



pizza oven

User Manual



EN TABLE OF CONTENTS

Product structure diagram	4
Security warning	5
Basic operations	7
Care and maintenance	12
Troubleshooting	13
Technical specifications	14

IT SOMMARIO

Diagramma della struttura del prodotto	48
Avviso di sicurezza	49
Operazioni di base	51
Cura e manutenzione	56
Risoluzione dei problemi	57
Specifiche tecniche	58

DK INDHOLDSFORTEGNELSE

Produktstrukturdiagram	15
Sikkerhedsadvarsel	16
Grundlæggende operationer	18
Pleje og vedligeholdelse	23
Fejlfinding	24
Tekniske specifikationer	25

NL INHOUDSTAFEL

Product structuurdigram	59
Beveiligingswaarschuwing	60
Basisoperaties	62
Verzorging en onderhoud	67
Probleemoplossing	68
Technische specificaties	69

DE INHALTSVERZEICHNIS

Produktstrukturschema	26
Sicherheitswarnung	27
Grundlegende Operationen	29
Pflege und Wartung	34
Fehlerbehebung	35
Technische Spezifikationen	36

SE INNEHÅLLSFÖRTECKNING

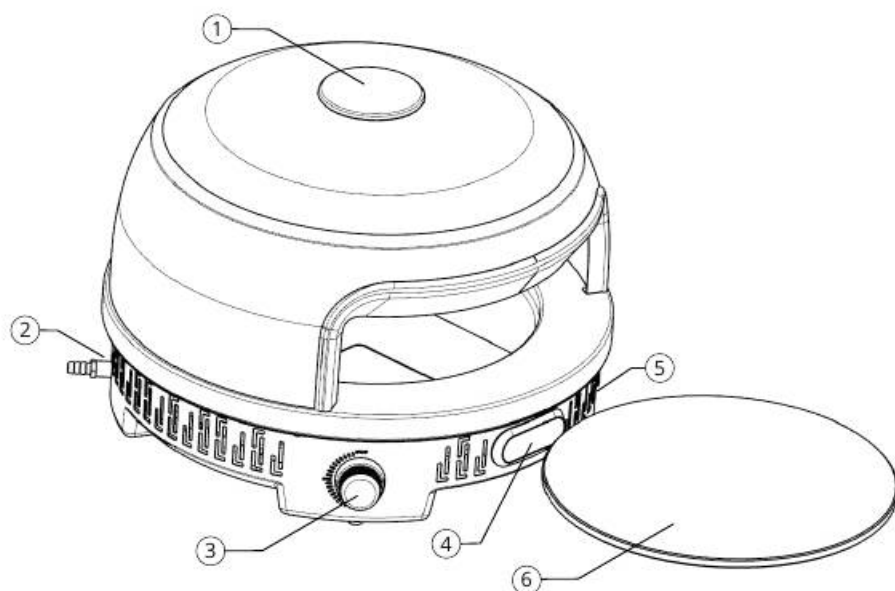
Produktstrukturschema	70
Säkerhetsvarning	71
Grundläggande operationer	73
Skötsel och underhåll	78
Felsökning	79
Tekniska specifikationer	80

FR TABLE DES MATIÈRES

Diagramme de structure du produit	37
Avertissement de sécurité	38
Opérations de base	40
Entretien et maintenance	45
Dépannage	46
Spécifications techniques	47

NO INNHOLDSFORTEGNELSE

Produktstrukturskjema	81
Sikkerhedsadvarsel	82
Grunnleggende operasjoner	84
Vedlikehold og pleie	89
Feilsøking	90
Tekniske spesifikasjoner	91



1 Top cover

2 Gas inlet

3 Ignition knob and heat regulator

4 Display

5 Spin function
On / Off button

6 Pizza stone



1. Read all instructions carefully before assembling, installing, operating, cleaning, or servicing the gas pizza oven. Keep these instructions for future reference.
2. Failure to follow these safety instructions may result in property damage, serious injury, fire, carbon monoxide poisoning, or death.
3. This gas pizza oven is intended for domestic outdoor use only. Do not use it indoors, in garages, tents, caravans, enclosed spaces, or any other poorly ventilated area.
4. The oven must always be used outdoors. Do not use the oven in strong winds, heavy rain, or bad weather.
5. The combustion gases produced during use contain carbon monoxide. Carbon monoxide is poisonous and can cause serious injury or death if inhaled in an enclosed or poorly ventilated space.
6. The appliance must only be connected to and used with LPG propane gas in a cylinder fitted with a manual shut-off valve.
7. Use a suitable pressure regulator certified to EN 16129 and a flexible gas hose certified to EN 16436. The pressure regulator and hose assembly must comply with applicable gas standards.
8. The gas hose must not exceed 1.5 metres in length. Ensure that the hose is not twisted, kinked, obstructed, or in contact with any hot part of the oven.
9. Check the gas hose regularly. If the hose is worn, cracked, damaged, or expired according to local requirements, it must be replaced. The hose should be replaced at least every two years, or as required by national regulations.
10. Before each use, check the appliance, hose, regulator, and gas connections for leaks. Never use a naked flame to check for gas leaks. Always use soapy water or a suitable gas leak detector spray.
11. Carry out a leak test every time a new gas cylinder, hose, or regulator is connected, and after the oven has not been used for a long period.
12. If you smell gas, immediately turn off the gas supply at the cylinder, turn the control knob to the "OFF" position, and extinguish all flames. Keep away from sources of ignition. If the smell persists, move away from the appliance and contact the fire brigade or gas supplier immediately.
13. If a gas leak is detected, stop using the appliance immediately. Do not use the oven again until the leak has been repaired and the appliance has been checked.
14. If a gas leak cannot be stopped, turn off the gas cylinder valve immediately and contact the gas supplier and fire brigade.
15. If leaking gas catches fire before the cylinder valve can be closed, use a damp cloth to close the cylinder valve if it is safe to do so.
16. If the oven does not ignite after several attempts, turn the control knob to the "OFF" position and close the gas cylinder valve. Wait at least 5 minutes before trying again.
17. If the flame goes out during use, immediately turn off the gas supply and wait at least 5 minutes before relighting the oven.
18. The gas cylinder must always be placed upright and must be kept at least 1 metre away from the oven during use.
19. Never use the appliance within 1 metre of any structure, combustible material, flammable liquid, or another gas cylinder.
20. Never store the gas cylinder indoors, in an enclosed space, or near the oven or any other appliance.
21. When changing the gas cylinder, ensure that the oven control knob is in the "OFF" position and that the gas cylinder valve is closed before disconnecting the regulator.
22. The regulator must be protected from rain and bad weather.
23. Place the oven on a clean, stable, level, heat-resistant, and non-flammable surface, such as stone or stainless steel. Do not place the oven on glass, plastic, or other heat-sensitive surfaces.
24. Ensure that the oven legs are fully extended before use. Make sure the oven is placed safely away from the edge of the table or work surface.
25. Do not operate the oven in any position other than the correct upright operating position.
26. The appliance must be kept away from flammable materials during use.
27. Do not move the appliance during use.
28. Do not leave the oven unattended while it is in operation.
29. Keep children and pets away from the oven during use and while it is cooling down.
30. Stand to one side when lighting the oven. Never look directly into the flame or into the oven opening during ignition.
31. Caution: the oven and external parts, including the shell, can become very hot during use. Always wear protective heat-resistant gloves when handling the oven or accessories.
32. There may be sharp edges inside and outside the oven. Handle with care.
33. Never use the oven for any purpose other than baking pizza or food suitable for this type of appliance.

34. Do not modify the appliance, hose, regulator, burner, gas connection, or any other part of the oven. Modifications may be dangerous and will invalidate the warranty.
35. Parts sealed by the manufacturer or its representative must not be adjusted or tampered with by the user.
36. In the event of a suspected fault, stop using the appliance and contact the supplier or authorized service personnel. Never attempt to repair the appliance yourself.
37. Always turn off the gas supply at the cylinder and turn the control knob to the "OFF" position after use.
38. Cleaning and maintenance must only be carried out when the oven is completely cold, the gas supply has been turned off at the cylinder, and the gas cylinder has been disconnected.
39. Follow the instructions in the "Care and Maintenance" section.
40. When the appliance is not in use for a long period, clean it and store it in a dry, protected place or use a suitable cover.

Power bank requirements

- Recommended maximum size: approximately 142 mm x 68 mm x 28 mm. No dimension should be smaller than 28 mm, to prevent the power bank from being inserted into the bottom of the oven.
 - Output voltage: minimum 5 V and maximum 12 V.
 - Output current: minimum 1 A.
 - Capacity: maximum 20,000 mAh.
 - Typical portable power banks operate between 0 °C and 40 °C. Outdoor power banks may allow wider temperature ranges, but operation above 0 °C is recommended for safety and reliable performance.
- WARNING: Never place a power bank on or inside the oven. Keep the power bank away from heat, flames, hot surfaces, and the gas cylinder.

Gas Cylinder, Hose, and Regulator Requirements

The oven must be connected to LPG propane gas only. Use a gas cylinder with a manual shut-off valve.

- Gas type: LPG propane.
- Gas cylinder capacity: 4 kg to 13 kg.
- Maximum cylinder size: 350 mm diameter and 400 mm height.
- The gas cylinder must remain upright at all times.
- The gas cylinder must be kept at least 1 metre away from the oven during use.
- The pressure regulator must be certified to EN 16129.
- The flexible gas hose must be certified to EN 16436.
- The gas hose must not exceed 1.5 metres in length.
- Use only hose and regulator parts suitable for the gas type, pressure, and regulations in the country of use.

Legal Disclaimer

Failure to follow the instructions and safety warnings in this manual may result in property damage, serious injury, fire, carbon monoxide poisoning, or death. The manufacturer, distributor, and retailer cannot be held responsible for damage, injury, or loss caused by incorrect installation, misuse, unauthorized modification, or failure to follow the instructions in this manual.

EN BASIC OPERATIONS

Before first use

- ✓ Remove all the packaging.
- ✓ Place on a heat-resistant, stable, and level surface.
- ✓ Clean the appliance and all the components.
- ✓ Check that all the parts are properly installed and make sure there is no damage on the appliance.

Assembly

Power Supply for Rotation and Display

The oven uses electrical power for the electronic functions, such as the temperature display and rotation function. The oven can be powered by 4 x AA batteries or by a portable USB-C power bank.

Using AA batteries:

Insert 4 x AA batteries into the battery compartment, observing the correct polarity markings.

Close the battery compartment securely before use.

- 1 When using AA batteries, press the ON/OFF switch to activate the rotation function.

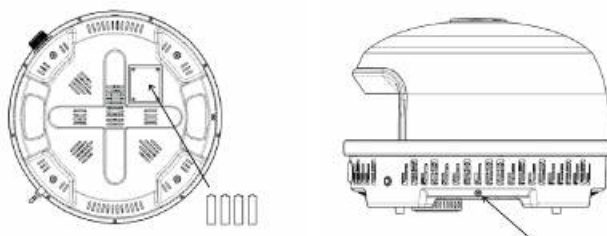
Using a portable USB-C power bank:

Place the oven on a stable surface and locate the USB-C connector on the lower right side of the oven.

Connect the USB-C cable to the oven.

After the gas connection and leak test have been completed, connect the USB-C cable to a suitable portable power bank before ignition.

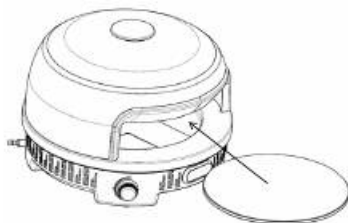
After turning off the heat, disconnect and remove the power bank promptly. Keep the power bank away from the hot oven.



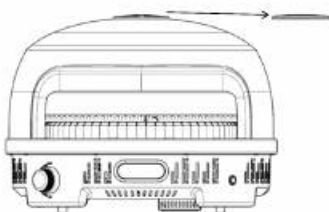
Assembling of pizza stone

- 2 Place the round cordierite pizza stone inside the oven.

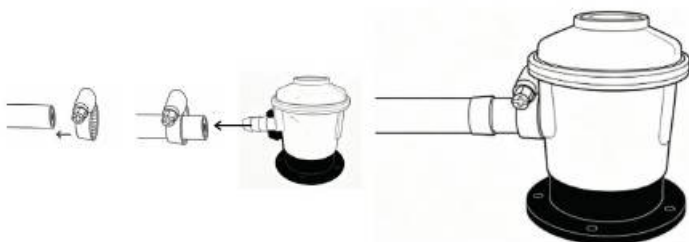
Make sure the stone lies flat and is correctly positioned before lighting the burner.

**Remove top cover before use****3**

Remove the top cover before lighting and operating the oven.
Do not operate the oven with the cover in place.

**Assembling of gas regulator****4**

Slide a hose clamp onto the other end of the gas hose.
Push the regulator inlet connector fully into the gas hose.
Position the hose clamp over the connection point.
Tighten the hose clamp securely with a screwdriver.

**Connecting gas regulator to pizza oven****5**

Slide a hose clamp onto the gas hose.
Push the gas hose fully onto the gas inlet connector of the oven.
Position the hose clamp over the connection point.
Tighten the hose clamp securely with a screwdriver. Do not overtighten to the point where the hose is damaged.

**Connecting gas regulator to gas cylinder**

Check that the oven control knob is in the "OFF" position.

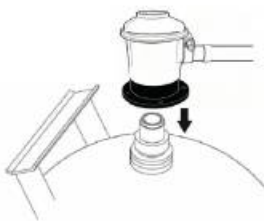
Check that the gas cylinder valve is closed.

Connect the pressure regulator to the gas cylinder according to the regulator type.

6 For the regulator shown in the original instructions, the regulator vent must face downward and the connection is tightened clockwise.

Make sure the connection is secure before opening the gas cylinder valve.

WARNING: Connection methods vary depending on regulator type and country. Always follow the instructions supplied with the regulator and gas cylinder.

**Leak test before use**

A leak test must be carried out before first use, before each use, every time the gas cylinder, hose, or regulator is connected or replaced, and after the oven has not been used for a long period.

How to perform a leak test:

Make sure the oven control knob is in the "OFF" position.

Prepare a solution of water and dishwashing liquid, or use a suitable gas leak detector spray.

Open the gas cylinder valve slowly.

Apply the soapy solution or leak detector spray to all gas connections, including the cylinder valve, regulator connection, hose ends, hose clamps, and oven gas inlet.

7 Look for bubbles. Growing bubbles indicate a gas leak.

If no bubbles appear, close the gas cylinder valve until you are ready to light the oven.

If a leak is detected:

Close the gas cylinder valve immediately.

Turn the oven control knob to the "OFF" position.

Do not ignite the oven and do not use electrical switches or open flames near the appliance.

Tighten the connection and repeat the leak test.

If the leak continues, stop using the oven and contact the gas supplier, fire brigade, or authorized service personnel.

WARNING: Never use a naked flame to check for gas leaks.

Operations instructions

Ignition and Operation

WARNING: Stand to one side when lighting. Never look directly into the flame or into the oven opening during ignition.

Before ignition:

- 1 Confirm that the oven is outdoors and properly ventilated.
Confirm that the oven is on a stable, heat-resistant, non-flammable surface.
Confirm that the pizza stone is installed.
Confirm that all gas connections have passed the leak test.
Confirm that the gas hose is not kinked, twisted, obstructed, or touching hot parts of the oven.
Connect the batteries or USB-C power bank if you want to use the rotation function or temperature display.

Lighting the oven

Open the gas cylinder valve to allow gas to flow.

Starting from the "OFF" position, press and hold the control knob.

- 2 While holding the knob down, turn it slowly anticlockwise to the "START" or "HIGH FLAME" position.
Keep holding the knob down for a few seconds until the flame appears.
Once the flame is stable, release the knob.
If the flame does not appear or does not stay lit, return the knob to the "OFF" position, close the gas cylinder valve, wait at least 5 minutes, and try again.

Adjusting the flame

After the flame has ignited and is stable, you can turn the control knob to the low-flame position to reduce the intensity of the flame. For pizza baking, allow the oven and pizza stone to heat properly before placing pizza on the stone. The oven can reach approximately 400 °C. For good results, aim for an oven and stone temperature of around 350 °C or above.

- 3 If the flame goes out during use:
Turn the control knob to the "OFF" position immediately.
Close the gas cylinder valve.
Wait at least 5 minutes before attempting to relight the oven.
If the flame continues to go out, stop using the oven and check for faults, wind exposure, gas supply issues, or a blocked burner.

Rotation Function

The rotation function helps rotate the pizza stone or cooking platform during operation, this can help achieve more even baking.

Using the rotation function:

- 4 Make sure the oven has electrical power from either AA batteries or a suitable USB-C power bank.
When using AA batteries, press the ON/OFF switch to activate the rotation function.
When using a power bank, the rotation/display function may activate without pressing the switch.
Check that the stone or rotating platform moves freely before placing food inside the oven.
Do not touch moving parts while the appliance is operating.
WARNING: Keep hands, tools, loose clothing, cables, and the gas hose away from any moving parts.

Temperature Display

When the pizza oven is ignited and operating, the electronic display shows the temperature inside the oven.

- 5 The displayed temperature is a guide to the oven temperature. For accurate pizza stone temperature, use a suitable infrared thermometer if available.

The oven is designed to reach approximately 400 °C. For pizza baking, make sure the stone is heated to around 350 °C before use.

Baking Pizza

Preheating:

Ignite the oven according to the ignition instructions.

Allow the oven and pizza stone to heat until the stone reaches approximately 350 °C or above.

Do not place pizza in the oven before the stone has heated properly, as this may cause the base to cook unevenly.

Cooking:

- 6 Prepare the pizza on a lightly floured pizza peel.

Slide the pizza carefully onto the hot stone.

Monitor the pizza during cooking. High-temperature pizza ovens cook quickly.

Use suitable heat-resistant tools to turn or remove the pizza if needed.

Always wear protective heat-resistant gloves when handling accessories near the hot oven.

After baking:

Remove food carefully with a suitable pizza peel or heat-resistant tool.

Do not touch the stone, shell, burner area, or any metal part of the oven while hot.

If you are finished cooking, turn the control knob to the "OFF" position and close the gas cylinder valve.

After Use

Turn the oven control knob to the "OFF" position.

Close the gas cylinder valve.

- 7 Allow the oven to cool completely before moving, cleaning, covering, or storing it.

Disconnect the power bank after use and keep it away from the hot oven.

Disconnect the gas cylinder if the oven will not be used again soon or before storage.

