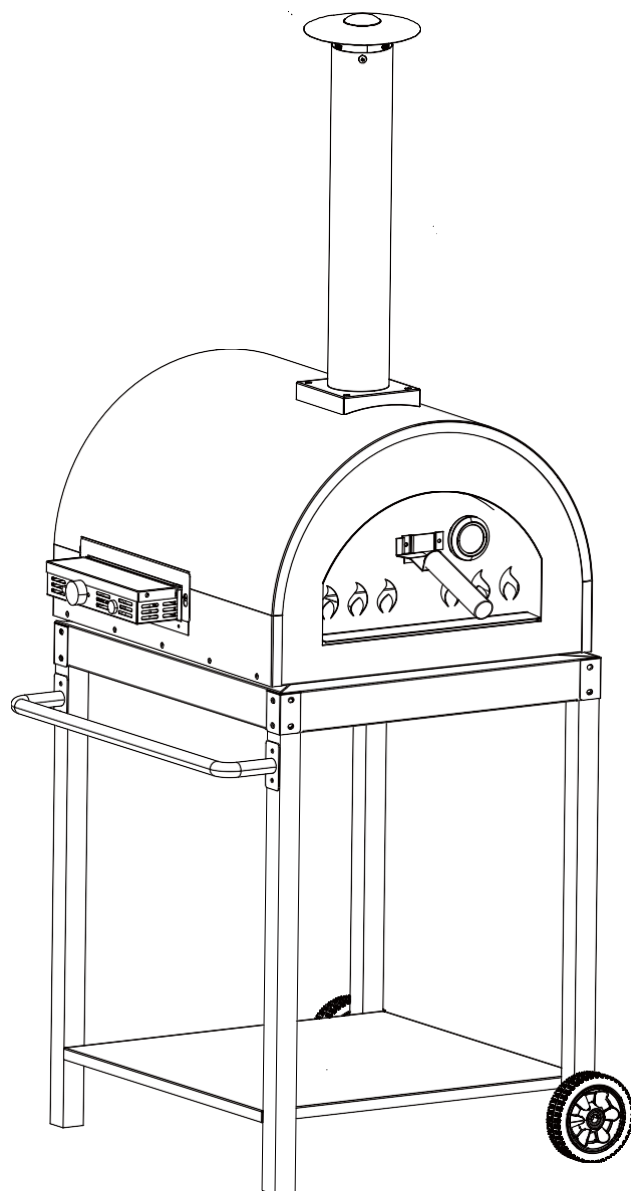


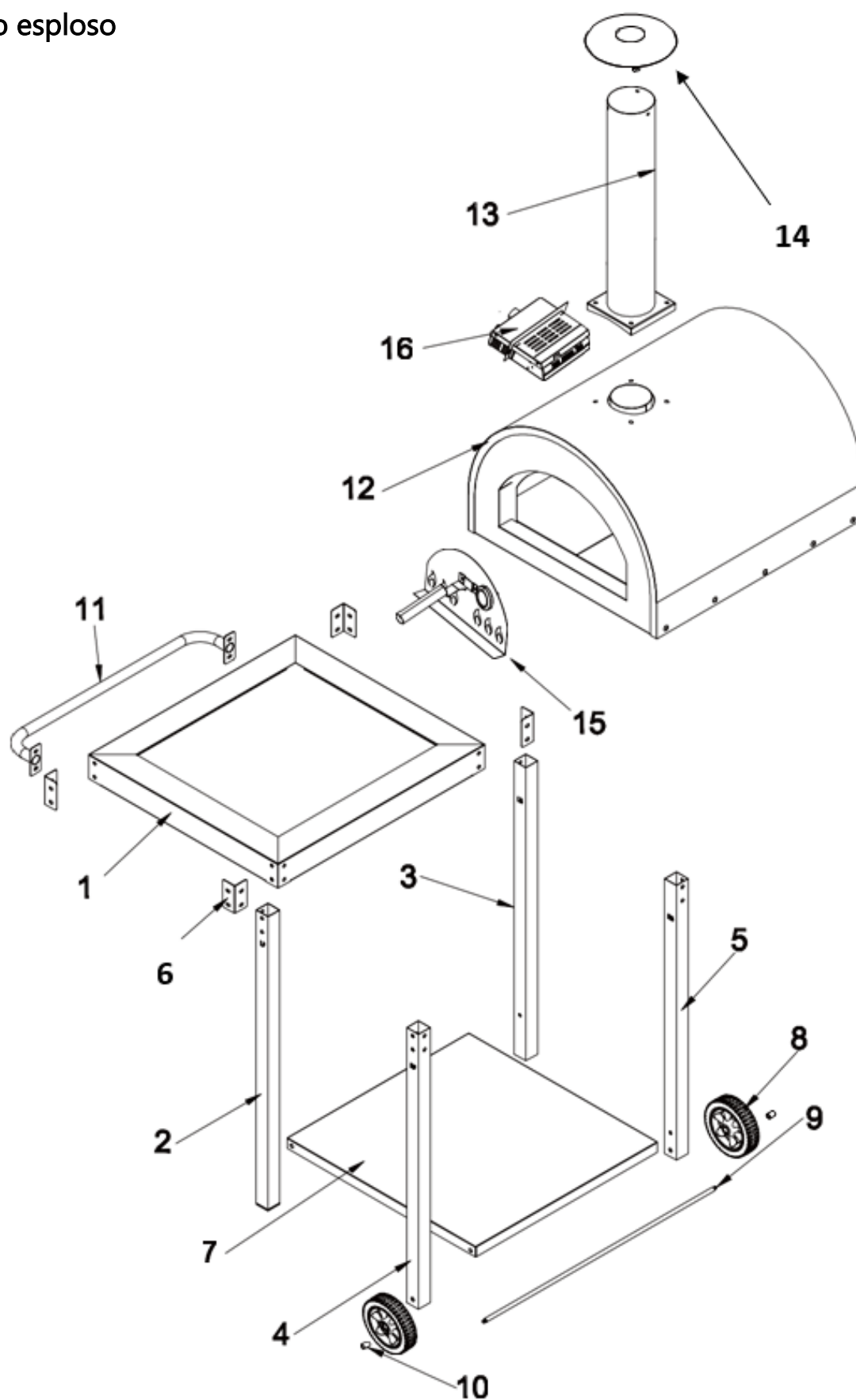
Bedienungsanleitung Mode d'emploi Istruzioni per l'uso

Pizzaofen / Four à pizza / forno per pizza Classic All in One

Art. Nr. / Réf. d'art. / Codice articolo 752.1117.00



Explosionszeichnung
Vue éclatée
Disegno esploso



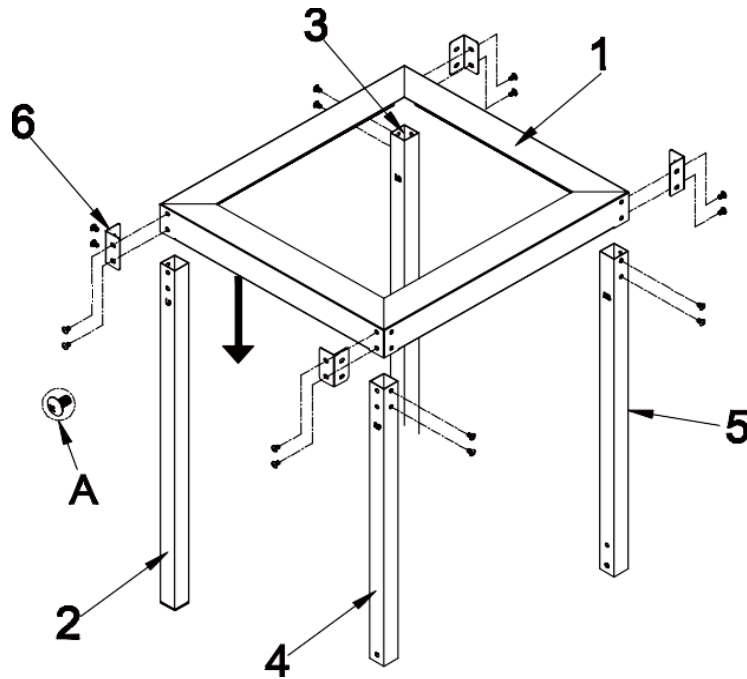
Stückliste / liste de pièces / elenco dei pezzi	
1. Rahmen / Châssis / Telaio	
2. Bein links vorne / Pied avant gauche / Gamba anteriore sinistra	
3. Bein links hinten / Pied arrière gauche / Gamba posteriore sinistra	
4. Bein rechts vorne / Pied avant droit / Gamba anteriore destra	
5. Bein rechts hinten / Pied arrière droit / Gamba posteriore destra	
6. Winkel / Équerre / Angolare	
7. Ablage / Support / Ripiano	
8. Rad * 2 / Roue * 2 / Ruota * 2	
9. Rahmen / Châssis / Telaio	
10. Hülse / Douille / Bussola	
11. Handgriff / Poignée / Maniglia	
12. Ofen / Four / Forno	
13. Kamin /Cheminée / Comignolo	
14. Kaminabdeckung / Couvercle de cheminée / Copertura del comignolo	
15.a Türe / Porte / Sportello	
15.b Türgriff / Poignée de porte / Maniglia dello sportello	
16. Gas Brenner / Brûleur à gaz / Bruciatore a gas	

NR. N°	Teil Pièce Pezzo	Menge Quantité Quantità	Bild Image Immagine
A	M6*12 Schrauben Vis M6*12 Viti M6*12	29	 
B	M6 Kontermutter (für das Rad) Contre-écrou M6 (pour la roue) Controdado M6 (per la ruota)	2	 
C	M6*40 Schrauben Vis M6*40 Viti M6*40	4	 

Schritt 1

Étape 1

Passo 1



1-1: Befestigen Sie das linke vordere Bein (2) und die feste Platte (6) mit vier M4*12-Schrauben (A) am Rahmen (1)

1-2: Befestigen Sie das linke hintere Bein (3) und die feste Platte (6) mit vier M4*12-Schrauben (A) am Rahmen (1)

1-1: Befestigen Sie das rechte vordere Bein (4) und die feste Platte (6) mit vier M4*12-Schrauben (A) am Rahmen (1)

1-1: Befestigen Sie das rechte hintere Bein (5) und die feste Platte (6) mit vier M4*12-Schrauben (A) am Rahmen (1)

1-1 : Fixez le pied avant gauche (2) et la plaque fixe (6) avec quatre vis M4*12 (A) sur le châssis (1)

1-2 : Fixez le pied arrière gauche (3) et la plaque fixe (6) avec quatre vis M4*12 (A) sur le châssis (1)

1-3 : Fixez le pied avant droit (4) et la plaque fixe (6) avec quatre vis M4*12 (A) sur le châssis (1)

1-4 : Fixez le pied arrière droit (5) et la plaque fixe (6) avec quatre vis M4*12 (A) sur le châssis (1)

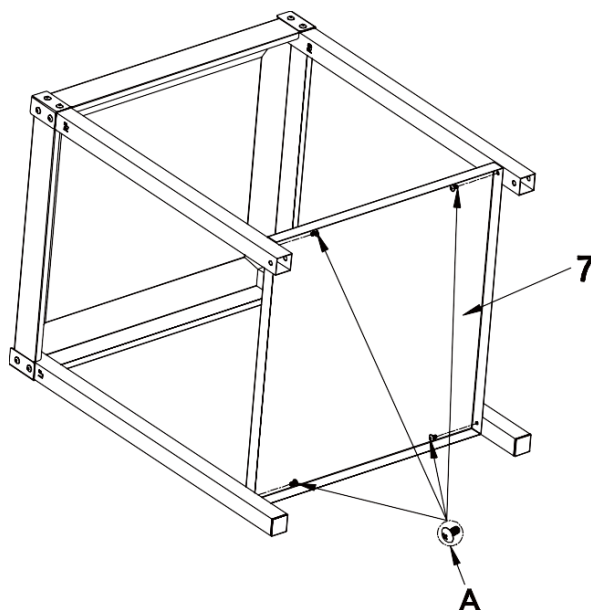
1-1: Fissare la gamba anteriore sinistra (2) e la piastra fissa (6) al telaio (1) con quattro viti M4*12 (A)

1-2: Fissare la gamba posteriore sinistra (3) e la piastra fissa (6) al telaio (1) con quattro viti M4*12 (A)

1-3: Fissare la gamba anteriore destra (4) e la piastra fissa (6) al telaio (1) con quattro viti M4*12 (A)

1-4: Fissare la gamba posteriore destra (5) e la piastra fissa (6) al telaio (1) con quattro viti M4*12 (A)

Schritt 2
Étape 2
Passo 2



Schieben Sie die untere Ablage (7) mit vier M6*12 Schrauben (A) in die entsprechende Position der einzelnen Beine (wie gezeigt).

