il coperchio e tenerlo sempre chiuso nella porta. È importante per mantenere la temperatura interna stabile e uniforme. Questo influisce sul risultato di cottura.</i> ● Girare verso il basso la manopola del timer (<i>F</i>) e inizia a contare il tempo alla rovescia. ● Ti suggeriamo di monitorare e restare nelle vicinanze dell'unità perché il cibo potrebbe rapidamente diventare troppo cotto e finire per incendiarsi.
<p>Step5 Cottura terminata</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Una volta che la pizza cotta è di tuo piacimento, estrarre la pizza. <i>Mantenere sempre la copertura dietro il cancelletto della porta.</i> ● Lascia raffreddare leggermente la pizza prima di tagliarla a pezzi. ● Se è necessario preparare più pizze, ripetere i passi da 1 a 4.
<p>Fase 6 FINE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Scollegare l'unità. ● Riporre la copertura nella porta per riporla.

● *A proposito di Pizza*

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
Flamme kueche	Per una pizza spessa sottile in stile Francese

Suggerimenti: se si aggiunge del cibo sulla superficie della pizza, si consiglia formaggio / prosciutto a fette sottili / un po' di verdura.

- Se si utilizzano verdure fresche, carne o pesce di grandi dimensioni, si può considerare la pizza come una "pizza New York", poichè richiedono tempi di cottura più lunghi.
- Se si utilizzano verdure, carne o pesce surgelati di grandi dimensioni, si può considerare la pizza come una "pizza SURGELATA", poichè richiedono tempi di cottura molto più lunghi.
- Per una pizza fresca, per ottenere una migliore croccantezza e una migliore alveolatura, ridurre lo spessore della pallina di impasto allungandola (non arrotolandola).

● **“CONSIGLI SU TEMPO/TEMP.”** per diversi tipi di pizza:

Tipo di Pizza	Napoletana	Margherita	New York	Sottile e Croccante	Surgelata	Flammkuchen
Preriscaldamento	se l'unità è fredda o l'ultimo spegnimento è avvenuto più di 10 minuti fa, preriscaldare la pietra per 15 minuti alla temperatura di cottura, inizialmente senza pizza.				Nessuna necessità	Nessuna necessità
Temp. di cottura (regolata tramite manopola)	400°C	400°C	300°C	380°C	230°C	350°C
Temp. "pizza all'interno" (mostrata sul termometro)	raggiungere 380°C-400°C	raggiungere 380°C-400°C	raggiungere 280°C-300°C	raggiungere 350°C-380°C	all'inizio	all'inizio
Tempo di cottura	03:00	03:00	06:00	03:00	15:00	05:00

Una volta pronta la pizza, muovi leggermente la pala avanti e indietro per assicurarti che la pizza scorra.

- Non spingere la pizza orizzontalmente nel forno dalla porta.

Inserisci la pala per 4/5 nella parte interna del forno (la pizza dovrebbe essere al centro della pietra), inclina leggermente la pala e muovila leggermente avanti e indietro per posizionare la pizza sulla pietra.

PULIZIA GIORNALIERA

L'unità deve essere pulita dopo ogni utilizzo.

NON lavare 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 scollegata dalla presa di corrente.

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

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa e soluzione
1.La pizza è poco cotta o non cotti in modo uniforme.	<ul style="list-style-type: none">• Possibile che<ul style="list-style-type: none">- il tempo/temperatura di cottura non sono sufficienti.- Gli ingredienti sono sulla crosta della pizza.- il tempo di preriscaldamento non è sufficiente