Do not move the oven while it is hot or while the gas supply is connected.

EN CARE AND MAINTENANCE

Cleaning the machine correctly after each use is essential. Regular cleaning helps prevent the build-up of dried ingredients. It also helps maintain the performance of the machine.

Cleaning and maintenance must only be carried out when the oven is completely cold, the gas supply has been turned off at the cylinder, and the gas cylinder has been disconnected.

Safety before cleaning



Disconnect the machine before cleaning removable parts.



Do not use abrasive pads/steel wool. Do not use alcohol or solvent cleaners.



Let the machine cool down completely.



Never immerse the appliance, power cord, or plug in water.

Cleaning the oven body

Allow the oven to cool completely.

Wipe the outside and accessible inside surfaces with a damp cloth.

Dry immediately with a clean dry cloth.

Do not pour water directly onto or into the oven.

Do not use abrasive cleaners, scouring pads, sharp tools, solvents, or aggressive cleaning agents.

Cleaning the cordierite pizza stone

Wait until the stone has cooled completely.

Remove loose food residue with a dry brush or cloth.

If needed, wipe the stone lightly with a damp cloth.

Allow the stone to dry fully before storing it.

Do not place the stone in a dishwasher.

Do not soak the stone in water.

Regular maintenance checks

Check the hose for cracks, wear, stiffness, cuts, burns, or other damage.

Check that the hose clamps are secure.

Check that the gas inlet, regulator, and connections are clean and undamaged.

Check that the burner area is free from food residue, insects, dust, or obstruction.

Check that the control knob, temperature display, and rotation function operate correctly.

Replace the gas hose at least every two years, or earlier if required by national regulations or if damage is found.

Storage

Clean the oven before storage.

Make sure the oven and stone are completely dry.

Store the oven in a clean, dry, protected place.

Use a suitable cover or carrying case to protect the oven from dust and weather.

Although the oven may be stored outside with a suitable cover, indoor storage in a protective cover is recommended.

Never store the gas cylinder indoors or in an enclosed space.

Do not store the gas cylinder near the oven or any other appliance.

Remove batteries before long-term storage to prevent leakage.

What you see / experience	What it means	Troubleshooting
The oven does not ignite	Gas is not reaching the burner, or the ignition process has not been completed correctly.	Make sure the gas cylinder valve is open, the hose and regulator are correctly connected, and the control knob is pressed and turned from OFF to the start/high-fire position. If the oven does not ignite after several attempts, turn the knob to OFF, close the gas cylinder valve, wait at least 5 minutes, then try again.
There is a smell of gas	There may be a gas leak or an unsecured connection.	Immediately turn the control knob to OFF and close the gas cylinder valve. Extinguish all flames and keep away from ignition sources. Check all connections with soapy water or gas leak detector spray. Never use a naked flame to check for leaks. Do not use the oven again until the leak has been corrected.
Bubbles appear during the leak test	Gas is escaping from a connection.	Turn off the gas supply immediately. Tighten the connection and repeat the leak test. If bubbles still appear, stop using the oven and contact the supplier, gas company, or qualified service personnel.
The flame goes out during use	The gas supply may be interrupted, or wind may have affected the burner.	Turn the control knob to OFF and close the gas cylinder valve. Wait at least 5 minutes before relighting. Do not use the oven in strong winds or bad weather.
The flame is weak or unstable	The gas cylinder may be low, the hose may be kinked, or the regulator may not be working correctly.	Check that the gas cylinder contains enough gas. Make sure the hose is not kinked, twisted, blocked, or touching hot parts of the oven. Check that the regulator is correctly fitted and suitable for LPG propane use.
The oven does not heat up enough	The oven or pizza stone has not preheated long enough, or the gas flow is too low.	Allow the oven and pizza stone to preheat fully. Check that the flame is stable and that the control knob is set correctly. For best results, make sure the stone is around 350°C before baking.
The rotation function does not work	The batteries may be missing, flat, incorrectly inserted, or the power bank may not be connected correctly.	Check that 4 x AA batteries are inserted correctly, or connect a suitable USB-C power bank. When using batteries, press the switch. When using a power bank, disconnect it after use and keep it away from the oven.
The temperature display does not work	The display is not receiving power.	Check the batteries or USB-C power bank connection. Make sure the power source meets the requirements stated in the manual.

- Appliance type: Outdoor gas pizza oven
- Fuel type: LPG propane
- Cylinder capacity: 4 kg to 13 kg
- Maximum cylinder size: 350 mm diameter x 400 mm height
- Regulator: Suitable pressure regulator certified to EN 16129
- Flexible hose: Certified to EN 16436
- Maximum hose length: 1.5 metres
- Electrical supply for display/rotation: 4 x AA batteries or suitable USB-C portable power bank
- Power bank output: 5-12 V, minimum 1 A, maximum 20,000 mAh capacity

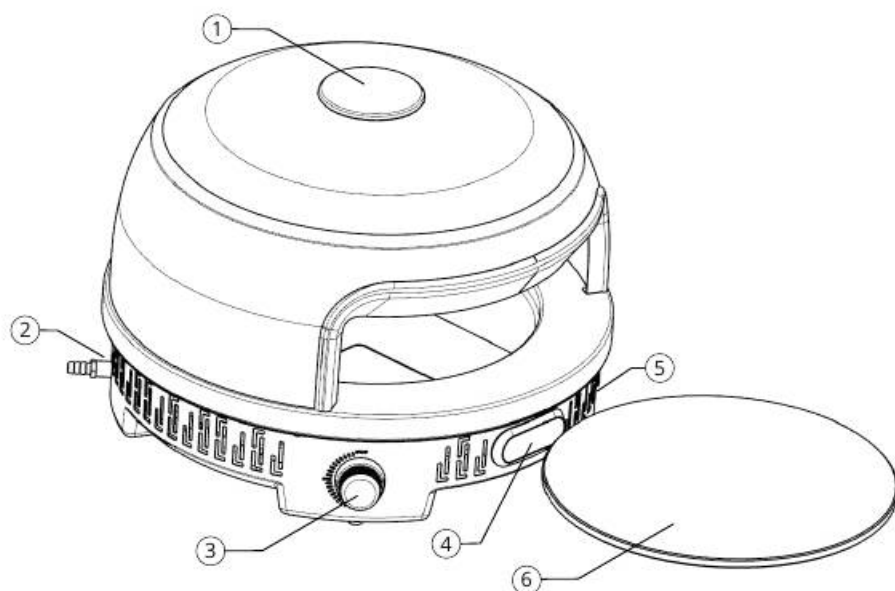
If you have any questions or need help with your Pizza oven, please contact service@onyxcookware.eu



How to get rid of the product again:

This appliance is marked according to European Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). The directive provides the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

Please do not dispose of this product with unsorted household waste; use the municipal collection points provided for the recycling of WEEE.



1 Topdæksel

2 Gasindtag

3 Tændingsknap og varmeregulator

4 Display

5 Rotationsfunktion
Tænd/sluk-knap

6 Pizzasten



1. Læs alle instruktioner omhyggeligt før samling, installation, betjening, rengøring eller service af gas-pizzaovnen. Gem disse instruktioner til fremtidig reference.
2. Manglende overholdelse af disse sikkerhedsinstruktioner kan medføre tingskade, alvorlig personskade, brand, kuldilteforgiftning eller død.
3. Denne gas-pizzaovn er kun beregnet til privat udendørs brug. Brug den ikke indendørs, i garager, telt, campingvogne, lukkede rum eller andre dårligt ventilerede områder.
4. Ovnens skal altid bruges udendørs. Brug ikke ovnen i kraftig vind, kraftig regn eller dårligt vejr.
5. Forbrændingsgasserne, der dannes under brug, indeholder kuldilte. Kuldilte er giftigt og kan forårsage alvorlig personskade eller død, hvis det indåndes i et lukket eller dårligt ventileret rum.
6. Apparatet må kun tilsluttes og bruges med LPG propan i en flaske, der er udstyret med en manuel afspærringsventil.
7. Brug en egnet trykreduktionsventil certificeret i henhold til EN 16129 og en fleksibel gasslange certificeret i henhold til EN 16436. Trykreduktionsventilen og slangesamlingen skal overholde gældende gasstandarder.
8. Gasslangen må ikke overstige 1,5 meter i længden. Sørg for, at slangen ikke er snoet, knækket, blokeret eller i kontakt med nogen varm del af ovnen.
9. Kontrollér gasslangen regelmæssigt. Hvis slangen er slidt, revnet, beskadiget eller udløbet i henhold til lokale krav, skal den udskiftes. Slangen bør udskiftes mindst hvert andet år eller som krævet af nationale bestemmelser.
10. Før hver brug skal du kontrollere apparatet, slangen, trykreduktionsventilen og gastilslutningerne for utætheder. Brug aldrig åben ild til at kontrollere for gaslækager. Brug altid sæbevand eller en egnet gaslækagedetektorspray.
11. Udfør en tæthedsprøve hver gang en ny gasflaske, slange eller trykreduktionsventil tilsluttes, og efter at ovnen ikke har været brugt i en længere periode.
12. Hvis du lugter gas, skal du straks lukke for gasforsyningen ved flasken, dreje betjeningsknappen til positionen "OFF" og slukke alle flammer. Hold dig væk fra antændelseskilder. Hvis lugten fortsætter, skal du gå væk fra apparatet og kontakte brandvæsenet eller gasleverandøren straks.
13. Hvis der registreres en gaslækage, skal du straks stoppe med at bruge apparatet. Brug ikke ovnen igen, før lækagen er repareret, og apparatet er blevet kontrolleret.
14. Hvis en gaslækage ikke kan stoppes, skal du straks lukke gasflaskens ventil og kontakte gasleverandøren og brandvæsenet.
15. Hvis udslippende gas antændes, før flaskeventilen kan lukkes, skal du bruge en fugtig klud til at lukke flaskeventilen, hvis det er sikkert at gøre det.
16. Hvis ovnen ikke tænder efter flere forsøg, skal du dreje betjeningsknappen til positionen "OFF" og lukke gasflaskens ventil. Vent mindst 5 minutter, før du prøver igen.
17. Hvis flammen går ud under brug, skal du straks lukke for gasforsyningen og vente mindst 5 minutter, før du tænder ovnen igen.
18. Gasflasken skal altid placeres oprejst og skal holdes mindst 1 meter væk fra ovnen under brug.
19. Brug aldrig apparatet inden for 1 meter af nogen konstruktion, brændbart materiale, brændbar væske eller en anden gasflaske.
20. Opbevar aldrig gasflasken indendørs, i et lukket rum eller i nærheden af ovnen eller andre apparater.
21. Ved udskiftning af gasflasken skal du sikre, at ovnens betjeningsknap står i positionen "OFF", og at gasflaskens ventil er lukket, før trykreduktionsventilen frakobles.
22. Trykreduktionsventilen skal beskyttes mod regn og dårligt vejr.
23. Placer ovnen på en ren, stabil, plan, varmebestandig og ikke-brændbar overflade, såsom sten eller rustfrit stål. Placer ovnen på glas, plast eller andre varmefølsomme overflader.
24. Sørg for, at ovnens ben er helt udslået før brug. Sørg for, at ovnen er placeret sikkert væk fra kanten af bordet eller arbejdsfladen.
25. Betjen ikke ovnen i andre positioner end den korrekte oprejste driftsposition.
26. Apparatet skal holdes væk fra brændbare materialer under brug.
27. Flyt ikke apparatet under brug.
28. Efterlad ikke ovnen uden opsyn, mens den er i drift.
29. Hold børn og kæledyr væk fra ovnen under brug og mens den køler af.
30. Stå til den ene side, når du tænder ovnen. Kig aldrig direkte ind i flammen eller ind i ovnens åbning under antænding.
31. Forsigtig: ovnen og udvendige dele, herunder kabinettet, kan blive meget varme under brug. Brug altid beskyttende varmebestandige handsker, når du håndterer ovnen eller tilbehør.
32. Der kan være skarpe kanter inde i og uden på ovnen. Håndtér med forsigtighed.
33. Brug aldrig ovnen til andre formål end at bage pizza eller tilberede mad, der er egnet til denne type apparat.

rat.

34. Foretag ikke ændringer af apparatet, slangen, trykreduktionsventilen, brænderen, gastilslutningen eller andre dele af ovnen. Ændringer kan være farlige og vil ugyldiggøre garantien.
35. Dele, der er forseglet af producenten eller dennes repræsentant, må ikke justeres eller manipuleres af brugeren.
36. Ved mistanke om fejl skal du stoppe med at bruge apparatet og kontakte leverandøren eller autoriseret servicepersonale. Forsøg aldrig at reparere apparatet selv.
37. Sluk altid for gasforsyningen ved flasken og drej betjeningsknappen til positionen "OFF" efter brug.
38. Rengøring og vedligeholdelse må kun udføres, når ovnen er helt kold, gasforsyningen er slukket ved flasken, og gasflasken er frakoblet.
39. Følg instruktionerne i afsnittet "Pleje og vedligeholdelse".
40. Når apparatet ikke er i brug i en længere periode, skal det rengøres og opbevares et tørt, beskyttet sted eller dækkes med et egnet overtræk.

Krav til powerbank

- Anbefalet maksimal størrelse: ca. 142 mm x 68 mm x 28 mm. Ingen dimension bør være mindre end 28 mm for at forhindre, at powerbanken kan føres ind i bunden af ovnen.
 - Udgangsspænding: minimum 5 V og maksimum 12 V.
 - Udgangsstrøm: minimum 1 A.
 - Kapacitet: maksimum 20.000 mAh.
 - Typiske bærbare powerbanks fungerer mellem 0 °C og 40 °C. Udendørs powerbanks kan tillade et bredere temperaturområde, men brug over 0 °C anbefales af hensyn til sikkerhed og pålidelig drift.
- ADVARSEL: Placer aldrig en powerbank på eller inde i ovnen. Hold powerbanken væk fra varme, flammer, varme overflader og gasflasken.

Krav til gasflaske, slange og regulator

Ovnen må kun tilsluttes LPG-propangas. Brug en gasflaske med manuel lukkeventil.

- Gastype: LPG-propan.
- Gasflaskens kapacitet: 4 kg til 13 kg.
- Maksimal flaskestørrelse: 350 mm i diameter og 400 mm i højde.
- Gasflasken skal altid stå oprejst.
- Gasflasken skal holdes mindst 1 meter væk fra ovnen under brug.
- Trykregulatoren skal være certificeret i henhold til EN 16129.
- Den fleksible gasslange skal være certificeret i henhold til EN 16436.
- Gasslangen må ikke overstige 1,5 meter i længden.
- Brug kun slange- og regulatordele, der er egnede til gastype, tryk og gældende regler i brugslandet.

Juridisk ansvarsfraskrivelse

Manglende overholdelse af instruktionerne og sikkerhedsadvarslerne i denne manual kan medføre materielle skader, alvorlig personskade, brand, kulilteforgiftning eller død. Producenten, distributøren og forhandleren kan ikke holdes ansvarlige for skader, personskader eller tab forårsaget af forkert installation, misbrug, uautoriserede ændringer eller manglende overholdelse af instruktionerne i denne manual.

DK GRUNDLÆGGENDE OPERATIONER

Før første brug

- ✓ Fjern al emballage.
- ✓ Rengør apparatet og alle komponenter.
- ✓ Placer apparatet på en varmebestandig, stabil og plan overflade.
- ✓ Kontrollér, at alle dele er korrekt monteret, og sørg for, at apparatet ikke er beskadiget.

Montering

Strømforsyning til rotation og display

Ovnens bruger elektrisk strøm til elektroniske funktioner, såsom temperaturdisplayet og rotationsfunktionen. Ovnens kan drives af 4 x AA-batterier eller af en bærbar USB-C-powerbank.

Brug af AA-batterier:

Indsæt 4 x AA-batterier i batterirummet, og vær opmærksom på de korrekte polaritetsmarkeringer.

Luk batterirummet forsvarligt før brug.

- 1 Når der bruges AA-batterier, skal du trykke på TÆND/SLUK-knappen for at aktivere rotationsfunktionen.

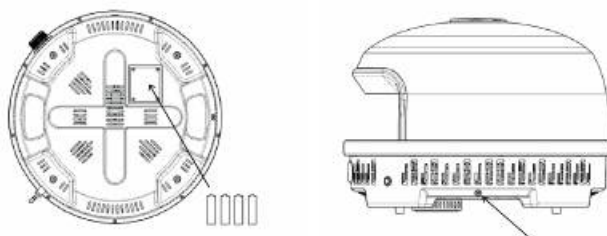
Brug af en bærbar USB-C-powerbank:

Placer ovnen på en stabil overflade, og find USB-C-stikket på ovnens nederste højre side.

Tilslut USB-C-kablet til ovnen.

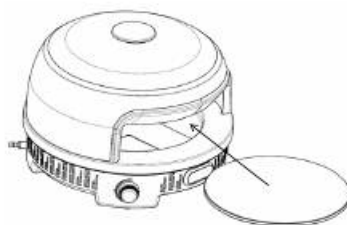
Når gastilslutningen og lækagetesten er gennemført, skal USB-C-kablet tilsluttes en egnet bærbar powerbank før tænding.

Når varmen er slukket, skal powerbanken straks frakobles og fjernes. Hold powerbanken væk fra den varme ovn.

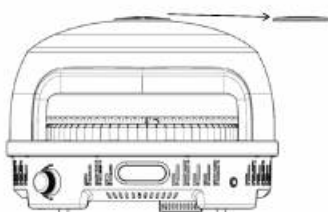


Montering af pizzasten

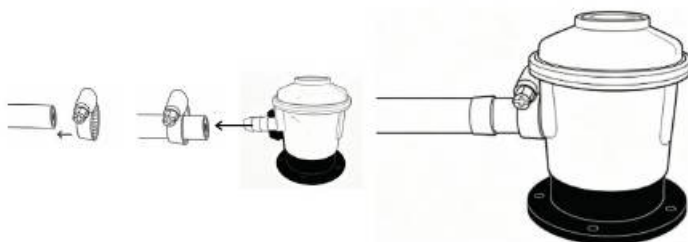
- 2 Placer den runde pizzasten af cordierit inde i ovnen. Sørg for, at stenen ligger fladt og er korrekt placeret, før brænderen tændes.

**Fjern topdækslet før brug**

- 3** Fjern topdækslet, før ovnen tændes og betjenes.
Brug ikke ovnen med dækslet monteret.

