



**Montageanleitung
Gasgrill Pizza Ofen ARCUS**

**Instructions de montage
Barbecue à gaz Four à pizza ARCUS**

**Montagehandleiding
Gasbarbecue Pizza oven ARCUS**

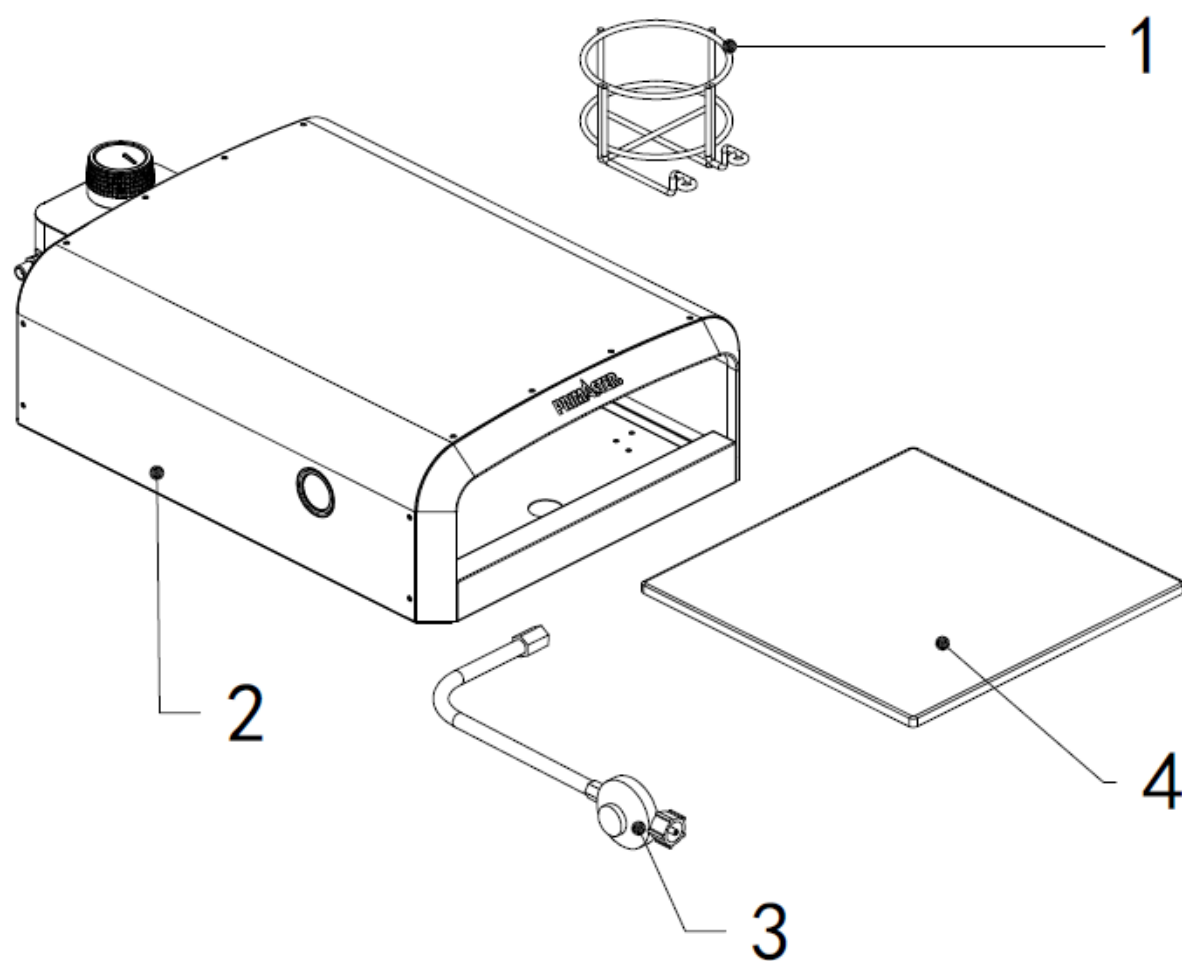
GTIN 4333692085359

Bewahren Sie die Anleitung zum späteren Nachschlagen auf!
Conservez la notice d'installation afin de pouvoir vous y reporter ultérieurement en cas de besoin!
Bewaar de installatiehandleiding zodat u deze later kunt raadplegen indien nodig.



TEST RITE tepro GmbH
Carl-Zeiss-Straße 8/4
63322 Rödermark - Germany
service@testritetepro.de
www.testritetepro.de

Herstelleradresse und Order-Nr. aufbewahren!
Conservez l'adresse du fabricant et le N° de commande !
Adres van de fabrikant en bestelnummer bewaren!



Teile-Nr N° du. pièce / Onderdeel- nummer	Beschreibung / Description / Beschrijving	Menge Quantité/ Hoev- eelheid
1	Gaskartuschenhalterung / Support de cartouche de gaz / Houder voor gascartouche	1
2	Gehäuse Pizzaofen / Boîtier du four à pizza / Behuizing van de pizzaoven	1
3	Regulator und Schlauch / Détendeur et tuyau / Drukregelaar en slang	1
4	Pizzastein / Pierre à pizza / Pizzasteen	1



Bevor Sie das Gerät benutzen

Prüfen Sie nach dem Auspacken sowie vor jedem Gebrauch, ob der Artikel Schäden aufweist.

Sollte dies der Fall sein, benutzen Sie den Artikel nicht, sondern benachrichtigen Sie bitte Ihren Händler.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze!



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

- 1 Gaskartuschen Halterung 1x
- 2 Pizza Ofen 1x
- 3 Gasschlauch und Regulator 1x
- 4 Pizzastein 1x

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 Beschädigung oder fehlender Teile werden nicht anerkannt.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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.

Zu Ihrer Sicherheit

Signalsymbole

Gefahr Hohes Risiko!



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

Achtung Mittleres Risiko!



Missachtung der Warnung kann Sachschäden verursachen.

Vorsicht Geringes Risiko!



Sachverhalte, die beim Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

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

Gefahr 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 Feuers vorbereitet sein.
- Dieses Gerät darf nur im Freien verwendet werden und darf nicht in einem Gebäude, einer Garage oder einem anderen geschlossenen Bereich verwendet werden.
- Die Temperatur unter dem Ofen ist hoch. Stellen Sie den Pizzaofen nur auf eine hitzebeständige Fläche und nicht auf einen Tisch mit brennbaren Tischdecken, Plastik oder anderen brennbaren Materialien.
- Versuchen Sie nicht, einen Öl- oder Fettbrand mit Wasser zu löschen.
- Pizzaofen auf eine ebene, waagerechte, sichere, hitzeunempfindliche und saubere Oberfläche stellen.
- Pizzaofen so aufstellen, dass er mindestens 3 m entfernt von leicht entzündlichen Materialien wie z.B. Markisen, Holzterrassen oder Möbeln steht.
- Pizzaofen während des Betriebs nicht transportieren.
- Einige Nahrungsmittel erzeugen brennbare Fette und Säfte. Pizzaofen regelmäßig reinigen, am besten nach jedem Gebrauch.
- Pizzaofen während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.

Gefahr 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, wenden Sie sich bitte an Ihren Handelspartner.
- Kinder und Haustiere vom Gerät fernhalten.

Der Pizzaofen, die Gasflamme und die Pizzas 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 Backen immer Grill- oder Küchenhandschuhe (Handschuh Kategorie II bezüglich Hitzeschutz, z. B. DIN-EN 407) tragen.
- Nur langstielige Werkzeuge mit hitzebeständigen Griffen verwenden.
- Keine Kleidung mit weiten Ärmeln tragen.
- Pizzaofen vor dem Reinigen bzw. Wegstellen vollständig abkühlen lassen.

Gefahr Verpuffungsgefahr!



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

- Niemals Zündflüssigkeit wie Benzin oder Spiritus verwenden.

Gefahr Vergiftungsgefahr!



Gas ist geruchlos und kann in geschlossenen Räumen tödlich sein!

- Pizzaofen ausschließlich im Freien betreiben.

Gefahr Gesundheitsgefahr!



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

Gefahr 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.

Gefahr 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!



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

Gefahr 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. Kontaktieren Sie umgehend Ihren Handelspartner, bei welchem das Gerät erworben wurde.

Gefahr 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 Gas Pizzaofen getrennt sein.
- Die Gasflasche nicht in unmittelbarer Nähe des Gas Pizzaofens aufbewahren.
- Die Gasflasche nicht direkt unter den Gas Pizzaofen stellen.

Montage

Vorbereitung

Gefahr Verletzungsgefahr!



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

- Befolgen Sie alle hier aufgeführten Montageanweisungen.

Benötigtes Werkzeug

1 x Kreuzschraubendreher

1 x verstellbarer Schraubenschlüssel

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 zwei bis drei Quadratmetern.
3. Legen Sie sich das benötigte Werkzeug in Reichweite. Eventuell sind Kleinteile wie etwa Griffe bereits vormontiert.



Avant d'utiliser l'appareil

Après le déballage et avant chaque utilisation, vérifiez que l'article n'est pas endommagé.

Si c'est le cas, n'utilisez pas l'article, mais informez votre revendeur.

Le mode d'emploi est basé sur les normes et règles en vigueur dans l'Union européenne. À l'étranger, respectez également les directives et les lois spécifiques au pays concerné !



