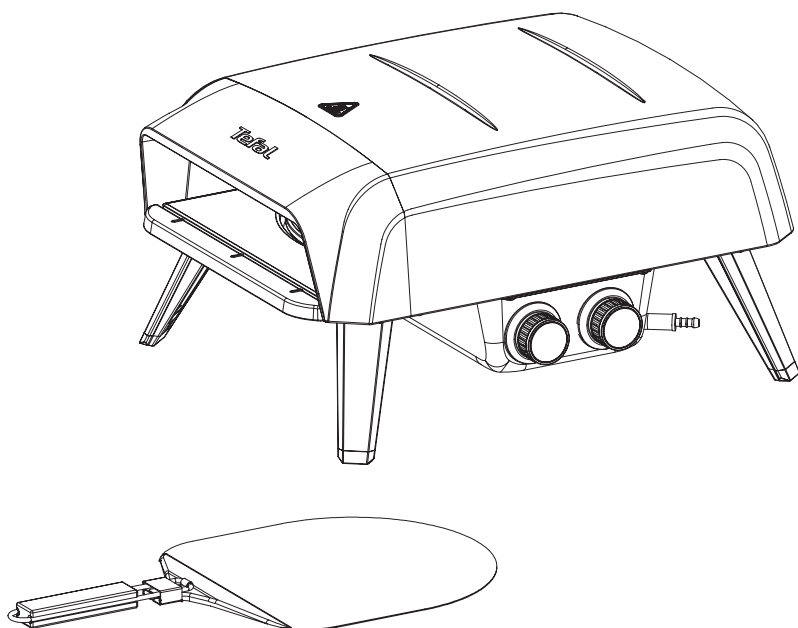


# Tefal®

## OUTDOOR GAS PIZZA OVEN

EN  
FR  
DE  
IT



**EN** MANUAL AND SAFETY INSTRUCTIONS

**FR** GUIDE DE L'UTILISATEUR & CONSIGNES DE SECURITE

**DE** HINWEISE UND SICHERHEITSHINWEISE

**IT** AVVISI E ISTRUZIONI DI SICUREZZA

**PART LIST - LISTE DES PIECES - TEILELISTE  
- ELENCO DEI COMPONENTI -**

**en**

- 1 - Pizza Pronto outdoor gas oven
- 2 - Stone cooking plates
  - a - Rotating stone
  - b - Front stone
- 3 - Regulator supplied depending on country
- 4 - Pizza peel

**fr**

- 1 - Four à gaz d'extérieur Pizza Pronto
- 2 - Pierres de cuisson
  - a - Pierre rotative
  - b - Pierre avant
- 3 - Détendeur fourni selon le pays
- 4 - Pelle à pizza

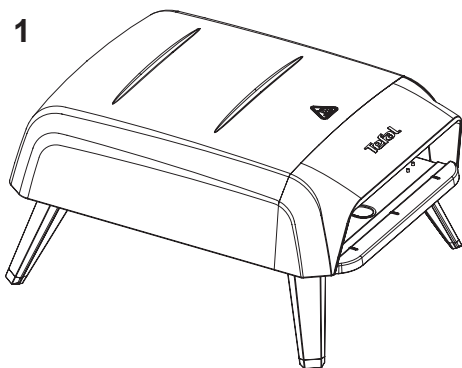
**de**

- 1 - Gasofen Pizza Pronto zur Nutzung im Freien
- 2 - Kochplatten aus Stein
  - a - Drehbarer Stein
  - b Vorderer Stein
- 3 - Regler je nach Land
- 4 - Pizzablech

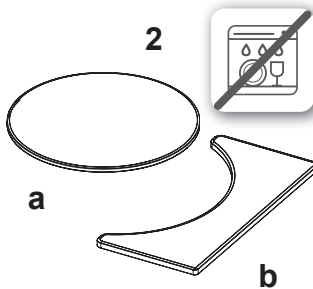
**it**

- 1 - Forno a gas Pizza Pronto da esterno
- 2 - Piastre di cottura in pietra
  - a - Pietra rotante
  - b - Pietra frontale
- 3 - Regolatore fornito a seconda del paese
- 4 - Pala per pizza

1



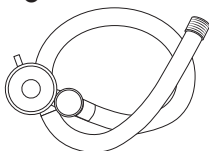
2



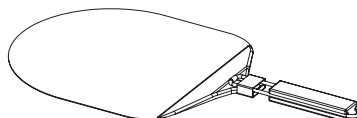
a

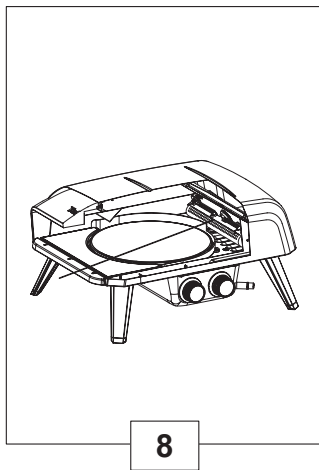
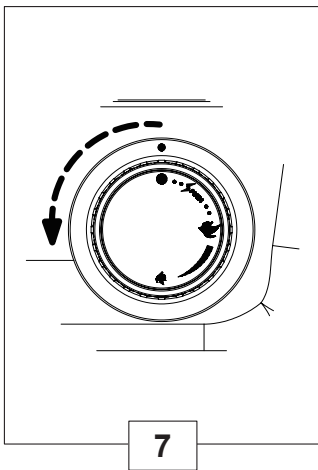
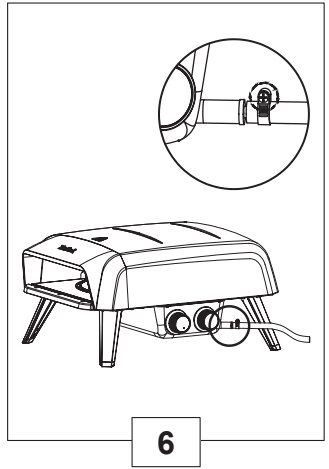
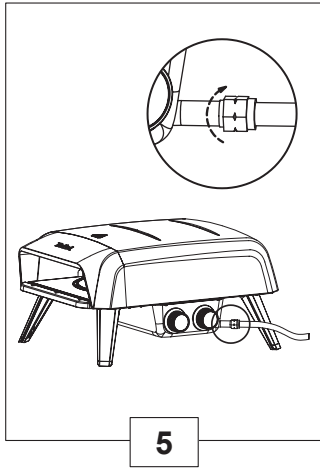
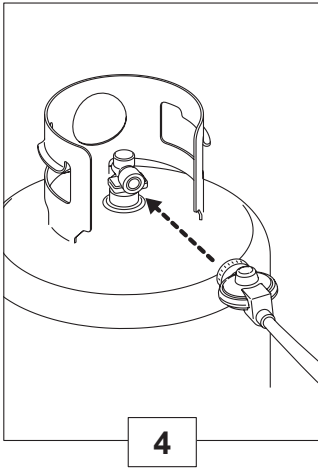
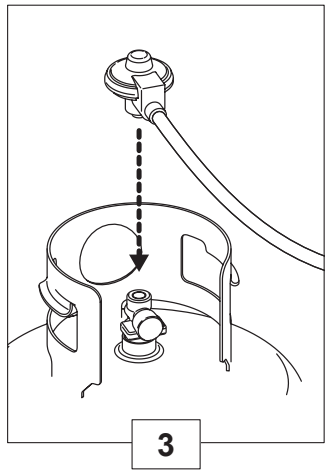
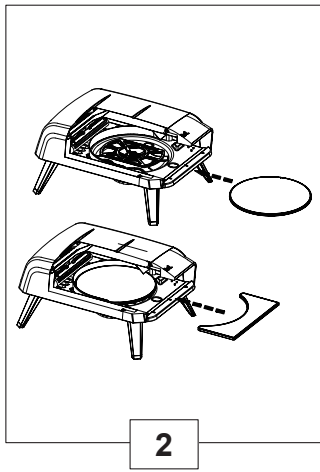
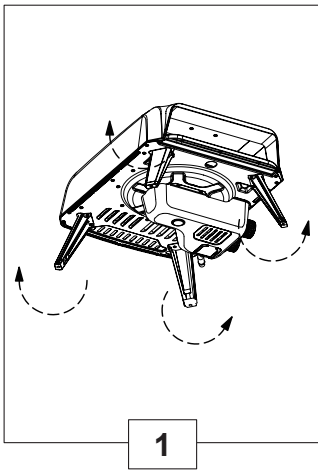
b

3



4





# SAFETY INSTRUCTIONS

## SAFETY REGULATIONS TO PREVENT INJURY, READ BEFORE USE

Given the various standards in force, if the appliance is used in a country other than the one in which it was purchased, it should be checked by an approved service centre.

If you take care of it, your oven will be safe to use and produce reliable results. However, you should exercise extreme caution, as the oven produces intense heat that may increase the risk of accidents.

When using this oven, there are basic safety rules that must be followed as a minimum.

Failure to follow these instructions may result in fire, explosion or burns resulting in property damage, personal injury or death.

To reduce the risk of fire, burns or other injuries, read this safety manual carefully and in full before using this appliance.

### WARNING

- This oven is for outdoor use only.
- Never use the oven in excessively windy conditions.

### WARNING

- Never leave this appliance unattended when in use. In the event of fire, move away from the appliance and immediately call the fire service. Do not try to extinguish an oil or grease fire with water.

### DANGER

- If you smell gas:
  - Cut off the gas supply to the appliance
  - Extinguish any open flames
  - If the smell of gas persists, move away from the appliance and immediately call your gas supplier or the fire service.

### WARNING

- Keep the gas supply line away from hot surfaces.
- Do not touch the outer housing, the stone cooking plate or their adjacent surfaces while the oven is in use, as these areas become extremely hot and could cause burns.
- It is advisable to wear gloves when handling especially hot items. Keep young children and pets away from the appliance.
- Never move the appliance during use.
- This appliance is not intended for use as a source of heat and must never be used as such.
- Do not heat unopened food containers, as a build-up of pressure may cause them to burst.
- Do not use the oven to cook extremely fatty meats or other products that increase combustion.
- This appliance is not intended to be installed in or on RVs and/or boats.

### WARNING

- Spiders and insects may nest inside the appliance's burner, which can disrupt the gas supply.
- To avoid this, block the gas inlet on the oven.
- Inspect the burner at least once per year.

## **WARNING**

- Do not store propane gas cylinders in a building, garage or any other enclosed area. Always keep them out of reach of children. This appliance is intended for domestic outdoor use only. The manufacturer shall not accept any liability for professional use (restaurant, professional kitchen, offices, other working environments, hotels, bed and breakfasts or any other residential setting), inappropriate use or failure to follow the instructions, and the warranty will be voided in such cases.
- For your safety, only use the accessories and spare parts provided for your appliance by the manufacturer.

## **WARNING**

- Check all gas supply connections for leaks before each use. Do not use the appliance until all connections have been checked and you are sure that there are no leaks.
- Ensure that the seals are present.

## **WARNING**

- Do not smoke while checking for leaks. Never use a naked flame to check for leaks.

## **WARNING**

- Keep your face and hands as far away as possible when lighting the appliance.

## **WARNING**

- Always close the valve on the gas cylinder after use.

## **WARNING**

- Always ensure that hot surfaces and the burner have cooled down before placing clothing or other flammable materials on or near them. Such materials may ignite and cause serious injury.
- Wear appropriate clothing to ensure your personal safety. Never wear loose clothing or baggy sleeves when using the oven. Some synthetic fabrics are highly flammable and must not be worn while cooking.
- This appliance must be kept away from flammable materials during use.
- Keep the area in which the oven is being used free from combustible materials, including fluids, debris and vapours such as petrol or lighter fluid.
- The temperature under the oven is high.
- Do not place the oven on a table with flammable or plastic tablecloths or any other flammable material.

## **WARNING**

- Do not modify the appliance.
- The parts sealed by the manufacturer must not be altered by the user.

## **WARNING**


- Do not use this appliance with charcoal or any energy source other than that for which it was designed (gas).

## **WARNING**

- We strongly recommend that you do not eat the burnt parts of your pizzas, as with any other cooking method (BBQ, etc.).