**Montering af gasregulator**

- 4** Skub en slangeklemme på den anden ende af gasslangen.
Skub regulatorens indløbsstuds helt ind i gasslangen.
Placer slangeklemmen over samlingspunktet.
Spænd slangeklemmen forsvarligt med en skruetrækker.

**Tilslutning af gasregulator til pizzaovn**

- 5** Skub en slangeklemme på gasslangen.
Skub gasslangen helt på ovnens gasindtagsstuds.
Placer slangeklemmen over samlingspunktet.
Spænd slangeklemmen forsvarligt med en skruetrækker. Spænd ikke så hårdt, at slangen beskadiges.



Tilslutning af gasregulator til gasflaske

Kontrollér, at ovnens betjeningsknap står i positionen "OFF".

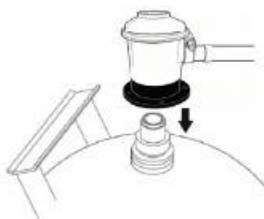
Kontrollér, at gasflaskens ventil er lukket.

Tilslut trykregulatoren til gasflasken i henhold til regulatortypen.

- 6 For den regulator, der vises i de oprindelige instruktioner, skal regulatorens ventilationsåbning vende nedad, og forbindelsen spændes med uret.

Sørg for, at forbindelsen er sikker, før gasflaskens ventil åbnes.

ADVARSEL: Tilslutningsmetoder varierer afhængigt af regulatortype og land. Følg altid instruktionerne, der følger med regulatoren og gasflasken.



Lækagetest før brug

Der skal udføres en lækagetest før første brug, før hver brug, hver gang gasflasken, slangen eller regulatoren tilsluttes eller udskiftes, og efter at ovnen ikke har været brugt i længere tid.

Sådan udføres en lækagetest:

Sørg for, at ovnens betjeningsknap står i positionen "OFF".

Forbered en opløsning af vand og opvaskemiddel, eller brug en egnet gaslækagespray.

Åbn gasflaskens ventil langsomt.

Påfør sæbeopløsningen eller gaslækagesprayen på alle gasforbindelser, herunder flaskeventilen, regulatorforbindelsen, slangeenderne, slangeklemmerne og ovnens gasindtag.

- 7 Hold øje med bobler. Voksede bobler indikerer en gaslækage.

Hvis der ikke vises bobler, skal gasflaskens ventil lukkes, indtil du er klar til at tænde ovnen.

Hvis der registreres en lækage:

Luk straks gasflaskens ventil.

Drej ovnens betjeningsknap til positionen "OFF".

Tænd ikke ovnen, og brug ikke elektriske kontakter eller åben ild i nærheden af apparatet.

Spænd forbindelsen, og gentag lækagetesten.

Hvis lækagen fortsætter, skal du stoppe med at bruge ovnen og kontakte gasleverandøren, brandvæsenet eller autoriseret servicepersonale.

ADVARSEL: Brug aldrig åben ild til at kontrollere for gaslækager.

Betjeningsvejledning

Tænding og betjening

ADVARSEL: Stå ved siden af ovnen under tænding. Kig aldrig direkte ind i flammen eller ind i ovnåbningen under tænding.

Før tænding:

- 1 Bekræft, at ovnen står udendørs og er korrekt ventileret.
Bekræft, at ovnen står på en stabil, varmebestandig og ikke-brændbar overflade.
Bekræft, at pizzastenen er monteret.
Bekræft, at alle gasforbindelser har bestået lækagetesten.
Bekræft, at gasslangen ikke er knækket, snoet, blokeret eller i kontakt med varme dele af ovnen.
Tilslut batterierne eller USB-C-powerbanken, hvis du vil bruge rotationsfunktionen eller temperaturdisplayet.

Tænding af ovnen

Åbn gasflaskens ventil, så gassen kan strømme.

Start fra positionen "OFF", og tryk betjeningsknappen ind og hold den inde.

- 2 Mens knappen holdes inde, drejes den langsomt mod uret til positionen "START" eller "HIGH FLAME".
Hold knappen inde i et par sekunder, indtil flammen vises.
Når flammen er stabil, slippes knappen.
Hvis flammen ikke vises eller ikke forbliver tændt, skal knappen drejes tilbage til positionen "OFF", gasflaskens ventil lukkes, og der skal ventes mindst 5 minutter, før du prøver igen.

Justering af flammen

Når flammen er tændt og stabil, kan du dreje betjeningsknappen til lav flamme-positionen for at reducere flammens intensitet. Ved pizzabagning skal ovnen og pizzastenen varmes ordentligt op, før pizzaen placeres på stenen. Ovnens kan nå ca. 400 °C. For gode resultater bør ovnen og stenen nå en temperatur på omkring 350 °C eller derover.

- 3 Hvis flammen går ud under brug:
Drej straks betjeningsknappen til positionen "OFF".
Luk gasflaskens ventil.

Vent mindst 5 minutter, før du forsøger at tænde ovnen igen.

Hvis flammen fortsat går ud, skal du stoppe med at bruge ovnen og kontrollere for fejl, vindpåvirkning, problemer med gasforsyningen eller en blokeret brænder.

Rotationsfunktion

Rotationsfunktionen hjælper med at rotere pizzastenen eller bageplatformen under brug, hvilket kan bidrage til en mere jævn bagning.

Brug af rotationsfunktionen:

- 4 Sørg for, at ovnen har elektrisk strøm fra enten AA-batterier eller en egnet USB-C-powerbank.
Når der bruges AA-batterier, skal du trykke på TÆND/SLUK-knappen for at aktivere rotationsfunktionen.

Når der bruges en powerbank, kan rotations-/displayfunktionen aktiveres uden at trykke på knappen.

Kontrollér, at stenen eller den roterende platform bevæger sig frit, før der placeres mad i ovnen.

Rør ikke ved bevægelige dele, mens apparatet er i brug.

ADVARSEL: Hold hænder, værktøj, løstsiddende tøj, kabler og gasslangen væk fra alle bevægelige dele.

Temperaturdisplay

Når pizzaovnen er tændt og i drift, viser det elektroniske display temperaturen inde i ovnen.

- 5 Den viste temperatur er vejledende for ovntemperaturen. Brug et egnet infrarødt termometer, hvis du ønsker en præcis temperaturmåling af pizzastenen.

Ovnen er designet til at nå ca. 400 °C. Ved pizzabagning skal du sikre, at stenen er opvarmet til omkring 350 °C før brug.

Bagning af pizza

Forvarmning:

Tænd ovnen i henhold til tændingsinstruktionerne.

Lad ovnen og pizzastenen varme op, indtil stenen når ca. 350 °C eller derover.

Placer ikke pizzaen i ovnen, før stenen er varmet ordentligt op, da dette kan få bunden til at bage ujævnt.

Tilberedning:

Forbered pizzaen på en let melet pizzaspade.

- 6 Skub forsigtigt pizzaen over på den varme sten.

Hold øje med pizzaen under tilberedningen. Pizzaovne med høj temperatur tilbereder hurtigt.

Brug egnede varmebestandige redskaber til at dreje eller fjerne pizzaen, hvis det er nødvendigt.

Brug altid beskyttende varmebestandige handsker, når tilbehør håndteres i nærheden af den varme ovn.

Efter bagning:

Fjern maden forsigtigt med en egnet pizzaspade eller et varmebestandigt redskab.

Rør ikke ved stenen, kabinettet, brænderområdet eller nogen metaldele af ovnen, mens de er varme.

Hvis du er færdig med tilberedningen, skal du dreje betjeningsknappen til positionen "OFF" og lukke gasflaskens ventil.

Efter brug

Drej ovnens betjeningsknap til positionen "OFF".

Luk gasflaskens ventil.

- 7 Lad ovnen køle helt af, før den flyttes, rengøres, dækkes til eller opbevares.

Frakobl powerbanken efter brug, og hold den væk fra den varme ovn.

Frakobl gasflasken, hvis ovnen ikke skal bruges igen snart, eller før opbevaring.

Flyt ikke ovnen, mens den er varm, eller mens gasforsyningen er tilsluttet.

Det er vigtigt at rengøre apparatet korrekt efter hver brug. Regelmæssig rengøring hjælper med at forhindre ophobning af indtørrede ingredienser. Det hjælper også med at opretholde apparatets ydeevne. Rengøring og vedligeholdelse må kun udføres, når ovnen er helt kold, gasforsyningen er lukket ved flasken, og gasflasken er frakoblet.

Sikkerhed før rengøring



Frakobl apparatet, før aftagelige dele rengøres.



Lad apparatet køle helt af.



Brug ikke slibende svampe/ståluld. Brug ikke alkohol eller rengøringsmidler med opløsningsmidler.



Nedsænk aldrig apparatet, strømledningen eller stikket i vand.

Rengøring af ovnkroppen

Lad ovnen køle helt af.

Tør ydersiden og de tilgængelige indvendige overflader af med en fugtig klud.

Tør straks efter med en ren, tør klud.

Hæld ikke vand direkte på eller ind i ovnen.

Brug ikke slibende rengøringsmidler, skuresvampe, skarpe redskaber, opløsningsmidler eller aggressive rengøringsmidler.

Rengøring af cordierit-pizzastenen

Vent, indtil stenen er kølet helt af.

Fjern løse madrester med en tør børste eller klud.

Hvis nødvendigt, kan stenen tørres let af med en fugtig klud.

Lad stenen tørre helt, før den opbevares.

Læg ikke stenen i opvaskemaskinen.

Læg ikke stenen i blød i vand.

Regelmæssige vedligeholdelseskontroller

Kontrollér slangen for revner, slid, stivhed, snit, brændemærker eller andre skader.

Kontrollér, at slangeklemmerne sidder sikkert.

Kontrollér, at gasindtaget, regulatoren og forbindelserne er rene og ubeskadigede.

Kontrollér, at brænderområdet er fri for madrester, insekter, støv eller blokeringer.

Kontrollér, at betjeningsknappen, temperaturdisplayet og rotationsfunktionen fungerer korrekt.

Udskift gasslangen mindst hvert andet år eller tidligere, hvis nationale regler kræver det, eller hvis der konstateres skader.

Opbevaring

Rengør ovnen før opbevaring.

Sørg for, at ovnen og stenen er helt tørre.

Opbevar ovnen på et rent, tørt og beskyttet sted.

Brug et egnet overtræk eller en transporttaske til at beskytte ovnen mod støv og vejr.

Selvom ovnen kan opbevares udendørs med et egnet overtræk, anbefales indendørs opbevaring i et beskyttende overtræk.

Opbevar aldrig gasflasken indendørs eller i et lukket rum.

Opbevar ikke gasflasken i nærheden af ovnen eller andre apparater.

Fjern batterierne før længere tids opbevaring for at forhindre lækage.

Det du ser / oplever	Hvad det betyder	Fejlfinding
Ovnens tænder ikke	Gassen når ikke frem til brænderen, eller tændingsprocessen er ikke udført korrekt.	Sørg for, at gasflaskens ventil er åben, at slangen og regulatoren er korrekt tilsluttet, og at betjeningsknappen trykkes ind og drejes fra OFF til start-/høj flamme-positionen. Hvis ovnen ikke tænder efter flere forsøg, skal knappen drejes til OFF, gasflaskens ventil lukkes, og der skal ventes mindst 5 minutter, før du prøver igen.
Der lugter af gas	Der kan være en gaslækage eller en usikker forbindelse.	Drej straks betjeningsknappen til OFF, og luk gasflaskens ventil. Sluk alle flammer, og hold afstand til antændelseskilder. Kontrollér alle forbindelser med sæbevand eller gaslækagespray. Brug aldrig åben ild til at kontrollere for lækager. Brug ikke ovnen igen, før lækagen er udbedret.
Der vises bobler under lækagetesten	Der slipper gas ud fra en forbindelse.	Luk straks for gasforsyningen. Spænd forbindelsen, og gentag lækagetesten. Hvis der stadig vises bobler, skal du stoppe med at bruge ovnen og kontakte leverandøren, gasselskabet eller kvalificeret servicepersonale.
Flammen går ud under brug	Gasforsyningen kan være afbrudt, eller vinden kan have påvirket brænderen.	Drej betjeningsknappen til OFF, og luk gasflaskens ventil. Vent mindst 5 minutter, før ovnen tændes igen. Brug ikke ovnen i kraftig vind eller dårligt vejr.
Flammen er svag eller ustabil	Gasflasken kan være ved at være tom, slangen kan være knækket, eller regulatoren fungerer muligvis ikke korrekt.	Kontrollér, at gasflasken indeholder nok gas. Sørg for, at slangen ikke er knækket, snoet, blokeret eller i kontakt med varme dele af ovnen. Kontrollér, at regulatoren er korrekt monteret og egnet til brug med LPG-propan.
Ovnen bliver ikke varm nok	Ovnen eller pizzastenen er ikke blevet forvarmet længe nok, eller gasstrømmen er for lav.	Lad ovnen og pizzastenen forvarme helt. Kontrollér, at flammen er stabil, og at betjeningsknappen er indstillet korrekt. For de bedste resultater skal du sikre, at stenen er omkring 350 °C før bagning.
Rotationsfunktionen virker ikke	Batterierne mangler muligvis, er afladede, isat forkert, eller powerbanken er muligvis ikke tilsluttet korrekt.	Kontrollér, at 4 x AA-batterier er isat korrekt, eller tilslut en egnet USB-C-powerbank. Når der bruges batterier, skal du trykke på knappen. Når der bruges en powerbank, skal den frakobles efter brug og holdes væk fra ovnen.
Temperaturdisplayet virker ikke	Displayet modtager ikke strøm.	Kontrollér batterierne eller USB-C-powerbankens tilslutning. Sørg for, at strømkilden opfylder kravene angivet i manualen.

- Apparat type: Udendørs gaspizzaovn
- Brændstoftype: LPG-propan
- Flaskekapacitet: 4 kg til 13 kg
- Maksimal flaskestørrelse: 350 mm diameter x 400 mm højde
- Regulator: Egnede trykregulator certificeret i henhold til EN 16129
- Fleksibel slange: Certificeret i henhold til EN 16436
- Maksimal slangelængde: 1,5 meter
- Elektrisk forsyning til display/rotation: 4 x AA-batterier eller egnet bærbar USB-C-powerbank
- Powerbank-udgang: 5-12 V, minimum 1 A, maksimum 20.000 mAh kapacitet

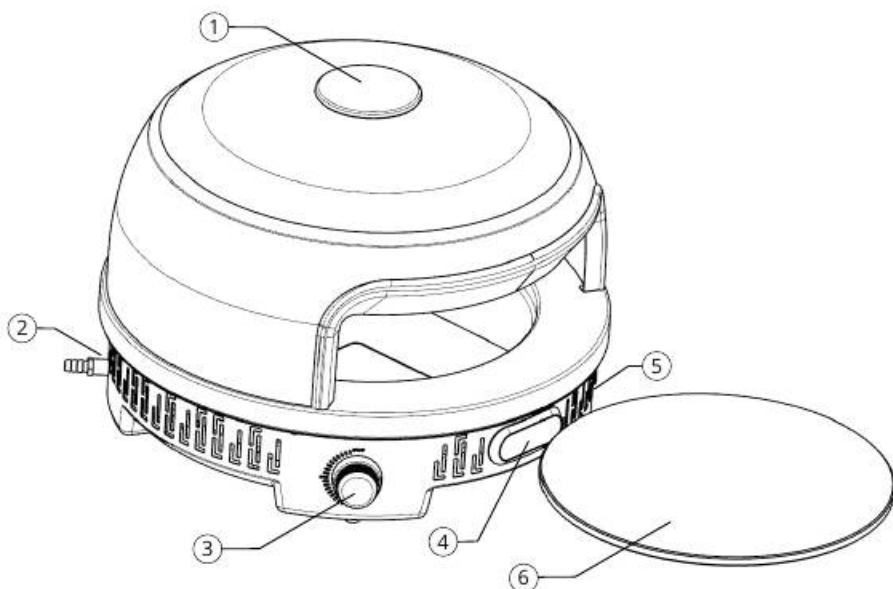
Hvis du har spørgsmål eller brug for hjælp til din pizzaovn, bedes du kontakte service@onyxcookware.dk



Når du skal skille dig af med produktet igen:

Dette apparat er mærket i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Direktivet fastlægger rammerne for returnering og genanvendelse af brugte apparater, der gælder i hele EU.

Produktet må ikke bortskaffes sammen med usorteret husholdningsaffald; benyt venligst de kommunale indsamlingssteder til genanvendelse af WEEE.



