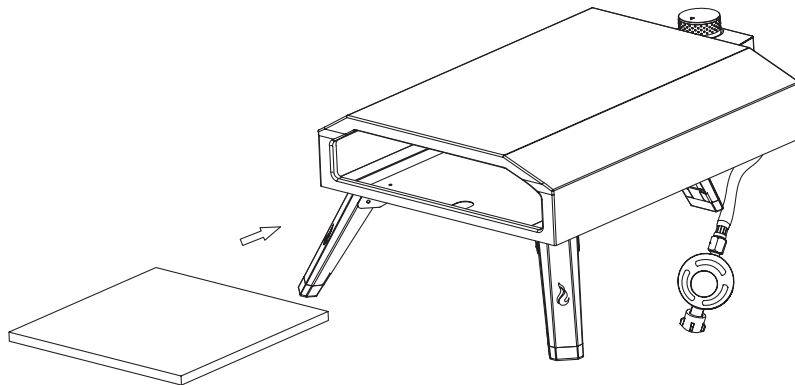


GAS PIZZAOFEN / GEBRAUCHSANWEISUNG
FOUR À PIZZA À GAZ / MODE D'EMPLOI
FORNETTO A GAS PER PIZZA / ISTRUZIONI PER L'USO

Art.-Nr.: 10737362 / 12043916



CE 2575-24
2575DP41443

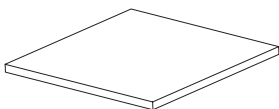


Lesen Sie vor der Inbetriebnahme zuerst die Sicherheitshinweise und die Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Nur so können Sie alle Funktionen sicher und zuverlässig nutzen. Heben Sie die Bedienungsanleitung gut auf und übergeben Sie sie auch an einen möglichen Nachbesitzer.

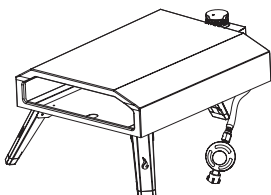
Lieferumfang

Bitte prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig und unbeschädigt ist. Sollte ein Teil fehlen oder defekt sein, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler. Reklamationen nach erfolgter oder angefangener Montage hinsichtlich Beschädigungen oder fehlender Teile werden nicht anerkannt.

1. Pizzastein x 1



2. Gas Pizzaofen x 1



3. Druckminderer und Gasschlauch Set x 1



4. Streichholz-Halter x 1



Bestimmungsgemäße Anwendung

Dieser Pizzaofen dient zum Backen von Pizzas.

Er ist ausschließlich zur Verwendung im Freien geeignet und nur zur Verwendung im privaten Bereich bestimmt.

Verwenden Sie den Artikel nur, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.

Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.

Verwenden Sie nur den mitgelieferten Druckminderer und eine handelsübliche Gasflasche.

Der Artikel ist nicht für den gewerblichen Gebrauch vorgesehen.

Warnhinweis:

An Stellen, an denen das Aufstellen von Gasflaschen nicht vorgesehen ist, darf keine Gasflasche aufgestellt werden.

Wechsel der Gasflasche muss fern jedweder Zündquelle durchgeführt werden.

Keine Manipulation von versiegelten Bauteilen.

Zu Ihrer Sicherheit

Signalsymbol



Achtung !

Missachtung der Warnung kann zu Schäden für Leib und Leben führen.

Missachtung der Warnung kann Sachschäden verursachen.

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE – bei jedem Gebrauch zu beachten!

- Nur im Freien verwenden!
- Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes.
- ACHTUNG! Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kinder fernhalten.
- Gerät während des Betriebs nicht bewegen.
- Nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche schließen.

SICHERHEITSHINWEISE



Achtung Brandgefahr !

Teile des Pizzaofens werden während des Betriebs sehr heiß und können Brände entfachen.

- Grundsätzlich einen Feuerlöscher und einen Erste-Hilfe-Kasten bereithalten und auf den Fall eines Unfalls oder Feuer vorbereitet sein.
- Pizzaofen auf eine ebene, waagerechte, sichere, hitzeunempfindliche und saubere Oberfläche stellen.
- Darauf achten, dass das Gerät nicht über die Stellfläche herausragt.
- Pizzaofen so aufstellen, dass er mindestens 3 m entfernt von leicht entzündlichen Materialien wie z.B. Markisen, Holzterrassen oder Möbeln steht.
- Pizzaofen während des Betriebes nicht transportieren.
- Einige Nahrungsmittel erzeugen brennbare Fette und Säfte. Pizzaofen regelmäßig reinigen, am besten nach jedem Gebrauch.
- Pizzaofen während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.



Achtung Verbrennungs- und Unfallgefahr!

Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden.

- Diesen Personenkreis auf die Gefahren des Geräts hinweisen und durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigen.
- Jegliche Änderungen an dem Produkt stellen eine große Sicherheitsgefahr dar und sind verboten. Selbst keine unzulässigen Eingriffe vornehmen.
- Bei Beschädigungen, Reparaturen oder anderen Problemen am Pizzaofen an unsere Servicestelle oder an einen Fachmann vor Ort wenden.
- Kinder und Haustiere vom Gerät fernhalten.
Der Pizzaofen, die Gasflamme und die Pizza werden während des Betriebs sehr heiß, so dass jeder Kontakt damit zu schwersten Verbrennungen führen kann.
- Ausreichenden Abstand zu heißen Teilen halten, da jeder Kontakt zu schwersten Verbrennungen führen kann.
- Zum Pizza Backen immer geeignete Schutzkleidung tragen.
- Nur langstielige Pizzaschieber mit hitzebeständigen Griffen verwenden.
- Keine Kleidung mit weiten Ärmeln tragen.
- Pizzaofen vor dem Reinigen bzw. Wegstellen vollständig abkühlen lassen.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf fahrbare Gegenstände, auf denen das Gerät umkippen könnte.



Achtung Verpuffungsgefahr!

Entzündliche Flüssigkeiten, die in die Flamme gegossen werden, bilden Stichflammen oder Verpuffungen.

- Niemals Zündflüssigkeit wie Benzin oder Spiritus verwenden.



Achtung Vergiftungsgefahr!

Gas ist geruchlos und kann in geschlossenen Räumen tödlich sein!

- Pizzaofen ausschließlich im Freien betreiben.



Achtung Gesundheitsgefahr!

Verwenden Sie keine Farblösemittel oder Verdünnern, um Flecken zu entfernen. Diese sind gesundheitsschädlich und dürfen nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen.



Achtung Gefahren für Kinder!

Kinder können sich beim Spielen in der Verpackungsfolie verfangen und darin ersticken.

- Lassen Sie Kinder nicht mit den Verpackungsfolien spielen.
- Achten Sie darauf, dass Kinder keine kleinen Montageteile in den Mund nehmen. Sie könnten die Teile verschlucken und daran ersticken.



Achtung Verletzungsgefahr!

Am Pizzaofen und an den Einzelteilen befinden sich zum Teil scharfe Kanten.

- Mit den Einzelteilen des Pizzaofens vorsichtig umgehen, damit Unfälle bzw. Verletzungen während des Aufbaus und des Betriebes vermieden werden. Gegebenenfalls Schutzhandschuhe tragen.
- Den Pizzaofen nicht in der Nähe von Eingängen oder viel begangenen Zonen aufstellen.
- Während des Backens immer größte Sorgfalt ausüben. Bei Ablenkung können Sie die Kontrolle über das Gerät verlieren.
- Seien Sie stets aufmerksam und achten Sie immer darauf, was Sie tun. Das Produkt nicht benutzen, wenn Sie unkonzentriert oder müde sind bzw. unter dem Einfluss von Drogen, Alkohol oder Medikamenten stehen. Bereits ein Moment der Unachtsamkeit beim Gebrauch des Produktes kann zu ernsthaften Verletzungen führen.



Achtung Beschädigungsgefahr!

Während des Gebrauchs können sich die Verschraubungen allmählich lockern und die Stabilität des Pizzaofens beeinträchtigen.

- Prüfen Sie die Festigkeit der Schrauben vor jedem Gebrauch. Ziehen Sie ggf. alle Schrauben noch einmal nach, um einen festen Stand zu gewährleisten.



Achtung Verbrennungs- und Unfallgefahr!

Vorsicht! Falls Sie Gasgeruch wahrnehmen:

- Sofort die Gaszufuhr der Gasflasche schließen.
- Alle offenen Flammen löschen.
- Keine elektrischen Geräte bedienen.
- Den umliegenden Bereich belüften.
- Leckstellenprüfung vornehmen, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.
- Wenn nach der Prüfung und der Leckstellenbeseitigung weiterhin Gasgeruch wahrgenommen wird, das Gerät nicht weiter benutzen. Umgehend einen Gas-Fachmann oder ihren Händler, bei dem das Gerät gekauft wurde, benachrichtigen.



Achtung Verbrennungs- und Unfallgefahr!

Den Pizzaofen nicht in unmittelbarer Nähe von Brennstoffen (z.B. Benzin) oder anderen entzündbaren Flüssigkeiten oder Gasen aufbewahren.

- Die Gasflasche muss während der Lagerung vom Pizzaofen getrennt sein.
- Die Gasflasche nicht in unmittelbarer Nähe des Pizzaofens aufbewahren.

Montage

Vorbereitung



Achtung Verletzungsgefahr!

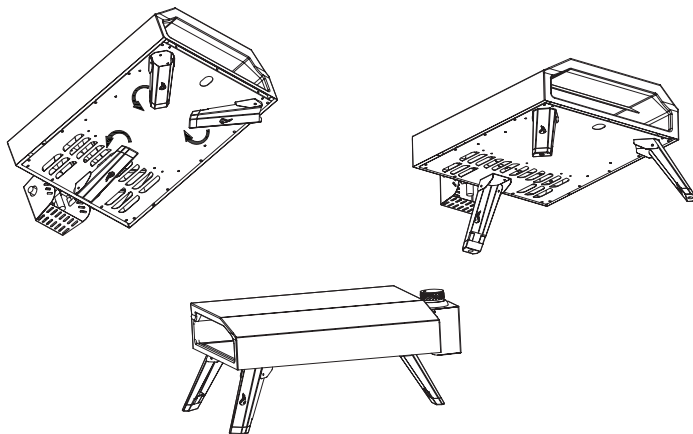
Die Nichtbeachtung der Anweisungen kann zu Problemen und Gefahren bei der Verwendung des Pizzaofens führen.