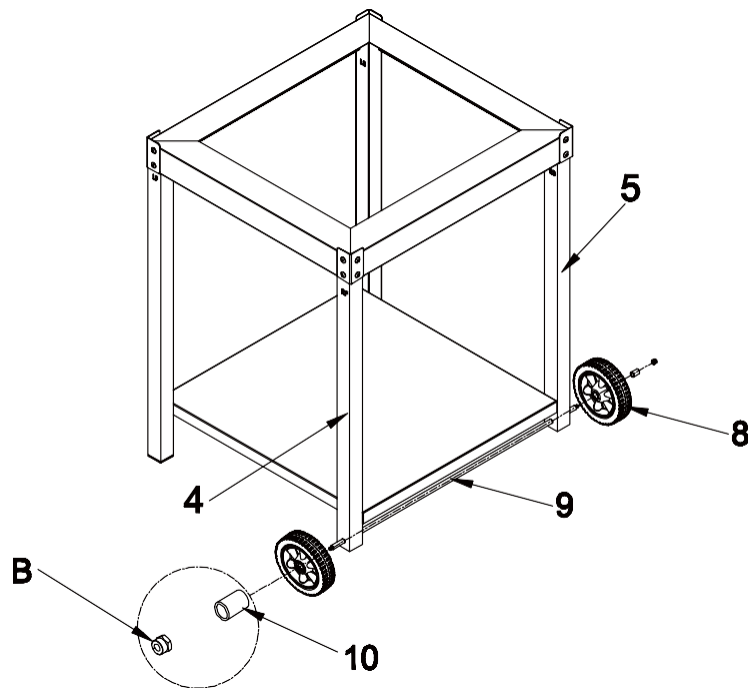
Insérez le support inférieur (7) avec quatre vis M6*12 (A) dans la position correspondante des pieds individuels (comme indiqué).

Fissare il ripiano inferiore (7) alla rispettiva posizione nella singola gamba (come illustrato) con quattro M6*12 (A).

Schritt 3

Étape 3

Passo 3

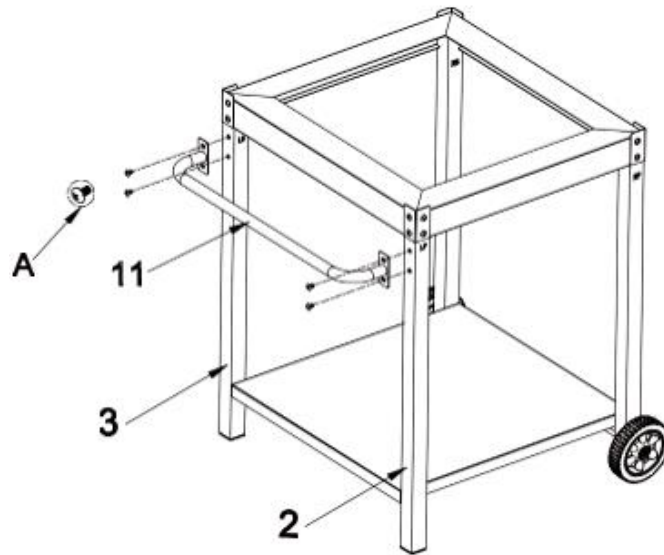


Schieben Sie die Achse (9) durch die Löcher der Beine (4 und 5), schieben Sie ein Rad (8) und eine Hülse (10) auf das Achsende, zwei M6-Kontermuttern (B) auf jedes lange Ende und ziehen Sie sie mit einem Schraubenschlüssel fest. Das Rad sollte durchdrehen können, aber nicht wackeln.

Insérez l'axe (9) dans les trous des pieds (4 et 5), insérez une roue (8) et une douille (10) sur l'extrémité de l'axe, deux contre-écrous M6 (B) sur chaque extrémité et serrez-les avec une clé à vis. La roue doit pouvoir tourner mais sans trembler.

Inserire gli assi (9) attraverso i fori delle gambe (4 e 5), spingere una ruota (8) e una bussola (10) sull'estremità dell'asse, due controdadi M6 (B) a ciascuna estremità lunga e serrare saldamente con una chiave per dadi. La ruota deve poter girare ma non deve traballare.

Schritt 4
Étape 4
Passo 4

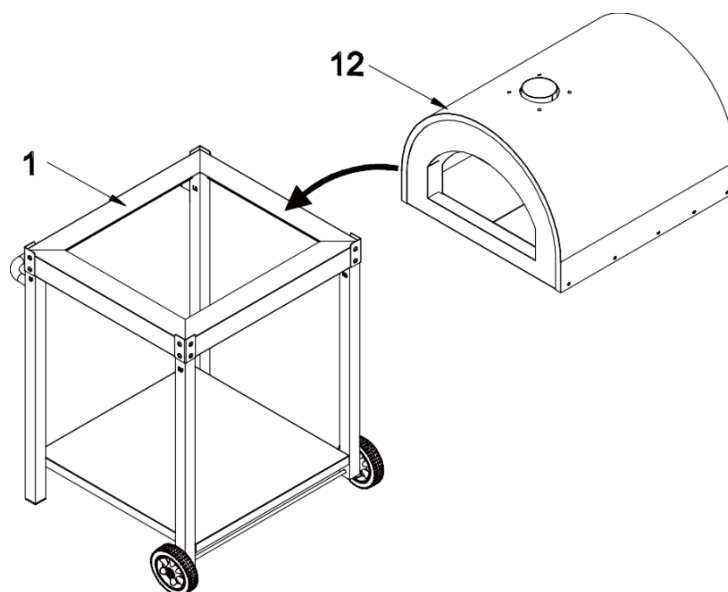


Montieren Sie den seitlichen Handgriff (11) an das linke vordere Bein (2) und das linke hintere Bein (3) und ziehen Sie ihn mit vier M6*12-Schrauben (A) von Hand fest.

Montez la poignée latérale (11) sur le pied avant gauche (2) et le pied arrière gauche (3) et serrez-la à la main avec quatre vis M6*12 (A).

Montare la maniglia laterale (11) alla gamba anteriore sinistra (2) e alla gamba posteriore sinistra (3) e fissarla con quattro viti M6*12 (A) serrate manualmente.

Schritt 5
Étape 5
Passo 5

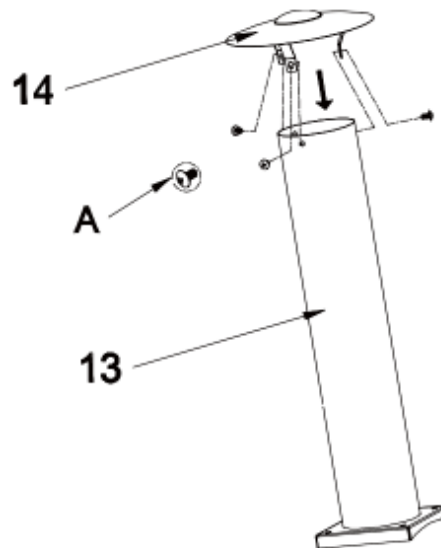


Der Ofen (12) wird angehoben und in die entsprechende Position des Rahmenfußes (1) gebracht.

Le four (12) est relevé et placé dans la position correspondante du pied du châssis (1).

Sollevare il forno (12) e posizionarlo nella posizione corretta sul telaio (1).

Schritt 6
Étape 6
Passo 6

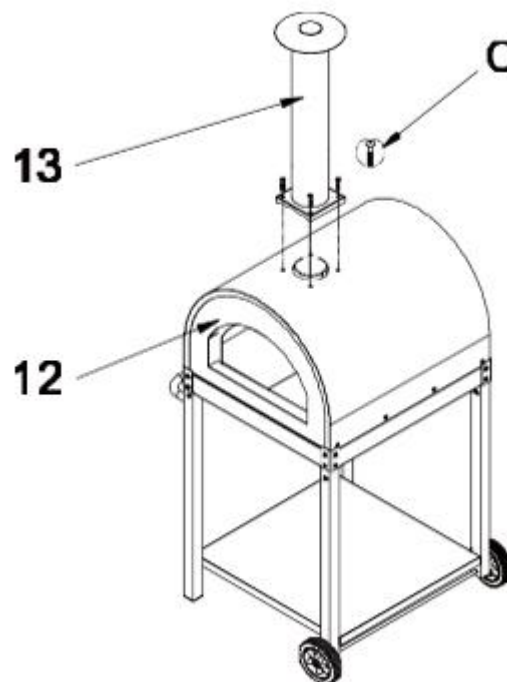


Schieben Sie die Kaminabdeckung (14) mit drei von Hand angezogenen Schrauben M6*12 (A) auf den Kamin (13).

Insérez le couvercle de cheminée (14) avec trois vis serrées à la main M6*12 (A) sur la cheminée (13).

Fissare la copertura per il comignolo (14) sul comignolo (13) con tre viti M6*12 (A) serrate a mano.

Schritt 7
Étape 7
Passo 7

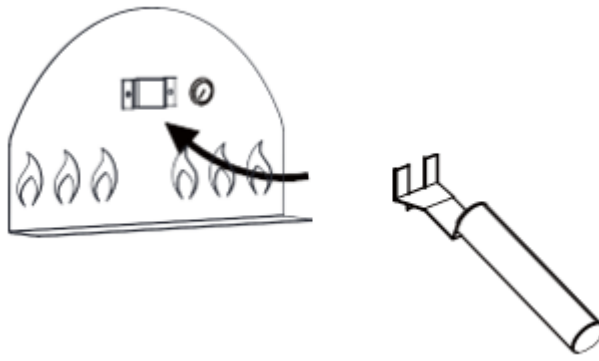


Heben Sie den Schornstein (13) mit vier M6*40 Schrauben (A) auf den Ofen (12) und ziehen Sie sie von Hand fest.

Placez la cheminée (13) avec quatre vis M6*40 (A) sur le four (12) et serrez-les à la main.

Fissare il comignolo (13) sul forno (12) con quattro viti M6*40 (A) e serrare manualmente le viti.

Schritt 8
Étape 8
Passo 8

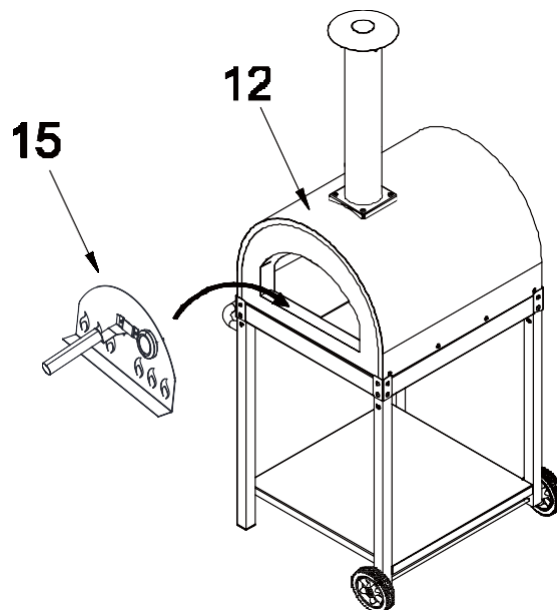


Der Handgriff (15b) wird an der Ofentüre (15a) montiert.

La poignée (15b) est montée sur la porte du four (15a).

Montare la maniglia (15b) sullo sportello del forno (15a).

Schritt 9
Étape 9
Passo 9

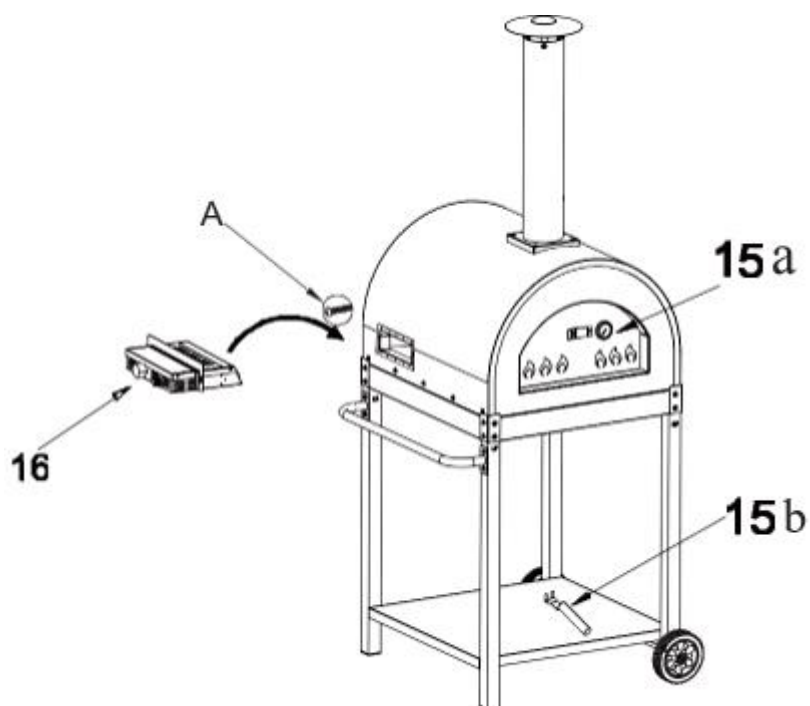


Schieben Sie die Ofentür (15) in die entsprechende Position des Ofens (12).