- | | | | |
|---|---------------------------|---|--------------------------------|
| 1 | Obere Abdeckung | 4 | Display |
| 2 | Gaseinlass | 5 | Drehfunktion
Ein-/Aus-Taste |
| 3 | Zündknopf und Wärmeregler | 6 | Pizzastein |



1. Lesen Sie alle Anweisungen vor dem Zusammenbau, der Installation, dem Betrieb, der Reinigung oder Wartung des Gas-Pizzaofens sorgfältig durch. Bewahren Sie diese Anweisungen zum späteren Nachschlagen auf.
2. Die Nichtbeachtung dieser Sicherheitsanweisungen kann zu Sachschäden, schweren Verletzungen, Brand, Kohlenmonoxidvergiftung oder Tod führen.
3. Dieser Gas-Pizzaofen ist ausschließlich für den häuslichen Gebrauch im Freien bestimmt. Verwenden Sie ihn nicht in Innenräumen, in Garagen, Zelten, Wohnwagen, geschlossenen Räumen oder anderen schlecht belüfteten Bereichen.
4. Der Ofen muss immer im Freien verwendet werden. Verwenden Sie den Ofen nicht bei starkem Wind, starkem Regen oder schlechtem Wetter.
5. Die bei der Verwendung entstehenden Verbrennungsgase enthalten Kohlenmonoxid. Kohlenmonoxid ist giftig und kann bei Einatmen in einem geschlossenen oder schlecht belüfteten Raum schwere Verletzungen oder den Tod verursachen.
6. Das Gerät darf nur an und mit Flüssiggas (LPG) Propan aus einer Gasflasche mit manuellem Absperrventil betrieben werden.
7. Verwenden Sie einen geeigneten, nach EN 16129 zertifizierten Druckregler und einen flexiblen, nach EN 16436 zertifizierten Gasschlauch. Die Druckregler- und Schlauchkombination muss den geltenden Gasnormen entsprechen.
8. Der Gasschlauch darf 1,5 Meter Länge nicht überschreiten. Stellen Sie sicher, dass der Schlauch nicht verdreht, geknickt, blockiert ist oder mit einem heißen Teil des Ofens in Berührung kommt.
9. Überprüfen Sie den Gasschlauch regelmäßig. Wenn der Schlauch abgenutzt, rissig, beschädigt ist oder gemäß lokalen Vorgaben abgelassen ist, muss er ersetzt werden. Der Schlauch sollte mindestens alle zwei Jahre oder gemäß nationalen Vorschriften ausgetauscht werden.
10. Überprüfen Sie vor jeder Verwendung das Gerät, den Schlauch, den Regler und die Gasanschlüsse auf Undichtigkeiten. Verwenden Sie niemals eine offene Flamme, um Gaslecks zu prüfen. Verwenden Sie immer Seifenwasser oder ein geeignetes Gaslecksuchspray.
11. Führen Sie jedes Mal einen Dichtigkeitstest durch, wenn eine neue Gasflasche, ein neuer Schlauch oder ein neuer Regler angeschlossen wird, und nachdem der Ofen über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wurde.
12. Wenn Sie Gasgeruch wahrnehmen, schalten Sie sofort die Gaszufuhr an der Gasflasche ab, drehen Sie den Regelknopf in die Position „OFF“ und löschen Sie alle Flammen. Halten Sie sich von Zündquellen fern. Wenn der Geruch anhält, entfernen Sie sich vom Gerät und kontaktieren Sie sofort die Feuerwehr oder den Gaslieferanten.
13. Wenn ein Gasleck festgestellt wird, stellen Sie die Verwendung des Geräts sofort ein. Verwenden Sie den Ofen nicht wieder, bis das Leck behoben und das Gerät überprüft wurde.
14. Wenn ein Gasleck nicht gestoppt werden kann, schließen Sie sofort das Ventil der Gasflasche und kontaktieren Sie den Gaslieferanten und die Feuerwehr.
15. Wenn austretendes Gas Feuer fängt, bevor das Flaschenventil geschlossen werden kann, verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um das Flaschenventil zu schließen, sofern dies sicher möglich ist.
16. Wenn der Ofen nach mehreren Versuchen nicht zündet, drehen Sie den Regelknopf in die Position „OFF“ und schließen Sie das Ventil der Gasflasche. Warten Sie mindestens 5 Minuten, bevor Sie es erneut versuchen.
17. Wenn die Flamme während des Betriebs erlischt, schalten Sie sofort die Gaszufuhr ab und warten Sie mindestens 5 Minuten, bevor Sie den Ofen erneut anzünden.
18. Die Gasflasche muss immer aufrecht aufgestellt werden und muss während des Betriebs mindestens 1 Meter vom Ofen entfernt gehalten werden.
19. Verwenden Sie das Gerät niemals innerhalb von 1 Meter zu irgendeiner Struktur, brennbarem Material, entzündlicher Flüssigkeit oder einer anderen Gasflasche.
20. Lagern Sie die Gasflasche niemals in Innenräumen, in einem geschlossenen Raum oder in der Nähe des Ofens oder eines anderen Geräts.
21. Stellen Sie beim Wechseln der Gasflasche sicher, dass sich der Regelknopf in der Position „OFF“ befindet und das Ventil der Gasflasche geschlossen ist, bevor Sie den Regler abnehmen.
22. Der Regler muss vor Regen und schlechtem Wetter geschützt werden.
23. Stellen Sie den Ofen auf einer sauberen, stabilen, ebenen, hitzebeständigen und nicht brennbaren Oberfläche auf, z. B. aus Stein oder Edelstahl. Stellen Sie den Ofen nicht auf Glas, Kunststoff oder anderen wärmeempfindlichen Oberflächen auf.
24. Stellen Sie sicher, dass die Ofenbeine vor der Verwendung vollständig ausgeklappt sind. Achten Sie darauf, dass der Ofen sicher und mit ausreichendem Abstand zur Kante des Tisches oder der Arbeitsfläche aufgestellt ist.
25. Betreiben Sie den Ofen nicht in einer anderen Position als der korrekten aufrechten Betriebsposition.
26. Das Gerät muss während des Betriebs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.
27. Bewegen Sie das Gerät nicht während des Betriebs.
28. Lassen Sie den Ofen während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
29. Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs und während des Abkühlens vom Ofen fern.
30. Stellen Sie sich beim Anzünden des Ofens seitlich hin. Schauen Sie während des Zündens niemals direkt in die Flamme oder in die Ofenöffnung.
31. Vorsicht: Der Ofen und äußere Teile, einschließlich des Gehäuses, können während des Betriebs sehr heiß werden. Tragen Sie beim Handhaben des Ofens oder von Zubehör immer schützende, hitzebeständige Handschuhe.

32. Im Inneren und außen am Ofen können sich scharfe Kanten befinden. Gehen Sie vorsichtig damit um.
33. Verwenden Sie den Ofen niemals für einen anderen Zweck als zum Backen von Pizza oder von für diese Art von Gerät geeigneten Lebensmitteln.
34. Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät, am Schlauch, am Regler, am Brenner, am Gasanschluss oder an anderen Teilen des Ofens vor. Änderungen können gefährlich sein und führen zum Erlöschen der Garantie.
35. Vom Hersteller oder seinem Vertreter versiegelte Teile dürfen vom Benutzer nicht eingestellt oder manipuliert werden.
36. Bei Verdacht auf einen Defekt stellen Sie die Verwendung des Geräts ein und kontaktieren Sie den Lieferanten oder autorisiertes Servicepersonal. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren.
37. Schalten Sie nach der Verwendung immer die Gaszufuhr an der Gasflasche ab und drehen Sie den Regelknopf in die Position „OFF“.
38. Reinigung und Wartung dürfen nur durchgeführt werden, wenn der Ofen vollständig abgekühlt ist, die Gaszufuhr an der Gasflasche abgeschaltet wurde und die Gasflasche abgekoppelt ist.
39. Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt „Pflege und Wartung“.
40. Wenn das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht verwendet wird, reinigen Sie es und bewahren Sie es an einem trockenen, geschützten Ort auf oder verwenden Sie eine geeignete Abdeckung.

Anforderungen an die Powerbank

- Empfohlene maximale Größe: ca. 142 mm x 68 mm x 28 mm. Keine Abmessung sollte kleiner als 28 mm sein, damit die Powerbank nicht in den Boden des Ofens eingeführt werden kann.
- Ausgangsspannung: mindestens 5 V und höchstens 12 V.
- Ausgangsstrom: mindestens 1 A.
- Kapazität: maximal 20.000 mAh.
- Übliche tragbare Powerbanks funktionieren zwischen 0 °C und 40 °C. Outdoor-Powerbanks können größere Temperaturbereiche zulassen, der Betrieb über 0 °C wird jedoch aus Sicherheitsgründen und für eine zuverlässige Leistung empfohlen.

WARNUNG: Legen Sie niemals eine Powerbank auf oder in den Ofen. Halten Sie die Powerbank von Hitze, Flammen, heißen Oberflächen und der Gasflasche fern.

Anforderungen an Gasflasche, Schlauch und Regler

Der Ofen darf ausschließlich an LPG-Propangas angeschlossen werden. Verwenden Sie eine Gasflasche mit manuellem Absperrventil.

- Gasart: LPG-Propan.
- Gasflaschenkapazität: 4 kg bis 13 kg.
- Maximale Flaschengröße: 350 mm Durchmesser und 400 mm Höhe.
- Die Gasflasche muss stets aufrecht stehen.
- Die Gasflasche muss während des Gebrauchs mindestens 1 Meter vom Ofen entfernt gehalten werden.
- Der Druckregler muss nach EN 16129 zertifiziert sein.
- Der flexible Gasschlauch muss nach EN 16436 zertifiziert sein.
- Der Gasschlauch darf nicht länger als 1,5 Meter sein.
- Verwenden Sie nur Schlauch- und Reglerteile, die für die Gasart, den Druck und die Vorschriften im Verwendungsland geeignet sind.

Rechtlicher Haftungsausschluss

Die Nichtbeachtung der Anweisungen und Sicherheitshinweise in dieser Bedienungsanleitung kann zu Sachschäden, schweren Verletzungen, Feuer, Kohlenmonoxidvergiftung oder Tod führen. Hersteller, Vertriebspartner und Händler können nicht für Schäden, Verletzungen oder Verluste verantwortlich gemacht werden, die durch unsachgemäße Installation, Missbrauch, unbefugte Änderungen oder Nichtbeachtung der Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung entstehen.

DE GRUNDLEGENDE OPERATIONEN

Vor dem ersten Gebrauch

- ✓ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- ✓ Reinigen Sie das Gerät und alle Komponenten.
- ✓ Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige, stabile und ebene Oberfläche.
- ✓ Prüfen Sie, ob alle Teile ordnungsgemäß montiert sind, und stellen Sie sicher, dass das Gerät keine Beschädigungen aufweist.

Montage

Stromversorgung für Rotation und Display

Der Ofen benötigt elektrische Energie für die elektronischen Funktionen, wie die Temperaturanzeige und die Drehfunktion. Der Ofen kann mit 4 x AA-Batterien oder mit einer tragbaren USB-C-Powerbank betrieben werden.

Verwendung von AA-Batterien:

Legen Sie 4 x AA-Batterien in das Batteriefach ein und beachten Sie dabei die korrekten Polaritätsmarkierungen.

1 Schließen Sie das Batteriefach vor der Verwendung sicher.

Bei Verwendung von AA-Batterien drücken Sie den EIN-/AUS-Schalter, um die Drehfunktion zu aktivieren.

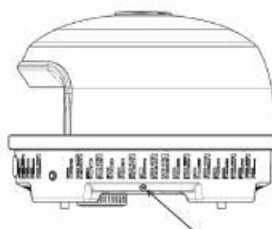
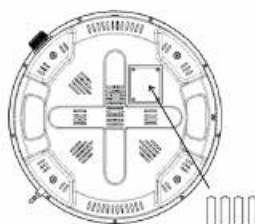
Verwendung einer tragbaren USB-C-Powerbank:

Stellen Sie den Ofen auf eine stabile Oberfläche und suchen Sie den USB-C-Anschluss an der unteren rechten Seite des Ofens.

Schließen Sie das USB-C-Kabel an den Ofen an.

Nachdem der Gasanschluss und die Dichtheitsprüfung abgeschlossen wurden, schließen Sie das USB-C-Kabel vor dem Zünden an eine geeignete tragbare Powerbank an.

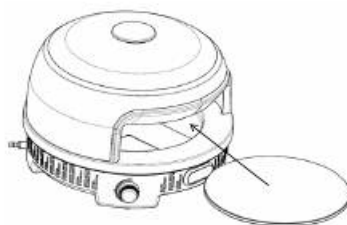
Nach dem Ausschalten der Hitze trennen und entfernen Sie die Powerbank umgehend. Halten Sie die Powerbank vom heißen Ofen fern.



Einsetzen des Pizzasteins

2 Legen Sie den runden Cordierit-Pizzastein in den Ofen.

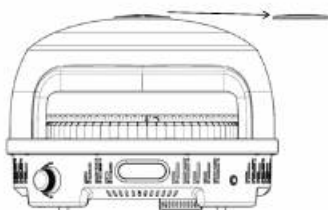
Stellen Sie sicher, dass der Stein flach liegt und korrekt positioniert ist, bevor Sie den Brenner zünden.



Obere Abdeckung vor Gebrauch entfernen

3

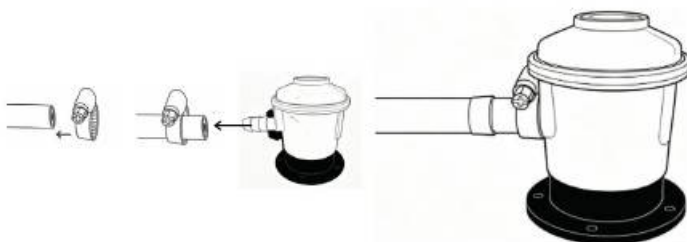
Entfernen Sie die obere Abdeckung, bevor Sie den Ofen zünden und betreiben. Betreiben Sie den Ofen nicht mit aufgesetzter Abdeckung.



Montage des Gasreglers

4

Schieben Sie eine Schlauchschelle auf das andere Ende des Gasschlauchs. Schieben Sie den Einlassanschluss des Reglers vollständig in den Gasschlauch. Positionieren Sie die Schlauchschelle über der Verbindungsstelle. Ziehen Sie die Schlauchschelle mit einem Schraubendreher sicher fest.



Anschluss des Gasreglers an den Pizzaofen

5

Schieben Sie eine Schlauchschelle auf den Gasschlauch. Schieben Sie den Gasschlauch vollständig auf den Gaseinlassanschluss des Ofens. Positionieren Sie die Schlauchschelle über der Verbindungsstelle. Ziehen Sie die Schlauchschelle mit einem Schraubendreher sicher fest. Ziehen Sie sie nicht so fest an, dass der Schlauch beschädigt wird.



Anschluss des Gasreglers an die Gasflasche

Prüfen Sie, ob sich der Bedienknopf des Ofens in der Position „OFF“ befindet.

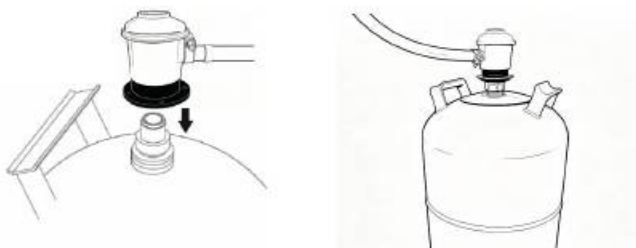
Prüfen Sie, ob das Ventil der Gasflasche geschlossen ist.

Schließen Sie den Druckregler entsprechend dem Reglertyp an die Gasflasche an.

- 6 Bei dem in der ursprünglichen Anleitung gezeigten Regler muss die Entlüftungsöffnung des Reglers nach unten zeigen, und die Verbindung wird im Uhrzeigersinn festgezogen.

Stellen Sie sicher, dass die Verbindung sicher ist, bevor Sie das Ventil der Gasflasche öffnen.

WARNUNG: Die Anschlussmethoden variieren je nach Reglertyp und Land. Befolgen Sie immer die mit dem Regler und der Gasflasche gelieferten Anweisungen.



Dichtheitsprüfung vor Gebrauch

Eine Dichtheitsprüfung muss vor dem ersten Gebrauch, vor jedem Gebrauch, jedes Mal beim Anschließen oder Ersetzen der Gasflasche, des Schlauchs oder des Reglers sowie nach längerer Nichtbenutzung des Ofens durchgeführt werden.

So führen Sie eine Dichtheitsprüfung durch:

Stellen Sie sicher, dass sich der Bedienknopf des Ofens in der Position „OFF“ befindet.

Bereiten Sie eine Lösung aus Wasser und Spülmittel vor oder verwenden Sie ein geeignetes Gaslecksuchspray.

Öffnen Sie das Ventil der Gasflasche langsam.

Tragen Sie die Seifenlösung oder das Gaslecksuchspray auf alle Gasverbindungen auf, einschließlich Flaschenventil, Regleranschluss, Schlauchenden, Schlauchschellen und Gaseinlass des Ofens.

Achten Sie auf Blasen. Wachsende Blasen weisen auf ein Gasleck hin.

Wenn keine Blasen erscheinen, schließen Sie das Ventil der Gasflasche, bis Sie bereit sind, den Ofen zu zünden.

Wenn ein Leck festgestellt wird:

Schließen Sie sofort das Ventil der Gasflasche.

Drehen Sie den Bedienknopf des Ofens in die Position „OFF“.

Zünden Sie den Ofen nicht und verwenden Sie keine elektrischen Schalter oder offenen Flammen in der Nähe des Geräts.

Ziehen Sie die Verbindung fest und wiederholen Sie die Dichtheitsprüfung.

Wenn das Leck weiterhin besteht, verwenden Sie den Ofen nicht weiter und wenden Sie sich an den Gaslieferanten, die Feuerwehr oder autorisiertes Servicepersonal.

WARNUNG: Verwenden Sie niemals eine offene Flamme, um Gaslecks zu prüfen.

Bedienungsanleitung

Zündung und Betrieb

WARNUNG: Stellen Sie sich beim Zünden seitlich neben den Ofen. Blicken Sie während der Zündung niemals direkt in die Flamme oder in die Ofenöffnung.

Vor dem Zünden:

Vergewissern Sie sich, dass der Ofen im Freien steht und ausreichend belüftet ist.

Vergewissern Sie sich, dass der Ofen auf einer stabilen, hitzebeständigen und nicht brennbaren Oberfläche steht.

Vergewissern Sie sich, dass der Pizzastein eingesetzt ist.

Vergewissern Sie sich, dass alle Gasanschlüsse die Dichtheitsprüfung bestanden haben.

Vergewissern Sie sich, dass der Gasschlauch nicht geknickt, verdreht, blockiert oder mit heißen Teilen des Ofens in Berührung ist.

Schließen Sie die Batterien oder die USB-C-Powerbank an, wenn Sie die Drehfunktion oder die Temperaturanzeige verwenden möchten.

Zünden des Ofens

Öffnen Sie das Ventil der Gasflasche, damit Gas strömen kann.

Beginnen Sie in der Position „OFF“, drücken Sie den Bedienknopf und halten Sie ihn gedrückt.

Drehen Sie den Knopf langsam gegen den Uhrzeigersinn in die Position „START“ oder „HIGH FLAME“, während Sie ihn gedrückt halten.

Halten Sie den Knopf einige Sekunden lang gedrückt, bis die Flamme erscheint.

Sobald die Flamme stabil ist, lassen Sie den Knopf los.

Wenn die Flamme nicht erscheint oder nicht brennen bleibt, drehen Sie den Knopf zurück in die Position „OFF“, schließen Sie das Ventil der Gasflasche, warten Sie mindestens 5 Minuten und versuchen Sie es erneut.

Einstellen der Flamme

Nachdem die Flamme gezündet hat und stabil ist, können Sie den Bedienknopf auf die Position für kleine Flamme drehen, um die Intensität der Flamme zu verringern. Beim Pizzabacken sollten der Ofen und der Pizzastein ausreichend aufgeheizt werden, bevor die Pizza auf den Stein gelegt wird. Der Ofen kann ca. 400 °C erreichen. Für gute Ergebnisse sollte eine Ofen- und Steintemperatur von etwa 350 °C oder höher angestrebt werden.

Wenn die Flamme während des Gebrauchs erlischt:

Drehen Sie den Bedienknopf sofort in die Position „OFF“.

Schließen Sie das Ventil der Gasflasche.