- Befolgen Sie alle hier aufgeführten Montageanweisungen.

Pizzaofen zusammenbauen

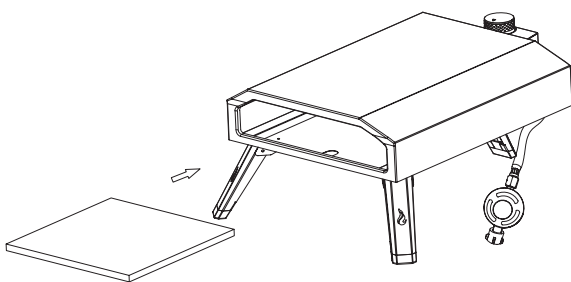
1. Lesen Sie sich die Montageanweisungen zunächst vollständig durch.
2. Nehmen Sie sich ausreichend Zeit für die Montage und schaffen Sie eine ebene Arbeitsfläche von ein bis zwei Quadratmetern.
3. Legen Sie sich das benötigte Werkzeug in Reichweite.
4. Eventuell sind Kleinteile wie etwa Griffe bereits vormontiert.

Schritt 1



Klappen Sie die drei Standbeine vollständig aus und platzieren Sie den Pizzaofen auf einer ebenen, hitzebeständigen Fläche. Achten Sie auf einen sicheren Stand!

Schritt 2



Schieben Sie den Pizzastein vollständig in den Pizzaofen.

Gasflasche anschließen

Dieses Gerät ist nur für Niederdruck Flüssiggas geeignet und muss mit einem geeigneten Niederdruck-Regler und einem flexiblen Schlauch ausgestattet sein. Für den Betrieb dieses Grills benötigen Sie eine handelsübliche 5-11 kg-Flasche Flüssiggas.

Hinweis: Gasflasche und Gasschlauch haben Linksgewinde!

Regler und Schlauch

Diese Zubehörteile werden mit dem Pizzaofen geliefert. Ersatz hierfür ist in Ihrem Hornbach-Markt verfügbar.

Verwenden Sie nur Regler und Schläuche, die für LP Gas mit den genannten Druckwerten zertifiziert sind. Die Lebenserwartung des Reglers beträgt ungefähr 2 Jahre. Es wird empfohlen, den Regler und den Schlauch innerhalb von 2 Jahren ab Herstellungsdatum auszutauschen.

Die Verwendung eines falschen oder defekten Reglers und Gasschlauchs ist gefährlich. Prüfen Sie vor jedem Gebrauch des Pizzaofens, dass die korrekten Teile verwendet werden.

Der verwendete Gasschlauch muss mit den Vorschriften und Bestimmungen des Landes übereinstimmen, in dem das Gerät betrieben wird. Die Länge des Gasschlauchs darf 1,5 Meter nicht überschreiten. Verschlossene oder beschädigte Schläuche müssen umgehend ausgetauscht werden. Der Schlauch muss windungs- und knickfrei verlegt sein. Stellen Sie sicher, dass der Gasschlauch nicht behindert oder geknickt wird, oder dass er mit Teilen des Pizzaofens in Kontakt kommt, mit Ausnahme seiner Schlauchverbindung.

Aufbewahrung des Gerätes

Der Pizzaofen darf nur im Innenbereich aufbewahrt werden, wenn die Gasflasche entfernt wurde. Wird der Pizzaofen für einen längeren Zeitpunkt nicht verwendet, sollte er mit einer Schutzhaube abgedeckt und in einer trockenen und staubfreien Umgebung gelagert werden.

Die Gasflasche

Eine Gasflasche wird mit diesem Gerät nicht mitgeliefert. Die Gasflasche muss vom Endverbraucher beigelegt werden. Lassen Sie Ihre Gasflasche nicht fallen bzw. behandeln Sie diese nicht grob oder unsachgemäß! Wenn der Pizzaofen nicht verwendet wird, muss die Gasflasche vom Pizzaofen getrennt werden. Versehen Sie die Gasflasche mit ihrer Schutzkappe, nachdem die Gasflasche vom Gerät getrennt wurde.

Die Aufbewahrung von Gasflaschen ist nicht zulässig in Räumen unter Erdgleiche, in Treppenhäusern, Durchgängen und Durchfahrten von Gebäuden, sowie in deren unmittelbarer Nähe. Die Ventile müssen mit Ventilschutzkappen und Verschlussmuttern versehen sein. Gasflaschen - auch leere - müssen stehend aufbewahrt werden.

Gasflaschen müssen im Außenbereich in einer aufrechten Position und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden. Die Gasflasche darf nicht in Bereichen aufbewahrt werden, in denen die Temperatur 50 °C überschreitet. Die Gasflasche nicht in der Nähe von Flammen oder anderen entzündbaren Quellen lagern.

Im Bereich von Gasflaschen nicht rauchen!

Stellen Sie die Gasflasche neben den Pizzaofen.

Achtung! Bevor die Gasflasche am Gerät angeschlossen wird, muss sichergestellt werden, dass sich kein Schmutz in den Köpfen der Gasflasche, des Reglers oder des Brenners befindet. Spinnen und Insekten könnten sich darin befinden und so den Brenner bzw. das Venturirohr an der Öffnung blockieren. Ein blockierter Brenner kann zu einem Feuer unterhalb des Gerätes führen. Reinigen Sie blockierte Brenneröffnungen mit einem stabilen Pfeifenreiniger.

Achtung Linksgewinde! Keine zusätzliche Dichtung verwenden!

Verbinden Sie den Druckregler handfest mit dem Gasflaschenventil.

Befolgen Sie die Instruktionen, die dem Regler beigelegt sind.

Achtung! Vor jeder Benutzung, alle Anschlüsse auf Gasleckstellen prüfen!

Niemals eine offene Flamme verwenden, um Leckstellen aufzufinden.

Dichtheitsprüfung

Vor der ersten Verwendung und bei jedem Austausch oder erneutem Anschluss der Gasflasche das Gerät auf Dichtheit prüfen (siehe nachstehende Abbildungen):

1. Alle Bedienknöpfe auf Aus stellen.
2. Sicherstellen, dass der Druckregler sicher an der Gasflasche angeschlossen ist.
3. Das Gasventil an der Gasflasche öffnen. Wenn Sie sehen, riechen oder hören, dass Gas aus der Gasflasche entweicht, das Gasventil der Gasflasche sofort schließen. Am Anschlussstück liegt eine massive Undichtigkeit vor. Vor dem Fortfahren alle Verbindungen prüfen.
4. Wenn Sie nicht sehen, riechen oder hören, dass Gas entweicht, Lecksuchspray auf alle Verbindungen des Gassystems sprühen. Wenn wachsende Blasen auftreten, ist eine undichte Verbindung vorhanden. Das Gasventil an der Gasflasche umgehend schließen und die Dichtheit dieser Verbindung prüfen. Obenstehende Prozedur wiederholen. Wenn das Leck nicht beseitigt werden kann, nicht versuchen, eine Reparatur vorzunehmen. Suchen Sie Ihren HORNBACH-Markt auf und bitten Sie um Unterstützung.

5. Wenn keine Blasenbildung auftritt, ist das Gassystem betriebsbereit. Immer sicherstellen, dass das Gasventil der Gasflasche nach jedem Gebrauch oder Dichtheitscheck geschlossen wird.

Pizzaofen aufstellen

Achtung Beschädigungsgefahr!



Während des Gebrauchs können sich die Verschraubungen allmählich lockern und die Stabilität des Pizzaofens beeinträchtigen.

- Prüfen Sie die Festigkeit der Schrauben vor jedem Gebrauch. Ziehen Sie ggf. alle Schrauben noch einmal nach, um einen festen Stand zu gewährleisten.
- Stellen Sie den Pizzaofen vor dem Gebrauch auf einen ebenen, festen und hitzebeständigen Untergrund im Freien auf.
- Bei der Benutzung des Pizzaofens kann es vereinzelt zu Verunreinigungen von Boden- und Wandflächen z.B. durch Fettspritzer kommen. Stellen Sie sicher, daß alle Flächen gegen derartige Verunreinigungen ausreichend geschützt sind.

Vor dem Backen

- Waschen Sie eventuelle grobe Produktionsrückstände mit warmem Wasser ab, vermeiden Sie hierbei den Gebrauch von Reinigungs- bzw. Spülmitteln.
- **Einfuern**
Vor dem ersten Backen, den Pizzaofen für mindestens 15 Minuten bei höchster Temperatur ohne Pizza erhitzen. Durch die Hitze werden die inneren Teile gereinigt und fertigungsbedingte Rückstände verbrannt. Hierbei können Gerüche und leichte Rauchentwicklung entstehen. Dies ist jedoch unbedenklich und nur von kurzer Dauer. Achten Sie auf ausreichende Belüftung.
- **Vorheizen**
Es wird empfohlen, den Pizzaofen vor jeder Nutzung für circa 10 bis 15 Minuten vorzuheizen.

Pizzastein

- Verwenden Sie den Pizzastein NICHT über einer offenen Flamme.
- Vermeiden Sie extreme Temperaturschwankungen des Pizzasteins.
- Der Pizzastein ist zerbrechlich und kann brechen, wenn er angestoßen oder fallengelassen wird.
- Der Pizzastein ist während des Gebrauchs sehr heiß und bleibt auch nach dem Gebrauch noch lange heiß.
- Kühlen Sie den Pizzastein NICHT mit Wasser ab.

Bedienung

Pizzaofen aufstellen



Achtung Verbrennungsgefahr!

Der Pizzaofen und die Pizza werden während des Betriebes sehr heiß, so dass jeder Kontakt damit zu schwersten Verbrennungen führen kann.



Achtung Explosionsgefahr!

Lesen Sie zunächst die nachfolgenden Anweisungen zum Einschalten/Anzünden und alle Warn- und Sicherheitshinweise durch, bevor Sie den Pizzaofen anzünden.

- Prüfen Sie den Pizzaofen auf Risse, Einschnitte oder andere Beschädigungen, bevor Sie ihn verwenden.
- Verwenden Sie den Pizzaofen nicht mehr, wenn der Gasschlauch beschädigt oder porös ist.