	<p>-Non è presente il coperchio della porta durante e dopo il preriscaldamento o la cottura</p> <p>- La pizza non è posizionata al centro della pietra.</p> <ul style="list-style-type: none"> •Regolare tempo/temperatura. Se lo si desidera, rimettere la pizza nel forno per qualche secondo. • Durante la cottura, estrarre la pizza, ruotarla e spingerla delicatamente nel forno. • Si consiglia di monitorare la cottura e di rimanere nelle vicinanze del forno, poiché il cibo potrebbe rapidamente diventare troppo cotto e prendere fuoco.
2.Devo aggiungere la pizza prima di preriscaldarla?	Alcuni tipi di pizza necessitano di preriscaldamento, altri no. Consultare la sezione "Consigli su tempo/temperatura".
3. Il prodotto non funziona o non si riscalda.	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare che la manopola di regolazione del riscaldamento sia regolata correttamente. • Verificare che il cavo di alimentazione sia collegato e che il pulsante di accensione sia premuto. A questo punto, i display si illumineranno. (Controllare l'apparecchio collegato a una presa diversa). • L'apparecchio si è surriscaldato dopo un utilizzo prolungato. In caso di surriscaldamento, l'apparecchio spegnerà automaticamente il sistema di riscaldamento per motivi di sicurezza. Interrompere l'utilizzo del prodotto e contattare il servizio clienti autorizzato.
4.L'prodotto produce fumo quando è acceso.	<ul style="list-style-type: none"> • Il cibo è a contatto con l'elemento riscaldante. Spegnerlo e riposizionare l'alimento finché non è più a contatto con l'elemento riscaldante. • Il cibo non è a contatto con l'elemento riscaldante. Interrompere immediatamente il processo e lasciare raffreddare l'apparecchio. Non riscaldare nuovamente l'alimento.

	<ul style="list-style-type: none">• Sono rimasti residui di cibo dall'ultimo utilizzo o il fondo dell'alimento è ricoperto d'olio e lasciato sul vassoio. Pulire sempre la pietra refrattaria dopo l'uso e quando si è raffreddata.
5. L'interruttore automatico o l'interruttore di sicurezza è scattato	<ul style="list-style-type: none">• Questo apparecchio assorbe molta corrente durante il funzionamento. Se utilizzato contemporaneamente ad altri elettrodomestici da cucina sullo stesso circuito elettrico, potrebbe far scattare l'interruttore automatico o l'interruttore di sicurezza con protezione da sovraccarico integrata.• Verificare che altri elettrodomestici siano in funzione contemporaneamente (ad esempio bollitori, tostapane, forni a microonde) per isolarli dallo stesso circuito, quindi azionare l'elettrodomestico separatamente per confermare che il circuito non scatti più.

Vinco d

PIZZA MAKER

COD. 50355 MOD. GP9022PRE

ORIGINAL INSTRUCTIONS



HIGH TEMPERATURE 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.

Telephone XX-XXXX or Website: <http://xxxx> (ETL standard needs to show this information, CE/CB no need)

- 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.

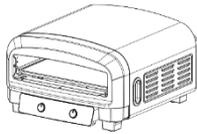
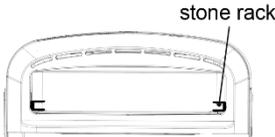


- **Caution:** The temperature of the accessible surface may be high when the appliance is operating. To prevent burns or personal injury, ALWAYS use protective hot pads or insulated unit mitts and use available handles dials, and so on.
- Spilled food can cause serious burns. Extreme caution must be 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
	Product unit
	Stone position (insert the stone into the rack, not on the rack top)

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

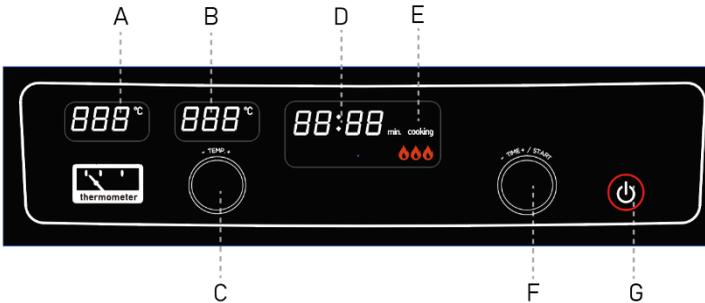
** The above accessories pictures are for reference only and are subject to the real one.