Avant la mise en service, lisez attentivement les consignes de sécurité et le mode d'emploi. Ce n'est qu'ainsi que vous pourrez utiliser toutes les fonctions en toute sécurité et fiabilité.

Conservez soigneusement le mode d'emploi et remettez-le à un éventuel nouveau propriétaire.

Contenu de la livraison

- 1 Support de cartouche de gaz 1x
- 2 Boîtier du four à pizza 1x
- 3 Détendeur et tuyau 1x
- 4 Pierre à pizza 1x

Veuillez vérifier que la livraison est complète et non endommagée. Si une pièce manque ou est défectueuse, veuillez vous adresser à votre revendeur.

Aucune réclamation ne sera acceptée une fois le montage effectué ou commencé concernant des dommages ou des pièces manquantes.

Utilisation conforme à l'usage prévu

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

Il est exclusivement destiné à être utilisé à l'extérieur et uniquement dans le cadre d'une utilisation privée.

N'utilisez cet article que de la manière décrite 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.

Pour votre sécurité

Symboles de signalisation

Danger Risque élevé !



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

Attention Risque moyen !



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

Attention Faible risque !



Faits à prendre en compte lors de la manipulation de l'appareil.

CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ - à respecter lors de chaque utilisation.

à respecter lors de l'utilisation !

- Utiliser uniquement à l'extérieur !
- Lire le mode d'emploi avant de mettre l'appareil en service.
- **ATTENTION ! les pièces accessibles peuvent être très chaudes. Tenir les enfants à l'écart.**
- Ne pas déplacer l'appareil pendant son fonctionnement.
- Après utilisation, fermer l'arrivée de gaz sur la bouteille de gaz.

Consignes de sécurité

Danger 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.
- Cet appareil ne doit être utilisé qu'à l'extérieur et ne doit pas être utilisé dans un bâtiment, un garage ou tout autre endroit fermé.
- La température sous le four est élevée. Ne placez le four à pizzas que sur une surface résistante à la chaleur et non sur une table recouverte de nappes inflammables, de plastique ou d'autres matériaux combustibles.
- N'essayez pas d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau.
- Placer le four à pizza sur une surface plane, horizontale, sûre, non sensible à la chaleur et propre.
- Installer le four à pizza de manière à ce qu'il se trouve à au moins 3 mètres de matériaux facilement inflammables tels que des stores, des terrasses en bois ou des meubles.
- Ne pas transporter le four à pizza pendant son fonctionnement.
- Certains aliments produisent des graisses et des jus inflammables. Nettoyer régulièrement le four à pizza, de préférence après chaque utilisation.
- Ne pas laisser le four à pizza sans surveillance pendant son fonctionnement.

Danger 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.

- Informer ces personnes des dangers de l'appareil et les faire 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 soi-même d'interventions non autorisées. En cas de dommages, de réparations ou d'autres problèmes sur le four à pizza, veuillez vous adresser à votre partenaire commercial.
- Tenir les enfants et les animaux domestiques à l'écart de l'appareil.

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

- Gardez une distance suffisante par rapport aux pièces chaudes, car tout contact peut entraîner de graves brûlures.
- Pour la cuisson, toujours porter des gants de barbecue ou de cuisine (gants de catégorie II en ce qui concerne la protection contre la chaleur, par exemple DIN-EN 407).
- N'utiliser que des outils 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.

Danger Risque de déflagration !



Les liquides inflammables versés dans les flammes provoquent des flammes ou des déflagrations.

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

Danger Risque d'intoxication !



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

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

Danger Danger 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.

Danger Dangers pour les enfants !



En jouant, les enfants peuvent se prendre dans le film d'emballage et s'y étouffer.

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

Danger Risque 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. Le cas échéant, porter des chaussures de protection.
- 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, si vous êtes 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 au risque d'endommagement !



N'utilisez pas de solvants forts ou abrasifs ni de tampons à récurer, car ils attaquent les surfaces et laissent des traces de frottement.

Danger Risque de brûlure et d'accident !



Attention ! Si vous sentez une odeur de gaz :

- Fermer immédiatement l'arrivée de gaz de la bouteille de gaz.
- Éteindre toutes les flammes ouvertes.
- Ne pas utiliser d'appareils électriques.
- Aérer la zone environnante.
- Procéder à un contrôle des fuites comme décrit dans ce mode d'emploi.
- Si une odeur de gaz persiste après le contrôle et l'élimination de la fuite, ne plus utiliser l'appareil. Contacter immédiatement le partenaire commercial auprès duquel l'appareil a été acheté.

Danger Risque de brûlure et d'accident !



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

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

Montage

Préparation

Danger Risque de blessure !



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

- Suivez toutes les instructions de montage mentionnées ici.

Outils nécessaires

- 1 x tournevis cruciforme
- 1 x clé à molette réglable

Assembler le four à pizza

1. Lisez d'abord les instructions de montage dans leur intégralité.
2. Prenez suffisamment de temps pour le montage et aménagez une surface de travail plane de deux à trois mètres carrés.
3. Placez les outils nécessaires à portée de main. Il se peut que de petites pièces, telles que des poignées, soient déjà prémontées.

Voordat u het apparaat gebruikt

Controleer na het uitpakken en voor elk gebruik of het product beschadigd is.

Als dit het geval is, gebruik het product dan niet en neem contact op met uw dealer.

De gebruiksaanwijzing is gebaseerd op de normen en voorschriften die gelden in de Europese Unie. Neem ook de landspecifieke richtlijnen en wetten in het buitenland in acht!



Lees voor ingebruikname de veiligheidsvoorschriften en de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen zo kunnen alle functies veilig en betrouwbaar worden gebruikt.

Bewaar de bedieningshandleiding zorgvuldig en geef deze door aan toekomstige eigenaars.

Leveringsomvang

- 1 Gaspatroonhouder 1x
- 2 Pizzaoven 1x
- 3 Gasslang en regelaar 1x
- 4 Pizzasteen 1x

Controleer of de levering compleet en onbeschadigd is. Als een onderdeel ontbreekt of defect is, neem dan contact op met uw dealer.

Klachten over schade of ontbrekende onderdelen nadat de montage is voltooid of gestart, worden niet in behandeling genomen.

Beoogd gebruik

Deze pizzaoven is ontworpen voor het bakken van pizza's.

Hij is alleen geschikt voor gebruik buitenshuis en is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

Gebruik het product alleen zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing. Elk ander gebruik wordt beschouwd als oneigenlijk en kan leiden tot materiële schade of zelfs persoonlijk letsel.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade veroorzaakt door oneigenlijk gebruik.

Voor uw veiligheid

Signaalsymbolen

Gevaar Hoog risico!



Het niet in acht nemen van de waarschuwing kan letsel of de dood tot gevolg hebben.

Voorzichtig Middelhoog risico!



Het niet in acht nemen van de waarschuwing kan materiële schade tot gevolg hebben.

Voorzichtig Laag risico!



Zaken waarmee rekening moet worden gehouden bij het omgaan met het apparaat.

ALGEMENE VEILIGHEIDSinstructies - in acht te nemen bij elk gebruik!

gebruik!

- **Alleen buitenshuis gebruiken!**
- **Lees de gebruiksaanwijzing voordat u het apparaat gebruikt.**
- **ATTENTIE: Bereikbare delen kunnen zeer heet zijn. Houd kinderen uit de buurt.**
- **Verplaats het apparaat niet tijdens het gebruik.**
- **Sluit de gastoevoer naar de gasfles na gebruik.**

Veiligheidsinstructies

Gevaar voor brand!



Delen van de pizzaoven worden tijdens het gebruik zeer heet en kunnen brand veroorzaken.

- Zorg dat u altijd een brandblusser en een verbanddoos bij de hand hebt en wees voorbereid op een ongeval of brand.
- Dit apparaat mag alleen buitenshuis gebruikt worden en niet in een gebouw, garage of andere afgesloten ruimte.
- De temperatuur onder de oven is hoog. Plaats de pizzaoven alleen op een hittebestendig oppervlak en niet op een tafel met brandbare tafelkleden, plastic of andere brandbare materialen.
- Probeer een olie- of vetbrand niet met water te blussen.
- Plaats de pizzaoven op een vlakke, horizontale, veilige, hittebestendige en schone ondergrond.
- Plaats de pizzaoven op minstens 3 meter afstand van licht ontvlambare materialen zoals luifels, houten vlonders of meubels.
- Vervoer de pizzaoven niet tijdens het gebruik.
- Sommige etenswaren produceren ontvlambare vetten en sappen. Maak de pizzaoven regelmatig schoon, bij voorkeur na elk gebruik.
- Laat de pizzaoven tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.

Gevaar voor brandwonden en ongevallen!



Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en/of kennis.

- Maak deze personen bewust van de gevaren van het apparaat en laat ze onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Wijzigingen aan het product vormen een ernstig veiligheidsrisico en zijn verboden. Voer zelf geen ongeoorloofde wijzigingen uit. Neem in geval van schade, reparaties of andere problemen met de pizzaoven contact op met uw dealer.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat.

De pizzaoven, de gasvlam en de pizza's worden zeer heet tijdens het gebruik, zodat elk contact hiermee kan leiden tot ernstige brandwonden.