Zündsystem

1. Stellen Sie den Temperaturregler auf Position OFF (aus).
2. Öffnen Sie das Gasflaschenventil.
3. Beugen Sie sich nicht vor den offenen Teil des Pizzaofens.
4. Drücken Sie den Temperaturregler am Pizzaofen, halten Sie ihn gedrückt und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn auf die Position der großen Flamme (Max).
5. Ein Klickton ist zu hören. Hiermit wird angezeigt, dass das Gerät zündet. Wiederholen Sie dies 4- bis 5-mal, bzw. bis die Flamme brennt. Wiederholen Sie den Vorgang, falls die Flamme nicht sofort brennt.
Wichtig! Wenn sich der Brenner nicht entzündet, drücken Sie den Temperaturregler und drehen ihn auf Position (aus). Drehen Sie auch das Flaschenventil der Gasflasche zu. Warten Sie 5 Minuten, damit sich das Gas verflüchtigen kann, und wiederholen Sie den Vorgang.
6. Um den Pizzaofen abzuschalten, drehen Sie den Regler an der Gasflasche auf Stellung Off (aus) und danach den Temperaturregler am Gerät auf Position OFF (aus).

Konventionelles Anzünden mit Streichholz



Achtung Explosionsgefahr!

1. Stellen Sie den Temperaturregler auf Position OFF (aus).
2. Den Regler mit der Gasflasche verbinden. Die Gaszufuhr am Regler auf Stellung „On“ (ein) drehen.
3. Drücken Sie den Temperaturregler am Pizzaofen, halten Sie ihn gedrückt und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn auf die Position der großen Flamme (Max).
4. Verwenden Sie ein extra langes Zündholz und halten es durch die Frontöffnung an die Oberseite des Pizzaofens, um den Brenner zu zünden.
5. Konsultieren Sie Ihren Händler, um das Zündproblem am Gerät zu beheben.



Achtung Explosionsgefahr!

Falls der Brenner nicht zündet, drehen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn auf OFF (aus) und drehen Sie danach den Regler an der Gasflasche im Uhrzeigersinn auf Stellung OFF (aus).

- Konsultieren Sie Ihren Händler, um das Zündproblem am Gerät zu beheben.

Wartung und Reinigung

Ihr Pizzaofen ist aus hochwertigen Materialien gefertigt.

Schützen Sie Ihren Pizzaofen vor ständigen Wettereinflüssen.

Reinigen Sie den Grill nach jeder Benutzung.

Um die Oberflächen zu reinigen und zu pflegen, beachten Sie bitte die folgenden Hinweise:



Achtung Verbrennungsgefahr!

Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.



Achtung Gesundheitsgefahr

Verwenden Sie keine Farblösemittel oder Verdüner, um Flecken zu entfernen. Diese sind gesundheitsschädlich und dürfen nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen.



Achtung Beschädigungsgefahr!

Verwenden Sie keine starken oder schleifenden Lösemittel oder Scheuer pads, da diese die Oberflächen angreifen und Scheuerspuren hinterlassen.

- Lassen Sie den Pizzaofen nach jeder Benutzung für ca. 5 Minuten ohne Pizza ausbrennen. Dies reduziert Lebensmittelablagerungen.
- Stellen Sie den Regler am Gasschlauch auf Stellung „Off“ (aus), bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Tauchen Sie den Pizzastein nicht in Wasser! Reinigen Sie den abgekühlten Pizzastein nur, indem Sie Speisereste vorsichtig mit einem handelsüblichen Küchenschaber entfernen.
- Entfernen Sie lose Ablagerungen am Pizzaofen mit einem nassen Schwamm.
- Achtung! Niemals handelsübliche Ofenreiniger verwenden!
- Lebensmittelrückstände können mit Bürste, Spatel oder Reinigungsschwamm entfernt werden. Anschließend mit warmem Seifenwasser nachwaschen. Mit klarem Wasser nachspülen und trocknen.
- Reinigen Sie die Innen- und Oberflächen generell mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie ein weiches, sauberes Tuch zum Trocknen. Zerkratzen Sie die Oberflächen nicht beim Trockenreiben.
- Ziehen Sie alle Schrauben vor jedem Gebrauch regelmäßig nach, um jederzeit einen festen Stand des Pizzaofens zu gewährleisten.
- Wird der Pizzaofen nicht benutzt, sollte er mit einer Schutzhaube abgedeckt werden.

Brenner reinigen

- Den Regler an der Gasflasche auf Stellung „Off“ (aus) drehen. Danach den Temperaturregler am Gerät auf OFF (aus) stellen und den Gasschlauch von der Gasflasche trennen.
- Den Brenner mit einer weichen Bürste oder mit Druckluft reinigen. Anschließend mit einem Tuch abwischen.
- Blockierte Öffnungen mit einem stabilen Pfeifenreiniger, einem Draht bzw. mit dem geöffneten Ende einer Büroklammer reinigen.

WICHTIGE INFORMATION

Sie haben eventuell eine Schutzhaube für Ihren Pizzaofen erworben. Um Ihre Investition zu schützen, wird empfohlen, dass immer eine Schutzhaube verwendet wird, wenn der Pizzaofen nicht in Betrieb ist. Achten Sie jedoch darauf, dass die Schutzhaube nur aufgesetzt wird, wenn der Pizzaofen abgekühlt, sauber und trocken ist. Die Verwendung einer Schutzhaube kann durchaus erforderlich sein.

Vorsicht! Eine Schutzhaube, die auf einem warmen, nassen oder unsauberen Grill gesetzt wird, kann zu starker Korrosion führen.

Aus diesem Grund sollte der Pizzaofen immer abgekühlt, von Oberflächenschmutz gereinigt und gründlich getrocknet sein, bevor die Schutzhaube aufgesetzt wird. Dies ist insbesondere wichtig, bevor der Pizzaofen für einen längeren Zeitraum nicht benutzt und eingelagert wird.

Um die Qualität dieses Pizzaofens für einen langen Zeitraum zu erhalten, sollte der Eigentümer darauf achten, diese Pflege- und Wartungshinweise genau zu befolgen.

Achten Sie sorgfältig auf Ihre Investition und Sie wird Ihnen jahrelang gute Dienste erweisen.

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösungsvorschlag
Brenner will nicht zünden	- LP Gasflasche ist leer - Defekter Gasdruckregler - Blockierungen im Brenner - Blockierungen in den Gasdüsen oder im Gasschlauch - Elektrodenkabel locker oder getrennt von Elektrode oder Zündeinheit - Elektrode oder Kabel defekt - Defekter Zündschalter - Die Schlauchbruchsicherung des Gasdruckreglers hat die Gaszufuhr gestoppt.	- Mit voller LP Gasflasche ersetzen - Regler prüfen, ggf. ersetzen, lassen - Brenner reinigen - Gasdüsen und Gasschlauch reinigen - Kabel erneut verbinden - Elektrode oder Kabel ersetzen - Zündschalter ersetzen - Rücksetzen der Schlauchbruchsicherung und Kontrolle auf Undichtigkeit (siehe Anleitung des Gasdruckreglers).
Kleine Flamme oder Flammenrückschlag (Feuer im Brennrohr oder brüllendes Geräusch hörbar)	- LP Gasflasche zu klein - Blockierung im Brenner - Blockierungen in den Gasdüsen oder im Gasschlauch - Zu starker Wind im Bereich des Pizzaofens	- Größere LP Gasflasche verwenden - Brenner reinigen - Gasdüsen und Gasschlauch reinigen - Pizzaofen in einen windgeschützten Bereich aufstellen
Temperaturregler schwer zu drehen	- Gasventil blockiert	- Gasventil ersetzen

Entsorgung

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

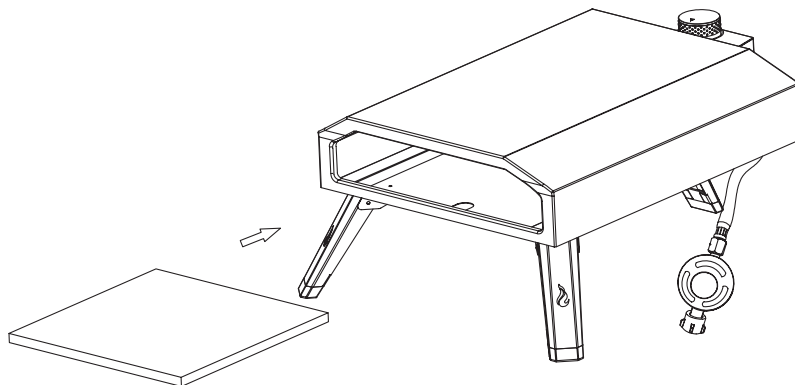
Werfen Sie den Pizzaofen keinesfalls in den normalen Hausmüll! Entsorgen Sie ihn über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Technische Daten Gas Pizzaofen

Bezeichnung:	Pizza oven Gas	
Artikelnummer:	10737362 DE AT LU 12043916 CH	
Gesamtwärmeleistung:	3,6 kW (262g/h)	 2575-24 2575DP41443
Gasgruppe:	I3B/P(50)	
Gastyp:	Butan, Propan oder deren Gemische	
Gasdruck:	50 mbar	
Injektorgroße Ø:	0,58 mm	
Bestimmungsländer:	DE, AT, CH, LU	
Manufacturer Model:	WT-GPA2312	

Technische Daten Niederdruckregler

Modell-Nr.:	A312iFG3
Gasart:	Propan
Eingangsdruck (bar):	1 ~ 16
Nominaler Ausgangsdruck (mbar)	50
ΔP2 (mbar):	-
ΔP5 (mbar):	5
Betriebstemperatur:	-20°C ~ 50°C
Leistung:	1,5 kg/h
Schlauchbruchsicherung:	Ja
Auslassgröße:	63 mm
Undichtigkeits- und Standsanzeiger:	Ja

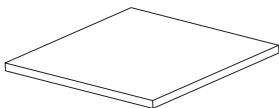


Avant la mise en service, lisez d'abord attentivement les consignes de sécurité et le mode d'emploi. Ce n'est qu'ainsi que vous pourrez utiliser toutes les fonctions de manière sûre et fiable.
Conservez bien le mode d'emploi et remettez-le également à un éventuel nouveau propriétaire.

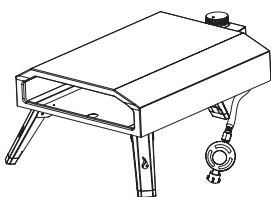
Contenu

Veuillez vérifier que la livraison est complète et non endommagée. Si une pièce manque ou est défectueuse, veuillez vous adresser à votre revendeur. Une fois le montage effectué ou commencé, les réclamations pour des dommages ou des pièces manquantes ne seront pas acceptées.