## SPECIFICATIONS

- Refer to the rating plate applied to the appliance for information regarding the category of the appliance in the destination country.

<b>SAS SEB</b> Item number : JM4130 Groupe SEB - Rue du Triage - 21120 Is-sur-Tille - France		<b>CE 1336-23</b> PIN : 1336D0050 Made in China
<b>Appliance category</b>	I3 B/P(50)	 <b>CAUTION</b> Read the instructions before using the appliance. For outdoor use only. Use oven gloves when using this pizza oven. Accessible parts maybe very hot. Keep young children away.
<b>Gas and supply pressure</b>	G30 Butane or G31 Propane 50 mbar	
<b>Gas consumption</b>	291 g/h	
<b>Burner injector size</b>	0,90 mm	
<b>Total heat input</b>	4kW	

## INSTALLATION

### WARNING

- The sides of the appliance must be kept at least 600 mm (24 inches) away from combustible structures.
- The back of the appliance must be kept at least 900 mm (36 inches) away from combustible structures.
- Install the oven on a stable, horizontal, heat resistant surface covered in a non-flammable material (tiles, firebricks, stainless steel, etc.).
- If this appliance needs to be installed in very close proximity to a wall, partition, kitchen cabinet, decorative trim, etc., we recommend that these be made of a of a heat resistant, non-combustible material.
- If this is not the case, these must be covered with an appropriate, non-combustible material that offers thermal insulation. Particular attention must be paid to fire prevention regulations.
- Shelter this product from wind when in use. Never light the appliance in strong winds and never place the appliance in the way of draughts.

## ASSEMBLY

**Ensure that you have all the parts prior to assembly. Do not attempt to assemble the appliance if any parts are missing or damaged. Replacement parts can be obtained from customer services.**

## ASSEMBLY INSTRUCTIONS

- 1 - Fold out the feet (1)
- 2 - Insert the rear round cooking stone and then the front cooking stone and use the knob to check that they rotate correctly. The two stones must not rub against one another during rotation. If they do, adjust them slightly. (2)

## CONNECTING THE GAS CYLINDER

- The length of the supply line will need to be adjusted to suit your needs (max. 1.5 m) and the full length of it must be visible

- The gas supply line or hose must comply with the requirements in force in the country of use and must be inspected regularly and replaced if necessary
- The hose must be approved in accordance with standard EN16436 and replaced as required by national conditions. The regulator must be approved in accordance with the standard EN16129.
- In some countries, the hose and the regulator may not be supplied with the appliance. For example, in France it is necessary to use supply lines that have received NF certification for gases such as butane and propane that fall into the third family of gases:
  - Flexible metal supply line NFD36-125 with unlimited service life.
  - Flexible supply line NF D36-112 with 10-year service life.
- The connection must be established as specified in the regulations in the country of use. Read the section on connecting the gas cylinder very carefully.
- We recommend the use of commercial 6 kg or 13 kg propane or butane gas cylinders coupled with an appropriate regulator.

## TO CONNECT THE GAS CYLINDER

- 1 - Connect the oven to the appropriate gas hose for your country and ensure that the seal is present.
- 2 - Connect the other end of the line to the appropriate regulator for your gas cylinder following the instructions provided with the regulator and the supply line (depending on the gas supplier).
- 3 - here are two types of connection: **(3 + 4)**

Type 1: screwed **(5)**

Type 2: with adapter **(6)**

- The valve on the cylinder must be in the closed position and the cylinder positioned vertically.
- Make sure that the oven control knob is in the off position.
- Inspect the valve fittings, the port and the regulator assembly. Remove any debris and inspect the hose for damage. Replace it immediately if there are any signs of cracking or damage.
- The flexible supply line must unwind normally, without twisting or pulling and must not come into contact with hot parts of the appliance.
- When connecting the regulator to the valve, hand-tighten the nut until it stops and ensure that the seal is present.
- The use of a spanner may damage the coupling nut and increase the risk of accidents.
- Fully open the valve on the cylinder.
- Before lighting the oven, use soapy water to ensure that there are no leaks at any of the connections (see the section entitled Leak detection).
- If you detect a leak, close the valve on the cylinder and do not use the oven until your retailer has carried out the necessary repairs or you have replaced the defective connection hoses.

## LEAK DETECTION

### GENERAL INFORMATION

- Although the gas connections of the appliance are tested for leaks prior to being packed and shipped, a full test must be performed at the installation site.
- Prior to each use, check all of the gas connections for leaks using the procedure described below. If you smell gas at any time, you must immediately stop using the appliance and check the entire system for leaks.

### BEFORE TESTING

- Check that all packing material has been removed from the appliance.
- Prepare a mixture made up of equal parts washing-up liquid and water. You will need a spray bottle and a brush or cloth to apply the solution to the connections.

- Make sure that you are a safe distance from any sources of heat (cigarettes, electrical appliances etc.).

### PERFORMING THE TEST

- 1 - Turn the oven control knob to the off position. The leak test must be carried out using soapy water. Never use a flame to check for leaks.
- 2 - Apply the soapy water solution to all of the gas connections.
- 3 - Open the valve on the gas cylinder and check for bubbles. If bubbles form, this indicates that a leak is present.  
-> **If you detect a leak, immediately turn off the gas supply and tighten the connections.**
- 4 - Reopen the valve and perform a second leak test to check the connection again.  
-> **If the leak persists or comes from another part, turn off the gas supply, do not use your oven and contact customer services. Never use a leaking appliance.**

### DISCONNECTING THE GAS CYLINDER

- 1 - Turn the oven control knob to the off position. Ensure that the valve of the gas cylinder is in the closed position.
- 2 - Disconnect the regulator from the valve of the cylinder by turning the coupling nut anticlockwise.
- 3 - Always place the dust cap on the outlet valve of the gas cylinder when not in use.

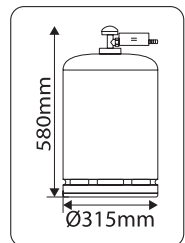
### REPLACING THE GAS CYLINDER

- The gas cylinder must always be replaced with the control levers and the valve of the gas cylinder closed.
- Replacement of the gas cylinder must always take place in a well-ventilated area away from any sources of heat (cigarettes, electrical appliances, etc.).
- Perform a leak test each time the gas cylinder is replaced.

### GAS CYLINDER WARNING

- Do not store the replacement gas cylinder under or close to this appliance
- Never fill the cylinder beyond 80% of its capacity
- The gas cylinder must be equipped with an OVERFILL PREVENTION DEVICE (OPD)

**FAILURE TO FOLLOW THESE INSTRUCTIONS MAY INCREASE  
THE RISK OF FIRE RESULTING IN DEATH OR SERIOUS INJURIES.**





# INSTRUCTIONS FOR USE

## USING THE OVEN

### Getting started:

- Ensure that the oven has been leak tested and is positioned correctly.
- Remove all packing materials.
- Light the burner following the LIGHTING INSTRUCTIONS below.

### LIGHTING INSTRUCTIONS

#### 1 - Lighting the burner

- Ensure that the oven control knob is in the off position, then open the valve on the gas cylinder and wait 10 seconds.
- Depress the gas control knob and turn it to the large flame position. Keep the gas control knob pushed in for 5 seconds to allow air to escape from the gas line through the burner. Return the gas control knob to the closed position.
- Depress and slowly turn the oven control knob anticlockwise until you hear a click and the burner ignites.
- Keep the oven control knob depressed for 5 seconds.
- Then release the knob and turn it to your desired flame level,
- If the burner fails to ignite, wait 5 minutes and try again.(7)
- It is normal for the appliance to generate some smoke and odours the first time you use it.

#### 2 - Lighting the burner with a match (Depending on the model)

- If the burner fails to ignite after several attempts using the oven control knob, it can be lit with a match.
- If you have already tried to light the burner using the control knob, wait 5 minutes for the gas to dissipate.
- Insert a match into the match holder. Light the match and position it by the burner via the oven opening.
- Depress the control knob and slowly turn it to high: the burner should ignite immediately.
- If the burner fails to light after several seconds, turn the control knob to the off position, wait 5 minutes and try again.(8)

## CARE AND MAINTENANCE WARNING

- Before cleaning, make sure that you have cut off the gas supply, that the control knob is in the off position and that the burner and oven have cooled down.
- Inspect and clean the inside of the oven thoroughly before lighting it to prevent the emission of flames due to residual oil or residues that accumulated during the previous use.
- Check that the burner outlets did not become blocked during the previous use.
- The burner outlets must be inspected for obstructions and cleaned regularly using a soft wire brush.
- Keep your oven away from direct sunlight and indoors as often as you can and during extended periods of storage.
- Pizza Pronto must not be exposed to adverse weather conditions, such as snow, ice, heavy rain and strong winds.

## **STONE COOKING PLATE**

- DO NOT use the stone over an open flame.
- Avoid exposing the stone to extreme temperature changes. DO NOT place frozen food on a hot stone.
- The stone is fragile and may break if knocked or dropped.
- The stone becomes very hot during use and remains hot for a long time after use.
- DO NOT use water to cool down the stone when it is hot.
- Once cold, the two stones can be removed by sliding your fingers along the sides or by pushing lightly on one side so that you can lift them more easily
- Clean the pizza stone with a slightly damp cloth and a hard brush
- If you have cleaned the stone with water, dry it before use. This can be done by placing it in a conventional oven at 60°C (140°F) for 2 hours.
- DO NOT put in the dishwasher

## **GUARANTEE AND AFTER-SALES SERVICE**

- This appliance carries a two-year parts guarantee.
- We make every effort to ensure that each and every one of our appliances is supplied to you in perfect working order. If, when unpacking the appliance, you discover a defect, report this to the shop or your online retailer within 30 days.
- If, during this period, you notice a malfunction, do not use the product, contact your retailer.
- The following are excluded from the guarantee:

Normal wear and tear of the product that does not affect the appliance's performance (scratches, superficial signs of corrosion, black spots, dents, changes in colour, etc.).

Damage resulting from an abnormal event or abnormal use, modification of the product or failure to follow the instructions provided in the manual.

Damage resulting from a fall or impact.

**FOR FULL TERMS AND CONDITIONS VISIT [WWW.TEFAL.COM](http://WWW.TEFAL.COM).**

**TEFAL CANNOT BE HELD LIABLE FOR DAMAGE TO PROPERTY OR PERSONS RESULTING FROM IMPROPER INSTALLATION OR INCORRECT USE OF THE APPLIANCE.**

# TROUBLESHOOTING

PROBLEMS	POSSIBLE CAUSES	PREVENTION/SOLUTIONS
The burner does not ignite	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No gas supply</li> <li>2. The coupling nut and regulator are not properly connected</li> <li>3. The gas flow is obstructed</li> <li>4. The built-in lighter has stopped working</li> <li>5. Incorrect assembly</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Check whether the gas cylinder is empty and whether the regulator is open.</li> <li>2. Depending on the type of cylinder, further tighten the coupling nut by approximately one half to three-quarters of a turn until it fully stops. Hand-tighten only — do not use tools</li> <li>3. Clean the burner</li> <li>4. Light the burner using a match in the holder</li> <li>5. Check the steps in the assembly instructions</li> </ol>
Sudden drop in gas flow or weak flame	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The gas has run out</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Check whether there is gas in the cylinder.</li> <li>2. Close the gas control knob, wait 30 seconds, then relight the oven. If the flames are still weak, close the gas control knob and the valve on the gas cylinder. Disconnect the regulator. Reconnect the regulator and perform a leak test. Open the valve on the gas cylinder and wait 30 seconds, then light the oven.</li> </ol>
The flames go out	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Strong or gusty wind</li> <li>2. Low gas level</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Position the oven with its back to the wind or shelter it from the wind</li> <li>2. Refill the gas cylinder</li> <li>3. See Sudden drop in gas flow above</li> </ol>
Flaming/blazing	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Build-up of grease</li> <li>2. Excess fat in meat</li> <li>3. Cooking temperature too high</li> <li>4. Excess flour or debris on the cooking surface</li> </ol>	<p>In all cases, switch off the oven and then:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Clean the oven</li> <li>2. Remove the fat from the meat before cooking</li> <li>3. Adjust (decrease) the temperature accordingly</li> <li>4. Brush residual flour from the cooking surface or remove the debris</li> </ol>
Flashback (fire in the burner tube, rumbling of burner)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The burner and/or burner tubes are blocked</li> <li>2. Drop in pressure during ignition</li> <li>3. The oven is facing the wind</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Close the gas inlet valve. Clean the burner and/or the burner tubes.</li> <li>2. Switch off the oven, make sure that the valve on the gas cylinder is fully open (if applicable) and relight.</li> <li>3. Position the oven with its back to the wind or move it to somewhere where it is sheltered from the wind once it has cooled down.</li> </ol>

**REGLES DE SECURITE POUR EVITER LES BLESSURES,  
A LIRE AVANT TOUTE UTILISATION**

- Compte tenu des différentes normes en vigueur, si l'appareil est utilisé dans un pays autre que celui où il a été acheté, il convient de le faire vérifier par un centre de service agréé.
- Lorsqu'il est bien entretenu, votre four vous offre un service sûr et fiable. Cependant, vous devez faire preuve d'une extrême prudence, car le four produit une chaleur intense qui peut augmenter le risque d'accidents.
- Lors de l'utilisation de ce four, les règles de sécurité de base doivent être suivies, y compris, mais sans s'y limiter.
- Le non-respect de ces instructions peut entraîner des risques d'incendie, d'explosion ou de brûlure pouvant causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.
- Pour réduire les risques d'incendie, de brûlure ou d'autres blessures, lisez attentivement et entièrement ce manuel de sécurité avant d'utiliser cet appareil.