- Houd voldoende afstand tot hete onderdelen, want elk contact kan leiden tot ernstige brandwonden.
- Draag tijdens het bakken altijd barbecue- of keukenhandschoenen (handschoenen van categorie II voor bescherming tegen hitte, bijv. DIN-EN 407).
- Gebruik alleen gereedschap met lange steel en hittebestendige handgrepen.
- Draag geen kleding met wijde mouwen.
- Laat de pizzaoven volledig afkoelen voordat u hem schoonmaakt of opbergt.

Gevaar voor deflagratie!



Brandbare vloeistoffen die in de vlammen worden gegoten, kunnen steekvlammen of deflagraties veroorzaken.

- Gebruik nooit ontvlambare vloeistoffen zoals benzine of spiritus.

Gevaar voor vergiftiging!



Gas is reukloos en kan dodelijk zijn in gesloten ruimtes!

- Gebruik de pizzaoven alleen buiten.

Gevaar voor de gezondheid!



Gebruik geen kleurstoffen of verdunners om vlekken te verwijderen. Deze zijn schadelijk voor de gezondheid en mogen niet in contact komen met levensmiddelen.

Gevaar Gevaren voor kinderen!



Kinderen kunnen tijdens het spelen verstrikt raken in de verpakkingfolie en stikken.

- Laat kinderen niet met de verpakkingfolie spelen.
- Zorg ervoor dat kinderen geen kleine onderdelen in hun mond stoppen. Ze kunnen de onderdelen inslikken en erin stikken.

Risico op letsel



Sommige onderdelen van de pizzaoven hebben scherpe randen.

- Ga voorzichtig om met de losse onderdelen van de pizzaoven om ongelukken of verwondingen tijdens de montage en het gebruik te voorkomen. Draag indien nodig beschermende handschoenen.
- Zet de pizzaoven niet op in de buurt van ingangen of plaatsen met veel verkeer.
- Wees altijd uiterst voorzichtig tijdens het bakken. Door afleiding kunt u de controle over het apparaat verliezen.
- Wees altijd alert en let op wat u doet. Gebruik het product niet als u niet geconcentreerd, moe of onder invloed van drugs, alcohol of medicijnen bent. Zelfs één moment van onoplettendheid bij het gebruik van het product kan leiden tot ernstig letsel.

Let op: risico op beschadiging!



Gebruik geen sterke of schurende oplosmiddelen of schuursponsjes, omdat deze de oppervlakken aantasten en krassen achterlaten.

Gevaar Risico op brandwonden en ongevallen!



Let op! Als u gas ruikt:

- Sluit de gastoevoer naar de gasfles onmiddellijk af.
- Doof alle open vlammen.
- Geen elektrische apparaten gebruiken.
- Ventileer de omgeving.
- Controleer op lekken zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing.
- Als er na het controleren en verhelpen van het lek nog steeds een gaslucht wordt waargenomen, stop dan met het gebruik van het apparaat. Neem onmiddellijk contact op met de verkoper bij wie u het apparaat hebt gekocht.

Gevaar Verbrandings- en ongevalleengevaar!



Bewaar de pizzaoven niet in de onmiddellijke nabijheid van brandstoffen (bijv. benzine) of andere brandbare vloeistoffen of gassen.

- De gasfles moet tijdens de opslag losgekoppeld zijn van de gaspizzaoven.
- Bewaar de gasfles niet in de directe omgeving van de gaspizzaoven.
- Plaats de gasfles niet direct onder de gaspizzaoven.

Installatie

Vorbereitung

Gevaar voor letsel!



Het niet opvolgen van de instructies kan leiden tot problemen en gevaren bij het gebruik van de pizzaoven.

- Volg alle hier vermelde montage-instructies.

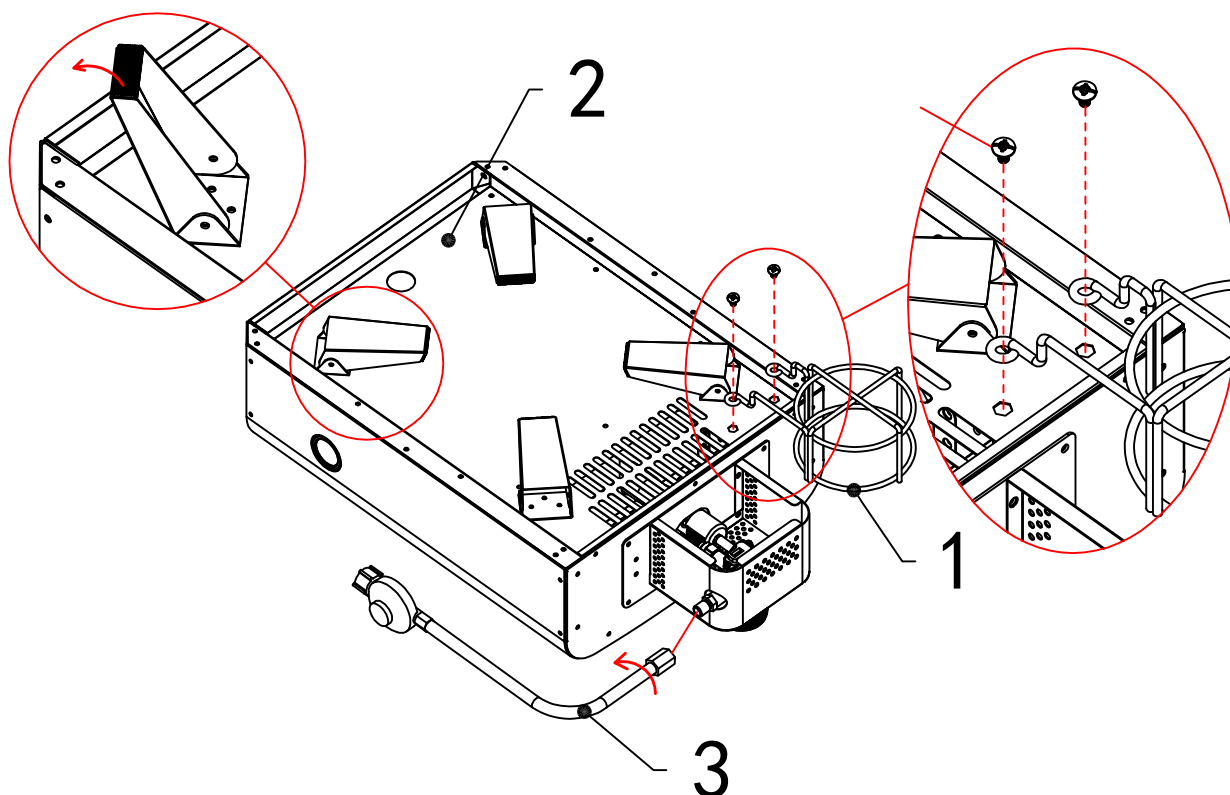
Benodigd gereedschap

- 1 x kruiskopschroevendraaier
- 1 x verstelbare sleutel

Pizzaoven monteren

1. Lees eerst de montagehandleiding helemaal door.
2. Trek voldoende tijd uit voor de montage en zorg voor een vlak werkoppervlak van twee tot drie vierkante meter.
3. Houd het benodigde gereedschap binnen handbereik. Kleine onderdelen zoals handgrepen kunnen al voorgeassembleerd zijn.

Schritt 1 / Étape 1 / Stap 1



(D)

1. Schrauben Sie die vormontierten Schrauben am Pizzofen-Gehäuse (2) ab und befestigen Sie den Gasflaschenhalter (1) mit den mitgelieferten Schrauben. Ziehen Sie ihn mit einem Schraubenzieher fest.
2. Klappen Sie die vier Standbeine vollständig aus und platzieren Sie den Gas Pizzofen auf einer ebenen, hitzebeständigen Fläche.
3. Schrauben Sie den Regler und den Schlauch (3) gegen den Uhrzeigersinn an den Anschluss. Verwenden Sie einen Schraubenschlüssel, um den Anschluss festzuhalten, und einen weiteren, um den Schlauch am Anschluss festzuschrauben, bis Schlauch und Regler sicher befestigt sind.