1. Pierre à pizza x 1



2. Four à pizza à gaz x 1



3. Kit détendeur et tuyau de gaz x 1



4. Support d'allumettes x 1



Utilisation prévue

Ce four à pizza est destiné à la cuisson de pizzas.

Il est conçu pour une utilisation en extérieur uniquement et est destiné à un usage domestique uniquement.

Utilisez-le uniquement comme décrit dans ce mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et peut entraîner des dommages matériels, voire des blessures corporelles.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation non conforme.

Utilisez uniquement le détendeur fourni et une bouteille de gaz standard.

Cet article n'est pas destiné à un usage professionnel.

Attention:

Les bouteilles de gaz ne doivent pas être placées dans des endroits où les bouteilles de gaz ne sont pas destinées à être installées.

Le changement de la bouteille de gaz doit être effectué à l'écart de toute source d'ignition.

Aucune manipulation des composants scellés.

Pour votre sécurité

Symbole de signalisation



Attention !

Le non-respect de l'avertissement peut entraîner des dommages corporels et matériels.

Le non-respect de l'avertissement peut entraîner des dommages matériels.

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ - à respecter lors de chaque utilisation !

- Utiliser uniquement à l'extérieur !
- Lisez le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.
- AVERTISSEMENT ! Les parties accessibles peuvent être très chaudes. Tenez les enfants à l'écart.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant son fonctionnement.
- Après utilisation, fermez l'arrivée de gaz sur la bouteille de gaz.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



Attention risque d'incendie !

Certaines parties du four à pizza deviennent très chaudes pendant le fonctionnement et peuvent provoquer des incendies.

- Ayez toujours un extincteur et une trousse de premiers secours à portée de main et soyez prêt à intervenir en cas d'accident ou d'incendie.
- Placez le four à pizza sur une surface plane, horizontale, sûre, non sensible à la chaleur et propre.
- Veillez à ce que l'appareil ne dépasse pas de la surface où il est installé.
- Installez le four à pizza de manière à ce qu'il se trouve à au moins 3 m de matériaux facilement inflammables, comme des stores, des terrasses en bois ou des meubles.
- Ne transportez pas le four à pizza pendant son fonctionnement.
- Certains aliments produisent des graisses et des jus inflammables. Nettoyez régulièrement le four à pizza, de préférence après chaque utilisation.
- Ne laissez pas le four à pizza sans surveillance pendant son fonctionnement.



Attention au risque de brûlure et d'accident !

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et/ou de connaissances.

- Informez ce groupe de personnes des dangers de l'appareil et faites les surveiller par une personne responsable de leur sécurité.
- Toute modification du produit constitue un risque majeur pour la sécurité et est interdite. Ne pas effectuer pas soi-même d'interventions non autorisées.
- En cas de dommages, de réparations ou d'autres problèmes sur le four à pizza, s'adresser à notre centre de service ou à un spécialiste local.
- Tenir les enfants et les animaux domestiques à l'écart de l'appareil.
- Le four à pizza, la flamme du gaz et la pizza deviennent très chauds pendant le fonctionnement, de sorte que tout contact avec ceux-ci peut entraîner des brûlures très graves.
- Se tenir à une distance suffisante des parties chaudes, car tout contact peut entraîner de graves brûlures.
- Toujours porter des vêtements de protection appropriés pour la cuisson des pizzas.
- N'utiliser que des pelles à pizza à long manche avec des poignées résistantes à la chaleur.
- Ne pas porter de vêtements à manches larges.
- Laisser refroidir complètement le four à pizza avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Ne pas placer l'appareil sur des objets mobiles sur lesquels il pourrait se renverser.



Attention au risque de déflagration !

Les liquides inflammables versés dans les flammes forment des flammes instantanées ou des déflagrations.

- Ne jamais utiliser de liquide d'allumage comme de l'essence ou de l'alcool à brûler.



Attention au risque d'intoxication !

Le gaz est inodore et peut être mortel dans les espaces fermés !

- Utiliser le four à pizza exclusivement à l'extérieur.



Attention au risque pour la santé !

N'utilisez pas de solvants pour peinture ou de diluants pour enlever les taches. Ceux-ci sont nocifs pour la santé et ne doivent pas entrer en contact avec les aliments.



Attention aux risques pour les enfants !

Les enfants sont susceptibles de s'étouffer en jouant avec les emballages.

- Ne laissez pas les enfants jouer avec les films d'emballage.
- Veillez à ce que les enfants ne mettent pas en bouche les petites pièces de montage. Ils pourraient les avaler et s'étouffer avec.



Attention aux risques de blessure !

Le four à pizza et les pièces détachées présentent parfois des arêtes vives.

- Manipulez les pièces du four à pizza avec précaution afin d'éviter tout accident ou toute blessure pendant le montage et le fonctionnement. Portez des gants de protection si nécessaire.
- N'installez pas le four à pizza à proximité d'entrées ou de zones très fréquentées.
- Toujours faire preuve de la plus grande prudence pendant la cuisson. En cas de distraction, vous risquez de perdre le contrôle de l'appareil.
- Soyez toujours attentif et faites toujours attention à ce que vous faites. N'utilisez pas le produit si vous n'êtes pas concentré ou fatigué ou si vous êtes sous l'influence de drogues, d'alcool ou de médicaments. Un seul moment d'inattention lors de l'utilisation du produit peut entraîner de graves blessures.



Attention aux risques de dommages !

Au cours de l'utilisation, les vis sont susceptibles de se desserrer progressivement et de compromettre la stabilité du four à pizza.

- Vérifiez que les vis sont bien serrées avant chaque utilisation. Le cas échéant, resserrez l'ensemble des vis afin de garantir la stabilité du produit.



Attention au risque de brûlure et d'accident !

Attention ! Si vous sentez une odeur de gaz :

- Fermez immédiatement l'arrivée de gaz de la bouteille de gaz.
- Éteignez toutes les flammes nues.
- N'utilisez pas d'appareils électriques.
- Aérez la zone environnante.
- Procédez à un contrôle des fuites comme décrit dans ce mode d'emploi.
- Si une odeur de gaz est toujours perçue après le contrôle et l'élimination de la fuite, n'utilisez pas l'appareil. Informez immédiatement un spécialiste du gaz ou le revendeur auprès duquel l'appareil a été acheté.



Attention au risque de brûlure et d'accident !

Ne pas stocker le four à pizza à proximité immédiate de combustibles (p.ex. essence) ou d'autres liquides ou gaz inflammables.

- La bouteille de gaz doit être séparée du four à pizza pendant le stockage.
- Ne pas conserver la bouteille de gaz à proximité immédiate du four à pizza.

Montage

Préparation



Attention aux risques de blessure !

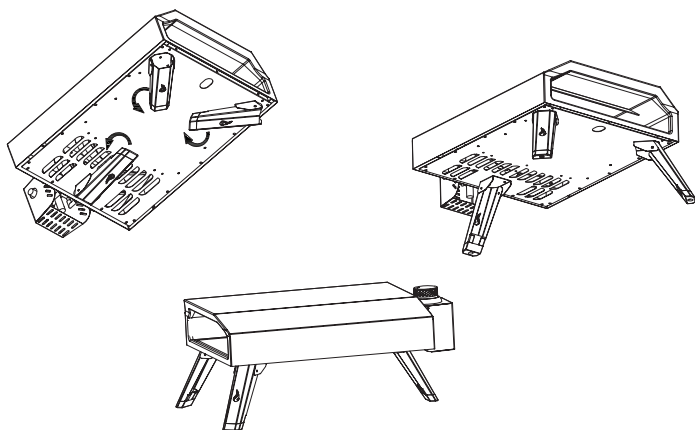
Le non-respect des instructions peut entraîner des problèmes et des risques lors de l'utilisation du four à pizza.

- Suivez toutes les instructions de montage indiquées ici.

Assemblage du four à pizza

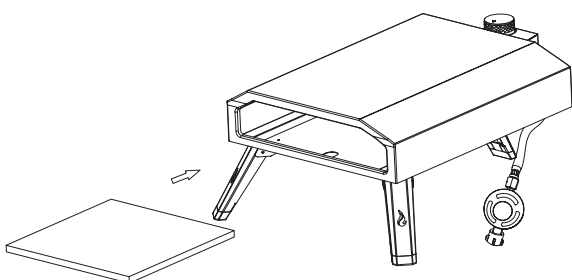
1. Commencez par lire entièrement les instructions de montage.
2. Prenez suffisamment de temps pour l'assemblage et prévoyez une surface de travail plane d'un à deux mètres carrés.
3. Placez les outils nécessaires à portée de main.
4. Il se peut que des petites pièces, comme des poignées, soient déjà prémontées.

Étape 1



Dépliez complètement les trois pieds et placez le four à pizza sur une surface plane et résistante à la chaleur. Veillez à ce qu'il soit bien stable !

Étape 2



Insérez complètement la pierre à pizza dans le four à pizza.

Raccordement de la bouteille de gaz

Cet appareil ne convient qu'au gaz de pétrole liquéfié basse pression et doit être équipé d'un détendeur approprié et d'un tuyau flexible. Pour utiliser ce four à pizza, vous avez besoin d'une bouteille de gaz liquide de 5 à 11 kg disponible dans le commerce.

Remarque : La bouteille de gaz et le tuyau de gaz ont un filetage à gauche !

Détendeur et tuyau

Ces accessoires sont livrés avec le four à pizza. Des pièces de rechange sont disponibles dans votre magasin Hornbach.

N'utiliser que des détendeurs et des tuyaux qui sont certifiés pour le gaz de pétrole liquéfié (LP) avec les valeurs mentionnées. sont certifiés pour les valeurs de pression. La durée de vie du détendeur est d'environ 2 ans. Il est recommandé de remplacer le détendeur et le tuyau dans les 2 ans suivant la date de fabrication. L'utilisation d'un détendeur et d'un tuyau de gaz incorrects ou défectueux est dangereuse. Avant chaque utilisation du four à pizza, vérifiez que les pièces utilisées sont correctes.

Le tuyau de gaz utilisé doit être conforme aux prescriptions et aux dispositions du pays dans lequel l'appareil est utilisé. La longueur du tuyau de gaz ne doit pas dépasser 1,5 mètre. Les tuyaux usés ou endommagés doivent être remplacés immédiatement. Le tuyau doit être posé sans être tordu ou plié. Veillez à ce que le tuyau de gaz ne soit pas gêné ou plié, ou qu'il n'entre pas en contact avec des parties du four à pizza, à l'exception de son raccord de tuyau.