**ATTENTION**

- Ce four n'est à utiliser qu'à l'extérieur des locaux.
- N'utilisez jamais le four dans des conditions trop venteuses.

**ATTENTION**

- Ne laissez jamais cet appareil en fonctionnement sans surveillance. En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement les pompiers. N'essayez pas d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau.

**DANGER**

- Si vous sentez une odeur de gaz :
  - Coupez l'alimentation en gaz de l'appareil
  - Éteignez toute flamme nue
  - Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.

**ATTENTION**

- Maintenez le tuyau d'alimentation en gaz éloigné des surfaces chaudes.
- Lors de l'utilisation du four, ne touchez pas la coque extérieure, la plaque de cuisson en pierre ni leurs abords immédiats, car ces zones deviennent extrêmement chaudes et pourraient causer des brûlures.
- Il est recommandé d'utiliser des gants lors de la manœuvre des éléments particulièrement chauds. Éloignez les jeunes enfants et les animaux domestiques.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation.
- Cet appareil n'est pas conçu pour servir de moyen de chauffage et ne doit jamais être utilisé comme tel.
- Ne chauffez pas des contenants alimentaires fermés, car une accumulation de pression pourrait les faire éclater. N'utilisez pas le four pour cuire des viandes extrêmement grasses ou d'autres produits qui augmentent la combustion.
- Cet appareil n'est pas destiné à être installé dans ou sur des véhicules récréatifs et/ou bateaux.

## • ATTENTION

- Les araignées et les insectes peuvent nicher à l'intérieur du brûleur de l'appareil et perturber la circulation du gaz. Pour l'éviter, obturez l'arrivée de gaz sur le four.
- Inspectez le brûleur au moins une fois par an.

## ATTENTION

- N'entrez pas de bouteille de gaz propane dans un bâtiment, un garage ou tout autre endroit fermé. Gardez-les toujours hors de portée des enfants. Cet appareil est conçu pour un usage domestique et en extérieur uniquement. En cas d'utilisation professionnelle (restaurant, cuisine professionnelle, bureaux, autres environnements de travail, hôtels, chambres d'hôtes ou tout autre environnement de type résidentiel), d'utilisation inappropriée ou de non-respect des instructions, le fabricant décline toute responsabilité et la garantie ne s'appliquera pas.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que les accessoires et pièces détachées prévues pour votre appareil par le fabricant.

## ATTENTION

- Vérifiez l'étanchéité de tous les raccords d'alimentation en gaz avant chaque utilisation. N'utilisez pas l'appareil tant que tous les raccordements n'ont pas été vérifiés et que vous ne vous êtes pas assuré de l'absence de fuite.
- Assurez-vous de la présence des joints.

## ATTENTION

- Ne fumez pas pendant le test d'étanchéité. Ne testez jamais l'étanchéité avec une flamme nue.

## ATTENTION

- Lorsque vous allumez l'appareil, tenez votre visage et vos mains aussi loin que possible de l'appareil.

## ATTENTION

- Toujours fermer le robinet du bouteille de gaz après usage.

## ATTENTION

- Ne laissez jamais des vêtements ou autres matériaux inflammables à proximité ou en contact avec une surface chaude ou un brûleur avant qu'il ne refroidisse. Le tissu pourrait s'enflammer et causer des blessures graves.
- Pour votre sécurité personnelle, portez des vêtements appropriés. Ne portez jamais de vêtements ou de manches amples lorsque vous utilisez le four. Certains tissus synthétiques sont très inflammables et ne doivent pas être portés pendant que vous cuisinez.
- Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation.
- Maintenez l'environnement du four exempt de matières combustibles, y compris les fluides, les déchets et les vapeurs tels que l'essence ou le liquide allume-feu.
- La température sous le four est élevée. Ne placez pas le four sur une table avec des nappes inflammables, du plastique ou tout autre matériau inflammable.

## ATTENTION

- Ne pas modifier l'appareil.
- Les pièces scellées par le fabricant ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur.

## ATTENTION


- Ne pas utiliser cet appareil avec du charbon de bois ou avec une autre source d'énergie que celle pour laquelle il est prévu (énergie gaz).

## ATTENTION

- Il est fortement déconseillé de manger les parties brûlées de vos pizzas, comme avec tout mode de cuisson (BBQ, etc.).

## SPECIFICATIONS

- Se référer à la plaque signalétique opposée sur l'appareil pour connaître la catégorie de l'appareil selon le pays de destination.

<b>SAS SEB</b> Numéro d'article : JM4130 Groupe SEB - Rue du Triage - 21120 Is-sur-Tille - France		<b>CE 1336-23</b> PIN : 1336DO050 Fabriqué en Chine
Catégorie d'appareils	I3 B/P(50)	 <b>ATTENTION</b> Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil. <b>POUR UN USAGE À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT.</b> Portez des gants de cuisine lorsque vous utilisez ce four à pizza. Les parties accessibles peuvent être très chaudes. Tenez les jeunes enfants à l'écart de l'appareil.
Gaz et pression d'alimentation	G30 Butane ou G31 Propane 50 mbar	
Consommation de gaz	291 g/h	
Taille de l'injecteur du brûleur	0,90 mm	
Débit thermique total	4kW	

## INSTALLATION

### ATTENTION

- Le dégagement minimum entre les côtés de l'appareil et une construction combustible est de 600 mm (24 pouces).
- Le dégagement minimum entre l'arrière de l'appareil et une construction combustible est de 900 mm (36 pouces).
- Installez le four sur un support horizontal et stable revêtu d'un matériau non inflammable (carrelage, brique réfractaire, inox, etc).
- Si cet appareil doit être mis en place très près d'un mur, d'une cloison, d'un meuble de cuisine, de bordures décoratives, etc. il est recommandé que ceux-ci soient faits d'un matériau non combustible.
- Si ce n'est pas le cas, ils doivent être recouverts d'un matériau approprié, isolant thermique et non combustible, une attention toute particulière étant accordée aux règlements de prévention des incendies.
- Utilisez ce produit à l'abri du vent. Ne jamais allumer l'appareil lorsqu'il y a un fort vent, ne jamais placer l'appareil dans un courant d'air.

## ASSEMBLAGE

**Avant le montage, assurez-vous que vous disposez de toutes les pièces. Si une pièce manque ou est endommagée, n'essayez pas d'assembler l'appareil. Contactez le service client pour obtenir des pièces de rechange.**

## INSTRUCTIONS DE MONTAGE

- 1 - Dépliez les pieds (1)
- 2 - Insérez la pierre de cuisson ronde à l'arrière puis celle de devant et vérifiez sa rotation grâce au bouton. Les 2 pierres ne doivent pas frotter l'une contre l'autre au moment de la rotation. Si c'est le cas, réajustez les légèrement. (2)

## RACCORDEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ

- La longueur du tuyau doit être adaptée à votre utilisation et visible sur toute sa longueur sans jamais dépasser 1,5 M
- Le tuyau d'alimentation en gaz ou le flexible doit être conforme aux exigences nationales en vigueur et doit être examiné périodiquement et remplacé si nécessaire
- Le flexible doit être homologué selon la norme EN16436 et changé lorsque les conditions nationales l'exigent. Le détendeur doit être homologué selon la norme EN16129.
- Dans certains pays, il se peut que le flexible et le détendeur ne soient pas fournis avec l'appareil. Par exemple pour la France, il faut utiliser des tuyaux conformes à la marque NF pour les gaz de 3ème famille butane / propane :

Tuyau flexible métallique NFD36-125 à durée de vie illimitée.

Tuyau flexible NF D36-112 à durée de vie de 10 ans.

- Le raccordement doit être réalisé conformément à la réglementation du pays. Lire attentivement le paragraphe 'raccordement à votre bouteille de gaz'.
- Nous préconisons l'utilisation de bouteilles de gaz 6kg ou 13kg, butane ou propane du commerce avec utilisation du détendeur approprié.

## POUR RACCORDER LA BOUTEILLE DE GAZ

- 1 - Raccordez le four au flexible gaz correspondant à votre pays et assurez-vous de la présence du joint.
- 2 - Raccordez l'autre extrémité du flexible au détendeur adapté à votre bouteille de gaz en suivant les indications fournies avec le détendeur et le tuyau (selon fournisseur de gaz).
- 3 - Il existe 2 types de raccordement : **(3 + 4)**
  - 1er type : vissé **(5)**
  - 2ème type : avec adaptateur **(6)**

- La vanne de la bouteille doit être en position fermée et la bouteille verticale.
- Assurez-vous que le bouton de contrôle du four est en position éteinte.
- Inspectez les raccords de la vanne, l'orifice et l'assemblage du détendeur. Enlevez les éventuels débris et inspectez le flexible pour vous assurer qu'il n'est pas endommagé. Ne pas hésiter à le changer s'il semble craquelé ou endommagé.
- Le tuyau flexible doit se développer normalement sans torsion ou traction et ne doit pas être en contact avec des parties chaudes de l'appareil.
- Lors du raccordement du détendeur à la vanne, serrez l'écrou à la main jusqu'à ce qu'il bute et assurez-vous de la présence du joint.
- L'utilisation d'une clé peut endommager l'écrou de couplage et entraîner un risque d'accident.
- Ouvrez complètement la vanne de la bouteille.
- Avant d'allumer le four, utilisez de l'eau savonneuse pour vous assurer de l'absence de fuite à tous les raccords (voir paragraphe 'détection de fuite').
- Si vous détectez une fuite, fermez la vanne de la bouteille et n'utilisez pas le four avant que votre revendeur n'ait effectué les réparations nécessaires, ou que vous ayez changé les tuyaux raccords défectueux.

## DÉTECTION DE FUITES

### GÉNÉRALITÉS

- Bien que les raccords de gaz de l'appareil fassent l'objet d'un test de détection de fuite avant l'emballage et l'expédition, un test complet doit être effectué sur le lieu d'installation.
- Avant chaque utilisation, vérifiez l'étanchéité de tous les raccords de gaz à l'aide de la procédure décrite ci-dessous. Si une odeur de gaz est détectée à n'importe quel moment, vous devez

immédiatement cesser l'utilisation et vérifier l'étanchéité de l'ensemble du système.

## AVANT LE TEST

- Assurez-vous que tout le matériel d'emballage a été retiré de l'appareil.
- Préparez un mélange de liquide vaisselle et d'eau à parts égales. Vous aurez besoin d'un flacon pulvérisateur, d'un pinceau ou d'un chiffon pour appliquer la solution sur les raccords.
- Assurez-vous d'être loin de toute source de chaleur (cigarette, appareil électrique...)

## POUR RÉALISER LE TEST

1 - Tournez le bouton de contrôle du four sur la position éteinte. L'étanchéité doit être vérifiée à l'aide d'eau savonneuse. Ne jamais tester l'étanchéité avec une flamme.