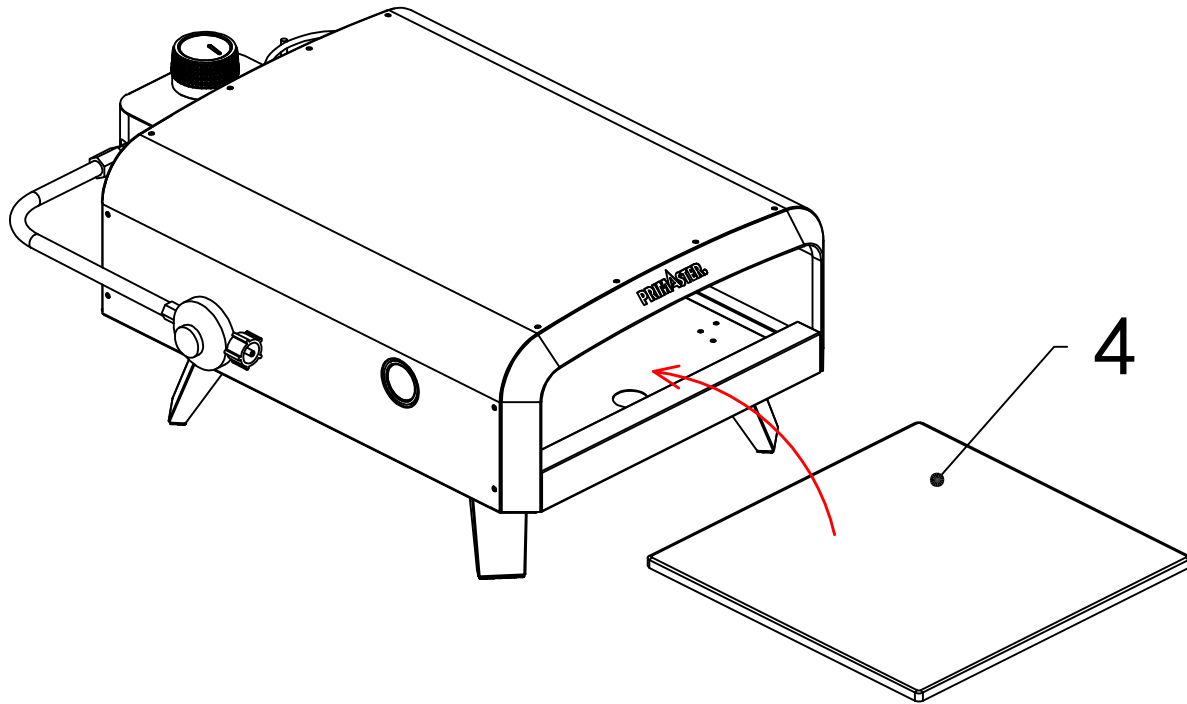
(FR)

1. Dévissez les vis préinstallées sur le corps du four à pizza (2) et installez le support de bouteille de gaz (1) avec les vis fournies. Serrez-les avec un tournevis.
2. Dépliez les 4 pieds du corps du four à pizza.
3. Vissez le détendeur et le tuyau (3) sur le connecteur en tournant dans le sens antihoraire. Utilisez une clé pour maintenir le connecteur et une autre pour visser le tuyau jusqu'à ce que le tuyau et le détendeur soient bien fixés.

(NL)

1. Schroef de voorgemonteerde schroeven op de pizzauvenbehuizing (2) los en bevestig de gasfleshouder (1) met de meegeleverde schroeven. Draai deze vast met een schroevendraaier.
2. Klap de 4 poten van de pizzauvenbehuizing uit.
3. Schroef de regelaar en slang (3) tegen de klok in op de connector. Gebruik één steeksleutel om de connector vast te houden en een andere om de slang stevig op de connector te schroeven totdat alles goed vastzit

Schritt 2 / Étape 2 / Stap 2



(D)

Schieben Sie den Pizzastein (4) in den Ofen. Stecken Sie einen Finger in das Loch auf der unteren Platte, um den Pizzastein herauszunehmen.

WICHTIG: Berühren Sie den Pizzastein nicht, bevor er vollständig abgekühlt ist.

(FR)

Faites glisser la pierre à pizza (4) dans le four. Insérez un doigt dans le trou du panneau inférieur pour retirer la pierre à pizza.

IMPORTANT: Ne touchez pas la pierre à pizza avant qu'elle ne soit complètement refroidie.

(NL)

Schuif de pizzasteen (4) in de oven. Steek één vinger in het gat in het onderste paneel om de pizzasteen eruit te halen.

BELANGRIJK: Raak de pizzasteen niet aan voordat deze volledig is afgekoeld.



Gasflasche anschließen

Dieses Gerät ist nur für Niederdruck Butan-/Propangas geeignet und muss mit einem geeigneten Niederdruck-Regler und einem flexiblen Schlauch ausgestattet sein. Der Gasschlauch muss mit geeigneten Schlauchschellen angeschlossen sein. Dieses Gerät ist dafür vorgesehen, einen 50 mBar Regler mit Butan-/Propangas zu bedienen. Verwenden Sie einen geeigneten Regler der nach BSEN 12864:2001 zertifiziert ist. Erkundigen Sie sich bei Ihrem LPG Gaslieferanten nach geeigneten Reglern für Gasflaschen. Für den Betrieb dieses Pizzaofens benötigen Sie eine handelsübliche 5 kg-Flasche Propan- bzw. Butangas.

Hinweis: Gasflasche und Gasschlauch haben Linksgewinde!

Regler und Schlauch

Diese Zubehörteile werden mit dem Gas Pizzaofen geliefert. Ersatz hierfür ist bei Ihrem Geräthändler oder einem autorisierten LPG Gaslieferanten 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 innerhalb von 2 Jahren ab Herstellungsdatum auszutauschen.

Die Verwendung eines falschen oder defekten Reglers und Gasschlauchs ist gefährlich. Prüfen Sie vor jedem Gebrauch des Gas 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 verwindungs- und knickfrei verlegt sein.** Stellen Sie sicher, dass der Gasschlauch nicht behindert oder geknickt wird, oder dass er mit Teilen des Gas Pizzaofens in Kontakt kommt, mit Ausnahme seiner Schlauchverbindung.

Aufbewahrung des Gerätes

Der Gas 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 bereitgestellt 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 Gasflasche muss außerhalb des Gerätes gelagert werden.

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!**

Verbindung zum Gerät

Stellen Sie die Gasflasche auf den Boden neben dem Pizzaofen.

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! Eine Seite des Gasschlauches handfest auf das Gewinde des Druckreglers drehen und anschließend mit Hilfe eines 17er Gabelschlüssels fest anziehen.

Achtung Linksgewinde! Keine zusätzliche Dichtung verwenden!

Die noch freie Seite des Gasschlauches handfest auf das Gewinde des Ventilanschlusses am Gerät drehen. Anschließend mit Hilfe eines 17er Gabelschlüssels fest anziehen.

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!

Die Prüfung immer mit Seifenwasser vornehmen. Niemals eine offene Flamme verwenden, um Leckstellen aufzufinden.

Gasleckstellen prüfen

- Mischen Sie einen Teil Geschirrspülmittel mit 3 Teilen Wasser. Zum Prüfen werden ca. 50 ml Seifenwasser benötigt.
- Stellen Sie sicher, dass alle Temperaturregler auf ● (aus) stehen.
- Den Regler mit der Gasflasche verbinden und den Brenner mit dem linken Temperaturregler einschalten. Stellen Sie sicher, dass die Verbindungen sicher angeschlossen sind.
- Die Gaszufuhr einschalten.
- Das Seifenwasser auf den Schlauch und an allen Verbindungen auftragen. Wenn Blasen erscheinen, ist eine Leckstelle vorhanden.
- Die Leckstelle beseitigen und die Prüfung erneut vornehmen.
- Das Gas abschalten, nachdem die Prüfung beendet ist.
- Falls eine Leckstelle gefunden wird und diese nicht selbst repariert werden kann, vermeiden Sie jeden weiteren Reparaturversuch und wenden Sie sich in diesem Fall, umgehend an Ihren Handelspartner!
- Verwenden Sie das Gerät solange nicht, bis die Leckstelle ordnungsgemäß repariert oder das Problem durch entsprechende Ersatzteile abgestellt wurde.

Pizzaofen aufstellen

- Stellen Sie den Pizzaofen vor dem Gebrauch auf einem ebenen, festen 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 der Untergrund gegen derartige Verunreinigungen ausreichend geschützt ist.

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, das Gerät für min. 15 Minuten bei hoher Flamme ohne Pizza erhitzen. Durch die Hitze werden die inneren Teile gereinigt und fertigungsbedingte Rückstände von eingefärbten Geräteteilen verbrannt. Hierbei können sich Gerüche und leichte Rauchentwicklung ergeben. Dies ist jedoch unbedenklich und nur von kurzer Dauer. Achten Sie auf ausreichende Belüftung.
- **Vorheizen**
Es wird empfohlen, den Pizzaofen vor jeder Nutzung für ca. 10-15 Minuten vorzuheizen.

Pizzastein

- Verwenden Sie den Stein NICHT über einer offenen Flamme.
- Vermeiden Sie extreme Temperaturschwankungen des Steins. Legen Sie gefrorene Lebensmittel NICHT auf einen heißen Stein.
- Der Stein ist zerbrechlich und kann brechen, wenn er angestoßen oder fallengelassen wird.
- Der Stein ist während des Gebrauchs sehr heiß und bleibt nach dem Gebrauch noch lange heiß.
- Kühlen Sie einen heißen Stein NICHT mit Wasser ab.

Bedienung

Gefahr Verbrennungsgefahr!



Der Pizzaofen und das Backgut 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 Backen immer Grill- oder Küchenhandschuhe (Handschuh Kategorie II bezüglich Hitzeschutz, z. B. DIN-EN 407) tragen.
- Nur langstielige Werkzeuge mit hitzebeständigen Griffen verwenden.
- Keine Kleidung mit weiten Ärmeln tragen.

Gefahr 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 Gas Schlauch beschädigt oder porös ist.