Rangement de l'appareil

Le four à pizza ne peut être rangé à l'intérieur que si la bouteille de gaz a été retirée. Si le four à pizza n'est pas utilisé pendant une longue période, il doit être recouvert d'une housse de protection et stocké dans un environnement sec et sans poussière.

La bouteille de gaz

Aucune bouteille de gaz n'est fournie avec cet appareil. La bouteille de gaz doit être fournie par l'utilisateur final. Ne laissez pas tomber votre bouteille de gaz et ne la manipulez pas de manière brutale ou inappropriée ! Lorsque le four à pizza n'est pas utilisé, la bouteille de gaz doit être déconnectée du four à pizza. Placez le capuchon de protection sur la bouteille de gaz après l'avoir déconnectée de l'appareil.

Il est interdit de stocker des bouteilles de gaz dans des locaux situés sous le niveau du sol, dans des cages d'escalier, des passages et des allées de bâtiments, ainsi qu'à proximité immédiate de ceux-ci. Les soupapes doivent être munies de capuchons de protection et d'écrous de fermeture. Les bouteilles de gaz, même vides, doivent être conservées en position verticale.

Les bouteilles de gaz doivent être conservées à l'extérieur, en position verticale et hors de portée des enfants. La bouteille de gaz ne doit pas être conservée dans des endroits où la température dépasse 50 °C. Ne pas stocker la bouteille de gaz à proximité de flammes ou d'autres sources inflammables.

Ne pas fumer à proximité des bouteilles de gaz !

Placez la bouteille de gaz à côté du four à pizza.

Attention! Avant de raccorder la bouteille de gaz à l'appareil, il faut s'assurer qu'il n'y a pas de saletés dans les têtes de la bouteille de gaz, du détendeur ou du brûleur. Des araignées et des insectes pourraient s'y trouver et bloquer ainsi le brûleur ou le tube venturi au niveau de l'ouverture. Un brûleur bloqué peut provoquer un incendie en dessous de l'appareil. Nettoyez les orifices de brûleur bloqués avec un cure-pipe solide.

Attention au filetage à gauche ! Ne pas utiliser de joint supplémentaire !

Raccordez le détendeur au robinet de la bouteille de gaz en le serrant à la main.

Suivez les instructions fournies avec le détendeur.

Attention ! Avant chaque utilisation, vérifiez que tous les raccords ne présentent pas de fuites de gaz !

Ne jamais utiliser de flamme nue, pour détecter les fuites.

Contrôle de l'étanchéité

Avant la première utilisation et à chaque remplacement ou nouveau raccordement de la bouteille de gaz, vérifiez l'étanchéité de l'appareil (voir illustrations ci-dessous) :

1. Mettre tous les boutons de commande sur arrêt.
2. Assurez-vous que le détendeur est bien raccordé à la bouteille de gaz.
3. Ouvrir la vanne de gaz de la bouteille de gaz. Si vous voyez, sentez ou entendez que du gaz s'échappe de la bouteille de gaz, fermez immédiatement la vanne de gaz de la bouteille de gaz. Il y a une fuite massive au niveau du raccord. Vérifier tous les raccords avant de continuer.
4. Si vous ne voyez pas, ne sentez pas ou n'entendez pas que du gaz s'échapper, vaporisez un spray de détection de fuites sur tous les raccords du système de gaz. Si des bulles qui grossissent apparaissent, cela signifie qu'il y a une connexion qui fuit. Fermer immédiatement la vanne de gaz sur la bouteille de gaz et vérifier l'étanchéité de ce raccord. Répéter la procédure ci-dessus. Si la fuite ne peut pas être éliminée, ne pas essayer d'effectuer une réparation. Rendez-vous dans votre magasin HORNBACH et demandez de l'aide.

5. S'il n'y a pas de bulles, le système de gaz est prêt à fonctionner. Toujours s'assurer que la vanne de gaz de la bouteille de gaz est fermée après chaque utilisation ou test d'étanchéité.

Installation du four à pizza



Attention aux risques de dommages !

Au cours de l'utilisation, les vis sont susceptibles de se desserrer progressivement et de compromettre la stabilité du produit.

- Vérifiez que les vis sont bien serrées avant chaque utilisation. Le cas échéant, resserrez l'ensemble des vis afin de garantir la stabilité du produit.
- Avant d'utiliser le four à pizza, installez-le à l'extérieur sur une surface plane, solide et résistante à la chaleur.
- Lors de l'utilisation du four à pizza, il peut arriver que les surfaces du sol et des murs soient souillées, par exemple par des éclaboussures de graisse. Assurez-vous que toutes les surfaces sont suffisamment protégées contre de telles salissures.

Avant la cuisson

- Lavez les éventuels gros résidus de production à l'eau chaude, en évitant d'utiliser des produits de nettoyage ou de rinçage.
- **Mise en température**
Avant la première cuisson, chauffez le four à pizza pendant au moins 15 minutes à la température maximale sans pizza. La flamme nettoie les parties internes et brûle les résidus de fabrication. Il peut en résulter des odeurs et un léger dégagement de fumée. Cela ne présente toutefois aucun risque et n'est que de courte durée. Assurez-vous que la ventilation est suffisante.
- **Préchauffage**
Il est recommandé de préchauffer le four à pizza pendant environ 10 à 15 minutes avant chaque utilisation.

Pierre à pizza

- N'utilisez PAS la pierre à pizza au-dessus d'une flamme nue.
- Évitez les variations extrêmes de température de la pierre à pizza.
- La pierre à pizza est fragile et peut se casser si on la cogne ou si on la laisse tomber.
- La pierre à pizza est très chaude pendant l'utilisation et reste chaude longtemps après l'utilisation.
- NE refroidissez PAS la pierre à pizza avec de l'eau.

Utilisation

Installation du four à pizza



Attention aux risques de brûlure !

Le four à pizza et la pizza deviennent très chauds pendant le fonctionnement, de sorte que tout contact avec ceux-ci peut entraîner de très graves brûlures.



Attention au risque d'explosion !

Lisez d'abord les instructions de mise en marche/d'allumage suivantes et tous les avertissements et consignes de sécurité avant d'allumer le four à pizza.

- Vérifiez que le four à pizza ne présente pas de fissures, d'entailles ou d'autres dommages avant de l'utiliser.
- N'utilisez plus le four à pizza si le tuyau de gaz est endommagé ou poreux.

Système d'allumage

1. Placez le bouton de réglage de la température sur la position OFF (arrêt).
2. Ouvrez la vanne de la bouteille de gaz.
3. Ne vous penchez pas devant la partie ouverte du four à pizza.
4. Appuyez sur le bouton de réglage de la température du four à pizza, maintenez-le enfoncé et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de grande flamme (Max).
5. Vous entendez un clic. Cela indique que l'appareil s'allume. Répétez cette opération 4 à 5 fois, ou jusqu'à ce que la flamme soit allumée. Répétez l'opération si la flamme ne s'allume pas immédiatement. **Important !** Si le brûleur ne s'allume pas, appuyez sur le bouton de réglage de la température et tournez-le en position (arrêt). Tournez également le robinet de la bouteille de gaz. Attendez 5 minutes pour que le gaz se dissipe, puis répétez l'opération.
6. Pour éteindre le four à pizza, tournez le détendeur de la bouteille de gaz sur la position OFF (arrêt) et ensuite le régulateur de température de l'appareil sur la position OFF (arrêt).

Allumage conventionnel avec une allumette



Attention au risque d'explosion !

1. Placez le bouton de réglage de la température sur la position OFF (arrêt).
2. Raccordez le détendeur à la bouteille de gaz. Tournez l'arrivée de gaz du détendeur sur la position « ON » (marche).
3. Appuyez sur le bouton de réglage de la température du four à pizza, maintenez-le enfoncé et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de grande flamme (Max).
4. Utilisez une allumette extra longue et tenez-la par l'ouverture frontale sur la partie supérieure du four à pizza pour allumer le brûleur.
5. Consultez votre revendeur pour résoudre le problème d'allumage sur l'appareil.



Attention au risque d'explosion !

Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton de réglage de la température dans le sens des aiguilles d'une montre sur OFF, puis tournez le détendeur de la bouteille de gaz dans le sens des aiguilles d'une montre sur OFF.

- Consultez votre revendeur pour résoudre le problème d'allumage sur l'appareil.

Entretien et nettoyage

Votre four à pizza est fabriqué avec des matériaux de haute qualité.

Protégez votre four à pizza des intempéries permanentes.

Nettoyez le four à pizza après chaque utilisation.

Pour nettoyer et entretenir les surfaces, veuillez suivre les instructions suivantes :



Attention aux risques de brûlure !

Laissez le four à pizza refroidir complètement avant de le nettoyer.



Attention au risque pour la santé

N'utilisez pas de solvants pour peinture ou de diluants pour enlever les taches. Ceux-ci sont nocifs pour la santé et ne doivent pas entrer en contact avec les aliments.



Attention aux risques de dommages !

N'utilisez pas de solvants puissants ou abrasifs ni de tampons abrasifs, car ces derniers pourraient endommager la surface et y laisser des marques.

- Laissez le four à pizza se consumer pendant environ 5 minutes sans pizza après chaque utilisation. Cela permet de réduire les dépôts d'aliments.
- Placez le détendeur du tuyau de gaz sur la position « OFF » (éteint) avant de commencer le nettoyage.
- Ne plongez pas la pierre à pizza dans l'eau ! Nettoyez la pierre à pizza refroidie uniquement en enlevant délicatement les restes d'aliments à l'aide d'un grattoir de cuisine courant.
- Enlevez les dépôts non adhérents sur le four à pizza avec une éponge mouillée.
- Attention ! Ne jamais utiliser de produits de nettoyage pour four disponibles dans le commerce !
- Les résidus alimentaires peuvent être éliminés avec une brosse, une spatule ou une éponge de nettoyage. Rincer ensuite à l'eau chaude savonneuse. Rincer à l'eau claire et sécher.
- Nettoyez généralement l'intérieur et les surfaces à l'eau chaude savonneuse.
- Utilisez un chiffon doux et propre pour le séchage. Ne rayez pas les surfaces en les frottant à sec.
- Resserrez régulièrement toutes les vis avant chaque utilisation afin de garantir une bonne stabilité du four à pizza à tout moment.
- Si le four à pizza n'est pas utilisé, il doit être recouvert d'une housse de protection.