2 - Appliquez la solution d'eau savonneuse sur tous les raccords de gaz.

3 - Ouvrez la vanne de la bouteille de gaz puis vérifiez si des bulles se forment. Si des bulles se forment, cela indique une fuite.

-> **Si vous détectez une fuite, coupez immédiatement l'alimentation en gaz et resserrez les raccords.**

4 - Rouvrez la vanne et refaites un test d'étanchéité pour vérifier à nouveau.

-> **Si la fuite persiste ou provient d'une autre pièce, coupez l'alimentation en gaz, n'utilisez plus votre four et contactez le service client. N'utilisez jamais un appareil qui fuit.**

## DÉCONNEXION DE LA BOUTEILLE DE GAZ

1 - Tournez le bouton de contrôle du four sur la position éteinte. Assurez-vous que la vanne de la bouteille est en position fermée.

2 - Détachez le détendeur de la vanne de la bouteille en tournant l'écrou de couplage dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

3 - Lorsque la bouteille n'est pas utilisée, placez toujours le capuchon anti-poussière sur la vanne de sortie de la bouteille.

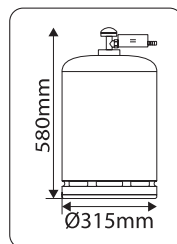
## CHANGEMENT DE BOUTEILLE DE GAZ

- Le remplacement du bouteille de gaz doit toujours se faire avec les manettes de commandes et le robinet du bouteille de gaz fermé.
- Le changement de bouteille de gaz doit toujours se faire dans un endroit bien aéré éloigné de toute source de chaleur (cigarette, appareil électrique...).
- Après chaque changement du bouteille de gaz, procéder à un essai d'étanchéité.

## AVERTISSEMENT BOUTEILLE DE GAZ

- N'entreposez pas la bouteille de gaz de rechange sous cet appareil ou à proximité
- Ne remplissez jamais la bouteille au-delà de 80% de sa capacité
- La bouteille de gaz doit être équipée d'un DISPOSITIF DE PREVENTION DU TROP-PLEIN (DPTP)

**LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS PEUT ENTRAÎNER  
DES RISQUES D'INCENDIE POUVANT CAUSER  
LA MORT OU DES BLESSURES GRAVES**





# MODE D'EMPLOI

## UTILISATION DU FOUR

### Pour commencer :

- Assurez-vous que le four a fait l'objet d'un test de fuites et qu'il est correctement placé.
- Retirez tout le matériel d'emballage.
- Allumez le brûleur en suivant les INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE ci-dessous.

### INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

#### 1 - POUR ALLUMER LE BRÛLEUR

- Assurez-vous que le bouton de contrôle du four est en position éteinte, puis ouvrez la vanne de la bouteille de gaz, et attendez 10 secondes.
- Enfoncez la manette gaz et la tournez jusqu'à la position, grande flamme. Maintenir la manette enfoncée pendant 5 secondes afin de laisser s'échapper l'air de la conduite de gaz vers le brûleur. Remettez la manette sur la position fermée.
- Enfoncez et tournez lentement le bouton de contrôle du four dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un déclic et que le brûleur s'allume.
- Maintenez le bouton de contrôle enfoncé pendant 5 secondes. Puis relâchez le bouton enfoncé et tournez librement vers le niveau de la flamme,
- Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton sur la position éteinte, attendez 5 minutes et réessayez. (7)
- A la première utilisation, il peut être normal de voir quelques fumées et odeurs se dégager de l'appareil.

#### 2 - POUR ALLUMER AVEC UNE ALLUMETTE (selon le modèle)

- Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs essais à l'aide du bouton de contrôle, il peut être allumé avec une allumette.
- Si vous avez déjà essayé d'allumer le brûleur à l'aide du bouton de contrôle, attendez 5 minutes que le gaz se dissipe.
- Insérez une allumette dans le porte-allumette. Allumez l'allumette et insérez-la dans l'ouverture du four pour atteindre le brûleur.
- Enfoncez et tournez lentement le bouton de contrôle sur la position grande flamme : le brûleur doit s'allumer immédiatement.
- Si le brûleur ne s'allume pas en quelques secondes, tournez le bouton de contrôle sur la position éteinte, attendez 5 minutes et réessayez.(8)

## SOIN ET ENTRETIEN ATTENTION

- Avant le nettoyage, assurez-vous que l'alimentation en gaz est coupée, que le bouton de contrôle est en position éteinte et que le brûleur et le four ont refroidi.
- Examinez et nettoyez soigneusement l'intérieur du four avant de l'allumer afin d'éviter l'émission de flammes dues aux restes d'huile ou de résidus accumulés lors de l'utilisation antérieure.
- Vérifiez que les sorties du brûleur n'ont pas été obstruées lors de l'utilisation antérieure.
- Les sorties du brûleur doivent être inspectées pour déceler toute obstruction et nettoyées régulièrement à l'aide d'une brosse métallique souple.
- Maintenez votre four à l'abri de la lumière directe du soleil et à l'intérieur dans la mesure du possible et pendant les périodes de stockages prolongées.

- Pizza Pronto ne doit pas être exposé aux intempéries telles que la neige, le gel, les fortes pluies et les vents violents.
- Attendez que votre four refroidisse complètement avant de le déplacer.
- La couleur de la coque extérieure de votre four peut s'altérer avec le temps et au fil de l'utilisation. Cela n'affectera pas ses performances.

### **PLAQUE DE CUISSON EN PIERRE**

- Ne PAS utiliser la pierre sur une flamme nue.
- Évitez les changements de température extrêmes de la pierre. NE PAS placer des aliments congelés sur une pierre chaude.
- La pierre est fragile et peut se briser en cas de choc ou de chute.
- La pierre est très chaude pendant l'utilisation et reste chaude longtemps après l'utilisation.
- NE PAS refroidir la pierre avec de l'eau lorsqu'elle est chaude.
- Une fois froides, vous pouvez retirer les 2 pierres en glissant les doigts sur les côtés ou en appuyant légèrement sur un côté afin de la soulever plus facilement.
- Nettoyez la pierre à pizza à l'aide d'un torchon légèrement humide et d'une brosse dure.
- Si vous avez nettoyé la pierre à l'eau, séchez-la avant de l'utiliser. Ceci peut être fait en la plaçant dans un four conventionnel à 60°C (140°F) pendant 2 heures.
- Ne PAS passer au lave vaisselle

## **GARANTIE ET SERVICE APRES VENTE**

- Cet appareil est garanti 2 ans pour les pièces détachées.
- Nous apportons tous nos soins afin que chacun de nos appareils arrivent chez vous en parfait état de fonctionnement. Si lors du déballage vous constatez un défaut, signalez-le au magasin ou à votre revendeur en ligne dans les 48 heures.
- Si durant cette période vous constatez un mauvais fonctionnement, adressez-vous à votre revendeur.
- Sont exclues de la garantie :

L'usure normale du produit n'altérant pas le fonctionnement de l'appareil (rayures, amorces superficielles de corrosion, points noirs, impacts, changement de teinte, etc.).

Les dommages résultant d'un évènement ou d'une utilisation anormale, d'une modification du produit ou du non-respect des indications fournies dans la notice d'utilisation.

Les dommages résultant d'une chute ou d'un choc.

**N'HÉSITÉZ PAS À NOUS FAIRE PART DE VOS SUGGESTIONS.**

**LA SOCIÉTÉ TEFAL NE POURRA ÊTRE TENUE POUR RESPONSABLE DES DÉGÂTS OCCASIONNÉS AUX OBJETS ET AUX PERSONNES RÉSULTANT D'UNE INSTALLATION OU D'UNE UTILISATION INCORRECTE DE L'APPAREIL.**

# RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

PROBLÈMES	RÉSOLUTION DE PROBLÈMES	PREVENTION / SOLUTIONS
Le brûleur ne s'allume pas	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pas d'arrivée de gaz</li> <li>2. L'écrou de couplage et le détendeur ne sont pas bien raccordés</li> <li>3. Le débit de gaz est obturé</li> <li>4. L'allumeur intégré ne fonctionne plus</li> <li>5. Montage incorrect</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vérifiez si la bouteille de gaz est vide et si le détendeur est bien ouvert.</li> <li>2. Selon type de bouteille, tournez l'écrou de couplage d'environ un demi-tour à trois quarts de tour supplémentaires jusqu'à l'arrêt complet. Serrez à la main seulement - n'utilisez pas d'outils</li> <li>3. Nettoyez le brûleur</li> <li>4. Allumez avec une allumette sur son support</li> <li>5. Vérifiez les étapes dans les instructions de montage</li> </ol>
Chute soudaine du débit de gaz ou flamme faible	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Il n'y a plus de gaz</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vérifiez s'il y a du gaz dans la bouteille.</li> <li>2. Fermez le bouton de contrôle du gaz, attendez 30 secondes et rallumez le four. Si les flammes sont encore faibles, fermez le bouton de contrôle du gaz et la vanne de la bouteille de gaz. Débranchez le détendeur. Rebranchez le détendeur et effectuez un test d'étanchéité. Ouvrez la vanne de la bouteille de gaz, attendez 30 secondes, puis allumez le four.</li> </ol>
Les flammes s'éteignent	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vent fort ou en rafales</li> <li>2. Faible niveau de gaz</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Placez le four dos au vent ou à l'abri du vent</li> <li>2. Remplissez la bouteille de gaz</li> <li>3. Voir Chute soudaine du débit de gaz ci-dessus</li> </ol>
Flambée / Embrasement	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Accumulation de graisse</li> <li>2. Excès de graisse dans la viande</li> <li>3. Température de cuisson excessive</li> <li>4. Excès de farine ou déchets sur la surface de cuisson</li> </ol>	<p>Dans tous les cas, éteignez le four puis :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nettoyez le four</li> <li>2. Éliminez la graisse de la viande avant la cuisson</li> <li>3. Réglez (diminuez) la température en conséquence</li> <li>4. Époussetez les restes de farine de la surface de cuisson ou retirez les déchets</li> </ol>
Retour de flamme (feu dans le tube du brûleur, grondement du brûleur)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le brûleur et/ou les tubes du brûleur sont bouchés</li> <li>2. Chute de pression lors de l'allumage</li> <li>3. Le four est face au vent</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fermez la vanne d'arrivée de gaz. Nettoyez le brûleur et/ou les tubes du brûleur.</li> <li>2. Éteignez le four, assurez-vous que la vanne de la bouteille est complètement ouverte (s'il y a lieu) et rallumez.</li> <li>3. Mettez le four dos au vent ou à l'abri du vent une fois qu'il a refroidi.</li> </ol>

**LEES OM LETSEL TE VOORKOMEN VÓÓR GEBRUIK  
DE VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN**

- Wenn das Gerät in einem anderen Land als dem, in dem es erworben wurde, verwendet wird, muss es in Anbetracht der unterschiedlichen geltenden Normen von einer autorisierten Kundendienstzentrale überprüft werden.
- Bei richtiger Behandlung ist der Ofen sicher in der Anwendung und liefert zuverlässige Ergebnisse. Äußerste Vorsicht ist jedoch geboten, da der Ofen starke Hitze erzeugt, die das Unfallrisiko erhöhen kann.
- Es gibt grundlegende Sicherheitsregeln, die bei der Benutzung dieses Ofens mindestens eingehalten werden müssen.
- Werden diese Anweisungen nicht beachtet, kann es zu Bränden, Explosionen oder Verbrennungen kommen, die zu Sachschäden, zu Verletzungen oder zum Tod führen können.
- Lesen Sie dieses Sicherheitshandbuch zur Minderung des Risikos von Bränden, Verbrennungen oder anderen Verletzungen sorgfältig und vollständig durch, bevor Sie das Gerät benutzen.

**WARNUNG**

- Dieser Ofen darf nur im Freien benutzt werden.
- Benutzen Sie den Ofen niemals bei starkem Wind.

**WARNUNG**

- Lassen Sie dieses Gerät während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt. Entfernen Sie sich im Brandfall vom Gerät und rufen Sie sofort die Feuerwehr. Versuchen Sie nicht, Öl- oder Fettbrände mit Wasser zu löschen.