Placez la porte du four (15) dans la position correspondante du four (12).

Collocare lo sportello del forno (15) nella posizione corretta sul forno (12).

Schritt 10
Étape 10
Passo 10



Gasbrenner (16) in die Bohrung des Gehäuses einsetzen und festschrauben (C).

Installez le brûleur à gaz (16) dans le perçage du boîtier et vissez (C).

Inserire il bruciatore a gas (16) nel foro dell'alloggiamento e avvitarlo saldamente (C).

Viel Spass mit Ihrem Pizzaofen!

Profitez de votre four à pizza !

Buon divertimento con il forno per la pizza!

Warnhinweise

Avertissements

Avvertenze

WICHTIG: LESEN SIE VOR DER VERWENDUNG DES Pizzaofens ALLE ANWEISUNGEN UND HINWEISE FÜR DEN BETRIEB DURCH. BEFOLGEN SIE ALLE SCHRITTE IN DER VORGEGEBENEN REIHENFOLGE. ERLAUBEN SIE NIE KINDERN, DIESEN Pizzaofen ZU BEDIENEN.

Warnhinweise:

Nur im Freien verwenden.

Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie das Gerät verwenden.

Die zugänglichen Teile können sehr heiß werden. Halten Sie daher kleine Kinder von dem Gerät fern.

Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist.

Drehen Sie nach dem Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche ab.

Eine Veränderung des Geräts kann gefährlich sein.

Die vom Hersteller oder seinem Vertreter versiegelten Teile dürfen vom Benutzer nicht verändert werden. Nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor.

Dieses Gerät muss während seiner Verwendung von brennbaren Materialien ferngehalten werden.

Achtung:

Einige Teile dieses Geräts werden sehr heiß, seien Sie besonders vorsichtig, wenn Kinder oder ältere Menschen anwesend sind.

Zu Ihrer Sicherheit:

Lagern oder verwenden Sie in der Nähe dieses Geräts oder anderer Geräte kein Benzin oder Menthol haltigen Kraftstoffe oder andere brennbare Dämpfe erzeugende Stoffe und Flüssigkeiten.

Empfehlung: Der Benutzer sollte die vom Hersteller verpackte Baugruppe für die Montage nicht verändern.

Es kann vorkommen, dass einige Flüssiggas-Händler Flüssiggasflaschen über das Fassungsvermögen der Gasflaschen hinaus befüllen. Dieses „Überfüllen“ kann zu einem gefährlichen Zustand führen. In den „überbefüllten“ Behältern kann sich ein Überdruck entwickeln. In diesem Fall wird dann mithilfe eines Überdruckventils als Sicherheitsvorrichtung Gasdampf abgelassen, um diesen Überdruck abzubauen. Dieser Dampf ist brennbar und kann sich daher entzünden. Um diese Gefahr zu verringern, sollten Sie die folgenden Sicherheitsvorkehrungen treffen:

A. Wenn Sie Ihren Behälter füllen lassen, achten Sie darauf, den Händler/Lieferanten anzuweisen, ihn nicht mehr als auf 80% des gesamten Fassungsvermögens aufzufüllen.

B. Wenn Sie einen zusätzlichen Ersatzbehälter besitzen oder verwenden oder über einen nicht angeschlossenen Behälter verfügen, sollten Sie diesen niemals in der Nähe oder unter dem Gerät oder der Wärmebox oder in der Nähe einer andere Zünd- oder Wärmequelle lagern.

IMPORTANT : VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS ET OPERATIONS AVANT D'UTILISER CET APPAREIL.
SUIVEZ TOUTES LES ETAPES DANS L'ORDRE. NE LAISSEZ JAMAIS LES ENFANTS UTILISER CET APPAREIL.

Avertissements :

À utiliser en extérieur uniquement.

Veillez lire ces instructions avant d'utiliser l'appareil.

Les pièces accessibles peuvent devenir très chaudes, tenez les jeunes enfants éloignés.

Ne déplacez pas l'appareil pendant l'utilisation.

Éteignez l'alimentation en gaz sur la bouteille de gaz après utilisation.

Toute modification de l'appareil peut être dangereuse.

Les pièces scellées par le fabricant ou son agent ne doivent pas être altérées par l'utilisateur.

Ne modifiez pas l'appareil.

Cet appareil doit être maintenu éloigné des matériaux inflammables pendant l'utilisation.

Attention :

Certaines pièces de cet appareil deviennent très chaudes, faites particulièrement attention en présence d'enfants ou de personnes âgées.

Pour votre sécurité :

Ne stockez pas ou n'utilisez pas d'essence ou de combustibles mentholés ou tout autre gaz et liquide inflammable à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

Suggestion : l'utilisateur ne doit pas modifier l'assemblage conditionné par le fabricant.

Certains fournisseurs de gaz liquide peuvent remplir des bouteilles de gaz liquide pour une utilisation au-delà de la capacité de remplissage de la bouteille. Ce « surremplissage » peut créer une situation dangereuse. Le « surremplissage » des récipients peut générer une pression excessive. En tant qu'équipement de sécurité, la vanne de décharge de la pression du récipient évacue du gaz pour relâcher cette pression excessive. Ce gaz est combustible et peut donc s'enflammer. Afin de réduire ce risque, vous devez prendre les mesures de sécurité suivantes :

A. Lorsque vous faites remplir votre récipient, veillez à ce que le fournisseur ne le remplisse pas à plus de 80 % de sa capacité totale.

B. Si vous possédez ou utilisez un récipient de rechange supplémentaire ou si vous avez un récipient débranché, vous ne devez jamais le stocker à proximité ou sous l'unité ou boîtier de chauffage ou à proximité de toute autre source d'ignition ou de chaleur.

**IMPORTANTE: LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI E LE SPIEGAZIONI PRIMA DI UTILIZZARE QUESTO PRODOTTO.
SEGUIRE TUTTI I PASSAGGI NELL'ORDINE INDICATO. NON CONSENTIRE MAI AI BAMBINI DI USARE QUESTO PRODOTTO.**

Avvertenze:

Usare solo all'aperto.

Leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.

Le parti accessibili possono essere molto calde; tenere i bambini a distanza.

Non spostare l'apparecchio durante l'uso.

Chiudere l'alimentazione di gas dalla bombola dopo l'uso.

Qualsiasi modifica all'apparecchio può essere pericolosa.

Le parti sigillate dal produttore o dal suo agente non devono essere alterate dall'utilizzatore.

Non modificare l'apparecchio.

Questo apparecchio deve essere tenuto lontano dai materiali infiammabili durante l'uso.

Attenzione:

Alcune parti di questo apparecchio si riscaldano molto; prestare particolare attenzione se sono presenti bambini o anziani.

Per la sicurezza personale:

Non conservare o usare benzina o carburanti mentolati o altri vapori o liquidi infiammabili nelle vicinanze di questo o di altri apparecchi.

Suggerimento: l'utilizzatore non dovrebbe modificare il complesso imballato dal produttore.

Alcuni rivenditori di gas liquido potrebbero riempire le bombole del gas da usare oltre la capacità di riempimento delle bombole stesse. Questo riempimento eccessivo potrebbe creare una condizione di pericolo. Il riempimento eccessivo delle bombole può creare una sovrappressione. Il dispositivo di sicurezza, rappresentato dalla valvola di sfiato della pressione, sfiaterà il gas per ridurre questa sovrappressione. Questo gas è infiammabile e può quindi prendere fuoco. Per ridurre questo rischio, dovrebbero essere prese le seguenti misure di sicurezza:

A. Al momento del riempimento della bombola, accertarsi di segnalare al rivenditore di non riempirla per oltre l'80% della sua capacità totale.

B. Se si dispone di o se si usa una bombola di scorta o se si dispone di una bombola scollegata, questa non dovrebbe essere mai conservata vicino o sotto al prodotto o al focolare o vicino a qualsiasi fonte di accensione o di calore.

Gebrauchs- und Wartungsanleitung

Der Pizzaofen ist sicher und einfach zu bedienen. Bitte achten Sie darauf, Ihr Gerät nur mit dem entsprechenden Druck zu betreiben.

Eine ausreichende Belüftung ist für die Verbrennung und die Leistungsfähigkeit des Pizzaofens unerlässlich. Dadurch wird die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen in der Nähe des Bereichs, in dem das Gerät verwendet wird, gewährleistet. Verwenden Sie das Gerät niemals in einem geschlossenen, überdachten Bereich.

Verwenden Sie den Pizzaofen nicht entgegen der Windrichtung, wenn die Windgeschwindigkeit mehr als 2 m/Sek. beträgt.

Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Freien bestimmt.

Achtung! Die zugänglichen Teile können sehr heiß werden. Halten Sie kleine Kinder von dem Gerät fern.

Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie das Gerät verwenden.

Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist.

Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch am Flaschenventil oder am Regler aus.

Dieses Gerät muss während seiner Verwendung von brennbaren Materialien ferngehalten werden.

Eine Veränderung an dem Gerät kann gefährlich sein und zu Verletzungen bei Personen oder zu einer Beschädigung des Geräts führen.

Die vom Hersteller oder seinem Vertreter versiegelten Teile dürfen vom Benutzer nicht manipuliert werden.

Eine unbefugte Veränderung an dem Gerät führt zum Erlöschen der Garantie für dieses Gerät.

Nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor.

Montieren Sie die Gasflasche niemals auf der Bodenplatte unter dem Pizzaofen. Dies könnte zu schweren Verletzungen des Benutzers, anderer Personen und/oder Sachschäden führen.

Verwenden Sie bei der Handhabung des Geräts Schutzhandschuhe, insbesondere für die heißen Teile.

Das Gerät muss frei stehen, d.h. es dürfen sich keine Hindernisse über dem Gerät befinden. Dazu gehören zum Beispiel Bäume, Sträucher oder Dachschrägen. Der Pizzaofen muss mit einem Freiraum von 1 m rund um das Gerät aufgestellt werden.

Das Gerät darf nicht in der Nähe von brennbaren Materialien verwendet werden. Produkte auf Erdölbasis, Verdünner oder andere Feststoffe/-gegenstände, die das Warnzeichen für brennbare Produkte tragen.)

Schließen Sie nach dem Gebrauch das Ventil der Gasflasche oder den Regler.

Die Verwendung dieses Geräts in geschlossenen Räumen kann gefährlich sein und ist **VERBOTEN**.

Consignes d'utilisation et de maintenance

Le four au gaz est sécurisé et facile à utiliser. Veuillez veiller à utiliser votre appareil uniquement à la pression applicable.

Une ventilation appropriée est essentielle pour la combustion et les performances en termes d'efficacité du four. Cela garantit la sécurité de l'utilisateur et des autres personnes à proximité de la zone d'utilisation de l'appareil. N'utilisez jamais l'appareil dans un lieu clos.

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

L'appareil est conçu pour un usage en extérieur uniquement.

Avertissement ! Les pièces accessibles peuvent être très chaudes. Maintenez les jeunes enfants éloignés.

Veuillez lire ces instructions avant d'utiliser l'appareil.

Ne déplacez pas l'appareil pendant l'utilisation.

Éteignez l'appareil via la vanne de la bouteille ou le régulateur après utilisation.

Cet appareil doit être maintenu éloigné des matériaux inflammables pendant l'utilisation.

Toute modification de l'appareil peut être dangereuse et peut provoquer des blessures ou des dommages matériels.

Les pièces scellées par le fabricant ou son agent ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur.

Toute modification non autorisée de l'appareil annule la garantie de cet appareil.

Ne modifiez pas l'appareil

Ne montez jamais la bouteille sous le four sur l'étagère inférieure car cela pourrait provoquer des blessures graves pour l'utilisateur, d'autres personnes et/ou des biens matériels.