Zündsystem

1. Stellen Sie den Temperaturregler auf OFF (aus).
2. Den Regler mit der Gasflasche verbinden. Die Gaszufuhr am Regler auf Stellung On (ein) drehen.
3. Drücken Sie den Temperaturregler ein und drehen Sie ihn nach links.
4. 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.
5. Sollte der Brenner nicht innerhalb von 5 Sekunden gezündet haben, stellen Sie den Drehregler auf die Stellung OFF und warten 5 Minuten, damit sich das Gas verflüchtigen kann, und wiederholen Sie den obigen Vorgang. Falls der Brenner dann immer noch nicht zündet, zünden Sie manuell, wie in der Bedienungsanleitung beschrieben (siehe Abschnitt Konventionelles Anzünden mit Streichholz).
6. Um den Pizzaofen abzuschalten, drehen Sie den Regler an der Gasflasche auf Stellung Off (aus). Danach drehen Sie den Temperaturregler am Gerät auf OFF (aus).

Konventionelles Anzünden mit Streichholz

Gefahr Verbrennungsgefahr!



Zünden Sie den Pizzaofen niemals mit einem Streichholz von oben an, sondern immer von unten.

1. Stellen Sie den Temperaturregler auf OFF (aus).
2. Den Regler mit der Gasflasche verbinden. Die Gaszufuhr am Regler auf Stellung On (ein) drehen.
3. Drücken Sie den Temperaturregler ein und drehen Sie ihn nach links.
4. Stecken Sie ein brennendes, handelsübliches Kaminstreichholz (extra lang) von unten durch das große Loch im Boden des Brennergehäuses in der Nähe des Brenners. Wenn Sie ein normales Streichholz zum Anzünden des Geräts verwenden, benutzen Sie unbedingt den mitgelieferten Streichholzhalter.
5. Konsultieren Sie Ihren Händler, um das Zündproblem am Gerät zu beheben.

Pizzaofen abschalten

Um den Pizzaofen abzuschalten, drehen Sie den Regler an der Gasflasche auf Stellung Off (aus). Danach drehen Sie den Temperaturregler am Gerät auf OFF.

Wartung und Reinigung

Ihr Pizzaofen ist aus hochwertigen Materialien gefertigt.

Reinigen Sie den Pizzaofen nach jeder Benutzung. Um die Oberflächen zu reinigen und zu pflegen, beachten Sie bitte die folgenden Hinweise:

Gefahr Verbrennungsgefahr!



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

Gefahr Gesundheitsgefahr!



Verwenden Sie keine Farblösemittel oder Verdünnern, um Flecken zu entfernen. Diese sind gesundheits-schädlich und dürfen nicht mit Lebensmitteln in Berüh-rung kommen.

Achtung Beschädigungsgefahr!



Verwenden sie keine starken oder schleifenden Lö-semittel oder Scheuer pads, da diese die Oberflächen angreifen und Scheuerspuren hinterlassen.

- 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 vor-sichtig 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 Rei-nigungsschwamm entfernt werden. Anschließend mit war-mem Seifenwasser nachwaschen. Mit klarem Wasser nach-spülen 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.
- Wird der Gas Pizzaofen nicht benutzt, sollte er mit einer Schutzhaube abgedeckt werden.

Brenner reinigen

- Den Regler an der Gasflasche auf Stellung **Off** (aus) drehen. Danach die Temperaturregler am Gerät auf ● (aus) stellen und den Gasschlauch von der Gasflasche trennen.
- Die 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.

Zündspitze reinigen

- Falls es schwierig wird, die Flamme zu zünden, kann dies daran liegen, dass die Zündspitze der Piezo Zündung durch Back-rückstände verschmutzt ist. In diesem Fall ist es notwendig, diese zu reinigen. Die Zündspitze befindet sich direkt neben den Brennern.
- Um eine einwandfreie Funktion zu gewährleisten, ist es notwendig etwaige Backrückstände zwischen der Zündspitze und Brenner zu entfernen. Verwenden Sie z.B. eine Stahl/-Messingbürste, um die Zündspitze von Verunreinigungen zu befreien.
- Die Zündspitze sollte ca. 4 - 5 mm vom Brenner entfernt sein. Dies ist die ideale Entfernung für eine zuverlässige Zündung.

WICHTIGE INFORMATION

Sie haben eventuell eine Schutzhaube für Ihren Pizzaofen er-worben. 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 Schutz-haube nur aufgesetzt wird, wenn der Pizzaofen abgekühlt, sau-ber und trocken ist. Die Verwendung einer Schutzhaube kann durchaus erforderlich sein. Vorsicht! Eine Schutzhaube, die auf einem warmen, nassen oder unsauberen Pizzaofen gesetzt wird, kann zu starker Korrosion führen.

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

Um die Qualität dieses Gas Pizzaofens für einen langen Zeit-raum 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 Regler – Blockierung im Brenner – Blockierung in den Gasdü-sen oder im Gasschlauch – Elektrodenkabel locker oder getrennt von Elektro-de oder Zündeinheit – Elektrode oder Kabel defekt – Defekter Zündschalter	– Mit voller LP Gasfla-sche ersetzen – Regler prüfen lassen oder ersetzen – Brenner reinigen – Gasdüsen und Gas-schlauch reinigen – Kabel erneut verbinden – Elektrode oder Kabel ersetzen – Zündschalter ersetzen
Brenner zündet nicht mit einem Streichholz	– LP Gasflasche ist leer – Defekter Regler – Blockierung im Brenner – Blockierung in den Gasdü-sen oder im Gasschlauch	– Mit voller LP Gasfla-sche ersetzen – Regler prüfen lassen oder ersetzen – Brenner reinigen – Gasdüsen und Gas-schlauch reinigen
Kleine Flamme oder Flammen-rückschlag (Feuer im Brennröhr oder brüllendes Ge-räusch hörbar)	– LP Gasflasche ist zu klein – Blockierung im Brenner – Blockierung in den Gasdü-sen oder im Gasschlauch – Zu starker Wind im Be-reich des Gas Pizzaofens	– Größere Gasflasche verwenden – Brenner reinigen – Gasdüsen und Gas-schlauch reinigen – Gas Pizzaofen in einem windgeschützten Bereich aufstellen
Temperaturregler schwer zu drehen	– Gasventil blockiert	– Gasventil ersetzen

Entsorgung



Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Mate-rialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen ent-sorgen können.



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

Konformitätserklärung

Dieses Produkt erfüllt die geltenden europäischen und nationalen Richtlinien. Dies wird durch die CE Kennzeichnung bestätigt (ent-sprechende Erklärungen sind beim Hersteller hinterlegt).

Technische Daten

Produkt:	Art. Nr. 5748 Gas Pizzaofen "ARCUS"
Gewicht:	ca. 12,2 kg
Gesamtmaße:	ca. 64,2 x 37,2 x 31 cm (LxBxH)
Brenner:	ca. 4,0 kW
Verbrauch:	max. 291 g/h
Geräteklasse:	I 3B/P (50) DE / AT
Gasart/Gasdruck:	LPG / Butan 50mbar; Propan 50mbar
Düse Brenner:	0,83 mm

Service

Bei Anfragen zu Ersatzteilen oder bei technischen Fragen, wenden Sie sich bitte an ihren Vertragspartner. Technische Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

Inverkehrbringer

TEST RITE tepro GmbH
Carl-Zeiss-Straße 8/4
D-63322 Rödermark
service@testritetepro.de
www.testritetepro.de

Raccorder la bouteille de gaz

Cet appareil ne peut être utilisé qu'avec du gaz butane/propane basse pression et doit être équipé d'un régulateur basse pression approprié et d'un tuyau flexible. Le tuyau de gaz doit être raccordé à l'aide de colliers de serrage appropriés. Cet appareil est conçu pour utiliser un détendeur de 50 mBar avec du gaz butane/propane. Utilisez un détendeur approprié, certifié selon la norme BSEN 12864:2001. Renseignez-vous auprès de votre fournisseur de gaz GPL sur les régulateurs adaptés aux bouteilles de gaz. Pour faire fonctionner ce four à pizza, vous avez besoin d'une bouteille de gaz propane ou butane de 5 kg disponible dans le commerce.

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

Régulateur et tuyau

Ces accessoires sont livrés avec le four à pizza à gaz. Le kit de remplacement est disponible auprès du revendeur de l'appareil ou d'un fournisseur de gaz LPG agréé. N'utilisez que des régulateurs et des tuyaux certifiés pour le gaz LP avec les valeurs de pression mentionnées. L'espérance de vie du régulateur est de moins de 2 ans. Il est recommandé de remplacer le régulateur dans les deux 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 à gaz, 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 torsion ni pliure.** 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 gaz, à l'exception de son raccord de tuyau.

Rangement de l'appareil

Le four à pizza à gaz ne doit 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 exempt de poussière.

La bouteille de gaz

Une bouteille de gaz n'est pas 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 séparée du four à pizza. Placez le capuchon de protection sur la bouteille de gaz après l'avoir débranchée de l'appareil. La bouteille de gaz doit être stockée à l'extérieur de l'appareil.

Le stockage de bouteilles de gaz n'est pas autorisé dans les locaux situés sous le niveau du sol, dans les cages d'escalier, les passages et les voies de circulation des 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 stockées à l'extérieur, en position verticale et hors de portée des enfants. La bouteille de gaz ne doit pas être stockée dans des zones 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 !**

Raccordement à l'appareil

Placez la bouteille de gaz sur le sol à côté du four à pizza.

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 régulateur ou du brûleur. Des araignées et des insectes pourraient s'y trouver et bloquer ainsi le brûleur ou le tube venturi à 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.