**GEVAAR**

Wenn Sie Gas riechen:

Unterbrechen Sie die Gasversorgung des Geräts

Löschen Sie offene Flammen

Wenn der Gasgeruch weiterhin besteht, entfernen Sie sich vom Gerät und verständigen Sie sofort das Gasunternehmen oder die Feuerwehr.

**WARNUNG**

- Halten Sie die Gaszufuhrleitung von heißen Oberflächen fern.
- Berühren Sie während der Verwendung des Ofens nicht das äußere Gehäuse, die Steinkochplatte oder deren angrenzende Oberflächen, da diese Bereiche extrem heiß werden und Verbrennungen verursachen können.
- Es wird empfohlen, beim Umgang mit besonders heißen Gegenständen Handschuhe zu tragen. Halten Sie kleine Kinder und Haustiere vom Gerät fern.
- Bewegen Sie das Gerät niemals während des Gebrauchs.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung als Wärmequelle bestimmt und darf niemals als solche verwendet werden.
- Nicht geöffnete Lebensmittelbehälter dürfen nicht erhitzt werden, da sie durch Druckaufbau bersten können. Verwenden Sie den Ofen nicht zur Zubereitung von sehr fettigem Fleisch oder anderen Produkten, die eine stärkere Verbrennung verursachen.
- Dieses Gerät ist nicht zur Installation in oder auf Wohnmobilen und/oder Booten vorgesehen.

## **WARNUNG**

- Spinnen und Insekten können im Brenner des Geräts nisten, wodurch die Gasversorgung unterbrochen werden kann. Blockieren Sie zur Vermeidung den Gaseinlass am Ofen.
- Kontrollieren Sie den Brenner mindestens einmal pro Jahr.

## **WARNUNG**

- Lagern Sie Propangasflaschen nicht in Gebäuden, Garagen oder anderen geschlossenen Räumen. Sie müssen für Kinder stets unzugänglich sein. Dieses Gerät ist nur für den privaten Gebrauch im Freien bestimmt. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für die professionelle Nutzung (Restaurant, Küche, Büros, andere Arbeitsumgebungen, Hotels, Pensionen oder andere Unterkünfte), unsachgemäße Verwendung oder Nichteinhaltung der Anweisungen, und die Garantie erlischt in diesen Fällen.
- Verwenden Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit nur Zubehör und Ersatzteile, die der Hersteller für Ihr Gerät bereitstellt.

## **WARNUNG**

- Überprüfen Sie vor jeder Verwendung alle Gasversorgungsanschlüsse auf Lecks. Verwenden Sie das Gerät erst, wenn alle Anschlüsse überprüft wurden und Sie sichergestellt haben, dass keine Lecks vorhanden sind.
- Stellen Sie sicher, dass alle Anschlüsse dicht schließen.

## **WARNUNG**

- Rauchen Sie nicht, während Sie das Gerät auf Lecks überprüfen. Führen Sie die Prüfung auf Lecks niemals mit einer offenen Flamme durch.

## **WARNUNG**

- Halten Sie Gesicht und Hände beim Anzünden so weit wie möglich vom Gerät entfernt.

## **WARNUNG**

- Schließen Sie nach Gebrauch immer das Ventil an der Gasflasche.

## **WARNUNG**

- Stellen Sie stets sicher, dass heiße Oberflächen und der Brenner abgekühlt sind, bevor Sie Kleidung oder andere brennbare Materialien darauf oder in deren Nähe legen. Solche Materialien können sich entzünden und schwere Verletzungen verursachen.
- Tragen Sie im Interesse Ihrer persönlichen Sicherheit geeignete Kleidung. Tragen Sie bei der Verwendung des Ofens niemals lose Kleidung oder weite Ärmel. Manche Kunstfasern sind leicht entzündlich und dürfen bei der Verwendung des Geräts nicht getragen werden.
- Das Gerät muss während des Gebrauchs von entflammbareren Materialien ferngehalten werden.
- Halten Sie den Bereich, in dem der Ofen benutzt wird, frei von brennbaren Materialien, einschließlich Flüssigkeiten, Schmutz und Dämpfen wie Benzin oder Grillanzündern.
- Unter dem Ofen herrscht eine hohe Temperatur. Stellen Sie den Ofen nicht auf einen Tisch mit einer entflammbareren Tischdecke, z. B. aus Kunststoff, oder auf andere entflammbare Materialien.

## **WARNUNG**

- Modifizieren Sie das Gerät nicht.
- Die vom Hersteller versiegelten Teile dürfen vom Benutzer nicht verändert werden.

## **WARNUNG**



- Verwenden Sie dieses Gerät nicht mit Holzkohle oder anderen Energiequellen als der, für die es entwickelt wurde (Gas).

## **WARNUNG**

- Wir empfehlen dringend, verbrannte Teile Ihrer Pizzen nicht zu essen, wie auch bei anderen Zubereitungsmethoden (Grillen usw.).

## TECHNISCHE DATEN

- Informationen zur Kategorie des Geräts im Zielland finden Sie auf dem Typenschild des Geräts.

<b>SAS SEB</b> Artikelnummer: : JM4130 Groupe SEB - Rue du Triage - 21120 Is-sur-Tille - France		 <b>1336-23</b> PIN : 1336D0050 Made in China
<b>Geräteklasse</b>	I3 B/P(50)	 <b>WARNUNG</b> *Lesen Sie die Gebrauchsanweisung, bevor Sie das Gerät verwenden. Nur zur Verwendung im Freien. Verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie diesen Pizzaofen verwenden. Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Halten Sie kleine Kinder vom Gerät fern.
<b>Gas- und Versorgungsdruck</b>	G30 Butan oder G31 Propan 50 mbar	
<b>Gasverbrauch</b>	291 g/h	
<b>Größe der Brennerdüse</b>	0,90 mm	
<b>Gesamtheizleistung</b>	4kW	

## INSTALLATION

### WARNUNG

- Die Seiten des Geräts müssen mindestens 600 mm von brennbaren Strukturen entfernt sein.
- Die Rückseite des Geräts muss mindestens 900 mm von brennbaren Strukturen entfernt sein.
- Installieren Sie den Ofen auf einer stabilen, horizontalen Oberfläche, die mit einem nicht brennbaren Material (Fliesen, Feuersteine, Edelstahl usw.) bedeckt ist.
- Wenn dieses Gerät in unmittelbarer Nähe zu einer Wand, einer Trennwand, einem Küchenschrank, einer Zierleiste usw. installiert werden muss, muss dieses Teil aus einem hitzebeständigen, nicht brennbaren Material bestehen.
- Ist das nicht der Fall, muss das Teil mit einem geeigneten, nicht brennbaren Material mit Wärmedämmung abgedeckt werden. Besondere Aufmerksamkeit ist den Brandschutzvorschriften zu widmen.
- Schützen Sie dieses Gerät vor Wind, wenn es in Gebrauch ist.

## MONTAGE

**Stellen Sie vor der Montage sicher, dass alle Teile vorhanden sind. Versuchen Sie nicht, das Gerät zusammenzubauen, wenn Teile fehlen oder beschädigt sind. Ersatzteile können beim Kundendienst bezogen werden.**

### MONTAGEANLEITUNG

1 - Klappen Sie die Füße aus. **(1)**

2 - Legen Sie den hinteren runden Kochstein und dann den vorderen Kochstein ein, und prüfen Sie mit dem Knopf, ob sie sich ordnungsgemäß drehen. Die beiden Steine dürfen beim Drehen nicht aneinander reiben. Falls ja, ändern Sie ihre Position geringfügig. **(2)**

### ANSCHLUSS DER GASFLASCHE

- Die Länge der Versorgungsleitung muss je nach Situation angepasst werden (max. 1,5 m) und sie muss in ihrer gesamten Länge sichtbar sein.

- Die Gaszufuhrleitung oder der Gasschlauch muss den Anforderungen des Landes entsprechen, in dem das Gerät benutzt wird, und regelmäßig überprüft und gegebenenfalls ersetzt werden.
- Der Schlauch muss nach Norm EN16436 zugelassen sein und gegebenenfalls gemäß den nationalen Bestimmungen ausgetauscht werden. Der Regler muss nach Norm EN16129 zugelassen sein.
- In einigen Ländern sind Schlauch und Regler möglicherweise nicht im Lieferumfang des Geräts enthalten. In Frankreich ist es beispielsweise erforderlich, Versorgungsleitungen zu verwenden, die die NF-Zertifizierung für Gase wie Butan und Propan in der dritten Gasfamilie erhalten haben:
- Flexible Versorgungsleitung aus Metall NFD36-125 mit unbegrenzter Lebensdauer.
- Flexible Versorgungsleitung NF D36-112 mit 10 Jahren Lebensdauer.
- Der Anschluss muss gemäß den Bestimmungen des Landes, in dem das System verwendet wird, erfolgen. Lesen Sie den Abschnitt „Anschluss der Gasflasche“ sehr sorgfältig durch.
- Wir empfehlen die Verwendung von handelsüblichen Propan- oder Butangasflaschen mit 6 kg oder 13 kg in Verbindung mit einem entsprechenden Regler.

## SO SCHLIESSEN SIE DIE GASFLASCHE AN

1 - Schließen Sie den Ofen an den für Ihr Land geeigneten Gasschlauch an und stellen Sie sicher, dass der Anschluss dicht ist.

2 - Schließen Sie das andere Ende der Leitung an den entsprechenden Regler für Ihre Gasflasche an und befolgen Sie dabei die Anweisungen des Reglers und der Versorgungsleitung (je nach Gaslieferant).

Es gibt zwei Arten von Anschlüssen: **(3 + 4)**

Typ 1: Schraubanschluss **(5)**

Typ 2: Mit Adapter **(6)**

- Das Ventil an der Gasflasche muss geschlossen und die Gasflasche muss vertikal positioniert sein.
- Stellen Sie sicher, dass der Ofen am Bedienknopf ausgeschaltet ist.
- Überprüfen Sie die Ventilanschlüsse, den Anschluss und die Reglerbaugruppe. Entfernen Sie alle Verunreinigungen und prüfen Sie den Schlauch auf Schäden. Tauschen Sie ihn bei Anzeichen von Rissen oder Beschädigungen sofort aus.
- Die flexible Zuleitung muss sich ohne Verdrehen oder Ziehen normal abwickeln lassen und darf nicht mit heißen Teilen des Geräts in Berührung kommen.
- Wenn Sie den Regler an das Ventil anschließen, ziehen Sie die Mutter mit der Hand fest, bis sie stoppt, und stellen Sie sicher, dass der Anschluss dicht ist.
- Bei Verwendung eines Schraubenschlüssels kann die Kupplungsmutter beschädigt werden, sodass höhere Unfallgefahr besteht.
- Öffnen Sie das Ventil an der Gasflasche vollständig.
- Überprüfen Sie vor dem Anzünden des Ofens mithilfe von Seifenwasser, dass an keinem der Anschlüsse Lecks vorhanden sind (siehe Abschnitt „Prüfung auf Lecks“).
- Wenn Sie ein Leck feststellen, schließen Sie das Ventil an der Flasche und verwenden Sie den Ofen erst, wenn Ihr Händler die erforderlichen Reparaturen durchgeführt hat oder Sie die defekten Verbindungsschläuche ausgetauscht haben.

## PRÜFUNG AUF LECKS

### ALLGEMEINE INFORMATIONEN

- Obwohl die Gasanschlüsse des Geräts vor Verpackung und Versand auf Lecks geprüft werden, muss am Installationsstandort eine vollständige Prüfung durchgeführt werden.
- Prüfen Sie vor jedem Gebrauch alle Gasanschlüsse wie unten beschrieben auf Lecks.

Wenn Sie Gas riechen, müssen Sie das Gerät sofort außer Betrieb nehmen und das gesamte System auf Lecks prüfen.

## VOR DER PRÜFUNG

- Stellen Sie sicher, dass das gesamte Verpackungsmaterial vom Gerät entfernt wurde.
- Bereiten Sie eine Mischung aus gleichen Teilen Spülmittel und Wasser vor. Sie benötigen eine Sprühflasche und einen Pinsel oder ein Tuch, um die Lösung auf die Anschlüsse aufzutragen.
- Stellen Sie sicher, dass Sie einen sicheren Abstand zu Wärmequellen (Zigaretten, Elektrogeräten usw.) einhalten..