Nettoyage du brûleur

- Tourner le détendeur de la bouteille de gaz sur la position « OFF » (éteint). Ensuite, mettre le régulateur de température de l'appareil sur OFF (arrêt) et débrancher le tuyau de gaz de la bouteille de gaz.
- Nettoyer le brûleur avec une brosse douce ou de l'air comprimé. Essuyer ensuite avec un chiffon.
- Nettoyer les orifices bloqués à l'aide d'un cure-pipe solide, d'un fil de fer ou de l'extrémité ouverte d'un trombone.

INFORMATION IMPORTANTE

Vous avez peut-être acheté une housse de protection pour votre four à pizza. Pour protéger votre investissement, il est recommandé de toujours utiliser une housse de protection lorsque le four à pizza n'est pas en service. Veuillez toutefois à ne mettre la housse de protection que lorsque le four à pizza est refroidi, propre et sec. L'utilisation d'une housse de protection peut tout à fait être nécessaire.

Attention ! Une housse de protection placée sur un four à pizza chaud, humide ou malpropre peut entraîner une forte corrosion.

C'est pourquoi le four à pizza doit toujours être refroidi, nettoyé des saletés superficielles et séché soigneusement avant de placer la housse de protection. Ceci est particulièrement important avant de ranger le four à pizza non inutilisé pendant une longue période.

Afin de préserver la qualité de ce four à pizza pendant une longue période, le propriétaire doit veiller à suivre scrupuleusement ces instructions d'entretien et de maintenance.

Prenez soin de votre investissement et il vous rendra service pendant des années.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution proposée
Le brûleur ne veut pas s'allumer	- La bouteille de gaz liquéfié est vide - Détendeur de gaz défectueux - Blocages dans le brûleur - Blocages dans les gicleurs de gaz ou dans le tuyau de gaz - Câble d'électrode desserré ou séparé de l'électrode ou de l'unité d'allumage - Électrode ou câble défectueux - Interrupteur d'allumage défectueux - La sécurité de rupture de tuyau du détendeur de gaz a stoppé l'alimentation en gaz.	- Remplacer avec une bouteille de gaz pleine - Vérifier le détendeur, le remplacer si nécessaire, le laisser - Nettoyer le brûleur - Nettoyer les buses de gaz et le tuyau de gaz - Rebrancher le câble - Remplacer l'électrode ou le câble - Remplacer l'interrupteur d'allumage - Réinitialisez le dispositif de sécurité en cas de rupture du tuyau et vérifiez qu'il n'y a pas de fuite (voir les instructions du détendeur de gaz).
Petite flamme ou retour de flamme (feu dans le tube de combustion ou bruit de mugissement audible)	- Bouteille de gaz liquéfié trop petite - Blocage dans le brûleur - Blocages dans les gicleurs de gaz ou dans le tuyau de gaz - Vent trop fort dans la zone du four à pizza	- Utiliser une bouteille de gaz liquéfié plus grande - Nettoyer le brûleur - Nettoyer les buses de gaz et le tuyau de gaz - Placer le four à pizza dans une zone à l'abri du vent
Régulateur de température difficile à tourner	- Vanne de gaz bloquée	- Remplacer la vanne de gaz

Mise au rebut

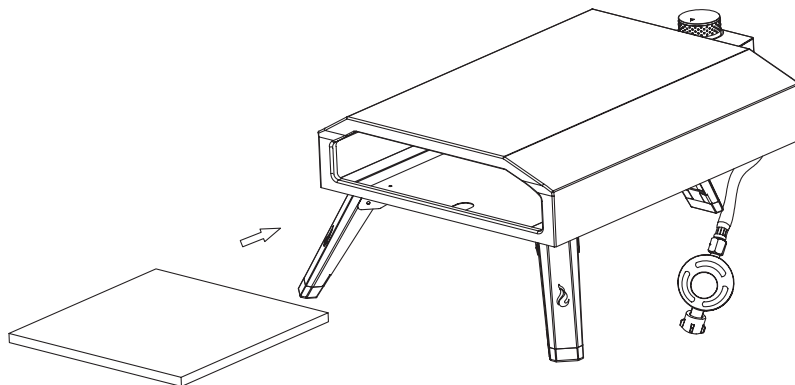
L'emballage est composé de matériaux respectueux de l'environnement que vous pouvez éliminer dans les centres de recyclage locaux.
Ne jetez en aucun cas le four à pizza dans les ordures ménagères normales ! Éliminez-le par le biais d'une entreprise d'élimination des déchets agréée ou de votre service d'élimination des déchets communal. Respectez les réglementations actuellement en vigueur. En cas de doute, contactez votre organisme en charge de l'élimination des déchets.

Spécifications techniques du four à pizza à gaz

Description :	Four à pizza au gaz	
Numéro d'article :	10737362 DE AT LU 12043916 CH	
Puissance thermique totale :	3,6 kW (262 g/h)	 2575-24 2575DP41443
Groupe de gaz :	I3B/P(50)	
Type de gaz :	Butane, Propane ou leurs mélanges	
Pression du gaz :	50 mbar	
Diamètre de l'injecteur :	0,58 mm	
Pays de destination :	DE, AT, CH, LU	
Manufacturer Model:	WT-GPA2312	

Données techniques du détendeur

N° du modèle :	A312iFG3
Type de gaz :	Propane
Pression d'entrée (bar) :	1 ~ 16
Pression de sortie nominale (mbar)	50
ΔP2 (mbar) :	-
ΔP5 (mbar) :	5
Température de fonctionnement :	-20 °C - 50 °C
Rendement :	1,5 kg/h
Protection contre la rupture du tuyau :	Oui
Dimensions de la sortie :	63 mm
Indicateur de fuite et de niveau :	Oui

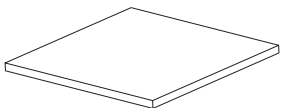


Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, leggere attentamente le avvertenze di sicurezza e le istruzioni per l'uso. Questo è l'unico modo per utilizzare tutte le funzioni in modo sicuro e affidabile. Si prega di conservare le istruzioni per l'uso in un luogo sicuro e di consegnarle a un eventuale futuro proprietario.

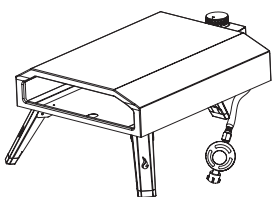
Contenuto della confezione

Si prega di verificare che ci siano tutti i componenti e che non siano danneggiati. Se mancassero delle parti o fossero difettose, contattare il rivenditore. Dopo che l'installazione è stata completata o anche solo iniziata, i reclami per danni o parti mancanti non saranno più accettati.

1. Pietra per pizza x 1



2. Fornetto a gas per pizza x 1



3. Set riduttore di pressione e tubo del gas x 1



4. Porta fiammiferi x 1



Uso previsto

Questo fornello viene utilizzato per cuocere pizze.

È adatto solo per esterni ed è destinato esclusivamente all'uso privato.

Utilizzare l'articolo solo come descritto nelle presenti istruzioni per l'uso. Qualsiasi altro utilizzo è considerato improprio e può causare danni materiali o addirittura lesioni personali.

Il produttore non si assume nessuna responsabilità per danni causati da un uso improprio.

Utilizzare solo il riduttore di pressione incluso e una bombola di gas standard.

Non ne è previsto un uso commerciale.

Avvertenza:

Le bombole del gas non devono essere posizionate in luoghi in cui non è prevista la loro installazione.

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

Nessuna manipolazione dei componenti sigillati.

Per la sicurezza

Simbolo del segnale



Pericolo!

La mancata osservanza dell'avvertenza può mettere a repentaglio la vita o portare all'incolumità fisica.

Ignorare l'avvertimento può causare danni materiali.

ISTRUZIONI GENERALI DI SICUREZZA - da seguire ogni volta che si utilizza!

- Usare solo all'aperto!
- Leggere le istruzioni per l'uso prima di utilizzare l'apparecchio.
- ATTENZIONE! Le parti accessibili possono essere molto calde. Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Non spostare l'apparecchio durante il funzionamento.
- Dopo l'uso, chiudere l'alimentazione del gas sulla bombola del gas.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA



Pericolo d'incendio!

Alcune parti del fornello per pizza diventano molto calde durante il funzionamento e possono provocare incendi.

- Tenere sempre a portata di mano un estintore e un kit di pronto soccorso e non farsi cogliere impreparati in caso di incidente o incendio.
- Posizionare il fornello per pizza su una superficie piana, orizzontale, sicura, resistente al calore e pulita.
- Assicurarsi che l'apparecchio non sporga oltre la superficie di appoggio.
- Installare il fornello per pizza in modo che sia distante almeno 3 m da materiali facilmente infiammabili come tende da sole, terrazze in legno o mobili.
- Non trasportare il fornello per pizza mentre è in funzione.
- Alcuni alimenti producono grassi e succhi infiammabili. Pulire regolarmente il fornello per pizza, preferibilmente dopo ogni utilizzo.
- Non lasciare incustodito il fornello per pizza mentre è in funzione.



Attenzione: rischio di ustioni e incidenti!

Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o prive di esperienza e/o conoscenza.

- Informare questo tipo di persone sui pericoli dell'apparecchio e farli sorvegliare da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Qualsiasi modifica al prodotto rappresenta un grave rischio per la sicurezza ed è vietata. Non effettuare personalmente interventi non autorizzati.
- In caso di danni, riparazioni o altri problemi con il fornello per pizza, contattare il nostro centro assistenza o una persona specializzata di zona.
- Tenere fuori dalla portata di bambini e animali domestici.
- Il fornello per pizza, la fiamma del gas e la pizza diventano molto caldi durante il funzionamento, quindi qualsiasi contatto con essi può provocare gravi ustioni.
- Mantenere una distanza sufficiente dalle parti calde poiché qualsiasi contatto può provocare gravi ustioni.
- Indossare sempre indumenti protettivi idonei durante la cottura della pizza.
- Utilizzare solo pale per pizza a manico lungo e resistente al calore.
- Non indossare indumenti con maniche larghe.
- Lasciare raffreddare completamente il fornello per pizza prima di pulirlo o riporlo.
- Non posizionare l'apparecchio su oggetti mobili sui quali l'apparecchio potrebbe ribaltarsi.



Attenzione: pericolo di deflagrazione!