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.

KNOW MORE ON THE CONTROL PANEL:



** Panel final content information is subjected to real product

A: Thermometer display

B: Setting temperature display

C: Heater setting dial

D: Timer display

E: Functional display

F: Timer setting dial

G: Power button

Very important information:

For *TIMER DISPLAYER (D)*, 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.

THERMOMETER DISPLAYER (A) shows the actual interior temperature, which is a constantly changing number till to maximum.

If found the thermometer maximum temperature steady but higher or lower than the heater setting temperature (+/-40°C), this is a normal case due to environment / operation issues. This does not affect pizza baking performance much.

● *Function/Setting of control panel*

	Shows TEMPERATURE information (Only one format of "°C" or "°F")
--	--

	<p>Shows the TIME information. This timer is only for reading.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Time is over, the unit still keeps working. - If time starts counting down, cooking icons will be on.
	<p>- Meanings:</p> <p>A reminder icon that the heaters are working.</p>

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.
- IMPORTANT: In case of a lot of smoke, food over burnt / acrid flavor.
 - Accessory must be cleaned, no food/oil left from last usage
 - Use oils with a high smoke point—like canola, avocado, vegetable, or grapeseed oil—instead of olive oil.

<p>Step 1: Set the temp.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Plug in, press down the “POWER BUTTON” (G), then “SETTING TEMPERATURE DISPLAY” (B) will show “OFF”. ● Press down “HEATER SETTING DIAL” (C) and rotate it to get the desired temperature (Refer to the content of Time / Temp. tips), in the same time the heaters start to work. ● If another press on “HEATER SETTING DIAL” (C), “SETTING TEMPERATURE DISPLAY” (B) will show “OFF” and the heaters stop working.
<p>Step 2: Preheat</p>	<p>If the unit is in cool status, or been over 10 minutes since the last shutdown, a 15 minutes preheating is desired.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Insert the stone into the rack (not on the rack top), adjust the Timer setting dial (D) to 15 minutes.

	<ul style="list-style-type: none"> ● No food in during preheating, only with the stone. ● Place the cover back and always keep the cover in the door. It is good to make the stone in hot status faster, longer and evenly. <u><i>This affects the cooking result.</i></u>
Step 3: Prepare the raw pizza	Refer to “RECIPE OF DOUGH BALL” Only prepare your raw pizza when pre-heating is almost finished.
Step 4: Set the time and start to cooking	<ul style="list-style-type: none"> ● After preheating finished, adjust the <i>TIME SETTING DIAL (F)</i> to get the desired time. (Refer to the content of <i>Time/Temp. tips</i>). ● Insert and place the pizza in the middle of the stone, <u>this affects the cooking result.</u> ● Quickly place the cover back and always keep the cover in the door. It is good to keep the internal temp. stable and even. <u><i>This affects the cooking result.</i></u> ● Press down the <i>TIME SETTING DIAL (F)</i> and start counting down the time. ● We suggest you monitor and stay close to the unit as your food can quickly become overdone and eventually ignite.
Step 5 Cooking finished	<ul style="list-style-type: none"> ● Once the cooked pizza meets your need, take out the pizza quickly. Always keep cover back into door gate. ● Leave your steaming hot pizza to cool slightly before cutting it into pcs. ● If need to make more pizza, repeat steps 1 to 4.
Step 6 End	<ul style="list-style-type: none"> ● Unplug the unit. ● Keep the cover back into door gate for storage.