## DURCHFÜHRUNG DER PRÜFUNG:

- Schalten Sie den Ofen am Bedienknopf aus. Die Leckprüfung muss mit Seifenwasser durchgeführt werden. Führen Sie die Prüfung auf Lecks niemals mit einer Flamme durch.
- Tragen Sie das Seifenwasser auf alle Gasanschlüsse auf.
- Öffnen Sie das Ventil an der Gasflasche und prüfen Sie, ob sich Blasen bilden. Wenn sich Blasen bilden, weist das auf ein Leck hin.

**-> Wenn Sie ein Leck feststellen, schalten Sie die Gaszufuhr sofort ab und ziehen Sie die Anschlüsse fest.**

- Öffnen Sie das Ventil erneut und führen Sie eine zweite Leckprüfung durch, um die Verbindung erneut zu prüfen.

**-> Wenn das Leck weiterhin besteht oder an einem anderen Teil ein Leck sichtbar wird, schalten Sie die Gaszufuhr aus, verwenden Sie den Ofen nicht und wenden Sie sich an den Kundendienst. Verwenden Sie niemals ein Gerät mit Lecks.**

## TRENNEN DER GASFLASCHE

- Schalten Sie den Ofen am Bedienknopf aus. Stellen Sie sicher, dass das Ventil der Gasflasche geschlossen ist. Trennen Sie den Regler vom Ventil der Gasflasche, indem Sie die Kupplungsmutter gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Setzen Sie stets die Staubkappe auf das Auslassventil der Gasflasche, wenn sie nicht verwendet wird.

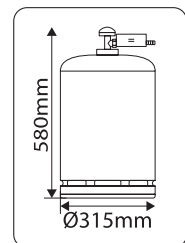
## AUSTAUSCH DER GASFLASCHE

- De regelknoppen en de klep van de gasfles moeten altijd gesloten zijn als u de gasfles vervangt.
- Vervang de gasfles altijd in een goed geventileerde ruimte ver bij warmtebronnen vandaan (sigaretten, elektrische apparaten, enz.).
- Voer altijd een lektest uit als u de gasfles vervangt.

## DE GASFLES VERVANGEN

- Lagern Sie die Ersatzgasflasche nicht unter oder in der Nähe dieses Geräts.
- Füllen Sie die Gasflasche niemals zu mehr als 80 %.
- Die Gasflasche muss mit einer ÜBERFÜLLSICHERUNG ausgestattet sein.

**WERDEN DIESE ANWEISUNGEN NICHT BEACHTET,  
KANN SICH DAS RISIKO EINES BRANDES ERHÖHEN,  
DER ZUM TOD ODER ZU SCHWEREN VERLETZUNGEN  
FÜHREN KANN.**





# GEBRAUCHSANLEITUNG

## GEBRAUCH DES OFENS

- Erste Schritte:
- Stellen Sie sicher, dass der Ofen auf Lecks geprüft wurde und richtig aufgestellt ist.
- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Zünden Sie den Brenner gemäß den nachstehenden ANWEISUNGEN ZUM ANZÜNDEN an.

### ANWEISUNGEN ZUM ANZÜNDEN

#### 1 - ANZÜNDEN DES BRENNERS

- Schalten Sie den Ofen am Bedienknopf aus, öffnen Sie dann das Ventil der Gasflasche und warten Sie 10 Sekunden.
- Drücken Sie den Gasreglerknopf und drehen Sie ihn in die Stellung für eine große Flamme. Halten Sie den Gasregler 5 Sekunden lang gedrückt, damit Luft aus der Gasleitung durch den Brenner entweichen kann. Bringen Sie den Gasregler wieder in die geschlossene Position.
- Drücken Sie den Bedienknopf des Ofens und drehen Sie ihn langsam gegen den Uhrzeigersinn, bis ein Klicken zu hören ist und der Brenner zündet.
- Halten Sie den Bedienknopf des Ofens 5 Sekunden lang gedrückt.
- Lassen Sie dann den Knopf los und drehen Sie ihn auf die gewünschte Flammstufe.
- Wenn der Brenner nicht zündet, warten Sie 5 Minuten und versuchen Sie es dann erneut. **(7)**
- Es ist normal, dass das Gerät beim ersten Gebrauch etwas Rauch und Gerüche erzeugt.

#### 2 - ANZÜNDEN DES BRENNERS MIT EINEM STREICHHOLZ (JE NACH MODELL)

- Wenn der Brenner nach mehreren Versuchen mit dem Bedienknopf des Ofens nicht zündet, kann er mit einem Streichholz angezündet werden.
- Wenn Sie bereits versucht haben, den Brenner mit dem Bedienknopf zu zünden, warten Sie 5 Minuten, damit sich das Gas verflüchtigt.
- Legen Sie ein Streichholz in den Streichholzhalter ein. Zünden Sie das Streichholz an und positionieren Sie es über die Ofenöffnung am Brenner.
- Drücken Sie den Bedienknopf und drehen Sie ihn langsam auf die hohe Stellung. Der Brenner sollte sofort zünden.
- Wenn der Brenner nach einigen Sekunden nicht zündet, drehen Sie den Bedienknopf in die Position „Aus“, warten Sie 5 Minuten und versuchen Sie es erneut. **(8)**

## PFLEGE UND WARTUNG

### WARNUNG

- Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass Sie die Gaszufuhr unterbrochen haben, dass der Ofen am Bedienknopf ausgeschaltet wurde und dass sich Brenner und Ofen abgekühlt haben.
- Prüfen und reinigen Sie das Innere des Ofens vor dem Anzünden gründlich, um zu verhindern, dass Flammen durch Restöl oder Rückstände, die sich bei der vorherigen Benutzung angesammelt haben, aus dem Ofen schlagen.
- Stellen Sie sicher, dass die Brennerauslässe bei der vorherigen Benutzung nicht blockiert wurden.
- Die Brennerauslässe müssen auf Verstopfungen untersucht und regelmäßig mit einer weichen Drahtbürste gereinigt werden.
- Halten Sie Ihren Ofen von direktem Sonnenlicht fern und lagern Sie ihn so oft wie möglich und besonders für längere Zeiträume in einem Innenraum.

- Pizza Pronto darf nicht ungünstigen Wetterbedingungen ausgesetzt werden, z. B. Schnee, Eis, starkem Regen und starkem Wind.
- Lassen Sie den Ofen vollständig abkühlen, bevor Sie ihn wegtragen.
- Die Farbe des Außengehäuses Ihres Ofens kann sich mit der Zeit und mit dem Gebrauch ändern. Das hat keine Auswirkungen auf die Leistung.

### **KOCHPLATTE AUS STEIN**

- Verwenden Sie den Stein NICHT über einer offenen Flamme.
- Vermeiden Sie es, den Stein extremen Temperaturänderungen auszusetzen. Legen Sie KEINE gefrorenen Lebensmittel auf den heißen Stein.
- Der Stein ist zerbrechlich und kann bersten, wenn er umgestoßen oder fallen gelassen wird.
- Der Stein wird während des Gebrauchs sehr heiß und bleibt nach Gebrauch lange Zeit heiß.
- Verwenden Sie KEIN Wasser, um den Stein abzukühlen, wenn er heiß ist.
- Nach dem Erkalten können Sie die beiden Steine herausnehmen, indem Sie mit den Fingern an den Seiten entlanggleiten oder leicht auf eine Seite drücken, damit Sie sie leichter anheben können.
- Reinigen Sie den Pizzastein mit einem leicht feuchten Tuch und einer harten Bürste
- Wenn Sie den Stein mit Wasser gereinigt haben, trocknen Sie ihn vor der erneuten Verwendung. Legen Sie ihn dazu 2 Stunden lang bei 60 °C in einen herkömmlichen Ofen.
- NICHT in die Spülmaschine geben

## **GARANTIE UND KUNDENDIENST**

- Für dieses Gerät gilt eine zweijährige Teilegarantie.
- Wir bemühen uns, sicherzustellen, dass jedes unserer Geräte in einwandfreiem Zustand an Sie geliefert wird. Wenn Sie beim Auspacken des Geräts einen Defekt feststellen, melden Sie diesen innerhalb von 30 Tagen dem Geschäft oder Ihrem Online-Händler.
- Wenn Sie in diesem Zeitraum eine Fehlfunktion feststellen, verwenden Sie das Produkt nicht und wenden Sie sich an Ihren Händler.
- Folgendes ist von der Garantie ausgeschlossen:

Normaler Verschleiß des Produkts, der die Leistung des Geräts nicht beeinträchtigt (Kratzer, oberflächliche Anzeichen von Korrosion, schwarze Flecken, Beulen, Farbveränderungen usw.).

Schäden, die durch ein ungewöhnliches Ereignis oder unsachgemäße Benutzung, eine Veränderung des Produkts oder Nichtbeachtung der Anweisungen in diesem Handbuch entstehen.

Schäden durch Fallenlassen oder Anstoßen.

**DIE VOLLSTÄNDIGEN GESCHÄFTSBEDINGUNGEN FINDEN SIE AUF [WWW.TEFAL.COM](http://WWW.TEFAL.COM)**

**TEFAL HAFTET NICHT FÜR SCHÄDEN AN EIGENTUM ODER PERSONEN, DIE DURCH UNSACHGEMÄSSE INSTALLATION ODER UNSACHGEMÄSSE VERWENDUNG DES GERÄTS ENTSTEHEN.**

# FEHLERBEHEBUNG

PROBLEMEN	MÖGLICHE URSACHEN	PRÄVENTION/LÖSUNGEN
Der Brenner zündet nicht	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Keine Gasversorgung</li> <li>2.Kupplungsmutter und Regler nicht richtig angeschlossen</li> <li>3.Gasfluss blockiert</li> <li>4.Integrierter Anzünder funktioniert nicht mehr</li> <li>5.Falsche Montage</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Überprüfen Sie, ob die Gasflasche vielleicht leer ist und ob der Regler geöffnet ist.</li> <li>2.Ziehen Sie je nach Gasflaschentyp die Kupplungsmutter noch etwa eine halbe bis drei Viertel Umdrehung an, bis sie vollständig stoppt. Nur handfest anziehen – keine Werkzeuge verwenden.</li> <li>3.Reinigen Sie den Brenner.</li> <li>4.Zünden Sie den Brenner mit einem Streichholz in der Halterung an.</li> <li>5.Überprüfen Sie die Schritte in der Montageanleitung.</li> </ol>
Plötzlicher Abfall des Gasstroms oder schwache Flamme	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Gasflasche leer</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Überprüfen Sie, ob sich Gas in der Flasche befindet.</li> <li>2.Schließen Sie den Gasregler, warten Sie 30 Sekunden und zünden Sie den Ofen dann erneut an. Wenn die Flammen immer noch schwach sind, schließen Sie den Gasregler und das Ventil der Gasflasche. Trennen Sie den Regler. Schließen Sie den Regler wieder an und führen Sie eine Prüfung auf Lecks durch. Öffnen Sie das Ventil an der Gasflasche, warten Sie 30 Sekunden und zünden Sie dann den Ofen an.</li> </ol>
Flammen gehen aus	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Starker oder böiger Wind</li> <li>2.Niedriger Gasfüllstand</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Stellen Sie den Ofen mit der Rückseite in den Wind oder schützen Sie ihn vor dem Wind.</li> <li>2.Füllen Sie die Gasflasche auf.</li> <li>3.Siehe „Plötzlicher Abfall des Gasstroms“ oben.</li> </ol>
Lodernde Flammen	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Fettansammlung</li> <li>2.Zu fettiges Fleisch</li> <li>3.Gartemperatur zu hoch</li> <li>4.Überschüssiges Mehl oder Schmutz auf der Kochfläche</li> </ol>	<p>Schalten Sie in allen Fällen den Ofen aus und:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Reinigen Sie den Ofen.</li> <li>2.Entfernen Sie vor dem Kochen das Fett vom Fleisch.</li> <li>3.Stellen Sie die Temperatur entsprechend (niedriger) ein.</li> <li>4.Fegen Sie das verbleibende Mehl von der Kochfläche oder entfernen Sie den Schmutz.</li> </ol>
Flammenrückschlag (Feuer im Brennerrohr, Brenner rumpelt)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Brenner und/oder Brennerrohre verstopft</li> <li>2.Druckabfall während der Zündung</li> <li>3.Ofen ist dem Wind zugewandt</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Schließen Sie das Gaseinlassventil. Reinigen Sie den Brenner und/oder die Brennerrohre.</li> <li>2.Schalten Sie den Ofen aus, stellen Sie sicher, dass das Ventil der Gasflasche (falls vorhanden) vollständig geöffnet ist, und zünden Sie den Ofen erneut an.</li> <li>3.Stellen Sie den Ofen mit dem Rücken in den Wind oder bringen Sie ihn, nachdem er abgekühlt ist, an einen Ort, an dem er vor Wind geschützt ist.</li> </ol>