Utilisez des gants de protection en cas de manipulation de composants particulièrement chauds.

Il ne doit pas y avoir d'obstruction au-dessus de l'appareil. Par ex. des arbres, des arbustes, des appentis de toits. L'appareil doit être installé avec un espace libre de 1 m autour de l'appareil.

L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité de matériaux inflammables. (Des produits à base de pétrole, des diluants ou des objets solides portant une étiquette d'avertissement de matériau inflammable).

Desserrez la vanne de la bouteille de gaz ou le régulateur après usage.

L'utilisation de cet appareil dans des lieux clos peut être dangereuse et est **INTERDITE**.

Istruzioni per l'uso e la manutenzione

Il forno a gas è sicuro e semplice da usare. Accertarsi di usare l'apparecchio solo con la pressione applicabile.

La ventilazione adeguata è fondamentale per la combustione e le prestazioni efficienti del forno. Questa assicurerà la sicurezza dell'utilizzatore e delle altre persone nelle vicinanze dell'area in cui l'apparecchio è usato. Non usare mai questo apparecchio in qualsivoglia area coperta e chiusa.

Se la velocità del vento è superiore a 2 m/s, non usare il forno per pizza a gas rivolto verso il vento.

L'apparecchio è progettato solo per l'uso all'aperto.

Attenzione! Le parti accessibili possono essere molto calde. Tenere a distanza i bambini piccoli.

Leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.

Non spostare l'apparecchio durante l'uso.

Spegnere l'apparecchio dalla valvola della bombola o dal regolatore dopo l'uso.

Questo apparecchio deve essere tenuto lontano dai materiali infiammabili durante l'uso.

Qualsiasi modifica all'apparecchio potrebbe rivelarsi pericolosa e potrebbe causare lesioni o danni alla proprietà.

Le parti sigillate dal produttore o dal suo agente non devono essere manipolate dall'utilizzatore.

Qualsiasi modifica non autorizzata dell'apparecchio causerà l'annullamento della garanzia di questo apparecchio.

Non modificare l'apparecchio

Non montare mai la bombola sotto al forno sulla mensola di base, in quanto questo potrebbe causare gravi lesioni all'utilizzatore, ad altre persone e/o danni alla proprietà.

Usare i guanti protettivi per toccare i componenti particolarmente caldi.

Sopra a questo apparecchio non deve essere presente nessuna ostruzione, come ad esempio alberi, arbusti, tettoie. L'apparecchio deve essere installato con uno spazio libero circostante di 1 m.

L'apparecchio non deve essere usato vicino a materiali infiammabili. (Prodotti a base di petrolio, diluenti o altri oggetti solidi dotati di un'etichetta che li identifica come infiammabili).

Chiudere la valvola della bombola del gas o il regolatore dopo l'uso.

L'uso dell'apparecchio in aree chiuse può essere pericoloso ed è **PROIBITO**.

3. Vorbereitung

Für den Betrieb dieses Pizzaofens brauchen Sie eine LPG-Gasflasche und geeignete Gasdruckregler.

Verwenden Sie nur den mit Ihrem Pizzaofen mitgelieferten Gasdruckregler. Falls Ihr Pizzaofen ohne einen Gasdruckregler geliefert wurde (länderabhängig), besorgen Sie sich einen Gasdruckregler, welcher der Norm EN 16129 und den in Ihrem Land geltenden Vorschriften entspricht.

4. Installation

Nach dem Kauf Ihrer Gasflasche können Sie diese zusammen mit Ihrem Pizzaofen aufstellen.

- a) **Falls Sie die Gasflasche auswechseln, muss dies von möglichen Zündquellen entfernt erfolgen.** Bitte beachten Sie dabei, dass sich die Druckflasche von Hitze entfernt und in einer sicheren Position befinden muss.
- b) Wenn Sie bereit sind, Ihren Pizzaofen zu benutzen, setzen Sie den Druckregler in das Ventil der Gasflasche ein und ziehen Sie ihn fest an.

Achtung: Die Gasflasche sollte nicht unter dem Pizzaofen gelagert werden.



Achtung: Bevor Sie versuchen, Ihren Pizzaofen anzuzünden, müssen Sie die Anleitung zum Anzünden und die Warn-/Sicherheitshinweise beachten.

Überprüfen Sie den Schlauch vor jedem Gebrauch auf Risse, Schnitte oder Abriebstellen. Sollte der Schlauch auf irgendeine Weise defekt sein, versuchen Sie nicht, Ihren Pizzaofen zu benutzen.

Achten Sie beim Auswechseln Ihrer Gasflasche darauf, dass sich keine Zündquellen in der Nähe befinden, d.h. Feuer, Zigaretten, offene Flammen etc. Achten Sie darauf, dass das Gerät ausgeschaltet ist.

Die Länge des Schlauchs darf nicht mehr als 1,5 m betragen.

Achten Sie darauf, dass der Schlauch bei der Installation Ihres Geräts nicht verdreht wird, da dies den Gasstrom beeinträchtigen würde. Außerdem darf der Schlauch keiner unzulässigen Spannung ausgesetzt sein und keine Teile des Geräts berühren, die heiß werden könnten.
Wählen Sie bitte einen flexiblen Schlauch mit einer Hitzebeständigkeit von mehr als 80 °C.

Der flexible Schlauch sollte alle 2 Jahre gewechselt werden. Gegebenenfalls kann entsprechend der jeweils geltenden nationalen Vorschriften eine andere Häufigkeit für den Austausch des flexiblen Schlauchs erforderlich sein.
So schließen Sie Ihre Gasflasche an

Schritt 1: Überprüfen Sie die Gasflasche. Die Gasflasche sollte kein Leck aufweisen. Die Gasflasche sollte geschlossen, d.h. abgedreht sein.

Schritt 2: Überprüfen Sie die Dichtung der Gasflasche und den Regler. Schließen Sie den Regler und den Schlauch an.

Schritt 3: Prüfen Sie mit Seifenwasser die Dichtheit der einzelnen Anschlüsse.

A)Die Höhe der Gasflasche liegt unter 80 cm, und die Breite liegt innerhalb von 35 cm, das Nettogewicht der Gasflasche sollte nicht mehr als 15 kg betragen.



B)Achtung: Prüfen Sie die Gasleitung am Anschluss immer mit Seifenwasser auf Lecks, nachdem Sie alles angeschlossen haben.

Dichtheitsprüfung

Öffnen Sie das Gasflaschenventil (a) oder den Druckreglerhebel (b) und sperren Sie den Injektorausgang ab, prüfen Sie mit einem handelsüblichen Lecksuchspray, ob alle Anschlüsse am Gassystem und die Verbindung zwischen Gasflasche und Druckregler dicht sind. Befeuchten Sie dazu alle Gasanschlüsse mit einem handelsüblichen Lecksuchspray oder mit Seifenlauge (80% Wasser, 20% Flüssigseife). An undichten Stellen der Verbindungen bilden sich Blasen. Beachten Sie die Gebrauchsanweisung für das Lecksuchspray! Prüfen Sie niemals mit einer offenen Flamme auf Dichtheit. Das Abhören auf undichte Stellen ist keine zuverlässige Methode, um Lecks zu erkennen.

Wenn Sie eine undichte Stelle finden, schließen Sie sofort das Gasflaschenventil (a) oder den Hebel für den Druckregler und ziehen Sie den losen Anschluss an oder ersetzen Sie das undichte Teil.

Wiederholen Sie die Dichtheitsprüfung.

So trennen Sie eine Gasflasche vom Pizzaofen ab

- a) Schalten Sie die Gaszufuhr ab. Warten Sie, bis der Brenner erloschen ist.
- b) Tauschen Sie die Gasflasche aus.
- c) Setzen Sie eine orangefarbene Sicherheitskappe auf die leere Gasflasche.

5. Warn- und Sicherheitshinweise

Bitte lesen Sie vor dem Gebrauch Ihres Pizzaofens die folgenden Hinweise durch:

- a) **Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie das Gerät verwenden.** Wenn die Anweisungen nicht befolgt werden, kann es zu Problemen beim Gebrauch kommen.
- b) **Achtung! Die zugänglichen Teile können beim Gebrauch sehr heiß werden. Halten Sie kleine Kinder von dem Gerät fern.** Verwenden Sie bei der Handhabung des Geräts Schutzhandschuhe, insbesondere für die heißen Teile.
- c) Bei Gasaustritt: Gaszufuhr an der Gasflasche abstellen, offene Flammen löschen, Deckel öffnen und bei fortgesetztem Austritt auf Beschädigungen, schlechte Anschlüsse etc. prüfen. Wenden Sie sich unverzüglich an Ihren örtlichen Gashändler, wenn das Problem nicht behoben werden kann.
- d) **Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist.**
- e) Verwenden oder lagern Sie keine Flüssigkeiten, Dämpfe erzeugenden Stoffe oder andere Materialien in der Nähe, wenn Sie das Gerät betreiben.
- f) Dieses Gerät ist nur für den **Gebrauch im Freien bestimmt.**
- g) Prüfen Sie nicht mit einer offenen Flamme auf Gaslecks.
- h) Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn ein Gasleck vorhanden ist. Schalten Sie die Gaszufuhr ab.
- i) Versuchen Sie nicht, ein Gasarmaturenteil zu lösen, wenn Ihr Pizzaofen in Betrieb ist.
- j) **Achtung!** Wenn Sie Ihren Pizzaofen betreiben, sollten Sie ihn während des Betriebs nie unbeaufsichtigt lassen. Drehen Sie nach dem Gebrauch die Gaszufuhr am Gasbehälter ab.
- k) Der Gas-Pizzaofen sollte nach dem Gebrauch gereinigt werden. Sollte die Brennöffnung verstopft sein, verwenden Sie bitte einen Rundstab mit einem Φ von 1,6 mm, um die Verstopfung zu beheben.
- l) Achten Sie darauf, dass Sie beim Reinigen des Brenners nicht die Brenneranschlüsse oder Düsenöffnungen erweitern.
- m) Versuchen Sie nicht, dieses Gerät in einer Garage oder in einem geschlossenen Bereich zu verwenden. **Dieses Gerät muss von brennbaren Materialien etc. ferngehalten werden.** Wir empfehlen, einen Abstand von mindestens 0,5 bis 1,0 Meter von allen brennbaren Materialien einzuhalten.
- n) Wir empfehlen, dass dieser Pizzaofen mindestens einmal im Jahr von einem kompetenten Techniker in Ihrem örtlichen Gasfachgeschäft gewartet wird. Versuchen Sie nicht, dieses Gerät selbst zu warten.
- o) **Eine Veränderung des Geräts kann gefährlich sein.** Versuchen Sie nicht, unbefugte

Eingriffe an den Hauptsteuerungen dieses Pizzaofens vorzunehmen, d.h. an den Einspritzdüsen, Ventilen etc.

6. Sicherheitsvorkehrungen

- a) Prüfen Sie die Gasleitung am Anschluss immer mit Seifenwasser auf Lecks, nachdem Sie alles angeschlossen haben.
- b) Der obere Deckel muss beim Anzünden des Brenners immer geöffnet sein.
- c) Verwenden Sie Schutzhandschuhe und stabiles, langstieliges Werkzeug, wenn Sie mit dem Pizzaofen arbeiten.
- d) Seien Sie vorbereitet, falls es zu einem Unfall oder Brand kommen sollte. Sorgen Sie dafür, dass Sie wissen, wo sich der Erste-Hilfe-Kasten und die Feuerlöscher befinden und dass Sie mit deren Umgang vertraut sind.
- e) Halten Sie alle elektrischen Versorgungskabel und den Gasschlauch von allen erhitzten Oberflächen fern.
- f) Gehen Sie beim Backen immer mit äußerster Vorsicht vor.
- g) Erhitzen Sie keine ungeöffneten Glas- oder Metallbehälter mit Lebensmitteln auf dem Pizzaofen. Dabei kann sich Druck aufbauen und den Behälter zum Bersten bringen, was zu schweren Verletzungen oder zu einer Beschädigung des Pizzaofens führen kann.

7. Anleitung zum Anzünden

Vorsicht:

Stellen Sie sich beim Anzünden nicht mit dem Gesicht direkt über das Gas.
Verwenden Sie die folgende Methode zum Gasanzünden:

Zünden:

- 1. Schließen Sie das Gerät an die Gasversorgung/Gasflasche an.
- 2. Drehen Sie das Gasflaschenventil oder die Gaszufuhr auf und drücken Sie mehrmals den Zündknopf, bis der Brenner gezündet wird.