● About Pizza

Fuction	Usage Remark: T (thickness) only for reference
Wood fired (as Neapolitan / Margaret Pizza)	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.
Flamme kueche	for a French style thin pizza cake

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

- If with large size fresh vegetables, meat, or seafood, consider it as “New York pizza” since they need more cooking time.
- If with large size frozen vegetables, meat, or seafood, consider it as “FRONZEN pizza” 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).
- **“TIME/TEMP. TIPS”** for different type pizza:

Pizza type	Neapolitan	Margaret	New York	Thin Crispy	Frozen	Flamme kueche
Preheat	if the unit is in cool or the last shutdown is more than 10 minute, preheat the stone 15 minute at cooking temp. firstly without pizza.				No need	No need
 cooking temp. by Heater setting dial	400°C	400°C	300°C	380°C	230°C	350°C
 “pizza in” temp. showed in Thermometer displayer	achieve 380°C- 400°C	achieve 380°C-400°C	achieve 280°C-300°C	achieve 350°C-380°C	at beginning	at beginning
 cooking time	3:00	3:00	6:00	3:00	15:00	7:00

- **RECIPE OF DOUGH BALL** for “WOOD FIRED PIZZA”:

It is recommended to buy the dough ball from baking shop or supermarket. If not available, below is the recipe for a 10’ size pizza at home.

Ingredient: Bread flour 100g; Sugar 5g; Salt 1g; Yeast 1g; Milk 63g; Butter 5g

- 1) After well mixing ingredient then plastic wrap for 1 hour
- 2) Add some flour to the above fermentative mixture and make it into a ball shape.
- 3) Add some oil to the dough ball surface, and plastic wrap it again.
- 4) Place the dough ball into the refrigerator for at least 6 hours.
- 5) Before usage, take out the dough ball and unfreeze it for at least 1 hour.
- 6) Only prepare your pizza when pre-heating is almost finished. It is easier to move pizza from the desk to the unit.

- Add some flour to the desk then use your hand to reduce dough ball thickness by stretching way to get the pizza crust.

- After the crust is done, add a little flour (**NOT ALLOW TO USE OIL instead of flour**) to Pizza Shovel top surface (*very useful to move the pizza to the stone*), then place the crust on the shovel.

- Add your favorite ingredient to pizza such as cheese, ham, sauce.... To get a thin / crispy bubble/edge, leave around 3cm crust edge without any sauce or food for an amazing thin/crispy pizza. After done, *slightly go back and forth the shovel to make sure the pizza is slidable.*

- Do not horizontally push the pizza into the oven at the door.

Insert the 4/5 shovel into Oven interior (pizza should be in the middle of stone), slant the shovel a little and slightly go back and forth the shovel to place the pizza on the stone.

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"> • Possible that <ul style="list-style-type: none"> - the cooking time /temp. are not enough. - the ingredient is too much on the pizza crust. - the preheat time is not enough - No cover back to the door during & after the preheating /cooking - Pizza not placed in the middle of stone. • Adjust time /temp. if desired, place pizza into unit again for some seconds. • During cooking, take the pizza out, rotate it and gently push it back to the unit. • We suggest you monitor and stay close to the unit as your food can quickly become overdone and eventually ignite.
2. Should I add pizza before preheating?	Some types pizza needs preheating, some types pizza no need. Check the “Time/Temp. tips”.
3. The appliance is not working or does not heat up.	<ul style="list-style-type: none"> • Check that the Heater setting dial is adjusted • Check that the power cord is plugged in and the power button is pressed, then displays will be into light.(check the appliance at a different outlet). • The appliance is overheated after a long usage.

	<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"> • Food is touching the heating element. Switch off the product and reposition the food until it is not touching the heating element. • The food is not touching the heating element. Interrupt the process immediately and allow the device to cool. Do not reheat the food. • Some food left from last usage, or the food bottom is with oil and left on the tray. Always clean the stone after usage and when the stone is cool down.
<p>5. The circuit breaker or safety switch tripped</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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.



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:	GP9022PRE
Marca:	VINCO
Anno di fabbricazione:	2025

Soddisfa i pertinenti requisiti delle seguenti direttive:

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

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

Il prodotto rispetta la normativa Europea GPSR 2023/988

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, 12/05/2025

Luogo e data

Legale rappresentante (Elena 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 - web site: www.vincoasti.com

CENTRO RICAMBI E ASSISTENZA

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

Tel. 0141.1766315 - e.mail: assistenza@vincoasti.it - ricambi@vincoasti.it