# ISTRUZIONI DI SICUREZZA

## NORME DI SICUREZZA PER EVITARE LESIONI, LEGGERE PRIMA DELL'USO

- Per via dei vari standard in vigore, se l'apparecchio viene utilizzato in un Paese diverso da quello in cui è stato acquistato, è opportuno farlo controllare da un centro di assistenza autorizzato.
- Se sul forno viene eseguita la manutenzione adeguata, l'utilizzo sarà sicuro e si possono ottenere risultati soddisfacenti. Tuttavia, è necessario prestare estrema attenzione, poiché il forno produce calore intenso che può aumentare il rischio di incidenti.
- Quando si utilizza questo forno, ci sono norme di sicurezza di base che devono essere rispettate.
- La mancata osservanza di queste istruzioni può causare incendi, esplosioni o ustioni con conseguenti danni alle cose, lesioni personali o morte.
- Per ridurre il rischio di incendi, ustioni o altre lesioni, leggere attentamente e integralmente questo manuale di sicurezza prima di utilizzare l'apparecchio.

### ATTENZIONE

- Questo forno è progettato per il solo uso domestico.
- Non utilizzare mai il forno in condizioni di vento eccessivo.

### ATTENZIONE

- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è in funzione. In caso di incendio, allontanarsi dall'apparecchio e chiamare immediatamente i vigili del fuoco. Non tentare di spegnere con acqua il fuoco generato da olio o grasso.

### PERICOLO

- Se si sente odore di gas:
  - Spegnere il gas dell'apparecchio
  - Spegnere eventuali fiamme vive
  - Se l'odore di gas persiste, allontanarsi dall'apparecchio e contattare immediatamente il fornitore di gas o i vigili del fuoco.

### ATTENZIONE

- Tenere la linea di alimentazione del gas lontano da superfici calde.
- Non toccare l'alloggiamento esterno, la piastra di cottura di pietra o le superfici adiacenti mentre il forno è in uso, poiché queste aree diventano estremamente calde e potrebbero causare ustioni.
- Si consiglia di indossare guanti quando si maneggiano oggetti particolarmente caldi. Tenere i bambini piccoli e gli animali domestici lontani dall'apparecchio.
- Non spostare mai l'apparecchio durante l'uso.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso come una qualsiasi fonte di calore e non deve mai essere utilizzato come tale.
- Non riscaldare i contenitori di alimenti chiusi, poiché un accumulo di pressione potrebbe causarne lo scoppio. Non utilizzate il forno per cucinare carni molto grasse o altri prodotti che aumentano la combustione.
- L'apparecchio non è stato progettato per essere installato su camper e/o imbarcazioni.

### ATTENZIONE

- Ragni e insetti potrebbero nidificare all'interno del bruciatore dell'apparecchio, con conseguente

interruzione dell'erogazione di gas. Per evitare questo problema, bloccare l'ingresso del gas sul forno.

- Ispezionare il bruciatore almeno una volta all'anno.

## **ATTENZIONE**

- Non conservare le bombole di gas in un edificio, in un garage o in qualsiasi altra area chiusa. Tenerle sempre fuori dalla portata dei bambini. Questo apparecchio è destinato unicamente all'uso all'esterno e in ambito domestico. Il produttore non si assume alcuna responsabilità per uso professionale (ristorante, cucina professionale, uffici, altri ambienti di lavoro, alberghi, bed and breakfast o qualsiasi altro ambiente residenziale), uso improprio o mancato rispetto delle istruzioni e la garanzia sarà annullata in tali casi.
- Per motivi di sicurezza, utilizzare solo gli accessori e i ricambi del produttore progettati specificamente per l'apparecchio.

## **ATTENZIONE**

- Prima di ogni utilizzo, controllare che non vi siano perdite in tutti i collegamenti di erogazione del gas. Non utilizzare l'apparecchio fino a quando tutti i collegamenti non sono stati controllati e non si è sicuri che non vi siano perdite.
- Accertarsi che siano presenti le guarnizioni.

## **ATTENZIONE**

- Non fumare durante il controllo di eventuali perdite. Non utilizzare mai fiamme vive per controllare la presenza di perdite.

## **ATTENZIONE**

- Tenere il viso e le mani il più lontano possibile quando si accende l'apparecchio.

## **ATTENZIONE**

- Chiudere sempre la valvola sulla bombola di gas dopo l'uso.

## **ATTENZIONE**

- Assicurarci sempre che le superfici calde e il bruciatore si siano raffreddati prima di posizionare panni o altri materiali infiammabili sopra o in prossimità di essi. Tali materiali possono incendiarsi e causare gravi lesioni.
- Indossare indumenti adeguati per la sicurezza personale. Non indossare indumenti larghi o con maniche larghe quando si utilizza il forno. Alcuni tessuti sintetici sono altamente infiammabili e non devono essere indossati mentre si cucina.
- L'apparecchio deve essere tenuto lontano da materiali infiammabili durante l'uso.
- Mantenere l'area in cui viene utilizzato il forno priva di materiali combustibili, compresi fluidi, detriti e vapori come benzina o liquidi più leggeri.
- La temperatura sotto il forno è alta. Non posizionare il forno su un tavolo con tovaglie infiammabili o di plastica o altri materiali infiammabili.

## **ATTENZIONE**

- Non apportare modifiche all'apparecchio.
- Le parti sigillate dal produttore non devono essere alterate dall'utente.

## **ATTENZIONE**



- Non utilizzare l'apparecchio con la carbonella o qualsiasi altra fonte energetica da quella per cui è stato progettato.

## **ATTENZIONE**

- Si consiglia fortemente di non mangiare le parti bruciate delle pizze, come per qualsiasi altro metodo di cottura (barbecue, ecc.).

## SPECIFICATIONS

- Per informazioni sulla categoria dell'apparecchio nel paese di destinazione, fare riferimento alla targhetta dei valori nominali applicata su di esso.

<b>SAS SEB</b> Item number : JM4130 Groupe SEB - Rue du Triage - 21120 Is-sur-Tille - France		 <b>1336-23</b> PIN : 1336DO050    Fabbricato in Cina
Categoria dell'apparecchio	I3 B/P(50)	 <b>ATTENZIONE</b> Leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio. Il forno è stato progettato solo per l'uso all'aperto. Indossare appositi guanti quando si utilizza questo forno per pizza. Le parti accessibili potrebbero essere molto calde. Tenere i bambini a distanza.
Gas e pressione di alimentazione	G30 butano o G31 propano a 50 mbar	
Consumo di gas	291 g/h	
Dimensioni dell'iniettore del bruciatore	0,90 mm	
Portata termica totale	4kW	

## INSTALLAZIONE

### ATTENZIONE

- I lati dell'apparecchio devono essere ad almeno 600 mm (24 pollici) di distanza da strutture combustibili.
- Il retro dell'apparecchio deve essere ad almeno 900 mm (36 pollici) di distanza da strutture combustibili.
- Installare il forno su una superficie orizzontale, stabile e ricoperta da materiale non infiammabile (piastrelle, mattoni, acciaio inossidabile, ecc.).
- Se l'apparecchio deve essere installato nelle immediate vicinanze di pareti, divisori, armadi da cucina, rivestimenti decorativi, ecc., si consiglia di utilizzare materiali non combustibili, resistenti al calore.
- In caso contrario, questi devono essere coperti con un materiale appropriato, non combustibile, che garantisca isolamento termico. Prestare particolare attenzione alle norme di prevenzione degli incendi.
- Proteggere il prodotto dal vento durante l'uso. Non accendere mai l'apparecchio in presenza di vento forte e non posizionare mai l'apparecchio in modo da impedire l'ingresso di correnti d'aria.

## ASSEMBLAGGIO

**Assicurarsi di avere a disposizione tutti i componenti prima dell'assemblaggio. Non tentate di montare l'apparecchio in caso di parti mancanti o danneggiate. Le parti di ricambio possono essere richieste al servizio clienti.**

### ISTRUZIONI DI MONTAGGIO

- 1 - Aprire i piedi pieghevoli (1)
- 2 - Inserire la pietra di cottura rotonda posteriore, quindi la pietra di cottura anteriore e utilizzare la manopola per verificare che ruotino correttamente. Le due pietre non devono sfregare l'una contro l'altra durante la rotazione. In tal caso, regolarle leggermente. (2)

### COLLEGAMENTO DELLA BOMBOLA DI GAS

- La lunghezza della linea di alimentazione deve essere regolata in base alle proprie esigenze (max. 1,5 m) e deve essere completamente visibile.

- La linea di alimentazione del gas o il tubo devono essere conformi ai requisiti in vigore nel paese di utilizzo e devono essere ispezionati regolarmente e sostituiti quando necessario.
- Il tubo deve essere riconosciuto a norma in conformità allo standard EN16436 e sostituito come richiesto dalle condizioni nazionali. Il regolatore deve essere riconosciuto a norma in conformità allo standard EN16129.
- In alcuni paesi, il tubo e il regolatore potrebbero non essere forniti con l'apparecchio. Ad esempio, in Francia è necessario utilizzare linee di alimentazione che hanno ricevuto la certificazione NF per gas come butano e propano che rientrano nella terza famiglia di gas:
  - Linea di alimentazione metallica flessibile NFD36-125 con durata illimitata.
  - Linea di alimentazione flessibile NF D36-112 con durata di 10 anni.
- Il collegamento deve essere stabilito come specificato nelle normative del paese di utilizzo. Leggere attentamente la sezione sul collegamento della bombola di gas.
- Si consiglia l'uso di bombole commerciali di gas propano o butano da 6 kg o 13 kg accoppiate con un regolatore appropriato.

## PER COLLEGARE LA BOMBOLA DI GAS

1 - Collegare il forno al tubo del gas appropriato per il proprio paese e verificare che la guarnizione sia presente.

2 - Collegare l'altra estremità della linea al regolatore appropriato per la bombola di gas seguendo le istruzioni fornite con il regolatore e la linea di alimentazione (a seconda del fornitore di gas).

Esistono due tipi di collegamento: **(3 + 4)**

Tipo 1: avvitato **(5)**

Tipo 2: con adattatore **(6)**

- La valvola sulla bombola deve essere chiusa e la bombola deve essere posizionata verticalmente.
- Accertarsi che la manopola di controllo del forno sia in posizione OFF.
- Ispezionare i raccordi delle valvole, la porta e il regolatore. Rimuovere eventuali detriti e ispezionare il tubo per verificare che non sia danneggiato. Sostituirlo immediatamente se sono presenti segni di incrinature o danni.
- La linea di alimentazione flessibile deve essere srotolata normalmente, senza sottoporla a torsioni o allungamenti eccessivi e non deve venire a contatto con le parti calde dell'apparecchio.
- Quando si collega il regolatore alla valvola, serrare manualmente il dado finché non si arresta e assicurarsi che la guarnizione sia presente.
- L'uso di una chiave può danneggiare il dado di accoppiamento e aumentare il rischio di incidenti.
- Aprire completamente la valvola sulla bombola.
- Prima di accendere il forno, utilizzare acqua saponata per assicurarsi che non vi siano perdite in nessuno dei collegamenti (vedere la sezione Rilevamento di perdite).
- Se si rileva una perdita, chiudere la valvola sulla bombola e non utilizzare il forno fino a quando il rivenditore non avrà eseguito le riparazioni necessarie o non avrà sostituito i tubi di collegamento difettosi.