Wenn Sie Probleme beim Anzünden des Pizzaofens haben, wenden Sie sich an Ihren Fachhändler und lassen Sie sich beraten. Nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor.



wenn Sie Probleme beim Anzünden des Pizzaofens haben, wenden Sie sich an Ihren Fachhändler und lassen Sie sich beraten. Nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor.

8. Lagerung

Ihre Gasflasche muss im Freien in einem gut belüfteten Bereich gelagert werden und muss von Ihrem Pizzaofen getrennt werden, wenn er nicht benutzt wird. Der Pizzaofen und die Gasflasche sollten nicht in der Nähe von brennbarem Material aufbewahrt werden.

Wenn Sie Ihren Pizzaofen nach einer längeren (Lager-) Zeit verwenden, stellen Sie bitte sicher, dass Sie vor der Verwendung auf Gaslecks prüfen und auf eventuelle Verstopfungen im Brenner etc. achten. Befolgen Sie auch die Reinigungsanweisungen, um die Sicherheit des Pizzaofens zu gewährleisten.

Wenn der Pizzaofen im Außenbereich gelagert wird, müssen Sie sicherstellen, dass der Brenner frei von Hindernissen ist (Insekten etc.). Dieser Bereich muss frei gehalten werden, da dies sonst den Verbrennungsfluss oder Lüftungsluftstrom beeinträchtigen kann.

9. Anweisungen für die Reinigung

Als Empfehlung gilt, dass Sie Ihren Pizzaofen alle 90 Tage warten, es ist jedoch absolut notwendig, ihn mindestens einmal im Jahr zu warten. Dadurch verlängern Sie die Lebensdauer

Ihres Pizzaofens.

Ihr Pizzaofen lässt sich mit wenig Aufwand leicht reinigen, befolgen Sie einfach nur diese nützlichen Tipps für eine einfache Reinigung.

a) Veuillez choisir un régulateur approprié qui correspond à la norme EN 16129 selon la catégorie de l'appareil et la pression de gaz dans le tableau ci-dessus, par exemple, utilisez un régulateur de 37 mbars avec une catégorie d'appareil I3+ pour le gaz propane.

b) Marquage sur l'injecteur, par exemple, 1,00 indique que la taille de l'injecteur est de 1,00 mm.

2. Étapes de montage

Veillez à ce que votre four à pizza au gaz soit assemblé correctement. Les consignes d'assemblage détaillées sont fournies avec chaque pièce en indiquant les procédures d'assemblage spécifiques. Suivez ces instructions attentivement pour garantir l'assemblage correct et sécurisé du four à pizza au gaz.

Prudence : bien que nous faisons tout notre possible pour veiller à ce que le processus d'assemblage soit aussi facile que possible, il est implicite avec les pièces fabriquées en acier que les angles et les bordures peuvent provoquer des coupures en cas de manipulation incorrecte pendant les procédures d'assemblage. Faites attention lorsque vous manipuler les pièces pendant l'assemblage. Il est fortement recommandé de protéger vos mains avec une paire de gants de travail.

3. Préparation

Vous aurez besoin d'une bouteille de gaz naturel et des régulateurs appropriés sous pression de gaz pour faire fonctionner ce four à pizza au gaz.

Utilisez uniquement le régulateur de pression de gaz fourni avec votre four à pizza au gaz. Si votre four à pizza au gaz a été fourni sans régulateur de pression de gaz (selon le pays), achetez un régulateur de pression de gaz conforme à la norme EN 16129 ainsi qu'aux réglementations nationales applicables.

4. Installation

Après avoir acheté votre bouteille de gaz, vous serez prêt à l'installer avec votre four à pizza au gaz.

a) Le remplacement de la bouteille de gaz doit être effectué loin de toute source d'ignition.

Gardez à l'esprit que la bouteille doit être maintenue éloignée de la chaleur et dans une position sécurisée.

b) Lorsque vous êtes prêt à utiliser votre four à pizza au gaz, insérez le régulateur dans la vanne de la bouteille de gaz et serrez fermement.

c) Avertissement : la bouteille ne doit pas être stockée sous le four à pizza.



Avertissement : avant d'essayer d'allumer votre four à pizza au gaz, vous devez consulter vos instructions d'allumage et ainsi que les points d'avertissement/de sécurité.

Contrôlez le flexible avant chaque utilisation, à la recherche de fissures, de coupures ou de traces d'abrasion. Si le flexible est défectueux, n'essayez pas d'utiliser votre four à pizza au gaz.

Lors du remplacement de votre bouteille de gaz, veillez à ce qu'il n'y ait pas de source d'ignition à proximité, comme des feux, des cigarettes, des flammes nues, etc. Veillez à ce que l'appareil soit éteint.

La longueur du flexible ne doit pas être supérieure à 1,5 m.

Veillez à ce que le flexible ne présente pas de torsion susceptible d'affecter le flux de gaz lors de l'installation de votre appareil. Le flexible ne doit également pas présenter de tension excessive et ne doit toucher aucune partie de l'appareil susceptible d'être chaude.

Veillez choisir un flexible dont la résistance à la chaleur est supérieure à 80 °C.

Le flexible doit être remplacé tous les 2 ans ; il est nécessaire de remplacer le flexible selon les conditions nationales.

Comment brancher votre bouteille

Étape 1 : vérifiez la bouteille. La bouteille ne doit présenter aucune fuite. La bouteille doit être en position éteinte.

Étape 2 : vérifiez l'étanchéité de la bouteille, du régulateur. Branchez le régulateur et le flexible.

Étape 3 : utilisez de l'eau savonneuse pour vérifier l'absence de fuite sur chaque raccord.

A) La hauteur de la bouteille de gaz est inférieure à 80 cm, et la largeur est de 35 cm, le poids net de la bouteille de gaz ne doit pas être supérieur à 15 kg ;



B) Avertissement : testez systématiquement la ligne de gaz pour vérifier l'absence de fuite sur les connecteurs avec de l'eau savonneuse sur tous les raccords.

Test de fuite

Ouvrez la vanne de la bouteille de gaz (a) ou le levier du régulateur de pression (b) et bloquez la sortie de l'injecteur, utilisez un indicateur de fuite standard pour vérifier si tous les raccords sur le système de gaz et le raccord entre la bouteille de gaz et le régulateur de pression sont étanches. Pour ce faire, humidifiez tous les raccords de gaz avec un indicateur de fuite standard ou de l'eau savonneuse (80 % d'eau, 20 % de savon liquide). Des bulles se forment au niveau des fuites dans les joints. Respectez les instructions pour l'indicateur de fuite ! Ne contrôlez jamais les fuites à l'aide d'une flamme nue. Écouter pour vérifier l'absence de fuites n'est pas une méthode de détection fiable.

Si une fuite est détectée, fermez la vanne de la bouteille de gaz (a) ou le levier du régulateur de pression (b) immédiatement et serrez le raccord lâche ou remplacez la pièce qui fuit.

Répétez le test de fuite.

Comment débrancher une bouteille de gaz

a) Coupez l'alimentation en gaz. Attendez que le brûleur s'éteigne.

b) Remplacez la bouteille de gaz.

c) Placez un cache de sécurité orange sur la bouteille vide.

5. Points d'avertissement et points de sécurité

Veillez lire les points suivants avant d'utiliser votre four à pizza au gaz :

- a) **Veillez lire les instructions avant d'utiliser l'appareil.** Si les instructions ne sont pas respectées, des problèmes peuvent survenir lors de l'utilisation.
- b) **Avertissement ! Les pièces accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Maintenez les jeunes enfants éloignés.** Utilisez des gants de protection en cas de manipulation de composants particulièrement chauds.
- c) En cas de fuite de gaz, éteignez l'alimentation en gaz sur la bouteille de gaz, éteignez toute flamme ouverte, ouvrez le couvercle et si la fuite persiste, vérifiez l'absence de dommages, de mauvais raccord, etc. Contactez votre fournisseur de gaz local immédiatement si vous ne parvenez pas à résoudre le problème.
- d) **Ne déplacez pas l'appareil pendant l'utilisation.**
- e) N'utilisez ou ne stockez pas de liquides, de gaz ou d'autres matériaux à proximité lorsque vous utilisez l'appareil.
- f) Cet appareil doit **uniquement être utilisé en extérieur.**
- g) N'utilisez pas de flamme nue pour vérifier l'absence de fuite de gaz.
- h) N'utilisez pas l'appareil en cas de fuite de gaz. Coupez l'alimentation en gaz.
- i) N'essayez pas de débrancher une pièce de raccord de gaz pendant l'utilisation de votre four

- à pizza au gaz.
- j) Attention ! Pendant l'utilisation de votre four à pizza au gaz, vous ne devez jamais le laisser sans surveillance. Éteignez l'alimentation en gaz sur le récipient de gaz après utilisation.
 - k) Le four à pizza au gaz doit être nettoyé après usage. Si l'ouverture du foyer est obstruée, veuillez utiliser une tige ronde de Φ 1,6 mm pour draguer. Veuillez à ne pas élargir les ports du brûleur ou les ouvertures de l'orifice/de la buse lors du nettoyage du brûleur.
 - l) N'essayez pas d'utiliser cet appareil dans un garage ou dans un lieu clos. **Cet appareil doit être maintenu éloigné des matériaux inflammables**, etc. Nous recommandons de respecter une distance d'au moins 0,5 à 1,0 mètres par rapport aux matériaux inflammables.
 - m) Nous recommandons que ce four à pizza au gaz soit entretenu par votre fournisseur de gaz local au moins une fois par an par un ingénieur compétent. N'essayez pas d'entretenir cet appareil vous-même.
 - o) **Toute modification de l'appareil peut être dangereuse..** N'essayez pas d'interférer de manière non autorisée avec les commandes principales sur ce four à pizza au gaz, comme les injecteurs, les vannes, etc.

6. Mesures de sécurité

- a) testez systématiquement la ligne de gaz pour vérifier l'absence de fuite sur les connecteurs avec de l'eau savonneuse une fois les raccords établis.
- b) Le couvercle supérieur doit toujours être ouvert lors de l'allumage du brûleur.
- c) Utilisez des gants de protection et des outils robustes et à manche long lorsque vous cuisinez sur le four à pizza au gaz.
- d) Soyez préparé en cas d'accident ou d'incendie. Sachez où se trouvent le kit de premiers secours et les extincteurs et sachez comment les utiliser.
- e) Maintenez tout cordon d'alimentation électrique et le flexible d'alimentation en carburant éloignés des surfaces chauffées.
- f) Soyez toujours prudents lorsque vous cuisinez.
- g) Ne chauffez pas des contenants de nourriture en verre ou en métal non ouverts sur le four à pizza au gaz. Une pression peut se former et provoquer une explosion du contenant, pouvant entraîner des blessures physiques graves ou des dommages sur le four à pizza au gaz.

7. Consignes d'allumage

Prudence :

Ne vous tenez pas avec le visage juste au-dessus du gaz lors de l'allumage.

Votre four à pizza au gaz s'allume de la manière suivante :

Allumage :

1. Branchez l'alimentation en gaz / la bouteille de gaz sur l'appareil.
 2. Allumez la vanne de la bouteille de gaz ou l'alimentation en gaz, appuyez sur le bouton d'allumage à plusieurs reprises jusqu'à ce que le brûleur s'allume.
- Si vous rencontrez toujours des difficultés pour allumer le four à pizza au gaz, veuillez contacter votre revendeur pour obtenir des conseils. Ne modifiez pas l'appareil.



Si le brûleur ne s'allume pas en 1 minute, éteignez immédiatement l'alimentation en gaz ou la bouteille de gaz. Attendez 5 minutes, puis répétez les étapes 1 et 2.

8. Stockage

Votre bouteille de gaz doit être stockée en extérieur dans un lieu bien ventilé et doit être débranchée de votre four à pizza au gaz lorsqu'elle n'est pas utilisée. Le four à pizza au gaz et la bouteille de gaz doivent être stockés loin de tout matériau inflammable.

Si vous utilisez votre four à pizza au gaz après une période de stockage, veuillez veiller à vérifier l'absence de fuites de gaz et à vérifier l'absence d'obstructions dans le brûleur etc. avant utilisation. Respectez également les consignes de nettoyage pour vérifier que le four à pizza au gaz est sûr.

Si le four à pizza au gaz est stocké à l'extérieur, vous devez veiller à vérifier que le brûleur ne présente pas d'obstructions (insectes, etc.). Cette zone doit être dégagée car cela pourrait affecter le flux de combustion ou l'air de ventilation.

9. Consignes de nettoyage

La maintenance est recommandée tous les 90 jours pour votre four à pizza au gaz, mais il est absolument nécessaire d'effectuer la maintenance au moins une fois par an. De cette façon, vous prolongerez la durée de vie de votre four à pizza au gaz.