Warten Sie mindestens 5 Minuten, bevor Sie versuchen, den Ofen erneut zu zünden.

Wenn die Flamme weiterhin erlischt, verwenden Sie den Ofen nicht weiter und prüfen Sie auf Defekte, Windeinwirkung, Probleme mit der Gasversorgung oder einen blockierten Brenner.

Drehfunktion

Die Drehfunktion hilft, den Pizzastein oder die Kochplattform während des Betriebs zu drehen, was zu einem gleichmäßigeren Backergebnis beitragen kann.

Verwendung der Drehfunktion:

Stellen Sie sicher, dass der Ofen elektrische Energie entweder von AA-Batterien oder einer geeigneten USB-C-Powerbank erhält.

- Bei Verwendung von AA-Batterien drücken Sie den EIN-/AUS-Schalter, um die Drehfunktion zu aktivieren. Bei Verwendung einer Powerbank kann sich die Dreh-/Displayfunktion aktivieren, ohne dass der Schalter gedrückt wird. Prüfen Sie, ob sich der Stein oder die drehende Plattform frei bewegt, bevor Sie Lebensmittel in den Ofen legen. Berühren Sie keine beweglichen Teile, während das Gerät in Betrieb ist.

WARNUNG: Halten Sie Hände, Werkzeuge, lose Kleidung, Kabel und den Gasschlauch von allen beweglichen Teilen fern.

Temperaturanzeige

Wenn der Pizzaofen gezündet ist und in Betrieb ist, zeigt das elektronische Display die Temperatur im Inneren des Ofens an.

- Die angezeigte Temperatur dient als Richtwert für die Ofentemperatur. Für eine genaue Temperaturmessung des Pizzasteins verwenden Sie, falls verfügbar, ein geeignetes Infrarot-Thermometer. Der Ofen ist dafür ausgelegt, ca. 400 °C zu erreichen. Beim Pizzabacken stellen Sie sicher, dass der Stein vor der Verwendung auf etwa 350 °C erhitzt ist.

Pizza backen

Vorheizen:

Zünden Sie den Ofen gemäß den Zündanweisungen. Lassen Sie den Ofen und den Pizzastein aufheizen, bis der Stein ca. 350 °C oder mehr erreicht. Legen Sie keine Pizza in den Ofen, bevor der Stein richtig aufgeheizt ist, da der Boden sonst ungleichmäßig garen kann.

Backen:

Bereiten Sie die Pizza auf einem leicht bemehlten Pizzaschieber vor.

Schieben Sie die Pizza vorsichtig auf den heißen Stein.

- Überwachen Sie die Pizza während des Backens. Pizzaöfen mit hoher Temperatur backen schnell. Verwenden Sie geeignete hitzebeständige Werkzeuge, um die Pizza bei Bedarf zu drehen oder herauszunehmen. Tragen Sie immer hitzebeständige Schutzhandschuhe, wenn Sie Zubehör in der Nähe des heißen Ofens handhaben.

Nach dem Backen:

Entnehmen Sie die Speisen vorsichtig mit einem geeigneten Pizzaschieber oder hitzebeständigen Werkzeug. Berühren Sie den Stein, das Gehäuse, den Brennerbereich oder Metallteile des Ofens nicht, solange sie heiß sind. Wenn Sie mit dem Backen fertig sind, drehen Sie den Bedienknopf in die Position „OFF“ und schließen Sie das Ventil der Gasflasche.

Nach dem Gebrauch

Drehen Sie den Bedienknopf des Ofens in die Position „OFF“.

Schließen Sie das Ventil der Gasflasche.

- Lassen Sie den Ofen vollständig abkühlen, bevor Sie ihn bewegen, reinigen, abdecken oder lagern. Trennen Sie die Powerbank nach Gebrauch und halten Sie sie vom heißen Ofen fern. Trennen Sie die Gasflasche, wenn der Ofen nicht bald wieder verwendet wird oder vor der Lagerung. Bewegen Sie den Ofen nicht, solange er heiß ist oder die Gasversorgung angeschlossen ist.

Die korrekte Reinigung des Geräts nach jedem Gebrauch ist unerlässlich. Regelmäßige Reinigung hilft, die Ansammlung getrockneter Zutaten zu verhindern. Sie trägt außerdem dazu bei, die Leistung des Geräts zu erhalten. Reinigung und Wartung dürfen nur durchgeführt werden, wenn der Ofen vollständig abgekühlt ist, die Gaszufuhr an der Flasche abgestellt wurde und die Gasflasche getrennt ist.

Sicherheit vor der Reinigung



Trennen Sie das Gerät vom Strom, bevor Sie abnehmbare Teile reinigen.



Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.



Verwenden Sie keine Scheuerschwämme/Stahlwolle. Verwenden Sie keine Alkohol- oder Lösungsmittelreiniger.



Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker niemals in Wasser.

Reinigung des Ofengehäuses

Lassen Sie den Ofen vollständig abkühlen.

Wischen Sie die Außenseite und die zugänglichen Innenflächen mit einem feuchten Tuch ab.

Trocknen Sie sofort mit einem sauberen, trockenen Tuch nach.

Gießen Sie kein Wasser direkt auf oder in den Ofen.

Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, Scheuerschwämme, scharfen Werkzeuge, Lösungsmittel oder aggressiven Reinigungsmittel.

Reinigung des Cordierit-Pizzasteins

Warten Sie, bis der Stein vollständig abgekühlt ist.

Entfernen Sie lose Speisereste mit einer trockenen Bürste oder einem Tuch.

Falls erforderlich, wischen Sie den Stein leicht mit einem feuchten Tuch ab.

Lassen Sie den Stein vollständig trocknen, bevor Sie ihn lagern.

Legen Sie den Stein nicht in die Spülmaschine.

Weichen Sie den Stein nicht in Wasser ein.

Regelmäßige Wartungskontrollen

Prüfen Sie den Schlauch auf Risse, Verschleiß, Verhärtung, Schnitte, Brandspuren oder andere Schäden.

Prüfen Sie, ob die Schlauchschellen sicher befestigt sind.

Prüfen Sie, ob Gaseinlass, Regler und Verbindungen sauber und unbeschädigt sind.

Prüfen Sie, ob der Brennerbereich frei von Speiseresten, Insekten, Staub oder Verstopfungen ist.

Prüfen Sie, ob Bedienknopf, Temperaturanzeige und Drehfunktion korrekt funktionieren.

Ersetzen Sie den Gasschlauch mindestens alle zwei Jahre oder früher, wenn nationale Vorschriften dies verlangen oder Schäden festgestellt werden.

Lagerung

Reinigen Sie den Ofen vor der Lagerung.

Stellen Sie sicher, dass Ofen und Stein vollständig trocken sind.

Lagern Sie den Ofen an einem sauberen, trockenen und geschützten Ort.

Verwenden Sie eine geeignete Abdeckung oder Tragetasche, um den Ofen vor Staub und Witterung zu schützen.

Obwohl der Ofen mit einer geeigneten Abdeckung im Freien gelagert werden kann, wird die Lagerung im Innenbereich mit einer Schutzabdeckung empfohlen.

Lagern Sie die Gasflasche niemals in Innenräumen oder in einem geschlossenen Bereich.

Lagern Sie die Gasflasche nicht in der Nähe des Ofens oder eines anderen Geräts.

Entfernen Sie die Batterien vor längerer Lagerung, um ein Auslaufen zu verhindern.

Was Sie sehen / erleben	Was es bedeutet	Fehlerbehebung
Der Ofen zündet nicht	Das Gas erreicht den Brenner nicht, oder der Zündvorgang wurde nicht korrekt abgeschlossen.	Stellen Sie sicher, dass das Ventil der Gasflasche geöffnet ist, der Schlauch und der Regler korrekt angeschlossen sind und der Bedienknopf gedrückt und von OFF in die Start-/Hochflammenposition gedreht wird. Wenn der Ofen nach mehreren Versuchen nicht zündet, drehen Sie den Knopf auf OFF, schließen Sie das Ventil der Gasflasche, warten Sie mindestens 5 Minuten und versuchen Sie es erneut.
Es riecht nach Gas	Es kann ein Gasleck oder eine nicht gesicherte Verbindung vorliegen.	Drehen Sie den Bedienknopf sofort auf OFF und schließen Sie das Ventil der Gasflasche. Löschen Sie alle Flammen und halten Sie Abstand zu Zündquellen. Prüfen Sie alle Verbindungen mit Seifenwasser oder Gaslecksuchspray. Verwenden Sie niemals eine offene Flamme, um Lecks zu prüfen. Verwenden Sie den Ofen erst wieder, wenn das Leck behoben wurde.
Während der Dichtheitsprüfung erscheinen Blasen	Gas tritt aus einer Verbindung aus.	Schalten Sie die Gaszufuhr sofort ab. Ziehen Sie die Verbindung fest und wiederholen Sie die Dichtheitsprüfung. Wenn weiterhin Blasen erscheinen, verwenden Sie den Ofen nicht weiter und wenden Sie sich an den Lieferanten, das Gasunternehmen oder qualifiziertes Servicepersonal.
Die Flamme erlischt während des Gebrauchs	Die Gasversorgung kann unterbrochen sein, oder Wind kann den Brenner beeinflusst haben.	Drehen Sie den Bedienknopf auf OFF und schließen Sie das Ventil der Gasflasche. Warten Sie mindestens 5 Minuten, bevor Sie erneut zünden. Verwenden Sie den Ofen nicht bei starkem Wind oder schlechtem Wetter.
Die Flamme ist schwach oder instabil	Die Gasflasche kann fast leer sein, der Schlauch kann geknickt sein, oder der Regler funktioniert möglicherweise nicht korrekt.	Prüfen Sie, ob die Gasflasche ausreichend Gas enthält. Stellen Sie sicher, dass der Schlauch nicht geknickt, verdreht, blockiert oder mit heißen Teilen des Ofens in Berührung ist. Prüfen Sie, ob der Regler korrekt montiert und für die Verwendung mit LPG-Propan geeignet ist.
Der Ofen wird nicht heiß genug	Der Ofen oder der Pizzastein wurde nicht lange genug vorgeheizt, oder der Gasfluss ist zu niedrig.	Lassen Sie den Ofen und den Pizzastein vollständig vorgeizen. Prüfen Sie, ob die Flamme stabil ist und der Bedienknopf korrekt eingestellt ist. Für beste Ergebnisse stellen Sie sicher, dass der Stein vor dem Backen etwa 350 °C erreicht hat.
Die Drehfunktion funktioniert nicht	Die Batterien fehlen möglicherweise, sind leer, falsch eingelegt, oder die Powerbank ist möglicherweise nicht korrekt angeschlossen.	Prüfen Sie, ob 4 x AA-Batterien korrekt eingelegt sind, oder schließen Sie eine geeignete USB-C-Powerbank an. Bei Verwendung von Batterien drücken Sie den Schalter. Bei Verwendung einer Powerbank trennen Sie diese nach Gebrauch und halten Sie sie vom Ofen fern.
Die Temperaturanzeige funktioniert nicht	Das Display erhält keinen Strom.	Prüfen Sie die Batterien oder die USB-C-Powerbank-Verbindung. Stellen Sie sicher, dass die Stromquelle die in der Bedienungsanleitung angegebenen Anforderungen erfüllt.

- Gerätetyp: Outdoor-Gas-Pizzaofen
- Brennstoffart: LPG-Propan
- Flaschenkapazität: 4 kg bis 13 kg
- Maximale Flaschengröße: 350 mm Durchmesser x 400 mm Höhe
- Regler: Geeigneter Druckregler, zertifiziert nach EN 16129
- Flexibler Schlauch: Zertifiziert nach EN 16436
- Maximale Schlauchlänge: 1,5 Meter
- Stromversorgung für Display/Rotation: 4 x AA-Batterien oder geeignete tragbare USB-C-Powerbank
- Powerbank-Ausgang: 5–12 V, mindestens 1 A, maximale Kapazität 20.000 mAh

Wenn Sie Fragen haben oder Hilfe mit Ihrem Pizzaofen benötigen, wenden Sie sich bitte an service@onyxcookware.de

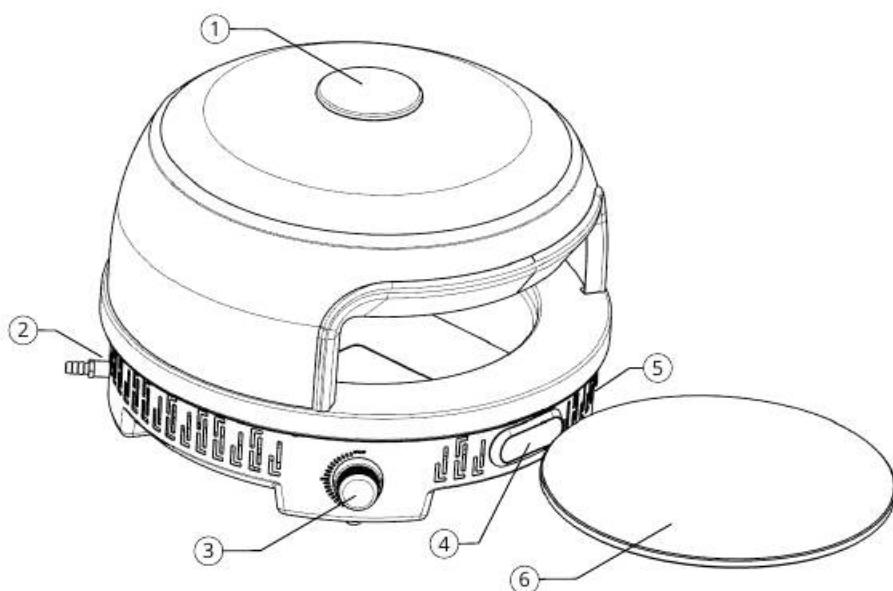


So entsorgen Sie das Gerät:

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie legt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung von Altgeräten fest.



Bitte entsorgen Sie dieses Produkt nicht über den unsortierten Hausmüll, sondern nutzen Sie die kommunalen Sammelstellen für das Recycling von WEEE.



1 Couvercle supérieur

2 Entrée de gaz

3 Bouton d'allumage et régulateur de chaleur

4 Écran

5 Fonction de rotation
Bouton Marche/Arrêt

6 Pierre à pizza



1. Lisez attentivement toutes les instructions avant de monter, installer, utiliser, nettoyer ou entretenir le four à pizza à gaz. Conservez ces instructions pour référence ultérieure.
2. Le non-respect de ces consignes de sécurité peut entraîner des dommages matériels, des blessures graves, un incendie, une intoxication au monoxyde de carbone ou la mort.
3. Ce four à pizza à gaz est destiné uniquement à un usage domestique en extérieur. Ne l'utilisez pas à l'intérieur, dans des garages, des tentes, des caravanes, des espaces clos ou toute autre zone mal ventilée.
4. Le four doit toujours être utilisé en extérieur. N'utilisez pas le four en cas de vents forts, de fortes pluies ou de mauvais temps.
5. Les gaz de combustion produits pendant l'utilisation contiennent du monoxyde de carbone. Le monoxyde de carbone est toxique et peut provoquer des blessures graves ou la mort s'il est inhalé dans un espace clos ou mal ventilé.
6. L'appareil doit uniquement être raccordé et utilisé avec du gaz propane GPL dans une bouteille équipée d'un robinet d'arrêt manuel.
7. Utilisez un détendeur adapté certifié EN 16129 et un tuyau de gaz flexible certifié EN 16436. L'ensemble détendeur et tuyau doit être conforme aux normes gaz applicables.
8. Le tuyau de gaz ne doit pas dépasser 1,5 mètre de longueur. Assurez-vous que le tuyau n'est pas tordu, plié, obstrué ou en contact avec une partie chaude du four.
9. Vérifiez régulièrement le tuyau de gaz. Si le tuyau est usé, fissuré, endommagé ou périmé selon les exigences locales, il doit être remplacé. Le tuyau doit être remplacé au moins tous les deux ans, ou conformément à la réglementation nationale.
10. Avant chaque utilisation, vérifiez l'appareil, le tuyau, le détendeur et les raccords de gaz pour détecter d'éventuelles fuites. N'utilisez jamais de flamme nue pour rechercher des fuites de gaz. Utilisez toujours de l'eau savonneuse ou un spray détecteur de fuite de gaz adapté.
11. Effectuez un test d'étanchéité à chaque fois qu'une nouvelle bouteille de gaz, un nouveau tuyau ou un nouveau détendeur est raccordé, et après une longue période sans utilisation du four.
12. Si vous sentez une odeur de gaz, coupez immédiatement l'alimentation en gaz au niveau de la bouteille, mettez le bouton de commande sur la position « OFF » et éteignez toutes les flammes. Tenez-vous à l'écart de toute source d'inflammation. Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et contactez immédiatement les pompiers ou le fournisseur de gaz.
13. Si une fuite de gaz est détectée, cessez immédiatement d'utiliser l'appareil. N'utilisez pas à nouveau le four tant que la fuite n'a pas été réparée et que l'appareil n'a pas été contrôlé.
14. Si une fuite de gaz ne peut pas être arrêtée, fermez immédiatement le robinet de la bouteille de gaz et contactez le fournisseur de gaz et les pompiers.
15. Si le gaz qui fuit s'enflamme avant que le robinet de la bouteille ne puisse être fermé, utilisez un chiffon humide pour fermer le robinet de la bouteille si cela peut être fait en toute sécurité.
16. Si le four ne s'allume pas après plusieurs tentatives, mettez le bouton de commande sur la position « OFF » et fermez le robinet de la bouteille de gaz. Attendez au moins 5 minutes avant de réessayer.
17. Si la flamme s'éteint pendant l'utilisation, coupez immédiatement l'alimentation en gaz et attendez au moins 5 minutes avant de rallumer le four.
18. La bouteille de gaz doit toujours être placée en position verticale et doit être maintenue à au moins 1 mètre du four pendant l'utilisation.
19. N'utilisez jamais l'appareil à moins de 1 mètre de toute structure, matériau combustible, liquide inflammable ou d'une autre bouteille de gaz.
20. Ne stockez jamais la bouteille de gaz à l'intérieur, dans un espace clos, ou à proximité du four ou de tout autre appareil.
21. Lors du remplacement de la bouteille de gaz, assurez-vous que le bouton de commande du four est sur la position « OFF » et que le robinet de la bouteille de gaz est fermé avant de déconnecter le détendeur.
22. Le détendeur doit être protégé de la pluie et des intempéries.
23. Placez le four sur une surface propre, stable, plane, résistante à la chaleur et incombustible, comme la pierre ou l'acier inoxydable. Ne placez pas le four sur du verre, du plastique ou d'autres surfaces sensibles à la chaleur.
24. Assurez-vous que les pieds du four sont entièrement déployés avant utilisation. Veillez à ce que le four soit placé en toute sécurité, à l'écart du bord de la table ou du plan de travail.
25. N'utilisez pas le four dans une position autre que la position de fonctionnement verticale correcte.
26. L'appareil doit être tenu à l'écart des matériaux inflammables pendant l'utilisation.
27. Ne déplacez pas l'appareil pendant l'utilisation.
28. Ne laissez pas le four sans surveillance pendant son fonctionnement.
29. Tenez les enfants et les animaux domestiques à l'écart du four pendant l'utilisation et pendant son refroidissement.
30. Tenez-vous sur le côté lors de l'allumage du four. Ne regardez jamais directement la flamme ni l'ouverture du four pendant l'allumage.
31. Attention : le four et les parties extérieures, y compris la carrosserie, peuvent devenir très chauds pendant l'utilisation. Portez toujours des gants de protection résistants à la chaleur lorsque vous manipulez le four ou les accessoires.
32. Il peut y avoir des arêtes vives à l'intérieur et à l'extérieur du four. Manipulez avec précaution.