Contrôler les fuites de gaz

- Mélangez un volume de liquide vaisselle avec trois volumes d'eau. Environ 50 ml d'eau savonneuse sont nécessaires pour le contrôle.
- Assurez-vous que toutes les commandes de température sont réglées sur ● (arrêt).
- se trouvent sur la position.
- Connecter le régulateur à la bouteille de gaz et allumer le brûleur avec le régulateur de température de gauche. S'assurer que les raccords sont bien connectés.
- Allumer l'alimentation en gaz.
- Appliquer l'eau savonneuse sur le tuyau et sur tous les raccords. Si des bulles apparaissent, cela signifie qu'il y a une fuite.
- Éliminer la fuite et procéder à un nouveau contrôle.
- Couper le gaz une fois le test terminé.
- Si une fuite est détectée et qu'elle ne peut pas être réparée par vous-même, évitez toute autre tentative de réparation et adressez-vous immédiatement à votre partenaire commercial !
- N'utilisez pas l'appareil tant que la fuite n'a pas été correctement réparée ou que le problème n'a pas été résolu avec des pièces de rechange appropriées.

Installer le four à pizza

- Avant d'utiliser le four à pizza, installez-le à l'extérieur sur une surface plane et solide.
- Lors de l'utilisation du four à pizza, les surfaces du sol et des murs peuvent parfois être souillées, par exemple par des éclaboussures de graisse. Veillez à ce que la surface soit suffisamment protégée 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 lavage.
- **Mise en température**
Avant la première cuisson, faites chauffer l'appareil à feu vif pendant au moins 15 minutes sans pizza. La chaleur permet de nettoyer les pièces internes et de brûler les résidus de fabrication des pièces colorées de l'appareil. Il peut en résulter des odeurs et un léger dégagement de fumée. Ceci est toutefois sans danger et de courte durée. Veillez à une aération 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 au-dessus d'une flamme nue.
- Évitez les variations extrêmes de température de la pierre. NE PAS placer d'aliments congelés sur une pierre chaude.
- La pierre est fragile et peut se briser si on la heurte ou si on la laisse tomber.
- La pierre est très chaude pendant l'utilisation et reste chaude longtemps après l'utilisation.
- NE refroidissez PAS une pierre chaude avec de l'eau.

Utilisation

Danger Risque de brûlure !



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

- Maintenir une distance suffisante par rapport aux pièces chaudes, car tout contact peut entraîner des brûlures très graves.
- Toujours porter des gants de cuisine ou de barbecue pour la cuisson (gants de catégorie II pour la protection contre la chaleur, par exemple DIN-EN 407).
- N'utiliser que des outils à long manche avec des poignées résistantes à la chaleur.
- Ne pas porter de vêtements à manches larges.

Danger Risque d'explosion !



Avant d'allumer le four à pizza, lisez les instructions de mise en marche/d'allumage suivantes ainsi que tous les avertissements et consignes de sécurité.

- Vérifiez que le four à pizza ne présente pas de fissures, de coupures 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 régulateur de température sur OFF (éteint).
2. Reliez le régulateur à la bouteille de gaz. Tournez l'arrivée de gaz du régulateur sur la position On (marche).
3. Enfoncez le bouton de réglage de la température et tournez-le vers la gauche.
4. Un clic se fait entendre. Cela indique que l'appareil s'allume. Répétez cette opération 4 à 5 fois ou jusqu'à ce que la flamme s'allume. Répétez l'opération si la flamme ne s'allume pas immédiatement.
5. Si le brûleur ne s'est pas allumé dans les 5 secondes, placez le bouton rotatif sur la position OFF et attendez 5 minutes pour que le gaz se dissipe, puis répétez la procédure ci-dessus. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, allumez-le manuellement comme indiqué dans le manuel d'utilisation. décrit dans le mode d'emploi (voir la section Allumage conventionnel avec une allumette).
6. Pour éteindre le four à pizza, tournez le régulateur de la bouteille de gaz sur la position Off (éteint). Tournez ensuite le régulateur de température de l'appareil sur OFF (arrêt).

Allumage conventionnel avec une allumette

Danger Risque de brûlure !



N'allumez jamais le four à pizza avec une allumette par le haut, mais toujours par le bas.

1. Placez le régulateur de température sur OFF (éteint).
2. Raccorder le régulateur à la bouteille de gaz. Tournez l'arrivée de gaz du régulateur sur la position On (marche).
3. Enfoncez le régulateur de température et tournez-le vers la gauche.
4. Insérez une bûche de cheminée allumée du commerce (extra longue) par le bas dans le grand trou situé au fond du boîtier du brûleur, près de celui-ci. Si vous utilisez une allumette normale pour allumer l'appareil, utilisez impérativement le support d'allumettes fourni.
5. Consultez votre revendeur pour résoudre le problème d'allumage sur l'appareil.

Éteindre le four à pizza

Pour éteindre le four à pizza, tournez le bouton de la bouteille de gaz sur la position Off (arrêt). Tournez ensuite le régulateur de température de l'appareil sur OFF.

Entretien et nettoyage

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

Nettoyez le four à pizza après chaque utilisation. Pour nettoyer et entretenir les surfaces, veuillez suivre les instructions suivantes :

Danger Risque de brûlures !



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

Danger Danger pour la santé !



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

Attention, risque d'endommagement !



N'utilisez pas de solvants puissants ou abrasifs ni de tampons à récurer, car ils attaquent les surfaces et laissent des traces de frottement.

- Régler le régulateur du tuyau de gaz sur la position **Off (arrêt)** avant de commencer le nettoyage.
- **Ne plongez pas la pierre à pizza dans l'eau !** Nettoyez la pierre à pizza refroidie uniquement en enlevant les restes d'aliments à l'aide d'un grattoir de cuisine usuel.
- Enlevez les dépôts non adhérents du four à pizza avec une éponge humide.
- **Attention ! N'utilisez jamais de produits de nettoyage pour four vendus 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 avec de l'eau savonneuse war- mem.
- Utilisez un chiffon doux et propre pour le séchage. Ne rayez pas les surfaces en les frottant à sec.
- Si le four à pizza à gaz n'est pas utilisé, il doit être recouvert d'une housse de protection.

Nettoyer le brûleur

- Tourner le régulateur de la bouteille de gaz sur la position **Off** (éteint). Ensuite, placer le régulateur de température de l'appareil sur ● (arrêt) et débrancher le tuyau de la bouteille de gaz.
- Nettoyer les brûleurs 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.

Nettoyer la pointe de la veilleuse

- S'il est difficile d'allumer la flamme, cela peut être dû au fait que la pointe d'allumage de l'allumage piézoélectrique est encrassée par des résidus de cuisson. Dans ce cas, il est nécessaire de la nettoyer. La pointe d'allumage se trouve juste à côté des brûleurs.
- Pour garantir un fonctionnement parfait, il est nécessaire d'éliminer les éventuels résidus de cuisson entre la pointe d'allumage et les brûleurs. Utilisez par exemple une brosse en acier/laiton pour éliminer les impuretés de la pointe d'allumage.
- La pointe d'allumage doit se trouver à environ 4 - 5 mm du brûleur. C'est la distance idéale pour un allumage fiable.

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 un capot de protection lorsque le four à pizza n'est pas en service. Veillez toutefois à ne mettre la hotte de protection que lorsque le four à pizza est refroidi, propre et sec. L'utilisation d'un capot de protection peut s'avérer nécessaire.

Attention ! Un capot de protection placé sur un four à pizza chaud, humide ou malpropre peut entraîner une forte corrosion.

Pour cette raison, **le four à pizza doit toujours être refroidi, nettoyé des saletés superficielles et séché soigneusement avant de mettre la cloche de protection en place.** Ceci est particulièrement important avant de ne pas utiliser le four à pizza pendant une longue période et de le stocker, par exemple, pendant l'hiver.

Pour préserver la qualité de ce four à pizza à gaz 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.

Mise au rebut



L'emballage est composé de matériaux respectueux de l'environnement dont vous pouvez vous débarrasser dans les centres de recyclage locaux.



Ne jetez en aucun cas le four à pizza avec les ordures ménagères normales ! Débarrassez-vous en auprès d'une entreprise de recyclage agréée ou auprès de votre service de recyclage communal. Respectez les prescriptions actuellement en vigueur. En cas de doute, contactez votre organisme d'élimination des déchets.

Déclaration de conformité

Ce produit est conforme aux directives européennes et nationales en vigueur. Ceci est confirmé par le marquage CE (les déclarations correspondantes sont déposées chez le fabricant).