Votre four à pizza au gaz est facile à nettoyer avec un minimum d'effort, il vous suffit de suivre ces conseils utiles pour un nettoyage pratique.

- a)** Scegliere il regolatore adeguato a norma EN 16129 in base alla categoria di apparecchio e alla pressione del gas indicate nella tabella precedente, ad esempio usare un regolatore da 37 mbar con un apparecchio di categoria I3+ per il gas propano.
- b)** La marcatura sull'iniettore – ad esempio 1,00 – indica che la dimensione dell'iniettore è 1,00 mm.

2. Passi di montaggio

Accertare che il four à pizza a gas sia assemblato correttamente. Le istruzioni di assemblaggio dettagliate sono allegate a ciascuna parte e indicano le procedure di assemblaggio specifiche. Seguire attentamente queste istruzioni per assicurare l'assemblaggio corretto e sicuro del four à pizza a gas.

Attenzione: anche se facciamo ogni sforzo per assicurare che il processo di assemblaggio sia semplice, è inevitabile che i componenti fabbricati in acciaio presentino bordi e angoli che possono causare tagli se maneggiati impropriamente durante le procedure di assemblaggio. Prestare attenzione nel maneggiare i pezzi durante l'assemblaggio. È fortemente consigliato proteggere le mani con una paio di guanti da lavoro.

3. Preparazione

Sarà necessaria una bombola di gas GPL con i regolatori della pressione del gas adeguati per utilizzare questo forno per pizza a gas.

Usare solo i regolatori della pressione del gas forniti con il forno per pizza a gas. Se il forno per pizza a gas è stato fornito senza un regolatore della pressione del gas

(a seconda del Paese), procurarsi un regolatore della pressione del gas a norma EN 16129 e a norma delle norme nazionali rilevanti.

4. Installazione

Dopo l'acquisto della bombola del gas, questa dovrà essere collegata al forno per pizza a gas.

- b)** Al momento di usare il forno per pizza a gas, inserire il regolatore nella valvola della bombola del gas e serrare saldamente.

Attenzione: la bombola non dovrebbe essere conservata sotto al forno per pizza.



Attenzione: prima di tentare di accendere il forno per pizza a gas, consultare le istruzioni per l'accensione e le avvertenze/i punti di sicurezza.

Controllare il tubo flessibile prima di ogni uso e verificare la presenza di crepe, tagli o abrasioni di qualsiasi tipo. Se il tubo flessibile risulta danneggiato in qualsiasi modo, non tentare di usare il four à pizza a gas.

Al momento della sostituzione della bombola del gas, accertare che nelle vicinanze non ci siano sorgenti di accensione, come ad esempio fuochi, sigarette, fiamme libere, ecc. Accertare che l'apparecchio sia spento.

La lunghezza del tubo flessibile non deve superare 1,5 m.

Accertare che il tubo flessibile non sia sottoposto a torsioni che ostacolerebbero il flusso di gas durante l'installazione dell'apparecchio. Il tubo flessibile non deve inoltre essere sottoposto a tensioni eccessive e non deve toccare nessuna parte dell'apparecchio che potrebbe essere calda.

Scegliere un tubo flessibile la cui resistenza al calore sia superiore a 80 °C.

Il tubo flessibile deve essere sostituito ogni 2 anni; è necessario sostituire il tubo flessibile qualora le disposizioni nazionali lo richiedano.

Come effettuare la connessione alla bombola

Passo 1: controllare la bombola. La bombola non deve presentare perdite. La bombola dovrebbe essere chiusa.

Passo 2: controllare la guarnizione della bombola e il regolatore. Collegare il regolatore e il tubo flessibile.

Passo 3: usare dell'acqua saponata per verificare la presenza di perdite su ciascun collegamento.

A) L'altezza della bombola del gas deve essere inferiore a 80 cm e la larghezza inferiore a 35 cm; il peso netto della bombola del gas non dovrebbe essere superiore a 15 kg.



Attenzione: controllare sempre il tubo del gas per verificare la presenza di perdite in corrispondenza di tutti i collegamenti con dell'acqua saponata.

Test di tenuta

Aprire la valvola della bombola del gas (a) o la leva del regolatore di pressione (b) e bloccare l'uscita dell'iniettore; usare un indicatore di perdite standard per controllare che tutti i collegamenti dell'impianto del gas e il collegamento tra la bombola del gas e il regolatore della pressione siano stagni. A tale fine, inumidire tutti i collegamenti del gas con un liquido indicatore di perdite standard o con dell'acqua saponata (80% acqua, 20% sapone liquido). In corrispondenza delle perdite si formeranno delle bolle. Rispettare le istruzioni per l'indicatore di perdite! Non cercare mai le perdite usando una fiamma libera. Ricercare le perdite cercando di percepirne il rumore non è un metodo di rilevazione affidabile.

Se si rileva una perdita, chiudere la valvola della bombola del gas (a) o la leva del regolatore di pressione (b) e serrare il collegamento allentato o sostituire il pezzo permeabile.

Ripetere il test di tenuta.

Come scollegare una bombola del gas

- a) Chiudere l'alimentazione del gas. Attendere che il bruciatore si spenga.
- b) Sostituire la bombola del gas.
- c) Collocare un tappo di sicurezza arancione sulla bombola vuota.

5. Avvertenze e punti di sicurezza

Leggere i punti seguenti prima di usare il four à pizza a gas:

- a) **Leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.** Il mancato rispetto delle istruzioni può causare problemi durante l'uso
- b) Attenzione! Le parti accessibili **possono essere molto calde durante l'uso. Tenere a distanza i bambini piccoli.** Usare i guanti protettivi per toccare i componenti particolarmente caldi.
- c) In presenza di una perdita di gas, chiudere l'alimentazione del gas dalla bombola del gas, spegnere tutte le fiamme libere, aprire il coperchio e, se la perdita continua, controllare se sono presenti danni, collegamenti allentati, ecc. Contattare immediatamente il rivenditore di gas locale se il problema non si risolve.
- d) **Non spostare l'apparecchio durante l'uso.**
- e) Non usare o conservare liquidi, vapori o altri materiali nelle vicinanze durante l'uso dell'apparecchio.
- f) Questo apparecchio **deve essere usato solo all'aperto.**
- g) Non usare una fiamma libera per verificare la presenza di una perdita di gas.
- h) Non azionare l'apparecchio in presenza di una perdita di gas. Chiudere l'alimentazione del gas.
- p) Non tentare di scollegare nessuna parte di raccordo per il gas mentre il four à pizza a gas è in funzione.
- q) Attenzione! Durante l'uso il four à pizza a gas non deve essere mai lasciato incustodito. Chiudere l'alimentazione di gas dalla bombola dopo l'uso.
- r) Il forno per la pizza a gas deve essere pulito dopo l'uso. Se la bocca fuoco è ostruita, usare un bastoncino con un diametro di 1,6 mm per rimuovere l'ostruzione.
- s) Accertarsi di non allargare le bocche del bruciatore o le aperture degli orifizi/ugelli durante la pulizia del bruciatore.
- i) Non tentare di usare questo apparecchio in un garage o in un'area chiusa. **Questo apparecchio deve essere tenuto lontano dai materiali infiammabili**, ecc. Consigliamo di mantenere una distanza di almeno 0,5 – 1,0 da qualsiasi materiale infiammabile.
- j) Consigliamo di fare sottoporre questo four à pizza a gas a manutenzione da un ingegnere competente presso il rivenditore di gas locale almeno una volta all'anno. Non tentare di mantenere l'apparecchio autonomamente.
- k) **Qualsiasi modifica all'apparecchio può essere pericolosa.** Non tentare di praticare interventi non autorizzati ai controlli principali del four à pizza a gas, come gli iniettori, le valvole, ecc.

6. Misure di sicurezza

- a) Testare sempre la tenuta del tubo del gas in corrispondenza del connettore con dell'acqua saponata dopo aver effettuato i collegamenti.
- b) Il coperchio superiore deve essere sempre aperto al momento dell'accensione del bruciatore.
- c) Usare dei guanti protettivi e degli utensili lunghi e solidi durante la cottura sul forno per pizza a gas.
- d) Tenersi pronti a reagire in caso di incidente o incendio. Tenere presente dove si trovano il kit di primo soccorso e gli estintori e impratichirsi nel loro uso.
- e) Mantenere qualsiasi cavo di alimentazione elettrica e qualsiasi tubo flessibile di alimentazione di combustibile lontano da qualsiasi superficie calda.
- f) Cucinare sempre con grande attenzione.
- g) Non riscaldare nessun contenitore di cibo chiuso di vetro o metallo sul forno per pizza a gas. La pressione potrebbe accumularsi e causare lo scoppio del contenitore, che potrebbe causare lesioni personali gravi o danni al forno per pizza a gas.

7. Istruzioni per l'accensione

Attenzione:

Non rimanere con la faccia direttamente sopra al gas al momento dell'accensione. Il gas potrà essere acceso come segue:

Accensione:

1. Collegare l'alimentazione di gas/la bombola del gas all'apparecchio.
2. Aprire la valvola della bombola del gas o dell'alimentazione di gas, continuare a premere il pulsante di accensione varie volte fino a che il bruciatore non è acceso.

In presenza di problemi di accensione del four à pizza a gas, rivolgersi al rivenditore. Non modificare l'apparecchio.



Se il bruciatore non è acceso entro 1 minuto, chiudere immediatamente l'alimentazione di gas o la valvola della bombola del gas. Attendere 5 minuti e ripetere quindi i passi 1-2.

8. Conservazione

La bombola del gas può essere conservata all'aperto in un'area ben ventilata e deve essere scollegata dal four à pizza a gas mentre questo non è usato. Il four à pizza a gas e la bombola del gas devono essere conservati lontano da qualsiasi materiale infiammabile.

Quando si usa il four à pizza a gas dopo un lungo periodo di inutilizzo, accertarsi di controllare la presenza di perdite di gas e verificare se sono presenti ostruzioni nel bruciatore, ecc. prima dell'uso. Seguire anche le istruzioni di pulizia per assicurare che il four à pizza a gas sia sicuro.

Se il four à pizza a gas è conservato all'aperto, è necessario verificare che il bruciatore non presenti ostruzioni (insetti, ecc.). L'area in questione deve essere mantenuta libera, in quanto questo può interessare il flusso dell'aria di combustione o ventilazione.

9. Istruzioni per la pulizia

La manutenzione è consigliata ogni 90 giorni per il four à pizza a gas, ma è assolutamente necessaria almeno una volta all'anno. In questo modo, la durata del four à pizza a gas sarà prolungata.

Il four à pizza a gas è semplice da pulire con poca fatica: è sufficiente seguire questi suggerimenti utili.