33. N'utilisez jamais le four à d'autres fins que la cuisson de pizzas ou d'aliments adaptés à ce type d'appareil.
34. Ne modifiez pas l'appareil, le tuyau, le détendeur, le brûleur, le raccord de gaz ou toute autre partie du four. Les modifications peuvent être dangereuses et annuleront la garantie.
35. Les pièces scellées par le fabricant ou son représentant ne doivent pas être réglées ni altérées par l'utilisateur.
36. En cas de suspicion de défaillance, cessez d'utiliser l'appareil et contactez le fournisseur ou un service après-vente agréé. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même.
37. Après utilisation, coupez toujours l'alimentation en gaz au niveau de la bouteille et mettez le bouton de commande sur la position « OFF ».
38. Le nettoyage et l'entretien ne doivent être effectués que lorsque le four est complètement froid, que l'alimentation en gaz a été coupée au niveau de la bouteille et que la bouteille de gaz a été déconnectée.
39. Suivez les instructions de la section « Entretien et maintenance ».
40. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, nettoyez-le et rangez-le dans un endroit sec et protégé, ou utilisez une housse adaptée.

Exigences relatives à la batterie externe

- Taille maximale recommandée : environ 142 mm x 68 mm x 28 mm. Aucune dimension ne doit être inférieure à 28 mm, afin d'éviter que la batterie externe ne puisse être insérée dans le fond du four.
- Tension de sortie : minimum 5 V et maximum 12 V.
- Courant de sortie : minimum 1 A.
- Capacité : maximum 20 000 mAh.
- Les batteries externes portables classiques fonctionnent généralement entre 0 °C et 40 °C. Les batteries externes pour usage extérieur peuvent autoriser des plages de température plus larges, mais une utilisation au-dessus de 0 °C est recommandée pour des raisons de sécurité et de fiabilité.

AVERTISSEMENT : Ne placez jamais une batterie externe sur ou dans le four. Gardez la batterie externe à l'écart de la chaleur, des flammes, des surfaces chaudes et de la bouteille de gaz.

Exigences relatives à la bouteille de gaz, au tuyau et au détendeur

Le four doit être raccordé uniquement à du gaz propane GPL. Utilisez une bouteille de gaz équipée d'une vanne d'arrêt manuelle.

- Type de gaz : propane GPL.
- Capacité de la bouteille de gaz : 4 kg à 13 kg.
- Taille maximale de la bouteille : 350 mm de diamètre et 400 mm de hauteur.
- La bouteille de gaz doit toujours rester en position verticale.
- La bouteille de gaz doit être maintenue à au moins 1 mètre du four pendant l'utilisation.
- Le détendeur doit être certifié conforme à la norme EN 16129.
- Le tuyau de gaz flexible doit être certifié conforme à la norme EN 16436.
- Le tuyau de gaz ne doit pas dépasser 1,5 mètre de longueur.
- Utilisez uniquement des tuyaux et détendeurs adaptés au type de gaz, à la pression et à la réglementation du pays d'utilisation.

Clause de non-responsabilité

Le non-respect des instructions et des avertissements de sécurité de ce manuel peut entraîner des dommages matériels, des blessures graves, un incendie, une intoxication au monoxyde de carbone ou la mort. Le fabricant, le distributeur et le revendeur ne peuvent être tenus responsables des dommages, blessures ou pertes causés par une installation incorrecte, une mauvaise utilisation, une modification non autorisée ou le non-respect des instructions de ce manuel.

Avant la première utilisation

- ✓ Retirez tous les emballages.
- ✓ Nettoyez l'appareil et tous ses composants.
- ✓ Placez l'appareil sur une surface résistante à la chaleur, stable et plane.
- ✓ Vérifiez que toutes les pièces sont correctement installées et assurez-vous que l'appareil n'est pas endommagé.

Assemblage**Alimentation électrique pour la rotation et l'écran**

Le four utilise une alimentation électrique pour les fonctions électroniques, telles que l'affichage de la température et la fonction de rotation. Le four peut être alimenté par 4 piles AA ou par une batterie externe USB-C portable.

Utilisation de piles AA :

Insérez 4 piles AA dans le compartiment à piles en respectant les marquages de polarité.

Fermez correctement le compartiment à piles avant utilisation.

- 1 Lors de l'utilisation de piles AA, appuyez sur l'interrupteur MARCHE/ARRÊT pour activer la fonction de rotation.

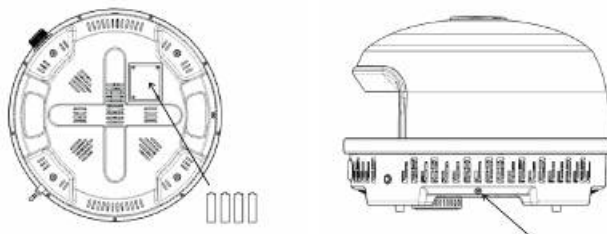
Utilisation d'une batterie externe USB-C portable :

Placez le four sur une surface stable et localisez le connecteur USB-C sur le côté inférieur droit du four.

Connectez le câble USB-C au four.

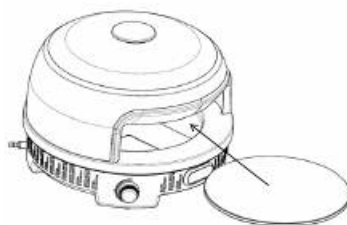
Une fois le raccordement au gaz et le test d'étanchéité effectués, connectez le câble USB-C à une batterie externe portable adaptée avant l'allumage.

Après avoir éteint la chaleur, débranchez et retirez rapidement la batterie externe. Gardez la batterie externe à l'écart du four chaud.

**Installation de la pierre à pizza**

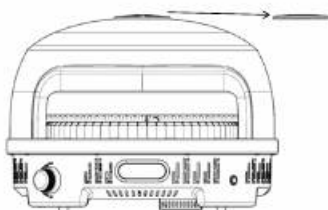
- 2 Placez la pierre à pizza ronde en cordiélite à l'intérieur du four.

Assurez-vous que la pierre repose à plat et qu'elle est correctement positionnée avant d'allumer le brûleur.



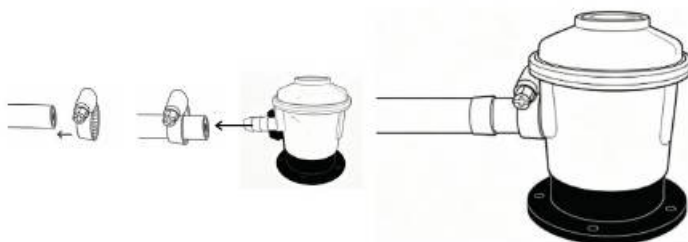
Retirer le couvercle supérieur avant utilisation

- 3 Retirez le couvercle supérieur avant d'allumer et d'utiliser le four. N'utilisez pas le four lorsque le couvercle est en place.



Montage du détendeur de gaz

- 4 Faites glisser un collier de serrage sur l'autre extrémité du tuyau de gaz. Insérez complètement le raccord d'entrée du détendeur dans le tuyau de gaz. Positionnez le collier de serrage sur le point de raccordement. Serrez fermement le collier de serrage à l'aide d'un tournevis.



Raccordement du détendeur de gaz au four à pizza

- 5 Faites glisser un collier de serrage sur le tuyau de gaz. Enfoncez complètement le tuyau de gaz sur le raccord d'entrée de gaz du four. Positionnez le collier de serrage sur le point de raccordement. Serrez fermement le collier de serrage à l'aide d'un tournevis. Ne serrez pas excessivement au point d'endommager le tuyau.



Raccordement du détendeur de gaz à la bouteille de gaz

Vérifiez que le bouton de commande du four est en position « OFF ».

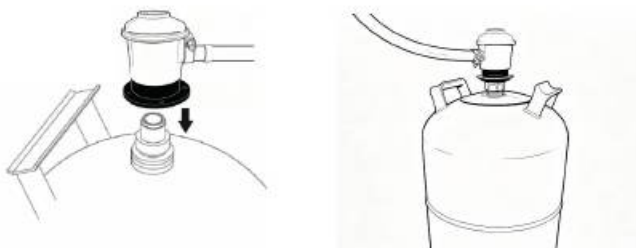
Vérifiez que la vanne de la bouteille de gaz est fermée.

Raccordez le détendeur à la bouteille de gaz conformément au type de détendeur.

6 Pour le détendeur illustré dans les instructions d'origine, l'orifice d'aération du détendeur doit être orienté vers le bas et le raccordement doit être serré dans le sens des aiguilles d'une montre.

Assurez-vous que le raccordement est sécurisé avant d'ouvrir la vanne de la bouteille de gaz.

AVERTISSEMENT : Les méthodes de raccordement varient selon le type de détendeur et le pays. Suivez toujours les instructions fournies avec le détendeur et la bouteille de gaz.



Test d'étanchéité avant utilisation

Un test d'étanchéité doit être effectué avant la première utilisation, avant chaque utilisation, chaque fois que la bouteille de gaz, le tuyau ou le détendeur est raccordé ou remplacé, ainsi qu'après une longue période de non-utilisation du four.

Comment effectuer un test d'étanchéité :

Assurez-vous que le bouton de commande du four est en position « OFF ».

Préparez une solution d'eau et de liquide vaisselle, ou utilisez un spray détecteur de fuite de gaz adapté.

Ouvrez lentement la vanne de la bouteille de gaz.

Appliquez la solution savonneuse ou le spray détecteur de fuite sur tous les raccordements de gaz, y compris la vanne de la bouteille, le raccord du détendeur, les extrémités du tuyau, les colliers de serrage et l'entrée de gaz du four.

7 Recherchez la présence de bulles. Des bulles qui grossissent indiquent une fuite de gaz.

Si aucune bulle n'apparaît, fermez la vanne de la bouteille de gaz jusqu'à ce que vous soyez prêt à allumer le four.

Si une fuite est détectée :

Fermez immédiatement la vanne de la bouteille de gaz.

Tournez le bouton de commande du four en position « OFF ».

N'allumez pas le four et n'utilisez pas d'interrupteurs électriques ni de flammes nues à proximité de l'appareil.

Serrez le raccordement et répétez le test d'étanchéité.

Si la fuite persiste, cessez d'utiliser le four et contactez le fournisseur de gaz, les pompiers ou un technicien de service agréé.

AVERTISSEMENT : N'utilisez jamais de flamme nue pour vérifier la présence de fuites de gaz.

Instructions d'utilisation

Allumage et fonctionnement

AVERTISSEMENT : Tenez-vous sur le côté lors de l'allumage. Ne regardez jamais directement la flamme ni l'ouverture du four pendant l'allumage.

Avant l'allumage :

Vérifiez que le four se trouve à l'extérieur et qu'il est correctement ventilé.

1 Vérifiez que le four est placé sur une surface stable, résistante à la chaleur et non inflammable.

Vérifiez que la pierre à pizza est installée.

Vérifiez que tous les raccordements de gaz ont réussi le test d'étanchéité.

Vérifiez que le tuyau de gaz n'est pas plié, tordu, obstrué ou en contact avec des parties chaudes du four.

Connectez les piles ou la batterie externe USB-C si vous souhaitez utiliser la fonction de rotation ou l'affichage de la température.

Allumage du four

Ouvrez la vanne de la bouteille de gaz pour permettre au gaz de circuler.

En partant de la position « OFF », appuyez sur le bouton de commande et maintenez-le enfoncé.

2 Tout en maintenant le bouton enfoncé, tournez-le lentement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « START » ou « HIGH FLAME ».

Maintenez le bouton enfoncé pendant quelques secondes jusqu'à l'apparition de la flamme.

Une fois la flamme stable, relâchez le bouton.

Si la flamme n'apparaît pas ou ne reste pas allumée, remettez le bouton en position « OFF », fermez la vanne de la bouteille de gaz, attendez au moins 5 minutes, puis réessayez.

Réglage de la flamme

Une fois la flamme allumée et stable, vous pouvez tourner le bouton de commande vers la position de petite flamme afin de réduire l'intensité de la flamme. Pour la cuisson de pizzas, laissez le four et la pierre à pizza chauffer correctement avant de placer la pizza sur la pierre. Le four peut atteindre environ 400 °C. Pour de bons résultats, visez une température du four et de la pierre d'environ 350 °C ou plus.

3 Si la flamme s'éteint pendant l'utilisation :

Tournez immédiatement le bouton de commande en position « OFF ». Fermez la vanne de la bouteille de gaz. Attendez au moins 5 minutes avant de tenter de rallumer le four. Si la flamme continue de s'éteindre, cessez d'utiliser le four et vérifiez l'absence de défauts, d'exposition au vent, de problèmes d'alimentation en gaz ou de brûleur obstrué.

Fonction de rotation

La fonction de rotation aide à faire tourner la pierre à pizza ou la plateforme de cuisson pendant le fonctionnement, ce qui peut contribuer à une cuisson plus uniforme.

Utilisation de la fonction de rotation :

- 4 Assurez-vous que le four dispose d'une alimentation électrique provenant soit de piles AA, soit d'une batterie externe USB-C adaptée. Lors de l'utilisation de piles AA, appuyez sur l'interrupteur MARCHE/ARRÊT pour activer la fonction de rotation. Lors de l'utilisation d'une batterie externe, la fonction rotation/écran peut s'activer sans appuyer sur l'interrupteur. Vérifiez que la pierre ou la plateforme rotative se déplace librement avant de placer des aliments dans le four. Ne touchez pas les pièces mobiles lorsque l'appareil est en fonctionnement.

AVERTISSEMENT : Gardez les mains, les outils, les vêtements amples, les câbles et le tuyau de gaz à l'écart de toutes les pièces mobiles.

Affichage de la température

- 5 Lorsque le four à pizza est allumé et en fonctionnement, l'écran électronique indique la température à l'intérieur du four. La température affichée est une indication de la température du four. Pour une mesure précise de la température de la pierre à pizza, utilisez un thermomètre infrarouge adapté si disponible. Le four est conçu pour atteindre environ 400 °C. Pour la cuisson de pizzas, assurez-vous que la pierre est chauffée à environ 350 °C avant utilisation.

Cuisson de pizza

Préchauffage :

Allumez le four conformément aux instructions d'allumage.

Laissez le four et la pierre à pizza chauffer jusqu'à ce que la pierre atteigne environ 350 °C ou plus.

Ne placez pas la pizza dans le four avant que la pierre ne soit correctement chauffée, car cela pourrait entraîner une cuisson irrégulière de la base.

Cuisson :

- 6 Préparez la pizza sur une pelle à pizza légèrement farinée. Faites glisser délicatement la pizza sur la pierre chaude. Surveillez la pizza pendant la cuisson. Les fours à pizza à haute température cuisent rapidement. Utilisez des outils adaptés et résistants à la chaleur pour tourner ou retirer la pizza si nécessaire. Portez toujours des gants de protection résistants à la chaleur lorsque vous manipulez des accessoires à proximité du four chaud.

Après la cuisson :

Retirez les aliments avec précaution à l'aide d'une pelle à pizza adaptée ou d'un outil résistant à la chaleur. Ne touchez pas la pierre, la coque, la zone du brûleur ni aucune partie métallique du four lorsqu'ils sont chauds. Lorsque vous avez terminé la cuisson, tournez le bouton de commande en position « OFF » et fermez la vanne de la bouteille de gaz.

Après utilisation

Tournez le bouton de commande du four en position « OFF ».

- 7 Fermez la vanne de la bouteille de gaz. Laissez le four refroidir complètement avant de le déplacer, de le nettoyer, de le couvrir ou de le ranger. Débranchez la batterie externe après utilisation et gardez-la à l'écart du four chaud. Déconnectez la bouteille de gaz si le four ne doit pas être réutilisé prochainement ou avant le rangement.

Ne déplacez pas le four lorsqu'il est chaud ou lorsque l'alimentation en gaz est raccordée.

Le nettoyage correct de l'appareil après chaque utilisation est essentiel. Un nettoyage régulier aide à prévenir l'accumulation d'ingrédients séchés. Il permet également de maintenir les performances de l'appareil. Le nettoyage et l'entretien doivent être effectués uniquement lorsque le four est complètement froid, que l'alimentation en gaz a été coupée au niveau de la bouteille et que la bouteille de gaz a été déconnectée.

Sécurité avant le nettoyage



Débranchez l'appareil avant de nettoyer les pièces amovibles.



N'utilisez pas de tampons abrasifs ni de laine d'acier. N'utilisez pas de nettoyeurs à base d'alcool ou de solvants.



Laissez l'appareil refroidir complètement.



N'immergez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau.

Nettoyage du corps du four

Laissez le four refroidir complètement.

Essuyez l'extérieur et les surfaces intérieures accessibles avec un chiffon humide.

Séchez immédiatement avec un chiffon propre et sec.

Ne versez pas d'eau directement sur ou dans le four.

N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs, de tampons à recurer, d'outils tranchants, de solvants ou de produits de nettoyage agressifs.

Nettoyage de la pierre à pizza en cordiélite

Attendez que la pierre ait complètement refroidi.

Retirez les résidus alimentaires non adhérents avec une brosse sèche ou un chiffon sec.

Si nécessaire, essuyez légèrement la pierre avec un chiffon humide.