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution proposée
Le brûleur ne veut pas s'allumer.	- LP La bouteille de gaz est vide - Régulateur défectueux - Blocage dans le brûleur - Blocage dans les buses de gaz ou dans le tuyau de gaz - Câble d'électrode desserré ou séparé de l'électrode ou de l'unité d'allumage - Electrode ou câble défectueux - Interrupteur d'allumage défectueux	- Remplacer la bouteille de gaz avec un LP complet - Faire vérifier le régulateur ou le remplacer - Nettoyer le brûleur - Nettoyer les buses et le tuyau de gaz. - Reconnecter le câble - Remplacer l'électrode ou le câble - Remplacer l'interrupteur d'allumage
Le brûleur ne s'allume pas avec une allumette	- LP La bouteille de gaz est vide - Régulateur défectueux - Blocage dans le brûleur - Blocage dans les buses de gaz ou dans le tuyau de gaz	- Remplacer la bouteille de gaz LP pleine - Faire vérifier le régulateur ou le remplacer - Nettoyer le brûleur - Nettoyer les buses et le tuyau de gaz.
Petite flamme ou retour de flamme (feu dans le tube de combustion ou bruit sourd audible)	- La bouteille de gaz LP est trop petite - Blocage dans le brûleur - Blocage dans les buses de gaz ou dans le tuyau de gaz - Vent trop fort dans la zone du four à pizza à gaz	- Utiliser une bouteille de gaz plus grande - Nettoyer le brûleur - Nettoyer les buses et le tuyau de gaz. - Placer le four à pizza à gaz dans une zone protégée du vent.
Régulateur de température difficile à tourner	-Vanne de gaz bloquée	-Remplacer la vanne de gaz

Données techniques

Produit :	Art. No. 5748
Poids :	Four à pizza à gaz "ARCUS" env. 12,2 kg
Dimensions totales :	env. 64,2 x 37,2 x 31 cm (LxIxH) env.
Brûleur :	4,0 kW
Consommation :	max. 291 g/h
Catégorie d'appareil :	I (3B/P) (50) DE / AT
Type de gaz/pression de gaz :	GPL / butane 50mbar ; propane 50mbar
Buse du brûleur :	0,83 mm

Service

Pour toute demande de pièces de rechange ou question technique, veuillez vous adresser à votre partenaire contractuel. Sous réserve de modifications techniques et d'erreurs d'impression.

Distributeur

TEST RITE tepro GmbH
 Carl-Zeiss-Straße 8/4
 D-63322 Rödermark - Allemagne
 service@testritetepro.de
 www.testritetepro.de

Gasfles aansluiten

Dit apparaat is alleen geschikt voor butaan/propaan gas onder lage druk en moet worden voorzien van een geschikte lagedrukregelaar en een flexibele slang. De gasslang moet worden aangesloten met geschikte slangklemmen. Dit apparaat is ontworpen voor een 50 mBar reduceerventiel met butaan/propaan gas. Gebruik een geschikte drukregelaar die is gecertificeerd volgens BSEN 12864:2001. Vraag je LPG-gasleverancier naar geschikte drukregelaars voor gasflessen. Om deze pizzaoven te kunnen gebruiken, heb je een standaard 5 kg fles propaan- of butaangas nodig.

Let op: De gasfles en gasslang hebben linkse schroefdraad!

Regelaar en slang

Deze accessoires worden bij de gaspizzaoven geleverd. Vervangende accessoires zijn verkrijgbaar bij uw leverancier of een erkende LPG-gasleverancier. Gebruik alleen regelaars en slangen die gecertificeerd zijn voor LPG-gas met de aangegeven drukwaarden. De levensduur van de regelaar is minder dan 2 jaar. Het wordt aanbevolen de regelaar binnen 2 jaar na de productiedatum te vervangen.

Het gebruik van een onjuiste of defecte regelaar en gasslang is gevaarlijk. Controleer voor elk gebruik van de gaspizzaoven of de juiste onderdelen worden gebruikt.

De gebruikte gasslang moet voldoen aan de regels en voorschriften van het land waarin het apparaat gebruikt wordt. De lengte van de gasslang mag niet langer zijn dan 1,5 meter. Versleten of beschadigde slangen moeten onmiddellijk worden vervangen. **De slang moet zonder verdraaiingen of knikken worden gelegd.** Zorg ervoor dat de gasslang niet wordt geblokkeerd of geknikt, of in contact komt met onderdelen van de gaspizzaoven, met uitzondering van de slangaansluiting.

Het apparaat opbergen

De gaspizzaoven mag alleen binnenshuis worden opgeborgen als de gasfles verwijderd is. Als de pizzaoven voor langere tijd niet gebruikt wordt, moet hij afgedekt worden met een beschermhoes en opgeborgen worden in een droge en stofvrije omgeving.

De gasfles

Bij dit apparaat wordt geen gasfles geleverd. De gasfles moet door de eindgebruiker worden geleverd. Laat de gasfles niet vallen en ga er niet ruw of verkeerd mee om!

Als de pizzaoven niet gebruikt wordt, moet de gasfles losgekoppeld worden van de pizzaoven. Monteer de gasfles met de beschermkap nadat de gasfles is losgekoppeld van het apparaat. De gasfles moet buiten het apparaat worden bewaard.

Gasflessen mogen niet worden opgeslagen in ruimtes onder de grond, in trappenhuizen, gangen en doorgangen in gebouwen of in de directe omgeving daarvan. De afsluiters moeten zijn voorzien van beschermkappen en borgmoeren. Gasflessen - ook lege - moeten rechtop worden bewaard.

Gascilinders moeten buiten rechtop en buiten het bereik van kinderen worden bewaard. De gascilinder mag niet worden opgeslagen op plaatsen waar de temperatuur hoger is dan 50°C. Bewaar de gascilinder niet in de buurt van vlammen of andere ontvlambare bronnen. **Rook niet in de buurt van gascilinder!**

Aansluiting op het apparaat

Plaats de gasfles op de vloer naast de pizzaoven.

Controleer voor het aansluiten van de gasfles op het apparaat of er geen vuil in de koppen van de gasfles, de regelaar of de brander zit. Spinnen en insecten kunnen erin zitten en de brander of de venturibuis bij de opening blokkeren. Een verstopte brander kan leiden tot brand onder het apparaat. Maak verstopte branderopeningen schoon met een stevige pijpenreiniger.

Let op! Schroef één zijde van de gasslang handvast op de schroefdraad van de drukregelaar en draai daarna stevig vast met een 17 mm steeksleutel.

Let op linkse schroefdraad! Gebruik geen extra afdichting!

Schroef de vrije kant van de gasslang handvast op de schroefdraad van de ventielaansluiting op het toestel. Daarna stevig aandraaien met een 17 mm steeksleutel.

Let op linkse schroefdraad! Geen extra afdichting gebruiken!

Sluit de drukregelaar handvast aan op de kraan van de gasfles.

Volg de instructies die bij de drukregelaar zijn meegeleverd.

Let op!

Controleer voor elk gebruik alle aansluitingen op gaslekken!

Test altijd met zeepwater. Gebruik nooit een open vlam om lekken op te sporen.

Gaslekken controleren

- Meng een deel afwasmiddel met 3 delen water. Voor het testen is ongeveer 50 ml zeepsop nodig.
- Controleer of alle temperatuurregelaars op ● (uit) staan. zijn ingesteld.
- Sluit de regelaar aan op de gasfles en zet de brander aan met de linker temperatuurregelaar. Zorg dat de aansluitingen goed vastzitten.
- Schakel de gastoevoer in.
- Breng zeepwater aan op de slang en alle aansluitingen. Als er bellen verschijnen, is er een lek.
- Verhelp het lek en voer de test opnieuw uit.
- Schakel het gas uit nadat de test is voltooid.
- Als er een lek wordt gevonden en u kunt het niet zelf repareren, vermijd dan verdere reparatiepogingen en neem onmiddellijk contact op met uw dealer!
- Gebruik het apparaat niet totdat het lek goed gerepareerd is of het probleem verholpen is met de juiste reserveonderdelen.

Opstellen van de pizzaoven

- Voordat u de pizzaoven gebruikt, moet u deze buiten op een vlakke, stevige ondergrond plaatsen.
- Tijdens het gebruik van de pizzaoven kunnen vloer- en wandoppervlakken af en toe vuil worden, bijvoorbeeld door vetspatten. Zorg ervoor dat het oppervlak voldoende beschermd is tegen dergelijke verontreiniging.

Voor het bakken

- Was grove productieresten af met warm water en vermijd het gebruik van reinigings- of afwasmiddelen.
- **Opstarten**
Voordat u voor de eerste keer bakt, verwarmt u het apparaat minstens 15 minuten op een hoog vuur zonder pizza. De hitte reinigt de interne onderdelen en verbrandt eventuele resten van gekleurde onderdelen van het apparaat. Dit kan leiden tot geuren en lichte rookontwikkeling. Dit is echter ongevaarlijk en duurt slechts kort. Zorg voor voldoende ventilatie.
- **Voorverwarmen**
Het wordt aanbevolen om de pizzaoven voor elk gebruik ongeveer 10-15 minuten voor te verwarmen.

Pizzasteen

- Gebruik de steen NIET boven open vuur.
- Vermijd extreme temperatuurschommelingen van de steen. Plaats GEEN bevroren voedsel op een hete steen.
- De steen is breekbaar en kan breken als er tegen gestoten wordt of als hij valt.
- De steen is erg heet tijdens gebruik en blijft na gebruik nog lange tijd heet.
- Koel een hete steen NIET af met water.

Bediening

Gevaar voor brandwonden!



De pizzaoven en de bakwaren worden zeer heet tijdens het gebruik, zodat elk contact ermee ernstige brandwonden kan veroorzaken.

- Houd voldoende afstand tot hete onderdelen, want elk contact kan leiden tot ernstige brandwonden.
- Draag tijdens het bakken altijd barbecue- of keukenhandschoenen (handschoenen van categorie II voor bescherming tegen hitte, bijv. DIN-EN 407).
- Gebruik alleen gereedschap met lange handvatten en hittebestendige handgrepen.
- Draag geen kleding met wijde mouwen.