Fehlerbehebung

Dépannage

Risoluzione dei problemi

Notfälle Urgences Emergenze	Mögliche Ursache Cause possible Possibile causa	Vorbeugung/Lösung Prévention / Solution Prevenzione/soluzione
-----------------------------------	---	---

Gasaustritt aus gerissenem/aufgeschnittenem/verbranntem Schlauch Fuite de gaz liée à un flexible fissuré/coupé/brûlé Perdita di gas dal tubo flessibile crepato/tagliato/bruciato	Beschädigter Schlauch Flexible endommagé Tubo flessibile danneggiato	Schalten Sie das Gas am LPG-Behälter ab, ersetzen Sie den Schlauch, wenn er Schnitte oder Risse aufweist. Siehe LPG-Behälter-Leitungsprüfung und Anschlussregler zum LPG-Behälter Coupez le gaz sur le réservoir de gaz PL, si le flexible est coupé ou fissuré, remplacez le flexible. Voir test de fuite du réservoir de gaz PL et le raccord du régulateur au réservoir de gaz LP Chiudere il gas dalla bombola; sostituire il tubo flessibile se è tagliato o crepato. Vedere la parte dedicata al test di tenuta della bombola del propano liquido e del collegamento del regolatore alla bombola del propano liquido
Gasaustritt aus dem LPG-Behälter Fuite de gaz du réservoir de gaz PL Perdita di gas dalla bombola del propano liquido	Mechanisches Versagen aufgrund zu langer Lagerung oder falscher Handhabung Défaut mécanique lié au repos ou à une erreur de manipulation Guasto meccanico causato da inutilizzo e uso improprio	Drehen Sie das Ventil am LPG-Behälter ab Éteignez la vanne du réservoir de gaz PL Chiudere la valvola della bombola del propano liquido
Gasaustritt aus dem Ventil des LPG-Behälters Fuite de gaz de la vanne du réservoir de gaz PL Perdita di gas dalla valvola della bombola del propano liquido	Ausfall oder Beschädigung des Behälterventils aufgrund falscher Handhabung oder wegen mechanischem Versagen Défaut de la vanne du réservoir lié à une erreur de manipulation ou défaut mécanique Guasto alla valvola della bombola a causa di uso improprio o guasto meccanico	Drehen Sie das Ventil am LPG-Behälter ab. Bringen Sie den LPG-Behälter zurück zum Gashändler Éteignez la vanne du réservoir de gaz PL. Renvoyez le réservoir de gaz PL au fournisseur de gaz Chiudere la valvola della bombola del propano liquido. Rendere la bombola del propano liquido al fornitore di gas

Gasaustritt zwischen LPG-Behälter und Regler-Anschluss Fuite de gaz entre le réservoir de gaz PL et le raccord du régulateur Perdita di gas tra la bombola del propano liquido e il collegamento del regolatore	Unsachgemäße Installation, Verbindung nicht dicht, Versagen der Gummidichtung Installation incorrect, raccord pas étanche, défaut du joint en caoutchouc Installazione errata, collegamento non stagno, guarnizione di gomma danneggiata	Drehen Sie das Ventil am LPG-Behälter ab, entfernen Sie den Regler von der Gasflasche und prüfen Sie die Gummidichtung visuell auf Schäden, siehe LPG-Behälter-Prüfung und Anschlussregler zum LPG-Behälter Éteignez la vanne du réservoir de gaz PL, retirez le régulateur de la bouteille et procédez au contrôle visuel du joint en caoutchouc pour vérifier l'absence de dommages, voir test du réservoir de gaz PL et du raccord du régulateur au réservoir de gaz PL Chiudere la valvola della bombola del propano liquido, togliere il regolatore dalla bombola e controllare se la guarnizione di gomma è danneggiata, vedere la parte dedicata al test della bombola del propano liquido e del collegamento del regolatore alla bombola del propano liquido
Feuer aus dem Bedienfeld Feu à travers le panneau de commande Fiamme attraverso il pannello di controllo	Feuer im Bereich des Brennerrohrs am Brenner aufgrund einer teilweisen Blockierung Feu dans la section du tube du brûleur à cause d'un blocage partiel Fuoco nella sezione del bruciatore tubolare a causa di un'ostruzione parziale	Drehen Sie die Regelknöpfe und das Ventil des LPG-Behälters ab. Nachdem das Feuer erloschen und der Brenner kalt ist, den Brenner ausbauen und auf Spinnennester oder Rost untersuchen, siehe Seiten Naturgefahren und Reinigung der Brennerbaugruppe. Éteignez les boutons de commande et la vanne du réservoir de gaz PL Une fois le feu éteint et le brûleur refroidi, retirez le brûleur et inspectez pour vérifier l'absence de toile d'araignée ou de rouille. Voir risque naturel et nettoyage du brûleur dans les pages d'assemblage. Portare le manopole di controllo su OFF e chiudere la valvola della bombola del propano liquido. Dopo che il fuoco si è spento è che il bruciatore si è raffreddato, togliere il bruciatore e verificare la presenza di nidi di ragno o ruggine. Vedere le pagine dedicate ai pericoli naturali e alla pulizia del complesso del bruciatore.

Fehlerbehebung: Problem Dépannage : problème Risoluzione dei problemi: problema	Mögliche Ursache Cause possible Possibile causa	Vorbeugung/Lösung Prévention / Solution Prevenzione/soluzione
Fettbrand oder ständige übermäßige Flammenbildung über der Kochfläche Feu de graisse ou flammes excessives en continu sur la surface de cuisson Fuoco alimentato dal grasso o fiamma eccessiva continua sulla superficie di cottura	Zu viele Fettablagerungen im Brennerbereich Trop d'accumulation de graisse dans la zone du brûleur Accumulo di grasso eccessivo nell'area del bruciatore	Drehen Sie die Zufuhr zum LPG-Behälter ab. Nach dem Abkühlen Lebensmittelpartikel und überschüssiges Fett aus dem Inneren des Feuerraums, der Fettpfanne und anderen Oberflächen entfernen. Éteignez le réservoir de gaz PL. Après refroidissement, nettoyez les particules de nourriture et l'excédent de graisse dans la zone du foyer, le bac à graisse/le poêle/le plateau et d'autres surfaces Chiudere la bombola del propano liquido. Dopo il raffreddamento, pulire i resti di cibo e il grasso in eccesso dall'interno dell'area del focolare, dalla vaschetta di raccolta del grasso e dalle altre superfici

Brenner lässt sich nicht mit dem Zünder anzünden Le brûleur ne s'allume pas à l'aide du dispositif d'ignition Il bruciatore non si accende usando l'accenditore	Probleme mit dem Gas 1. Versucht, den falschen Brenner zu zünden 2. Der Brenner ist nicht mit dem Regelventil verbunden 3. Verstopfung im Brenner 4. Kein Gasstrom 5. Dampfsperre an der Überwurfmutter zum LPG-Behälter 6. Überwurfmutter nicht richtig angezogen/Ventil am LPG-Behälter nicht richtig angeschlossen. Problème de gaz 1. Tentative d'allumage du mauvais brûleur 2. Brûleur pas enclenché avec la vanne de commande 3. Obstruction dans le brûleur 4. Pas de flux de gaz 5. Blocage de la vapeur sur l'écrou de couplage vers le réservoir de gaz PL 6. Écrou de couplage et vanne du réservoir de gaz PL pas entièrement connectés. Problemi con il gas 1. Tentativo di accendere il bruciatore sbagliato 2. Bruciatore non collegato con la valvola di controllo 3. Ostruzione nel bruciatore 4. Nessun flusso di gas 5. Tampone di vapore in corrispondenza del dado di accoppiamento con la bombola del propano liquido 6. Dado per raccordo e valvola della bombola del propano liquido non collegati completamente.	1. Siehe Anweisungen zum Bedienfeld und den entsprechenden Abschnitt in der „Bedienungs- und Pflegeanleitung“. 2. Stellen Sie sicher, dass das Ventil innerhalb der Brennerrohre positioniert ist. 3. Stellen Sie sicher, dass die Brennerrohre nicht durch Spinnweben oder anderes verstopft sind, siehe Abschnitt „Reinigung“ in der Bedienungs- und Pflegeanleitung. 4. Prüfen Sie, ob der LPG-Behälter leer ist. Falls der LPG-Behälter nicht leer ist, siehe „Plötzlicher Abfall des Gasstroms“. 5. Die Regelknöpfe abdrehen und die Überwurfmutter vom LPG-Behälter lösen. Wieder anschließen und erneut versuchen. 6. Drehen Sie die Überwurfmutter um etwa eine Hälfte bis drei Viertel. 1. Voir instructions sur le panneau de commande et section dans Utilisation et entretien. 2. Veillez à ce que la vanne soit positionnée à l'intérieur des tubes de brûleur. 3. Veillez à ce que les tubes de brûleur ne soient pas obstrués par des toiles d'araignée ou d'autres éléments emmêlés, voir section de nettoyage dans Utilisation et entretien. 4. Vérifiez que le réservoir de gaz PL n'est pas vide. Si le réservoir de gaz PL n'est pas vide, veuillez consulter la section « Baisse soudaine du flux de gaz ». 5. Éteignez les boutons et déconnectez l'écrou de couplage du réservoir de gaz PL. Reconnectez et réessayez. 6. Tournez l'écrou de couplage d'environ un demi à trois quarts de tour
--	---	---

		1. Vedere le istruzioni sul pannello di controllo e la sezione dedicata all'uso e alla manutenzione. 2. Accertare che la valvola sia posizionata all'interno dei tubi del bruciatore. 3. Assicurare che i bruciatori tubolari non siano ostruiti da ragnatele o altri materiali, vedere le istruzioni per la pulizia, l'uso e la manutenzione 4. Accertare che la bombola del propano liquido non sia vuota. Se la bombola del propano liquido non è vuota, vedere la voce "Calo improvviso del flusso di gas". 5. Portare le manopole su OFF e scollegare il dado per raccordo dalla bombola del propano liquido. Ricollegare e riprovare. 6. Ruotare il dado per raccordo da metà e tre quarti circa
--	--	--

Brenner lässt sich nicht mit dem Zünder anzünden Le brûleur ne s'allume pas à l'aide du dispositif d'ignition Il bruciatore non si accende usando l'accenditore	Elektrische Probleme: 1. Elektrode gerissen oder gebrochen, „Funken am Riss“. 2. Elektrodenspitze nicht in der richtigen Position 3. Draht und/oder Elektrode mit Kochresten verunreinigt. 4. Drähte sind lose oder nicht angeschlossen 5. Kurzschluss der Drähte (Funkenbildung) zwischen Zünder und Elektrode. 6. Druckknopf klemmt an der Unterseite, Funkenbildung zwischen Zünder und Elektrode Problèmes électriques : 1. Électrode fissurée ou brisée ; « étincelles sur la fissure. » 2. Embout de l'électrode pas dans la bonne position 3. Fil et/ou électrode couvert(e) de résidus de cuisson. 4. Les fils sont lâches ou déconnectés 5. Les fils sont en court-circuit (étincelles) entre le dispositif d'ignition et l'électrode. 6. Le bouton-poussoir coince en bas avec des étincelles entre le dispositif d'ignition et l'électrode Problemi elettrici: 1. Elettrodo crepato o rotto, scintille in corrispondenza della crepa 2. Punta dell'elettrodo in posizione errata 3. Filo e/o elettrodo coperti da resti di cibo. 4. Fili allentati o scollegati 5. I fili sono in cortocircuito (producono scintille) tra l'accenditore e l'elettrodo. 6. Il pulsante rimane incastrato in fondo e si producono scintille tra l'accenditore e l'elettrodo	1. Austausch der Elektrode. 2. Die Spitze der Elektrode sollte auf die Anschlussöffnung im Brenner zeigen. Der Abstand sollte 1/8 Zoll bis 3/16 Zoll betragen. Bei Bedarf anpassen. 3. Den Draht oder die Elektrode mit Reinigungsalkohol und einem sauberen Tupfer reinigen. 4. Die Drähte wieder anschließen oder die Elektrode/Verdrahtung austauschen. 5. Den Zünddraht ersetzen. 6. Den Zünder ersetzen. 7. Die Isolierung der Drähte und den ordnungsgemäßen Anschluss prüfen. Die Drähte bei Bruch/Beschädigung der Isolierung ersetzen. 1. Remplacez l'électrode. 2. L'embout de l'électrode doit être tourné vers le port dans le brûleur. La distance doit être comprise entre 1/8" et 3/16" Ajustez si nécessaire. 3. Nettoyez le fil et/ou l'électrode en frottant avec de l'alcool et un tampon propre. 4. Rebranchez les fils ou remplacez l'assemblage électrode/fil. 5. Remplacez le fil du dispositif d'ignition 6. Remplacez le dispositif d'ignition 7. Inspectez l'isolation du fil et le raccordement correct. Remplacez les fils si l'isolation est endommagée. 1. Sostituire l'elettrodo. 2. La punta dell'elettrodo deve essere rivolta verso la bocca nel bruciatore. La distanza dovrebbe essere di 1/8" – 3/16". Regolare se necessario. 3. Pulire il filo e/o l'elettrodo con dell'alcol denaturato e un bastoncino cotonato pulito. 4. Ricollegare i fili o sostituire il complesso elettrodo/filo. 5. Sostituire il filo dell'accenditore 6. Sostituire l'accenditore 7. Controllare l'isolamento dei fili e il collegamento corretto. Sostituire i fili se l'isolamento è danneggiato.
--	---	--

Die Flamme brennt nicht richtig. La flamme n'est pas correcte La fiamma non è stabile	Siehe „Probleme mit dem Gas“ auf der vorherigen Seite. 2. Unsachgemäße Methode beim Zünden, z.B. Zünden mit Streichhölzern Voir « Problèmes de gaz » à la page précédente. 2. Méthode inappropriée d'allumage à l'allumette Vedere “Problemi con il gas” nella pagina precedente. 2. Metodo di accensione con i fiammiferi inadeguato	1. Siehe Abschnitt „Zündung Pilotgassteuerung“ in der Bedienungs- und Pflegeanleitung. 1. Voir « Contrôle de l'allumage du gaz pilote » dans la section Utilisation et entretien. 1. Vedere la parte dedicata all'accensione controllata con gas pilota nelle istruzioni per l'uso e la manutenzione.
Plötzlicher Abfall des Gasstroms oder geringe Flamme Baisse soudaine du flux de gaz ou flamme faible Calo improvviso del flusso di gas o fiamma debole	1. Fettablagerungen. 2. Zu viel Fett im Fleisch. 3. Zu hohe Gartemperatur 1. Accumulation de graisse. 2. Excès de graisse dans la viande. 3. Température de cuisson excessive. 1. Accumulo di grasso. 2. Grasso in eccesso nella carne. 3. Temperatura di cottura eccessiva	1. Brenner und Flammenstampfer reinigen. Vor dem Grillen Fett vom Fleisch entfernen. 1. Nettoyez les brûleurs et support de flamme. Coupez la graisse de la viande avant de la griller. 1. Pulire i bruciatori e lo schermo della fiamma. Togliere il grasso dalla carne prima della cottura.
Die Flammen erlöschen Les flammes s'éteignent Le fiamme si spengono	Starker oder böiger Wind. Niedriger Gasfüllstand. Das Überstromventil wurde ausgelöst. Vents forts ou bourrasques Faible niveau de gaz PL. Limiteur de débit déclenché. Vento intenso o raffiche di vento. Gas propano liquido scarso. Valvola limitatrice di flusso scattata.	Drehen Sie die Vorderseite des Grills in den Wind oder erhöhen Sie die Flammenhöhe. LPG-Behälter auffüllen. Siehe „Plötzlicher Abfall des Gasstroms“ oben. Tournez l'avant du four à pizza pour qu'il soit face au vent ou augmentez la hauteur de la flamme. Remplissez le réservoir de gaz PL. Veuillez consulter « Baisse brutale du flux de gaz » ci-dessus. Ruotare la parte frontale del grill verso il vento o aumentare l'altezza della fiamma. Ricaricare la bombola del propano liquido. Vedere la voce “Calo improvviso del flusso di gas” sopra.