Laissez la pierre sécher complètement avant de la ranger.

Ne mettez pas la pierre au lave-vaisselle.

Ne faites pas tremper la pierre dans l'eau.

Contrôles d'entretien réguliers

Vérifiez que le tuyau ne présente pas de fissures, d'usure, de rigidité, de coupures, de brûlures ou d'autres dommages.

Vérifiez que les colliers de serrage sont bien fixés.

Vérifiez que l'entrée de gaz, le détendeur et les raccordements sont propres et non endommagés.

Vérifiez que la zone du brûleur est exempte de résidus alimentaires, d'insectes, de poussière ou d'obstructions.

Vérifiez que le bouton de commande, l'affichage de la température et la fonction de rotation fonctionnent correctement.

Remplacez le tuyau de gaz au moins tous les deux ans, ou plus tôt si la réglementation nationale l'exige ou si des dommages sont constatés.

Rangement

Nettoyez le four avant de le ranger.

Assurez-vous que le four et la pierre sont complètement secs.

Rangez le four dans un endroit propre, sec et protégé.

Utilisez une housse ou un sac de transport adapté pour protéger le four de la poussière et des intempéries. Bien que le four puisse être stocké à l'extérieur avec une housse adaptée, un rangement à l'intérieur dans une housse de protection est recommandé.

Ne stockez jamais la bouteille de gaz à l'intérieur ou dans un espace clos.

Ne stockez pas la bouteille de gaz près du four ou de tout autre appareil.

Retirez les piles avant un stockage prolongé afin d'éviter toute fuite.

Ce que vous voyez / constatez	Ce que cela signifie	Dépannage
Le four ne s'allume pas	Le gaz n'atteint pas le brûleur, ou la procédure d'allumage n'a pas été correctement effectuée.	Assurez-vous que la vanne de la bouteille de gaz est ouverte, que le tuyau et le détendeur sont correctement raccordés, et que le bouton de commande est enfoncé puis tourné de OFF vers la position de démarrage/ flamme forte. Si le four ne s'allume pas après plusieurs tentatives, tournez le bouton sur OFF, fermez la vanne de la bouteille de gaz, attendez au moins 5 minutes, puis réessayez.
Il y a une odeur de gaz	Il peut y avoir une fuite de gaz ou un raccordement mal sécurisé.	Tournez immédiatement le bouton de commande sur OFF et fermez la vanne de la bouteille de gaz. Éteignez toutes les flammes et tenez-vous à l'écart des sources d'inflammation. Vérifiez tous les raccordements avec de l'eau savonneuse ou un spray détecteur de fuite de gaz. N'utilisez jamais de flamme nue pour vérifier les fuites. N'utilisez plus le four tant que la fuite n'a pas été corrigée.
Des bulles apparaissent pendant le test d'étanchéité	Du gaz s'échappe d'un raccordement.	Coupez immédiatement l'alimentation en gaz. Serrez le raccordement et répétez le test d'étanchéité. Si des bulles apparaissent toujours, cessez d'utiliser le four et contactez le fournisseur, la compagnie de gaz ou un technicien qualifié.
La flamme s'éteint pendant l'utilisation	L'alimentation en gaz peut être interrompue, ou le vent peut avoir affecté le brûleur.	Tournez le bouton de commande sur OFF et fermez la vanne de la bouteille de gaz. Attendez au moins 5 minutes avant de rallumer. N'utilisez pas le four par vent fort ou par mauvais temps.
La flamme est faible ou instable	La bouteille de gaz peut être presque vide, le tuyau peut être plié, ou le détendeur peut ne pas fonctionner correctement.	Vérifiez que la bouteille de gaz contient suffisamment de gaz. Assurez-vous que le tuyau n'est pas plié, tordu, obstrué ou en contact avec des parties chaudes du four. Vérifiez que le détendeur est correctement installé et adapté à une utilisation avec du propane GPL.
Le four ne chauffe pas suffisamment	Le four ou la pierre à pizza n'a pas été préchauffé suffisamment longtemps, ou le débit de gaz est trop faible.	Laissez le four et la pierre à pizza préchauffer complètement. Vérifiez que la flamme est stable et que le bouton de commande est correctement réglé. Pour de meilleurs résultats, assurez-vous que la pierre atteint environ 350 °C avant la cuisson.
La fonction de rotation ne fonctionne pas	Les piles peuvent être manquantes, déchargées, mal insérées, ou la batterie externe peut ne pas être correctement connectée.	Vérifiez que 4 piles AA sont correctement insérées, ou connectez une batterie externe USB-C adaptée. Lors de l'utilisation de piles, appuyez sur l'interrupteur. Lors de l'utilisation d'une batterie externe, débranchez-la après utilisation et gardez-la à l'écart du four.
L'affichage de la température ne fonctionne pas	L'écran n'est pas alimenté.	Vérifiez les piles ou la connexion de la batterie externe USB-C. Assurez-vous que la source d'alimentation respecte les exigences indiquées dans le manuel.

- Type d'appareil : Four à pizza à gaz pour extérieur
- Type de combustible : propane GPL
- Capacité de la bouteille : 4 kg à 13 kg
- Taille maximale de la bouteille : 350 mm de diamètre x 400 mm de hauteur
- Détendeur : détendeur de pression adapté, certifié conforme à la norme EN 16129
- Tuyau flexible : certifié conforme à la norme EN 16436
- Longueur maximale du tuyau : 1,5 mètre
- Alimentation électrique pour écran/rotation : 4 piles AA ou batterie externe USB-C portable adaptée
- Sortie de la batterie externe : 5-12 V, minimum 1 A, capacité maximale 20 000 mAh

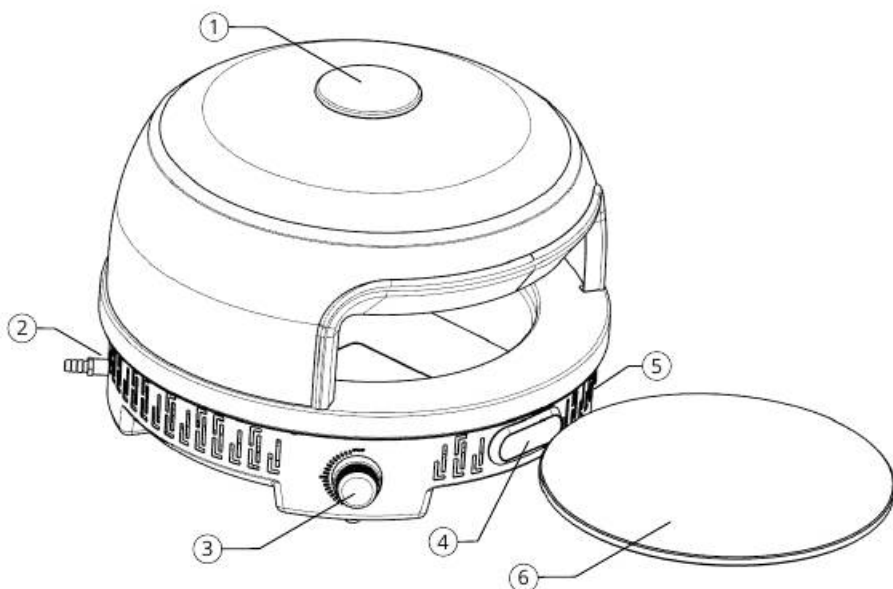
**Comment se débarrasser du produit :**

Cet appareil est marqué conformément à la directive européenne 2012/19/EU relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (WEEE). La directive définit le cadre pour la reprise et le recyclage des appareils usagés applicable dans toute l'UE.

Veuillez ne pas jeter ce produit avec les ordures ménagères non triées ; utilisez les points de collecte municipaux pour le recyclage des WEEE.

Si vous avez des questions ou besoin d'aide concernant votre four à pizza, veuillez contacter service@onyxcookware.fr

IT DIAGRAMMA DELLA STRUTTURA DEL PRODOTTO



1 Coperchio superiore

2 Ingresso gas

3 Manopola di accensione e regolatore di calore

4 Display

5 Funzione di rotazione
Pulsante On/Off

6 Pietra per pizza



1. Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di assemblare, installare, utilizzare, pulire o effettuare la manutenzione del forno per pizza a gas. Conservare queste istruzioni per riferimento futuro.
2. Il mancato rispetto di queste istruzioni di sicurezza può causare danni materiali, lesioni gravi, incendio, avvelenamento da monossido di carbonio o morte.
3. Questo forno per pizza a gas è destinato esclusivamente all'uso domestico all'aperto. Non utilizzarlo in ambienti chiusi, in garage, tende, caravan, spazi chiusi o qualsiasi altra area con scarsa ventilazione.
4. Il forno deve essere sempre utilizzato all'aperto. Non utilizzare il forno in presenza di forte vento, pioggia intensa o maltempo.
5. I gas di combustione prodotti durante l'uso contengono monossido di carbonio. Il monossido di carbonio è velenoso e può causare lesioni gravi o morte se inalato in uno spazio chiuso o con scarsa ventilazione.
6. L'apparecchio deve essere collegato e utilizzato solo con gas GPL propano in una bombola dotata di valvola di intercettazione manuale.
7. Utilizzare un regolatore di pressione idoneo certificato EN 16129 e un tubo flessibile del gas certificato EN 16436. Il gruppo regolatore di pressione e tubo deve essere conforme alle norme applicabili in materia di gas.
8. Il tubo del gas non deve superare 1,5 metri di lunghezza. Assicurarsi che il tubo non sia attorcigliato, piegato, ostruito o a contatto con qualsiasi parte calda del forno.
9. Controllare regolarmente il tubo del gas. Se il tubo è usurato, crepato, danneggiato o scaduto secondo i requisiti locali, deve essere sostituito. Il tubo deve essere sostituito almeno ogni due anni, o come richiesto dalle normative nazionali.
10. Prima di ogni utilizzo, controllare l'apparecchio, il tubo, il regolatore e i collegamenti del gas per verificare eventuali perdite. Non utilizzare mai una fiamma libera per controllare le perdite di gas. Utilizzare sempre acqua saponata o uno spray rilevatore di perdite di gas idoneo.
11. Eseguire un test di tenuta ogni volta che si collega una nuova bombola del gas, un nuovo tubo o un nuovo regolatore, e dopo che il forno non è stato utilizzato per un lungo periodo.
12. Se si avverte odore di gas, chiudere immediatamente l'alimentazione del gas alla bombola, portare la manopola di controllo in posizione "OFF" e spegnere tutte le fiamme. Tenersi lontano da fonti di innesco. Se l'odore persiste, allontanarsi dall'apparecchio e contattare immediatamente i vigili del fuoco o il fornitore di gas.
13. Se viene rilevata una perdita di gas, interrompere immediatamente l'uso dell'apparecchio. Non utilizzare nuovamente il forno finché la perdita non è stata riparata e l'apparecchio non è stato controllato.
14. Se una perdita di gas non può essere arrestata, chiudere immediatamente la valvola della bombola del gas e contattare il fornitore di gas e i vigili del fuoco.
15. Se il gas che fuoriesce prende fuoco prima che la valvola della bombola possa essere chiusa, utilizzare un panno umido per chiudere la valvola della bombola se è sicuro farlo.
16. Se il forno non si accende dopo diversi tentativi, portare la manopola di controllo in posizione "OFF" e chiudere la valvola della bombola del gas. Attendere almeno 5 minuti prima di riprovare.
17. Se la fiamma si spegne durante l'uso, chiudere immediatamente l'alimentazione del gas e attendere almeno 5 minuti prima di riaccendere il forno.
18. La bombola del gas deve essere sempre posizionata in verticale e deve essere tenuta ad almeno 1 metro di distanza dal forno durante l'uso.
19. Non utilizzare mai l'apparecchio entro 1 metro da qualsiasi struttura, materiale combustibile, liquido infiammabile o un'altra bombola del gas.
20. Non conservare mai la bombola del gas in ambienti chiusi, in uno spazio chiuso o vicino al forno o a qualsiasi altro apparecchio.
21. Quando si sostituisce la bombola del gas, assicurarsi che la manopola di controllo del forno sia in posizione "OFF" e che la valvola della bombola del gas sia chiusa prima di scollegare il regolatore.
22. Il regolatore deve essere protetto dalla pioggia e dal maltempo.
23. Posizionare il forno su una superficie pulita, stabile, piana, resistente al calore e non infiammabile, come pietra o acciaio inox. Non posizionare il forno su vetro, plastica o altre superfici sensibili al calore.
24. Assicurarsi che le gambe del forno siano completamente estese prima dell'uso. Assicurarsi che il forno sia posizionato in modo sicuro lontano dal bordo del tavolo o del piano di lavoro.
25. Non utilizzare il forno in posizioni diverse dalla corretta posizione di utilizzo in verticale.
26. L'apparecchio deve essere tenuto lontano da materiali infiammabili durante l'uso.
27. Non spostare l'apparecchio durante l'uso.
28. Non lasciare il forno incustodito mentre è in funzione.
29. Tenere bambini e animali domestici lontano dal forno durante l'uso e mentre si sta raffreddando.
30. Stare di lato quando si accende il forno. Non guardare mai direttamente la fiamma o l'apertura del forno durante l'accensione.
31. Attenzione: il forno e le parti esterne, compreso il guscio, possono diventare molto caldi durante l'uso. Indossare sempre guanti protettivi resistenti al calore quando si maneggia il forno o gli accessori.
32. All'interno e all'esterno del forno possono essere presenti bordi taglienti. Maneggiare con cautela.
33. Non utilizzare mai il forno per scopi diversi dalla cottura della pizza o di alimenti idonei a questo tipo di apparecchio.

34. Non modificare l'apparecchio, il tubo, il regolatore, il bruciatore, il collegamento del gas o qualsiasi altra parte del forno. Le modifiche possono essere pericolose e invalideranno la garanzia.
35. Le parti sigillate dal produttore o dal suo rappresentante non devono essere regolate o manomesse dall'utente.
36. In caso di presunto guasto, interrompere l'uso dell'apparecchio e contattare il fornitore o personale di assistenza autorizzato. Non tentare mai di riparare l'apparecchio da soli.
37. Dopo l'uso, chiudere sempre l'alimentazione del gas alla bombola e portare la manopola di controllo in posizione "OFF".
38. La pulizia e la manutenzione devono essere eseguite solo quando il forno è completamente freddo, l'alimentazione del gas è stata chiusa alla bombola e la bombola del gas è stata scollegata.
39. Seguire le istruzioni nella sezione "Cura e manutenzione".
40. Quando l'apparecchio non viene utilizzato per un lungo periodo, pulirlo e conservarlo in un luogo asciutto e protetto o utilizzare un copertura idonea.

Requisiti per il power bank

- Dimensioni massime consigliate: circa 142 mm x 68 mm x 28 mm. Nessuna dimensione deve essere inferiore a 28 mm, per evitare che il power bank possa essere inserito nella parte inferiore del forno.
- Tensione in uscita: minimo 5 V e massimo 12 V.
- Corrente in uscita: minimo 1 A.
- Capacità: massimo 20.000 mAh.
- I comuni power bank portatili funzionano generalmente tra 0 °C e 40 °C. I power bank per uso esterno possono consentire intervalli di temperatura più ampi, ma il funzionamento sopra 0 °C è consigliato per sicurezza e prestazioni affidabili.

AVVERTENZA: Non posizionare mai un power bank sopra o all'interno del forno. Tenere il power bank lontano da calore, fiamme, superfici calde e dalla bombola del gas.

Requisiti per bombola del gas, tubo e regolatore

Il forno deve essere collegato esclusivamente a gas propano GPL. Utilizzare una bombola del gas con valvola di chiusura manuale.

- Tipo di gas: propano GPL.
- Capacità della bombola del gas: da 4 kg a 13 kg.
- Dimensioni massime della bombola: 350 mm di diametro e 400 mm di altezza.
- La bombola del gas deve rimanere sempre in posizione verticale.
- La bombola del gas deve essere tenuta ad almeno 1 metro di distanza dal forno durante l'uso.
- Il regolatore di pressione deve essere certificato secondo EN 16129.
- Il tubo flessibile del gas deve essere certificato secondo EN 16436.
- Il tubo del gas non deve superare 1,5 metri di lunghezza.
- Utilizzare solo tubi e regolatori adatti al tipo di gas, alla pressione e alle normative del paese di utilizzo.

Esclusione di responsabilità legale

Il mancato rispetto delle istruzioni e delle avvertenze di sicurezza contenute in questo manuale può causare danni materiali, lesioni gravi, incendio, avvelenamento da monossido di carbonio o morte. Il produttore, il distributore e il rivenditore non possono essere ritenuti responsabili per danni, lesioni o perdite causati da installazione errata, uso improprio, modifiche non autorizzate o mancato rispetto delle istruzioni contenute in questo manuale.

IT OPERAZIONI DI BASE

Prima del primo utilizzo

- ✓ Rimuovere tutto l'imballaggio.
- ✓ Posizionare l'apparecchio su una superficie resistente al calore, stabile e piana.
- ✓ Pulire l'apparecchio e tutti i componenti.
- ✓ Controllare che tutte le parti siano installate correttamente e assicurarsi che l'apparecchio non presenti danni.

Montaggio

Alimentazione elettrica per rotazione e display

Il forno utilizza energia elettrica per le funzioni elettroniche, come il display della temperatura e la funzione di rotazione. Il forno può essere alimentato con 4 batterie AA o con un power bank portatile USB-C.

Utilizzo delle batterie AA:

Inserire 4 batterie AA nel vano batterie, rispettando le indicazioni di polarità corrette.

Chiudere saldamente il vano batterie prima dell'uso.

- 1 Quando si utilizzano batterie AA, premere l'interruttore ON/OFF per attivare la funzione di rotazione.

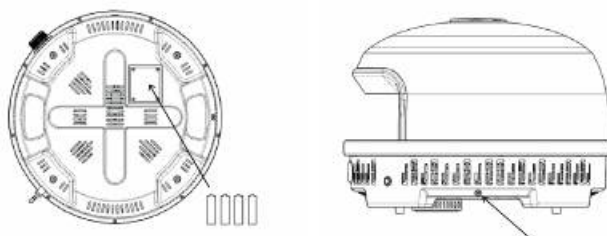
Utilizzo di un power bank portatile USB-C:

Posizionare il forno su una superficie stabile e individuare il connettore USB-C sul lato inferiore destro del forno.

Collegare il cavo USB-C al forno.

Dopo aver completato il collegamento del gas e il test di tenuta, collegare il cavo USB-C a un power bank portatile adatto prima dell'accensione.