## RILEVAMENTO DI PERDITE

### INFORMAZIONI GENERALI

- Sebbene i collegamenti del gas dell'apparecchio siano testati per rilevare eventuali perdite prima di essere imballati e spediti, è necessario eseguire un test completo presso il sito di installazione.
- Prima di ogni utilizzo, controllare tutti i collegamenti del gas per verificare l'eventuale presenza di perdite utilizzando la procedura descritta di seguito. Se in qualsiasi momento si avverte odore di gas, è necessario interrompere immediatamente l'uso dell'apparecchio e controllare che l'intero sistema non presenti perdite.

## PRIMA DELTEST

- Verificare che tutto il materiale di imballaggio sia stato rimosso dall'apparecchio.
- Preparare una miscela composta da detersivo liquido e acqua, in parti uguali. Per applicare la soluzione ai collegamenti è necessario un flacone spray e una spazzola o un panno.
- Assicursi di essere a distanza di sicurezza da fonti di calore (sigarette, apparecchi elettrici, ecc.).

## ESECUZIONE DEL TEST:

Portare la manopola di comando del forno in posizione OFF. La prova di tenuta deve essere eseguita con acqua saponata. Non utilizzare mai una fiamma per controllare che non vi siano perdite. Applicare la soluzione di acqua saponata a tutti i collegamenti del gas.

Aprire la valvola sulla bombola di gas e verificare la presenza di bolle. Se si formano bolle, significa che è presente una perdita.

-> **Se si rileva una perdita, disattivare immediatamente l'alimentazione del gas e serrare i collegamenti.**

4 - Riaprire la valvola ed eseguire una seconda prova di tenuta per controllare nuovamente il collegamento.

-> **Se la perdita persiste o proviene da un'altra parte, spegnere l'alimentazione del gas, non utilizzare il forno e contattare il servizio clienti. Non utilizzare mai un apparecchio che perde.**

## SCOLLEGAMENTO DELLA BOMBOLA DI GAS

1 - Portare la manopola di comando del forno in posizione OFF. Accertarsi che la valvola della bombola di gas sia chiusa.

2 - Scollegare il regolatore dalla valvola della bombola ruotando il dado di accoppiamento in senso antiorario.

3 - Posizionare sempre il cappuccio antipolvere sulla valvola di scarico della bombola di gas quando non è in uso.

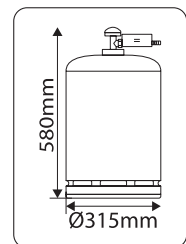
## SOSTITUZIONE DELLA BOMBOLA DI GAS

- La bombola di gas deve essere sempre sostituita con le leve di comando e la valvola della bombola di gas chiusa.
- La sostituzione della bombola di gas deve sempre avvenire in un'area ben ventilata, lontana da fonti di calore (sigarette, apparecchi elettrici, ecc.).
- Eseguire una prova di tenuta ogni volta che si sostituisce la bombola di gas.

## AVVERTENZA SULLA BOMBOLA DI GAS

- Non riporre la bombola di gas di ricambio sotto o vicino all'apparecchio
- Non riempire mai la bombola oltre l'80% della sua capacità
- La bombola di gas deve essere dotata di un DISPOSITIVO DI PREVENZIONE DEL RIEMPIMENTO ECCESSIVO (OPD, OVERFILL PREVENTION DEVICE)

**LA MANCATA OSSERVANZA DI QUESTE ISTRUZIONI PUÒ  
AUMENTARE IL RISCHIO DI INCENDIO CON CONSEGUENTI  
LESIONI GRAVI O MORTALI.**





# ISTRUZIONI PER L'USO

## UTILIZZO DEL FORNO

### Operazioni preliminari:

- Verificare che il forno sia stato sottoposto a test di tenuta e sia posizionato correttamente.
- Rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
- Accendere il bruciatore seguendo le ISTRUZIONI DI ACCENSIONE riportate di seguito.

### 1 - ACCENDERE IL BRUCIATORE

- Assicurarci che la manopola di comando del forno sia in posizione OFF, quindi aprire la valvola sulla bombola di gas e attendere 10 secondi.
- Premere la manopola di controllo del gas e ruotarla in posizione fiamma grande. Tenere premuta la manopola di controllo del gas per 5 secondi per consentire all'aria di fuoriuscire dal tubo del gas attraverso il bruciatore. Riportare la manopola di controllo del gas in posizione chiusa.
- Premere e ruotare lentamente la manopola di comando del forno in senso antiorario fino a udire uno scatto e il bruciatore si accende.
- Tenere premuta la manopola di comando del forno per 5 secondi.
- Rilasciare quindi la manopola e ruotarla fino al livello di fiamma desiderato;
- Se il bruciatore non si accende, attendere 5 minuti e riprovare. **(7)**
- È normale che dall'apparecchio fuoriescano fumo e odori la prima volta che viene utilizzato.

### 2 - ACCENSIONE DEL BRUCIATORE CON UN FIAMMIFERO (a seconda del modello)

- Se il bruciatore non si accende dopo diversi tentativi con la manopola di controllo del forno, può essere acceso con un fiammifero.
- Se si è già provato ad accendere il bruciatore con la manopola di controllo, attendete 5 minuti affinché il gas si disperda.
- Inserire un fiammifero nel supporto corrispondente. Accendere il fiammifero e posizionarlo vicino al bruciatore tramite l'apertura del forno.
- Premere la manopola di controllo e ruotarla lentamente verso l'alto: il bruciatore dovrebbe accendersi immediatamente.
- Se il bruciatore non si accende dopo alcuni secondi, ruotare la manopola di controllo in posizione OFF, attendere 5 minuti e riprovare. **(8)**

## CURA E MANUTENZIONE ATTENZIONE

- Prima di procedere alla pulizia, accertarsi di aver interrotto l'erogazione di gas, che la manopola di controllo sia in posizione OFF e che il bruciatore e il forno si siano raffreddati.
- Ispezionare e pulire accuratamente l'interno del forno prima di accenderlo per evitare l'emissione di fiamme dovute a residui di olio o residui accumulati durante l'uso precedente.
- Controllare che le uscite del bruciatore non si siano rimaste ostruite durante l'uso precedente.
- Le uscite del bruciatore devono essere ispezionate per verificare l'eventuale presenza di ostruzioni e pulite regolarmente con una spazzola metallica morbida.
- Tenete il forno lontano dalla luce diretta del sole e in ambienti interni il più spesso possibile e durante periodi prolungati di conservazione.
- Pizza Pronto non deve essere esposto a condizioni meteorologiche avverse, come neve, ghiaccio, pioggia battente e venti forti.

- Lasciare raffreddare completamente il forno prima di spostarlo.
- Il colore dell'involucro esterno del forno potrebbe cambiare nel tempo e con l'uso. Ciò non influisce sulle prestazioni.

### **PIASTRA DI COTTURA DI PIETRA**

- NON utilizzare la pietra su fiamme vive.
- Evitare di esporre la pietra a variazioni di temperatura estreme. NON posizionare alimenti surgelati su una pietra calda.
- La pietra è fragile e può rompersi in caso di urti o cadute.
- La pietra diventa molto calda durante l'uso e rimane calda per molto tempo dopo l'uso.
- NON utilizzare acqua per raffreddare la pietra quando è calda.
- Una volta fredde, le due pietre possono essere rimosse facendo scorrere le dita lungo i lati o spingendo leggermente su un lato in modo da poterle sollevare più facilmente.
- Pulire la pietra per pizza con un panno leggermente umido e una spazzola dura.
- Se la pietra è stata pulita con acqua, asciugarla prima dell'uso. A tale scopo, posizionarla in un forno tradizionale a 60 °C (140 °F) per 2 ore.
- NON mettere in lavastoviglie

## **GARANZIA E CENTRO DI ASSISTENZA**

- Questo apparecchio è coperto da una garanzia di due anni sui componenti.
- Facciamo tutto il possibile per assicurarci che tutti i nostri apparecchi vengano forniti in perfetto stato di funzionamento. Se, durante il disimballaggio dell'apparecchio, viene rilevato un difetto, segnalarlo al negozio o al rivenditore online entro 30 ore.
- Se durante questo periodo si nota un malfunzionamento, non utilizzare il prodotto e contattare il rivenditore.
- Sono esclusi dalla garanzia:

Normale usura del prodotto che non influisce sulle prestazioni dell'apparecchio (graffi, segni superficiali di corrosione, macchie nere, ammaccature, cambiamenti di colore, ecc.).

Danni derivanti da un evento anomalo o da un uso anomalo, da modifiche del prodotto o dal mancato rispetto delle istruzioni fornite nel manuale.

Danni derivanti da cadute o urti.

**PER I TERMINI E CONDIZIONI COMPLETI, VISITARE IL SITO [WWW.TEFAL.COM](http://WWW.TEFAL.COM)**

**TEFAL NON PUÒ ESSERE RITENUTA RESPONSABILE PER DANNI A COSE O PERSONE DERIVANTI DA UN'INSTALLAZIONE IMPROPRIA O DA UN USO NON CORRETTO DELL'APPARECCHIO.**

# RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMI	POSSIBILI CAUSE	PREVENZIONE /SOLUZIONI
Il bruciatore non si accende	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nessuna alimentazione di gas</li> <li>2. Il dado di accoppiamento e il regolatore non sono collegati correttamente</li> <li>3. Il flusso di gas è ostruito</li> <li>4. L'accenditore integrato ha smesso di funzionare</li> <li>5. Montaggio errato</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Controllare se la bombola di gas è vuota e se il regolatore è aperto.</li> <li>2. A seconda del tipo di bombola, serrare ulteriormente il dado di accoppiamento di circa mezzo/tre quarti di giro fino a quando non si arresta completamente. Serrare solo manualmente, non utilizzare attrezzi</li> <li>3. Pulire il bruciatore</li> <li>4. Accendere il bruciatore utilizzando un fiammifero nel supporto</li> <li>5. Controllare i passaggi delle istruzioni di montaggio</li> </ol>
Calo improvviso del flusso di gas o fiamma debole	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Il gas è esaurito</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Controllare se è presente gas nella bombola.</li> <li>2. Chiudere la manopola di controllo del gas, attendere 30 secondi, quindi accendere nuovamente il forno. Se le fiamme sono ancora deboli, chiudere la manopola di controllo del gas e la valvola sulla bombola. Scollegare il regolatore. Ricollegare il regolatore ed eseguire una prova di tenuta. Aprire la valvola sulla bombola di gas e attendere 30 secondi, quindi accendere il forno.</li> </ol>
Le fiamme si spengono	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vento forte o raffiche di vento</li> <li>2. Basso livello di gas</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Posizionare il forno con la parte posteriore esposta al vento oppure in modo che sia riparato dal vento</li> <li>2. Riempire la bombola di gas</li> <li>3. Vedere Calo improvviso del flusso di gas sopra</li> </ol>
Fiammeggiante/ardente	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Accumulo di grasso</li> <li>2. Grasso in eccesso nella carne</li> <li>3. Temperatura di cottura troppo alta</li> <li>4. Farina in eccesso o detriti sulla superficie di cottura</li> </ol>	<p>In tutti i casi, spegnere il forno, quindi:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pulire il forno</li> <li>2. Rimuovere il grasso dalla carne prima di cucinarla</li> <li>3. Regolare (diminuire) la temperatura in modo adeguato</li> <li>4. Spazzolare la farina residua dalla superficie di cottura o rimuovere i detriti</li> </ol>
Flashback (fuoco nel tubo del bruciatore, ronzio del bruciatore)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Il bruciatore e/o i tubi del bruciatore sono bloccati</li> <li>2. Calo di pressione durante l'accensione</li> <li>3. Il forno è rivolto verso il vento</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Chiudere la valvola di ingresso del gas. Pulire il bruciatore e/o i tubi del bruciatore.</li> <li>2. Spegnere il forno, assicurarsi che la valvola sulla bombola di gas sia completamente aperta (se applicabile) e riaccendere.</li> <li>3. Posizionare il forno con la parte posteriore esposta al vento o spostarlo in un luogo protetto dal vento una volta raffreddato.</li> </ol>