I liquidi infiammabili versati sulle fiamme possono dar luogo a vampe o deflagrazioni.

- Non utilizzare mai liquidi che possono incendiarsi come benzina o alcool.



Attenzione: pericolo di avvelenamento!

Il gas è inodore e può essere mortale in ambienti chiusi!

- Utilizzare il fornello per pizza solo all'aperto.



Attenzione pericolo per la salute!

Non utilizzare solventi o diluenti per vernici per rimuovere le macchie. Questi sono dannosi per la salute e non devono venire a contatto con gli alimenti.



Attenzione: pericolo per i bambini!

Mentre giocano, i bambini possono rimanere intrappolati nella pellicola di imballaggio e soffocare.

- Non lasciare che i bambini giochino con i sacchetti dell'imballaggio.
- Assicurarsi che i bambini non mettano in bocca i piccoli pezzi di montaggio. Potrebbero ingoiare le parti e soffocare.



Attenzione: pericolo di lesioni!

Sul fornello per pizza e sui singoli componenti sono presenti bordi taglienti.

- Maneggiare con cura le singole parti del prodotto per evitare incidenti o lesioni durante il montaggio e la messa in servizio dello stesso. Se necessario, indossare guanti protettivi.
- Non installare il fornello per pizza in prossimità di ingressi o zone trafficate.
- Prestare sempre la massima attenzione durante la cottura. Se ci si distrae, si potrebbe perdere il controllo dell'apparecchio.
- Bisogna essere sempre vigili e prestare attenzione a ciò che si sta facendo. Non utilizzare il prodotto se si è disorientati, stanchi o sotto l'effetto di droghe, alcool o farmaci. Anche un attimo di disattenzione durante l'utilizzo del prodotto può causare gravi lesioni.



Attenzione: pericolo di danni!

Durante l'uso, le viti potrebbero allentarsi gradualmente e compromettere la stabilità del fornello.

- Controllare il serraggio delle viti prima di ogni utilizzo. Se necessario, serrare nuovamente tutte le viti per garantire la stabilità.



Attenzione: rischio di ustioni e incidenti!

Attenzione! Nel caso si sentisse odore di gas fare quanto segue.

- Chiudere l'alimentazione del gas sulla bombola.
- Spegnerne tutte le fiamme libere.
- Non utilizzare dispositivi elettrici.
- Ventilare l'area circostante.
- Effettuare un controllo delle perdite come descritto nelle presenti istruzioni per l'uso.
- Se dopo aver controllato ed eliminato la perdita si avverte ancora odore di gas, interrompere l'utilizzo dell'apparecchio. Rivolgersi immediatamente ad uno specialista del gas o al rivenditore dove è stato acquistato l'apparecchio.



Attenzione: rischio di ustioni e incidenti!

Non conservare il fornello per pizza nelle immediate vicinanze di combustibili (ad esempio benzina) o altri liquidi o gas infiammabili.

- La bombola del gas deve essere conservata separatamente dal fornello per pizza.
- Non conservare la bombola del gas nelle immediate vicinanze del fornello per pizza.

Montaggio

Preparazione



Attenzione: pericolo di lesioni!

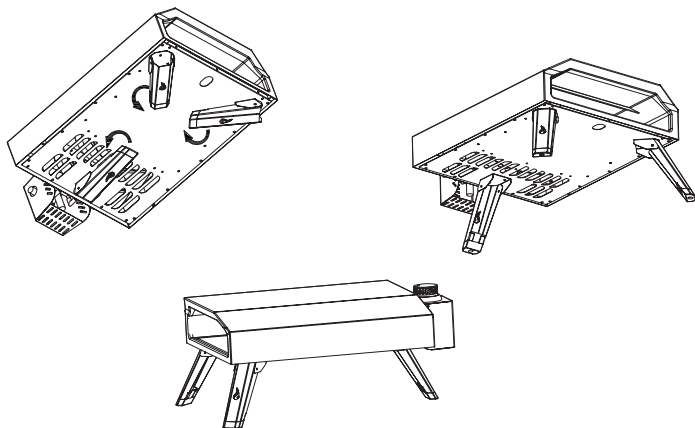
La mancata osservanza delle istruzioni può causare problemi e pericoli nell'utilizzo del fornello per pizza.

- Seguire tutte le istruzioni di montaggio elencate di seguito.

Montaggio del fornello per pizza

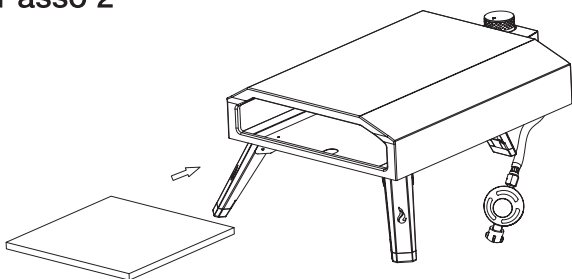
1. Per prima cosa leggere attentamente le istruzioni di montaggio.
2. Prendersi il tempo necessario per il montaggio e creare una superficie di lavoro piana di uno o due metri quadrati.
3. Disporre gli strumenti di cui si ha bisogno a portata di mano.
4. Piccole parti come le maniglie potrebbero essere già premontate.

Passo 1



Aprire completamente le tre gambe e posizionare il fornello per pizza su una superficie piana e resistente al calore. Assicurarsi di trovarsi in una posizione sicura!

Passo 2



Spingere completamente la pietra per pizza nel forno per pizza.

Collegare la bombola del gas

Questo apparecchio è adatto solo per gas liquido a bassa pressione e deve essere dotato di un regolatore di bassa pressione adeguato e di un tubo flessibile. Per utilizzare questo fornello è necessaria una bombola standard di gas liquido da 5-11 kg.

Nota: La bombola del gas e il tubo del gas hanno la filettatura sinistrorsa!

Regolatore e tubo

Questi accessori vengono forniti con il fornello per pizza. Se devono essere sostituiti, i ricambi si possono trovare presso i rivenditori Hornbach.

Utilizzare solo regolatori e tubi progettati per gas GPL. I valori di pressione sono certificati. La durata prevista del regolatore è di circa 2 anni. Si consiglia di sostituire il regolatore e il tubo entro 2 anni dalla data di produzione. L'uso di un regolatore e di un tubo del gas non corretti o difettosi è pericoloso. Prima di usare questo fornello, verificare che vengano utilizzate le parti corrette.

Il tubo del gas utilizzato deve essere conforme alle norme e ai regolamenti del paese in cui viene utilizzato l'apparecchio. La lunghezza del tubo del gas non deve superare 1,5 metri. I tubi usurati o danneggiati devono essere sostituiti immediatamente. Il tubo posato non deve presentare torsioni o attorcigliamenti. Assicurarsi che il tubo del gas non sia ostruito né piegato e che venga a contatto solo con il suo collegamento e con nessun'altra parte del fornello.

Conservazione dell'apparecchio

Il fornello per pizza può essere riposto in ambienti chiusi solo se la bombola del gas è stata rimossa. Se il fornello per pizza non viene utilizzato per un lungo periodo di tempo, deve essere coperto con un telo protettivo e conservato in un ambiente asciutto e privo di polvere.

La bombola del gas

La bombola del gas non è inclusa con questo apparecchio. La bombola del gas deve procurarsela l'utente finale. Non far cadere la bombola del gas e non trattarla in modo brusco o improprio! Quando il fornello per pizza non viene utilizzato, la bombola del gas deve essere scollegata da esso. Mettere il cappuccio protettivo sulla bombola del gas dopo averla separata dall'apparecchio.

Non è consentito conservare bombole di gas nei locali sotto il livello del suolo, nei vani scale, negli androni e nei passaggi degli edifici o nelle loro immediate vicinanze. Le valvole devono essere dotate di cappucci di protezione e dadi di bloccaggio. Le bombole di gas, comprese quelle vuote, devono essere conservate in posizione verticale.

Le bombole di gas devono essere conservate all'aperto in posizione verticale e fuori dalla portata dei bambini. La bombola del gas non deve essere conservata in ambienti in cui la temperatura superi i 50°C. Non conservare la bombola del gas vicino a fiamme o altre fonti infiammabili.

Non fumare vicino alle bombole del gas!

Posizionare la bombola del gas accanto al fornello per pizza.

Pericolo! Prima di collegare la bombola del gas all'apparecchio è necessario assicurarsi che non vi sia sporco sulla parte superiore della bombola del gas, del regolatore o del bruciatore. All'interno potrebbero trovarsi ragni e insetti che bloccano l'apertura del bruciatore o del tubo Venturi. Un bruciatore ostruito può provocare un incendio sotto l'apparecchio. Pulire le aperture del bruciatore ostruite con uno scovolino robusto.

Attenzione filettatura sinistrorsa! Non utilizzare guarnizioni aggiuntive!

Collegare manualmente il regolatore di pressione alla valvola della bombola del gas.

Attenersi alle istruzioni accluse al regolatore.

Pericolo! Prima di ogni utilizzo, controllare tutte le connessioni per eventuali perdite di gas!

Devono essere tutte chiuse. Utilizzare la fiamma per individuare le perdite.

Prova di tenuta

Prima del primo utilizzo e ogni volta che la bombola del gas viene sostituita o ricollegata, controllare la tenuta dell'apparecchio (vedere le figure sottostanti):

1. Disattivare tutti i pulsanti di controllo.
2. Assicurarsi che il regolatore di pressione sia collegato saldamente alla bombola del gas.
3. Aprire la valvola del gas sulla bombola del gas. Se si vede, si sente l'odore o il rumore del gas che fuoriesce dalla bombola, chiudere immediatamente la valvola del gas sulla bombola. C'è una perdita consistente nel pezzo di connessione. Controllare tutti i collegamenti prima di procedere.
4. Se non si vede, non si sente l'odore né si ode il gas che fuoriesce, spruzzare lo spray cercafughe su tutti i collegamenti dell'impianto del gas. Se si verificano bolle che crescono, c'è una connessione che perde. Chiudere immediatamente la valvola del gas sulla bombola e verificare che questo collegamento sia saldo. Ripetere la procedura descritta precedentemente. Se la perdita non può essere eliminata, non provare a ripararla. Andare in un negozio HORNBAACH e chiedere supporto.
5. Se non si formano bolle, l'impianto del gas è in ordine. Assicurarsi sempre che la valvola sulla bombola del gas sia chiusa dopo ogni utilizzo o dopo ogni prova di tenuta.