Gevaar voor explosie!



Lees eerst de volgende instructies over het inschakelen/aansteken en alle waarschuwingen en veiligheidsinstructies voordat u de pizzaoven aansteekt.

- Controleer de pizzaoven op scheuren, insnijdingen of andere beschadigingen voordat u hem gebruikt.
- Gebruik de pizzaoven niet als de gas slang beschadigd of poreus is.

Ontstekingsysteem

1. Zet de temperatuurregelaar op OFF.
2. Sluit de regelaar aan op de gasfles. Zet de gastoevoer op de regelaar op ON.
3. Druk de temperatuurregelknop in en draai hem naar links.
4. U hoort een klikkend geluid. Dit geeft aan dat het apparaat ontsteekt. Herhaal dit 4 tot 5 keer of tot de vlam brandt. Herhaal het proces als de vlam niet meteen aangaat.
5. Als de brander niet binnen 5 seconden ontsteekt, zet u de regelknop in de stand OFF en wacht u 5 minuten om het gas te laten verdampen en herhaalt u de bovenstaande procedure. Als de brander nog steeds niet ontsteekt, ontstek dan handmatig zoals beschreven in de beschreven in de gebruiksaanwijzing (zie hoofdstuk Conventioneel aansteken met een lucifer).
6. Om de pizzaoven uit te schakelen, draait u de regelaar op de gasfles naar de Uit-stand. Zet vervolgens de temperatuurregelaar op het apparaat op OFF.

Conventioneel aansteken met lucifer

Gevaar Verbrandingsgevaar!



Steek de pizzaoven nooit met een lucifer van bovenaf aan, maar altijd van onderaf.

1. Zet de temperatuurregelaar op OFF.
2. Sluit de regelaar aan op de gasfles. Zet de gastoevoer op de regelaar op ON.
3. Druk de temperatuurregelknop in en draai hem naar links.
4. Steek een brandende, in de handel verkrijgbare lucifer (extra lang) van onderaf door het grote gat in de voet van de branderbehuizing bij de brander. Als u een gewone lucifer gebruikt om het apparaat aan te steken, moet u de meegeleverde luciferhouder gebruiken.
5. Raadpleeg uw dealer om het ontstekingsprobleem van het apparaat te verhelpen.

Pizzaoven uitschakelen

Om de pizzaoven uit te schakelen, draait u de regelaar op de gasfles naar de Uit-stand. Zet vervolgens de temperatuurregelaar op het apparaat op OFF.

Onderhoud en reiniging

Uw pizzaoven is gemaakt van hoogwaardige materialen. Reinig de pizzaoven na elk gebruik. Neem de volgende instructies in acht om de oppervlakken te reinigen en te onderhouden:

Verbrandingsgevaar!



Laat de pizzaoven volledig afkoelen voordat u hem schoonmaakt.

Gevaar voor de gezondheid!



Gebruik geen kleurstoffen of verdunners om vlekken te verwijderen. Deze zijn schadelijk voor de gezondheid en mogen niet in contact komen met levensmiddelen.

Let op Gevaar voor beschadiging!



Gebruik geen sterke of schurende oplosmiddelen of schuursponsjes, omdat deze de oppervlakken aantasten en krassen achterlaten.

- Zet de regelaar op de gas slang in de **Uit-stand** (uit) voordat u begint met schoonmaken.
- **Dompel de pizzasteen niet onder in water!** Reinig de afgekoelde pizzasteen alleen door etensresten voorzichtig te verwijderen met een standaard keukenschrapper.
- Verwijder losse aanslag van de pizzaoven met een natte spons.
- **Let op! Gebruik nooit in de handel verkrijgbare ovenreinigers!**
- Etensresten kunnen verwijderd worden met een borstel, spatel of reinigingsspons. Spoel vervolgens af met warm zeepwater. Spoel na met schoon water en droog af. Reinig de binnenkant en oppervlakken over het algemeen met warm zeepwater.
- Draai de regelaar op de gasfles naar de **Uit-stand**. Zet vervolgens de temperatuurregeling op het apparaat op ● (uit) en koppel de gas slang los van de gasfles.
- Reinig de branders met een zachte borstel of perslucht. Veeg ze vervolgens af met een doek.
- Maak verstopte openingen schoon met een stevige pijpenreiniger, een draad of het open uiteinde van een paperclip.

Ontstekingspunt schoonmaken

- Als het moeilijk is om de vlam te ontsteken, kan dit komen doordat de ontstekingspunt van de piëzo-ontsteking vervuild is met bakresten. In dat geval is het noodzakelijk om deze schoon te maken. De ontstekingspunt bevindt zich direct naast de branders.
- Voor een goede werking is het noodzakelijk om bakresten tussen de ontstekingstip en de brander te verwijderen. Gebruik bijvoorbeeld een staal-/messingborstel om onzuiverheden van de ontstekingspunt te verwijderen.
- De ontstekingspunt moet ongeveer 4 - 5 mm van de brander verwijderd zijn. Dit is de ideale afstand voor een betrouwbare ontsteking.

BELANGRIJKE INFORMATIE

U heeft misschien een **beschermhoes** gekocht voor uw pizzaoven. Om uw investering te beschermen, is het aan te raden om altijd een beschermhoes te gebruiken als de pizzaoven niet in gebruik is. Zorg er wel voor dat de beschermhoes er alleen op zit als de pizzaoven is afgekoeld, schoon en droog is. Het kan nodig zijn om een beschermkap te gebruiken. **Let op!** Een beschermhoes op een hete, natte of onreine pizzaoven kan leiden tot ernstige corrosie.

Daarom **moet de pizzaoven altijd worden afgekoeld, van oppervlaktevuil worden ontdaan en grondig worden gedroogd voordat de beschermhoes wordt aangebracht**. Dit is vooral belangrijk als de pizzaoven langere tijd niet wordt gebruikt en bijvoorbeeld in de winter wordt opgeslagen.

Om de kwaliteit van deze gaspizzaoven voor een lange periode te behouden, moet de eigenaar ervoor zorgen dat deze onderhoudsinstructies precies worden opgevolgd.

Zorg goed voor je investering en je zult er jarenlang plezier van hebben.

Problemen oplossen

Service Probleem	Mogelijke oorzaak	Voorgestelde oplossing
Brander ontsteekt niet.	- LP-gasfles is leeg - Defecte regelaar - Verstopping in de brander - Verstopping in de gasmondstukken of in de gas slang - Elektrodekabel los of losgekoppeld van elektrode of ontstekingseenheid - Elektrode of kabel defect - Defecte ontstekingsschakelaar	- Gasfles vervangen door volle LP - Regelaar laten controleren of vervangen - Brander reinigen - Gasmondstukken en gas slang reinigen - Kabel opnieuw aansluiten - Elektrode of kabel vervangen - Ontstekingsschakelaar vervangen
Brander brandt niet met lucifer	- LP-gasfles is leeg - Defecte regelaar - Verstopping in de brander - Verstopping in de gasmondstukken of in de gas slang	- Vervangen door volle LP-gasfles - Regelaar laten controleren of vervangen - Brander reinigen - Gasmondstukken en gas slang reinigen
Kleine vlam of vlamterugslag (brand in de verbrandingsbuis of brullend geluid hoorbaar)	- LP-gasfles is te klein - Verstopping in de brander - Verstopping in de gasmondstukken of in de gas slang - Te veel wind in de buurt van de gaspizzaoven	- Gebruik een grotere gasfles - Reinig de brander - Reinig de gasmondstukken en de gas slang - Zet de gaspizzaoven op een plek die beschermt is tegen de wind
Temperatuurregelaar moeilijk te draaien	-Gasklep verstopt	-Gasklep vervangen

Verwijdering



De verpakking is gemaakt van milieuvriendelijke materialen die je kunt weggooien bij plaatselijke recyclingcentra.



Gooi de pizzaoven nooit bij het normale huisvuil! Gooi hem weg via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of uw gemeentelijke afvalverwerkingsbedrijf. Neem de geldende voorschriften in acht. Neem bij twijfel contact op met uw afvalverwerkingsbedrijf.

Conformiteitsverklaring

Dit product voldoet aan de geldende Europese en nationale richtlijnen. Dit wordt bevestigd door de CE-markering (overeenkomstige verklaringen zijn verkrijgbaar bij de fabrikant).

Technische gegevens

Product:	Art. Nr. 5748 Pizzaoven op gas "ARCUS"
Gewicht: Totale	ca. 12,2 kg
afmetingen:	ca. 64,2 x 37,2 x 31 cm (LxBxH)
Brander:	ca. 4,0 kW
Verbruik:	max. 291 g/u
Apparaatcategorie:	I 3B/P(50) DE / AT
Gassoort/gasdruk:	LPG / butaan 50mbar; propaan 50mbar
Mondstuk Brander:	0,83 mm

service

Voor vragen over reserveonderdelen of technische vragen kunt u contact opnemen met uw erkende dealer. Technische wijzigingen en drukfouten voorbehouden.

Verdeler

TEST RITE tepro GmbH
 Carl-Zeiss-Straße 8/4
 D-63322 Rödermark - Duitsland
 service@testritetepro.de
 www.testritetepro.de