Anhaltender Fettbrand Feu de graisse persistant Fuoco persistente causato dal grasso	Durch Reste/Ablagerungen von Lebensmitteln hat sich Fett rund um das Brennersystem angesammelt. Graisie coincée par une accumulation de nourriture autour du système du brûleur. Grasso intrappolato dall'accumulo di cibo attorno al sistema di bruciatori.	Drehen Sie die Regelknöpfe auf „AUS“. Gaszufuhr am LPG-Behälter abdrehen. Den Deckel in seiner Position und das Feuer erlöschen lassen. Nach dem Abkühlen des Grills alle Teile entfernen und reinigen. Tournez les boutons sur ARRÊT. Éteignez le gaz sur le réservoir de gaz PL. Laissez le couvercle en position et laissez le feu s'éteindre. Une fois la grille refroidie, retirez et nettoyez toutes les pièces Portare le manopole su OFF. Chiudere il gas dalla bombola del propano liquido. Lasciare il coperchio in posizione e lasciare che il fuoco si spenga. Dopo che il grill si è raffreddato, togliere e pulire tutti i pezzi
Flammenrückschlag ... (Feu im (in den) Brennerrohr(en)) Flashback ... (Feu dans les tubes du brûleur Ritorno di fiamma (fuoco nei bruciatori tubolari)	Der Brenner und die Brennerrohre sind verstopft Le brûleur et les tubes du brûleur sont bloqués Bruciatore e bruciatori tubolari bloccati	Die Gaszufuhr abdrehen. Den Brenner und/oder die Brennerrohre reinigen. Siehe Abschnitt „Brenner reinigen“ in der Bedienungs- und Pflegeanleitung Coupez l'alimentation en gaz, nettoyez le brûleur et/ou les tubes du brûleur Voir Section Nettoyage du brûleur dans le manuel d'utilisation et d'entretien Chiudere l'alimentazione di gas, pulire il bruciatore e/o i bruciatori tubolari. Vedere la sezione dedicata alla pulizia del bruciatore del manuale per l'uso e la manutenzione

Aufflackern der Flamme Flambée Fiammata	1. Fettablagerungen. 2. Zu viel Fett im Fleisch. 3. Zu hohe Gartemperatur 1. Accumulation de graisse. 2. Excès de graisse dans la viande. 3. Température de cuisson excessive. 1. Accumulo di grasso. 2. Grasso in eccesso nella carne. 3. Temperatura di cottura eccessiva	1. Reinigen Sie die Brenner und das Innere des Grills/des Feuerraums. 2. Vor dem Grillen Fett vom Fleisch entfernen. 3. Temperatur einstellen (senken). 1. Nettoyez les brûleurs et l'intérieur du four à pizza /foyer 2. Coupez la graisse de la viande avant de la griller. 3. Ajustez la température (inférieure) 1. Pulire i bruciatori e la parete interna del grill/del focolare 2. Togliere il grasso dalla carne prima della cottura. 3. Regolare (abbassare) la temperatura
---	---	--

Wenn Ihr Problem mit den oben angegebenen Informationen nicht gelöst werden kann, wenden Sie sich bitte an Ihren örtlichen Gashändler.

- Schalten Sie den Brenner für 15 bis 20 Minuten ein. Stellen Sie sicher, dass das Gerät kalt ist, bevor Sie fortfahren.
- Überprüfen Sie den Brenner regelmäßig, um sicherzustellen, dass er frei von Insekten und Spinnen ist, die das Gassystem verstopfen und den Gasstrom behindern könnten. Reinigen Sie die Venturi-Rohre am Brenner sehr sorgfältig, stellen Sie sicher, dass es keine Verstopfungen gibt. Wir empfehlen, einen Rohrreiniger zu verwenden, um den Bereich der Venturi-Rohre zu reinigen.
- Veränderungen an diesem Gerät können gefährlich sein und sind nicht zulässig.

10. Sicherheitshinweise für den Pizzaofen

Stellen Sie Ihren Gasgrill auf einer sicheren, ebenen Fläche auf, entfernt von brennbaren Gegenständen wie Holzzäunen oder überhängenden Ästen.

Verwenden Sie Ihren Gasgrill nie in geschlossenen Räumen!

Bewegen Sie Ihren Gasgrill nach dem Anzünden nicht und lassen Sie ihn nicht unbeaufsichtigt. Achten Sie darauf, dass sich Kinder und Haustiere in einem sicheren Abstand zum Gasgrill aufhalten.

Halten Sie einen Feuerlöscher bereit.

Der Gasgrill wird im Betrieb heiß, fassen Sie deshalb den Deckel etc. nur mit Handschuhen an. Sorgen Sie dafür, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es irgendwo verstauen/lagern.

Nur im Freien verwenden!

Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie den Pizzaofen verwenden.

Die zugänglichen Teile können sehr heiß werden. Halten Sie daher kleine Kinder von dem Gerät fern!

Bewegen Sie den Pizza-Ofen nicht, wenn er in Betrieb ist.

Drehen Sie nach dem Gebrauch die Gaszufuhr am Gasbehälter ab.

Nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor.

Si votre problème n'est pas résolu à l'aide des informations ci-dessus, veuillez contacter votre

fournisseur de gaz local.

- a) Allumez le brûleur pendant 15 à 20 minutes. Veillez à ce que l'appareil soit froid avant de poursuivre.
- b) Contrôlez régulièrement le brûleur pour vérifier l'absence d'insectes et d'araignées pouvant obstruer le système de gaz, en déviant le flux de gaz. Veillez à nettoyer les tubes de Venturi sur le brûleur avec soin, veillez à ce qu'il n'y ait pas d'obstructions. Nous vous recommandons d'utiliser un nettoyeur pour tuyaux pour nettoyer les tubes de Venturi.
- c) Toute modification de cet appareil peut être dangereuse et n'est pas autorisée.

10. Consignes de sécurité relatives au four à pizza

Placez votre four à pizza au gaz sur une surface plane sécurisée, éloignée des éléments inflammables comme des barrières en bois ou des branches d'arbres.

Posizionare il four à pizza a gas su una superficie sicura e piana, lontano da materiali

N'utilisez jamais votre four à pizza au gaz à l'intérieur !

Une fois allumé, ne déplacez pas votre four à pizza au gaz et ne le laissez pas sans surveillance.

Maintenez les enfants et les animaux à une distance sécurisée du four à pizza au gaz.

Gardez un extincteur à portée de main.

Le four à pizza au gaz chauffe à l'utilisation, manipulez donc les couvercles etc. avec des gants.

Il four à pizza a gas si riscalderà durante l'uso; pertanto, i coperchi, ecc. devono essere

Veillez à ce que l'appareil soit entièrement refroidi avant de le stocker.

À utiliser en extérieur uniquement !

Veuillez lire les instructions avant d'utiliser le four à pizza four à pizza .

Les pièces accessibles peuvent devenir très chaudes, maintenez les jeunes enfants éloignés !

Ne déplacez pas le four à pizza pendant l'utilisation.

Éteignez l'alimentation en gaz sur le récipient de gaz après utilisation.

Ne modifiez pas l'appareil.

Se il problema non si risolve con l'aiuto le informazioni precedenti, contattare il rivenditore di gas locale.

- a) Accendere il bruciatore per 15 – 20 minuti. Accertare che l'apparecchio sia freddo prima di procedere.
- b) Controllare periodicamente il bruciatore per verificare che sia libero da insetti e ragni che potrebbero intasare l'impianto a gas, deviando il flusso di gas. Accertare di pulire i tubi Venturi sul bruciatore con grande attenzione, verificando che non ci siano ostruzioni. Consigliamo di usare uno scovolino per pulire l'area dei tubi Venturi.
- c) Qualsiasi modifica a questo apparecchio potrebbe essere pericolosa ed è vietata.

10. Consigli di sicurezza per il forno per pizza

infiammabili quali stecchi di legno o rami di alberi sovrastanti.

Non usare mai il four à pizza a gas all'interno!

Dopo l'accensione, non spostare il four à pizza a gas o lasciarlo incustodito.

Tenere i bambini e gli animali domestici a una distanza di sicurezza dal four à pizza a gas.

Tenere un estintore a portata di mano.

toccati solo indossando dei guanti.

Accertare che l'apparecchio sia completamente raffreddato prima di riporlo.

Usare solo all'aperto!

Leggere le istruzioni prima di usare il forno per pizza.

Le parti accessibili possono essere molto calde, tenere a distanza i bambini piccoli!

Non usare il forno per la pizza durante l'uso.

Chiudere l'alimentazione di gas dalla bombola dopo l'uso.

Non modificare l'apparecchio.

Limitierte Garantie
Garantie limitée
Garanzia limitata

Dieser Pizzaofen beinhaltet eine beschränkte Garantie für gebrochene oder beschädigte Teile zum Zeitpunkt des Kaufes. Alle Teile haben eine limitierte Garantie von 2 Jahren nach dem Kaufdatum.

Ce four à pizza bénéficie d'une garantie limitée pour les pièces brisées ou endommagées au moment de l'achat. Toutes les pièces ont une garantie limitée de 2 ans après la date d'achat.

Questo forno per pizza a gas è corredato da una garanzia limitata per i pezzi rotti o danneggiati al momento dell'acquisto. Tutti i pezzi hanno una garanzia limitata di 2 anni dopo la data di acquisto.

Diese Garantie deckt keine Beschädigungen oder Vorfälle ab, welche auf das Nichtbeachten der Sicherheits- und Gebrauchsanweisung zurück zu führen sind. Missbrauch oder Abänderungen, sowie Reparaturarbeiten des Pizzaofens sind ebenfalls von der Garantie ausgenommen.

Cette garantie ne couvre pas les dommages ou les incidents liés au non-respect des consignes de sécurité et d'utilisation. Les usages abusifs ou les modifications ainsi que les travaux de réparation du four à pizza sont également exclus de la garantie.

Tale garanzia non copre i danni o gli incidenti riconducibili al mancato rispetto delle istruzioni per la sicurezza e per l'uso. L'uso improprio o le modifiche, così come i lavori di riparazione del forno per pizza, sono esclusi dalla garanzia.

Sämtliche Garantieansprüche werden nur für die direkt von der Rigaflex AG und dem Fachhandel bezogenen Produkte gewährleistet und müssen mit Originalkaufquittung belegt werden.

Toutes les demandes de garantie ne sont assurées que pour les produits achetés directement auprès de Rigaflex AG et de magasins spécialisés et doivent être justifiées avec une preuve d'achat originale.

Tutti i ricorsi alla garanzia sono garantiti solo per i prodotti acquistati direttamente da Rigaflex AG e dai rivenditori specializzati e devono essere corredati dalla ricevuta di acquisto originale.

Rigaflex AG
Dägermoos 5
5015 Erlinsbach
Tel 062 287 33 90
Fax 062 287 33 97
www.rigaflex.ch