Approntamento del fornello per pizza



Attenzione: pericolo di danni!

Durante l'uso, le viti potrebbero allentarsi gradualmente e compromettere la stabilità del fornello.

- Controllare il serraggio delle viti prima di ogni utilizzo. Se necessario, serrare nuovamente tutte le viti per garantire la stabilità.
- Prima dell'uso, posizionare il fornello per pizza all'aperto su una superficie piana, solida e resistente al calore.
- Durante l'utilizzo del fornello per pizza, le superfici del pavimento e delle pareti possono occasionalmente sporcarsi, ad esempio a causa di schizzi di grasso. Assicurarsi che tutte le superfici siano adeguatamente protette da tale contaminazione.

Prima della cottura

- Lavare eventuali residui grossolani con acqua tiepida; evitare l'uso di detersivi o detersivi per piatti.
- **Accensione**
Prima di infornare per la prima volta, riscaldare il fornello per almeno 15 minuti alla massima temperatura senza pizza. In questo modo si puliscono le parti interne e bruciano eventuali residui. Ciò può causare odori e un leggero sviluppo di fumo. Tuttavia, questo è innocuo e solo di breve durata. Assicurarsi che ci sia una ventilazione adeguata.
- **Preriscaldamento**
Si consiglia di preriscaldare il fornello per circa 10-15 minuti prima di ogni utilizzo.

Pietra per pizza

- NON utilizzare la pietra per pizza su una fiamma libera.
- Evitare sbalzi di temperatura estremi della pietra per pizza.
- La pietra per pizza è fragile e potrebbe rompersi se urtata o fatta cadere.
- La pietra per pizza è molto calda durante l'uso e rimane calda a lungo dopo l'uso.
- NON raffreddare la pietra per pizza con acqua.

Utilizzo

Approntamento del fornello per pizza



Pericolo di ustioni!

Il fornello e la pizza diventano molto caldi durante il funzionamento, quindi qualsiasi contatto con essi può provocare gravi ustioni.



Pericolo di esplosione!

Prima di accendere il fornello per pizza, leggere le istruzioni per l'accensione riportate di seguito e tutte le avvertenze e istruzioni di sicurezza.

- Ispezionare il fornello per pizza per eventuali crepe, tagli o altri danni prima dell'uso.
- Smettere di utilizzare il fornello se il tubo del gas è danneggiato o poroso.

Sistema di accensione

1. Impostare il controllo della temperatura sulla posizione OFF.
2. Aprire la valvola della bombola del gas.
3. Non sporgersi sulla parte aperta del fornello per pizza.
4. Tenere premuta la manopola di controllo della temperatura sul fornello per pizza e ruotarla in senso antiorario sulla posizione di fiamma alta (Max).
5. Si sente un clic. Ciò indica che l'apparecchio si sta accendendo. Ripetere l'operazione da 4 a 5 volte o finché la fiamma non brucia. Ripetere il procedimento se la fiamma non brucia subito. Importante! Se il bruciatore non si accende, premere la manopola di controllo della temperatura e ruotarla sulla posizione (Off). Chiudere anche la valvola della bombola del gas. Attendere 5 minuti affinché il gas si dissipi e ripetere la procedura.
6. Per spegnere il fornello per pizza, ruotare il regolatore sulla bombola del gas in posizione Off, quindi ruotare il regolatore della temperatura sull'apparecchio in posizione OFF.

Accensione convenzionale con fiammifero



Pericolo di esplosione!

1. Impostare il controllo della temperatura sulla posizione OFF.
2. Collegare il regolatore alla bombola del gas. Portare l'alimentazione del gas sul regolatore in posizione "On".
3. Tenere premuta la manopola di controllo della temperatura sul fornello per pizza e ruotarla in senso antiorario sulla posizione di fiamma alta (Max).
4. Usare un fiammifero extra lungo e tenerlo attraverso l'apertura anteriore nella parte superiore del fornello per pizza per accendere il bruciatore.
5. Consultare il proprio rivenditore per risolvere il problema di accensione dell'apparecchio.



Pericolo di esplosione!

Se il bruciatore non si accende, ruotare il comando della temperatura in senso orario sulla posizione OFF, quindi ruotare il comando sulla bombola del gas in senso orario sulla posizione OFF.

- Consultare il proprio rivenditore per risolvere il problema di accensione dell'apparecchio.

Manutenzione e pulizia

Il fornello per pizza è realizzato con materiali di alta qualità.

Proteggerlo dagli agenti atmosferici costanti.

Pulire il fornello dopo ogni utilizzo.

Per la pulizia e la manutenzione delle superfici attenersi alle seguenti istruzioni:



Pericolo di ustioni!

Prima di pulire il fornello, lasciar raffreddare completamente.



Attenzione pericolo per la salute!

Non utilizzare solventi o diluenti per vernici per rimuovere le macchie. Questi sono dannosi per la salute e non devono venire a contatto con gli alimenti.



Attenzione: pericolo di danni!

Non utilizzare solventi forti o abrasivi o spugne abrasive poiché attaccano le superfici lasciando segni.

- Dopo ogni utilizzo, lasciare andare il fornello per circa 5 minuti senza pizza. Ciò riduce l'accumulo di residui alimentari.
- Impostare il regolatore sul tubo del gas in posizione "Off" prima di iniziare la pulizia.
- NON immergere la pietra per pizza in acqua. Una volta raffreddata, pulire la pietra per pizza rimuovendo accuratamente i residui di cibo con un comune raschietto da cucina.
- Rimuovere gli ulteriori residui dal fornello con una spugna bagnata.
- Pericolo! Non utilizzare mai detergenti per forno disponibili in commercio!
- I residui di cibo possono essere rimossi con un pennello, una spatola o una spugna per la pulizia. Quindi lavare con acqua tiepida e sapone. Sciacquare con acqua pulita e asciugare.
- Di norma pulire l'interno e le superfici con acqua calda e sapone.
- Utilizzare un panno morbido e pulito per asciugare. Non graffiare le superfici sfregando a secco.
- Serrare regolarmente tutte le viti prima di ogni utilizzo per garantire che il fornello rimanga sempre saldamente in posizione.
- Se il forno per pizza non viene utilizzato, deve essere coperto con un telo protettivo.

Pulizia del bruciatore

- Ruotare il regolatore sulla bombola del gas in posizione "Off". Impostare quindi il regolatore della temperatura dell'apparecchio su OFF e scollegare il tubo dalla bombola del gas.
- Pulire il bruciatore con una spazzola morbida o con aria compressa. Quindi pulire con un panno.
- Pulire le aperture ostruite con uno scovolino robusto, un filo metallico o l'estremità aperta di una graffetta.

INFORMAZIONI IMPORTANTI

Una copertura protettiva posizionata su un fornello caldo, bagnato o sporco può provocare una grave corrosione.

Per questo motivo il fornello per pizza deve essere sempre raffreddato, pulito dallo sporco superficiale e asciugato accuratamente prima di applicare la copertura protettiva. Ciò è particolarmente importante se si pensa di non utilizzare il fornello per un lungo periodo di tempo e lo si vuole riporre.

Per preservare la qualità di questo fornello per pizza per un lungo periodo di tempo, il proprietario deve assicurarsi di seguire attentamente queste istruzioni per la manutenzione.

Se si presterà la dovuta attenzione, questo prodotto avrà una lunga durata.

Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Soluzione suggerita
Il bruciatore non si accende	- La bombola del GPL è vuota - Regolatore di pressione del gas difettoso - Ostruzioni nel bruciatore - Ostruzioni negli ugelli del gas o nel tubo del gas - Cavo dell'elettrodo allentato o scollegato dall'elettrodo o dall'unità di accensione - Elettrodo o cavo difettoso - Interruttore di accensione difettoso - La protezione contro la rottura del tubo del regolatore di pressione del gas ha interrotto l'erogazione del gas.	- Sostituire con una bombola di gas GPL piena - Far controllare il regolatore e sostituirlo se necessario - Pulire il bruciatore - Pulire gli ugelli del gas e il tubo del gas - Ricollegare il cavo - Sostituire l'elettrodo o il cavo - Sostituire l'interruttore di accensione - Ripristinare la protezione contro la rottura del tubo e verificare la tenuta (vedere istruzioni del regolatore di pressione del gas).
Fiamma piccola o ritorno di fiamma (fuoco nel tubo del bruciatore o rumore chiaramente udibile)	- La bombola del GPL è troppo piccola - Ostruzioni nel bruciatore - Ostruzioni negli ugelli del gas o nel tubo del gas - Vento troppo forte nella zona del fornello per pizza	- Utilizzare una bombola di gas GPL più grande - Pulire il bruciatore - Pulire gli ugelli del gas e il tubo del gas - Posizionare il fornello per pizza in una zona protetta dal vento
Comando della temperatura difficile da girare	- Valvola del gas bloccata	- Sostituire la valvola del gas

Smaltimento

L'imballaggio è realizzato con materiali ecocompatibili che è possibile smaltire presso i centri di riciclaggio locali.
Non gettare mai il fornello per pizza tra i normali rifiuti domestici! Smaltirlo tramite un'azienda di smaltimento rifiuti autorizzata o presso l'impianto di smaltimento dei rifiuti municipale. Attenersi alle normative attualmente applicabili. In caso di dubbi, contattare l'isola ecologica locale.

Specifiche tecniche del fornello a gas per pizza

Descrizione:	Pizza oven Gas	
Codice articolo:	10737362 DE AT LU 12043916 CH	
Potenza termica totale:	3,6 kW (262 g/h)	 2575-24 2575DP41443
Gruppo di gas:	I3B/P(50)	
Tipo di gas:	Butano, propano o loro miscele	
Pressione del gas:	50 mbar	
Dimensioni iniettore ø:	0,58 mm	
Paesi di destinazione:	DE, AT, CH, LU	
Manufacturer Model:	WT-GPA2312	

Dati tecnici regolatore di bassa pressione

N. modello:	A312iFG3
Tipo di gas:	Propano
Pressione in ingresso (bar):	1 ~ 16
Pressione nominale in uscita (mbar)	50
ΔP2 (mbar):	-
ΔP5 (mbar):	5
Temperatura di esercizio:	-20°C - 50°C
Prestazioni:	1,5 kg/h
Protezione contro la rottura del tubo:	Sì
Dimensioni uscita:	63 mm
Indicatori di perdite e livello:	Sì