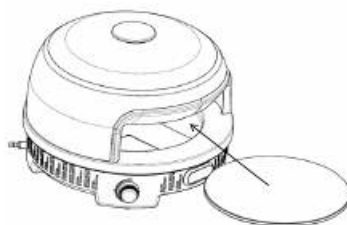
Dopo aver spento il calore, scollegare e rimuovere subito il power bank. Tenere il power bank lontano dal forno caldo.



Montaggio della pietra per pizza

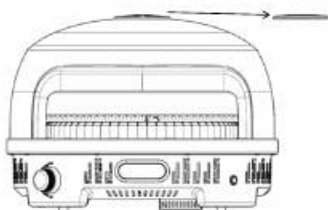
- 2 Posizionare la pietra rotonda per pizza in cordierite all'interno del forno.

Assicurarsi che la pietra sia appoggiata in piano e correttamente posizionata prima di accendere il bruciatore.



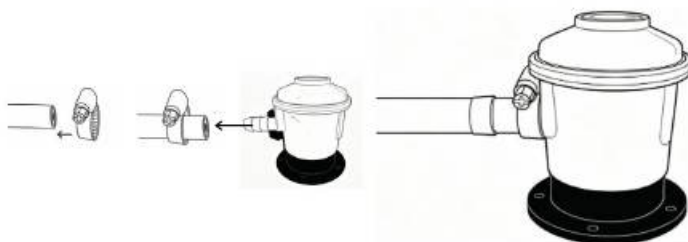
Rimuovere il coperchio superiore prima dell'uso

- 3** Rimuovere il coperchio superiore prima di accendere e utilizzare il forno. Non utilizzare il forno con il coperchio montato.



Montaggio del regolatore del gas

- 4** Far scorrere una fascetta stringitubo sull'altra estremità del tubo del gas. Inserire completamente il raccordo di ingresso del regolatore nel tubo del gas. Posizionare la fascetta stringitubo sul punto di collegamento. Serrare saldamente la fascetta stringitubo con un cacciavite.



Collegamento del regolatore del gas al forno per pizza

- 5** Far scorrere una fascetta stringitubo sul tubo del gas. Spingere completamente il tubo del gas sul raccordo di ingresso del gas del forno. Posizionare la fascetta stringitubo sul punto di collegamento. Serrare saldamente la fascetta stringitubo con un cacciavite. Non serrare eccessivamente fino al punto di danneggiare il tubo.

**Collegamento del regolatore del gas alla bombola del gas**

Controllare che la manopola di comando del forno sia in posizione "OFF".

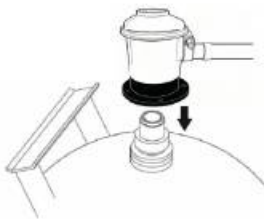
Controllare che la valvola della bombola del gas sia chiusa.

Collegare il regolatore di pressione alla bombola del gas secondo il tipo di regolatore.

6 Per il regolatore mostrato nelle istruzioni originali, lo sfiato del regolatore deve essere rivolto verso il basso e il collegamento deve essere serrato in senso orario.

Assicurarsi che il collegamento sia sicuro prima di aprire la valvola della bombola del gas.

AVVERTENZA: I metodi di collegamento variano a seconda del tipo di regolatore e del paese. Seguire sempre le istruzioni fornite con il regolatore e la bombola del gas.

**Test di tenuta prima dell'uso**

Un test di tenuta deve essere eseguito prima del primo utilizzo, prima di ogni utilizzo, ogni volta che la bombola del gas, il tubo o il regolatore vengono collegati o sostituiti, e dopo che il forno non è stato utilizzato per un lungo periodo.

Come eseguire un test di tenuta:

Assicurarsi che la manopola di comando del forno sia in posizione "OFF".

Preparare una soluzione di acqua e detersivo per piatti, oppure utilizzare uno spray rilevatore di fughe di gas adatto.

Aprire lentamente la valvola della bombola del gas.

Applicare la soluzione saponata o lo spray rilevatore di fughe su tutti i collegamenti del gas, inclusi la valvola della bombola, il collegamento del regolatore, le estremità del tubo, le fascette stringitubo e l'ingresso del gas del forno.

7 Controllare la presenza di bolle. Bolle che aumentano di dimensione indicano una fuga di gas.

Se non compaiono bolle, chiudere la valvola della bombola del gas fino a quando si è pronti ad accendere il forno.

Se viene rilevata una perdita:

Chiudere immediatamente la valvola della bombola del gas.

Ruotare la manopola di comando del forno in posizione "OFF".

Non accendere il forno e non utilizzare interruttori elettrici o fiamme libere vicino all'apparecchio.

Serrare il collegamento e ripetere il test di tenuta.

Se la perdita continua, interrompere l'uso del forno e contattare il fornitore del gas, i vigili del fuoco o personale di assistenza autorizzato.

AVVERTENZA: Non utilizzare mai una fiamma libera per controllare eventuali fughe di gas.

Istruzioni per l'uso

Accensione e funzionamento

AVVERTENZA: Stare di lato durante l'accensione. Non guardare mai direttamente la fiamma o l'apertura del forno durante l'accensione.

Prima dell'accensione:

Verificare che il forno sia all'aperto e adeguatamente ventilato.

Verificare che il forno sia posizionato su una superficie stabile, resistente al calore e non infiammabile.

Verificare che la pietra per pizza sia installata.

Verificare che tutti i collegamenti del gas abbiano superato il test di tenuta.

Verificare che il tubo del gas non sia piegato, attorcigliato, ostruito o a contatto con parti calde del forno.

Collegare le batterie o il power bank USB-C se si desidera utilizzare la funzione di rotazione o il display della temperatura.

Accensione del forno

Aprire la valvola della bombola del gas per consentire il flusso del gas.

Partendo dalla posizione "OFF", premere e tenere premuta la manopola di comando.

Tenendo premuta la manopola, ruotarla lentamente in senso antiorario fino alla posizione "START" o "HIGH FLAME".

Continuare a tenere premuta la manopola per alcuni secondi finché compare la fiamma.

Quando la fiamma è stabile, rilasciare la manopola.

Se la fiamma non compare o non rimane accesa, riportare la manopola in posizione "OFF", chiudere la valvola della bombola del gas, attendere almeno 5 minuti e riprovare.

Regolazione della fiamma

Dopo che la fiamma si è accesa ed è stabile, è possibile ruotare la manopola di comando verso la posizione di fiamma bassa per ridurre l'intensità della fiamma. Per la cottura della pizza, lasciare che il forno e la pietra per pizza si riscaldino correttamente prima di posizionare la pizza sulla pietra. Il forno può raggiungere circa 400 °C. Per buoni risultati, puntare a una temperatura del forno e della pietra di circa 350 °C o superiore.

Se la fiamma si spegne durante l'uso:

Ruotare immediatamente la manopola di comando in posizione "OFF".

Chiudere la valvola della bombola del gas.

Attendere almeno 5 minuti prima di tentare di riaccendere il forno.

Se la fiamma continua a spegnersi, interrompere l'uso del forno e controllare la presenza di guasti, esposizione al vento, problemi di alimentazione del gas o un bruciatore ostruito.

Funzione di rotazione

La funzione di rotazione aiuta a ruotare la pietra per pizza o la piattaforma di cottura durante il funzionamento, contribuendo a ottenere una cottura più uniforme.

Utilizzo della funzione di rotazione:

Assicurarsi che il forno riceva alimentazione elettrica da batterie AA o da un power bank USB-C adatto.

- 4 Quando si utilizzano batterie AA, premere l'interruttore ON/OFF per attivare la funzione di rotazione. Quando si utilizza un power bank, la funzione di rotazione/display può attivarsi senza premere l'interruttore.

Controllare che la pietra o la piattaforma rotante si muova liberamente prima di inserire alimenti nel forno.

Non toccare le parti in movimento mentre l'apparecchio è in funzione.

AVVERTENZA: Tenere mani, utensili, indumenti larghi, cavi e il tubo del gas lontani da qualsiasi parte in movimento.

Display della temperatura

Quando il forno per pizza è acceso e in funzione, il display elettronico mostra la temperatura all'interno del forno. La temperatura visualizzata è un'indicazione della temperatura del forno. Per una misurazione accurata della temperatura della pietra per pizza, utilizzare un termometro a infrarossi adatto, se disponibile. Il forno è progettato per raggiungere circa 400 °C. Per la cottura della pizza, assicurarsi che la pietra sia riscaldata a circa 350 °C prima dell'uso.

Cottura della pizza

Preriscaldamento:

Accendere il forno secondo le istruzioni di accensione.

Lasciare riscaldare il forno e la pietra per pizza finché la pietra non raggiunge circa 350 °C o più.

Non inserire la pizza nel forno prima che la pietra si sia riscaldata correttamente, poiché ciò potrebbe causare una cottura non uniforme della base.

Cottura:

- 6 Preparare la pizza su una pala per pizza leggermente infarinata. Far scivolare con cautela la pizza sulla pietra calda. Controllare la pizza durante la cottura. I forni per pizza ad alta temperatura cuociono rapidamente. Utilizzare utensili adatti resistenti al calore per girare o rimuovere la pizza, se necessario. Indossare sempre guanti protettivi resistenti al calore quando si maneggiano accessori vicino al forno caldo.

Dopo la cottura:

Rimuovere il cibo con attenzione utilizzando una pala per pizza adatta o un utensile resistente al calore. Non toccare la pietra, il corpo del forno, l'area del bruciatore o qualsiasi parte metallica del forno mentre sono caldi. Se la cottura è terminata, ruotare la manopola di comando in posizione "OFF" e chiudere la valvola della bombola del gas.

Dopo l'uso

Ruotare la manopola di comando del forno in posizione "OFF".

Chiudere la valvola della bombola del gas.

- 7 Lasciare raffreddare completamente il forno prima di spostarlo, pulirlo, coprirlo o riporlo. Scollegare il power bank dopo l'uso e tenerlo lontano dal forno caldo. Scollegare la bombola del gas se il forno non verrà riutilizzato a breve o prima dello stoccaggio. Non spostare il forno mentre è caldo o mentre l'alimentazione del gas è collegata.

La corretta pulizia dell'apparecchio dopo ogni utilizzo è essenziale. Una pulizia regolare aiuta a prevenire l'accumulo di ingredienti secchi. Aiuta inoltre a mantenere le prestazioni dell'apparecchio. La pulizia e la manutenzione devono essere eseguite solo quando il forno è completamente freddo, l'alimentazione del gas è stata chiusa sulla bombola e la bombola del gas è stata scollegata.

Sicurezza prima della pulizia



Scollegare l'apparecchio prima di pulire le parti rimovibili.



Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.



Non utilizzare spugne abrasive/lana d'acciaio. Non utilizzare detergenti a base di alcol o solventi.



Non immergere mai l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina in acqua.

Pulizia del corpo del forno

Lasciare raffreddare completamente il forno.

Pulire l'esterno e le superfici interne accessibili con un panno umido.

Asciugare immediatamente con un panno pulito e asciutto.

Non versare acqua direttamente sopra o dentro il forno.

Non utilizzare detergenti abrasivi, spugne abrasive, utensili affilati, solventi o detergenti aggressivi.

Pulizia della pietra per pizza in cordierite

Wait until the stone has cooled completely.

Remove loose food residue with a dry brush or cloth.

If needed, wipe the stone lightly with a damp cloth.

Allow the stone to dry fully before storing it.

Do not place the stone in a dishwasher.

Do not soak the stone in water.

Controlli regolari di manutenzione

Controllare il tubo per verificare l'assenza di crepe, usura, rigidità, tagli, bruciature o altri danni.

Controllare che le fascette stringitubo siano salde.

Controllare che l'ingresso del gas, il regolatore e i collegamenti siano puliti e non danneggiati.

Controllare che l'area del bruciatore sia priva di residui di cibo, insetti, polvere o ostruzioni.

Controllare che la manopola di comando, il display della temperatura e la funzione di rotazione funzionino correttamente.

Sostituire il tubo del gas almeno ogni due anni, o prima se richiesto dalle normative nazionali o se vengono riscontrati danni.

Conservazione

Pulire il forno prima di riporlo.

Assicurarsi che il forno e la pietra siano completamente asciutti.

Conservare il forno in un luogo pulito, asciutto e protetto.

Utilizzare una copertura o una custodia da trasporto adatta per proteggere il forno da polvere e agenti atmosferici.

Sebbene il forno possa essere conservato all'esterno con una copertura adatta, si consiglia la conservazione al chiuso con una copertura protettiva.

Non conservare mai la bombola del gas in ambienti interni o in spazi chiusi.

Non conservare la bombola del gas vicino al forno o ad altri apparecchi.

Rimuovere le batterie prima di un lungo periodo di conservazione per evitare perdite.

Cosa si vede / si riscontra	Cosa significa	Risoluzione dei problemi
Il forno non si accende	Il gas non raggiunge il bruciatore oppure il processo di accensione non è stato completato correttamente.	Assicurarsi che la valvola della bombola del gas sia aperta, che il tubo e il regolatore siano collegati correttamente e che la manopola di comando venga premuta e ruotata da OFF alla posizione di avvio/fiamma alta. Se il forno non si accende dopo diversi tentativi, ruotare la manopola su OFF, chiudere la valvola della bombola del gas, attendere almeno 5 minuti, quindi riprovare.
Si avverte odore di gas	Potrebbe esserci una fuga di gas o un collegamento non fissato correttamente.	Ruotare immediatamente la manopola di comando su OFF e chiudere la valvola della bombola del gas. Spegnerne tutte le fiamme e tenersi lontani da fonti di accensione. Controllare tutti i collegamenti con acqua saponata o spray rilevatore di fughe di gas. Non utilizzare mai una fiamma libera per controllare eventuali perdite. Non utilizzare di nuovo il forno finché la perdita non è stata eliminata.
Compaiono bolle durante il test di tenuta	Il gas fuoriesce da un collegamento.	Chiudere immediatamente l'alimentazione del gas. Serrare il collegamento e ripetere il test di tenuta. Se compaiono ancora bolle, interrompere l'uso del forno e contattare il fornitore, la società del gas o personale di assistenza qualificato.
La fiamma si spegne durante l'uso	L'alimentazione del gas potrebbe essere interrotta, oppure il vento potrebbe aver influenzato il bruciatore.	Ruotare la manopola di comando su OFF e chiudere la valvola della bombola del gas. Attendere almeno 5 minuti prima di riaccendere. Non utilizzare il forno in caso di forte vento o maltempo.
La fiamma è debole o instabile	La bombola del gas potrebbe essere quasi vuota, il tubo potrebbe essere piegato oppure il regolatore potrebbe non funzionare correttamente.	Controllare che la bombola del gas contenga gas sufficiente. Assicurarsi che il tubo non sia piegato, attorcigliato, bloccato o a contatto con parti calde del forno. Controllare che il regolatore sia montato correttamente e sia adatto all'uso con propano GPL.
Il forno non si riscalda abbastanza	Il forno o la pietra per pizza non sono stati preriscaldati abbastanza a lungo, oppure il flusso di gas è troppo basso.	Lasciare preriscaldare completamente il forno e la pietra per pizza. Controllare che la fiamma sia stabile e che la manopola di comando sia impostata correttamente. Per risultati ottimali, assicurarsi che la pietra sia intorno a 350 °C prima della cottura.
La funzione di rotazione non funziona	Le batterie potrebbero mancare, essere scariche, inserite in modo errato, oppure il power bank potrebbe non essere collegato correttamente.	Controllare che 4 batterie AA siano inserite correttamente, oppure collegare un power bank USB-C adatto. Quando si utilizzano batterie, premere l'interruttore. Quando si utilizza un power bank, scollegarlo dopo l'uso e tenerlo lontano dal forno.
Il display della temperatura non funziona	Il display non riceve alimentazione.	Controllare le batterie o il collegamento del power bank USB-C. Assicurarsi che la fonte di alimentazione soddisfi i requisiti indicati nel manuale.

- Tipo di apparecchio: forno a gas per pizza da esterno
- Tipo di combustibile: propano GPL
- Capacità della bombola: da 4 kg a 13 kg
- Dimensioni massime della bombola: 350 mm di diametro x 400 mm di altezza
- Regolatore: regolatore di pressione adatto certificato secondo EN 16129
- Tubo flessibile: certificato secondo EN 16436
- Lunghezza massima del tubo: 1,5 metri
- Alimentazione elettrica per display/rotazione: 4 batterie AA o power bank portatile USB-C adatto
- Uscita power bank: 5-12 V, minimo 1 A, capacità massima 20.000 mAh

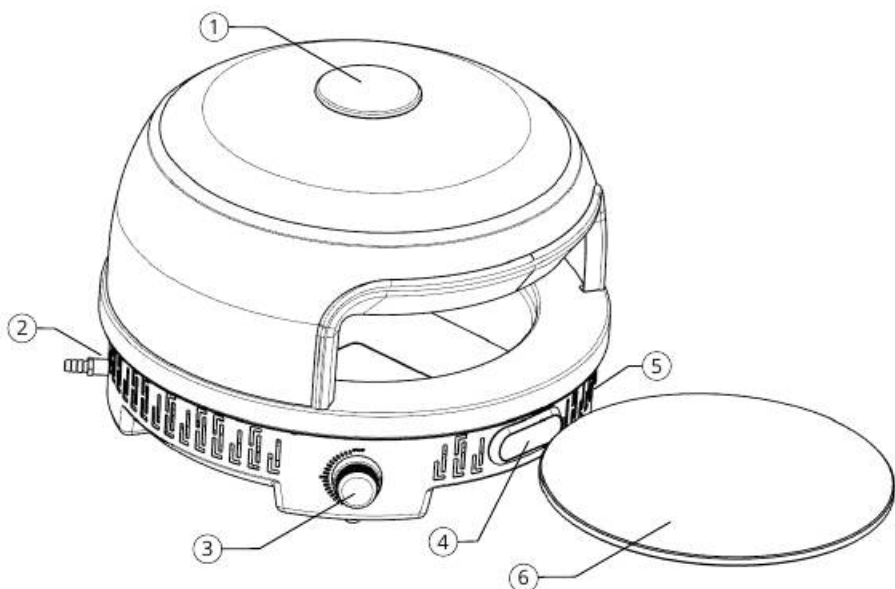
Per qualsiasi domanda o assistenza relativa al forno per pizza, contattare service@onyxcookware.it



Smaltimento del prodotto:

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/EU sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE). La direttiva definisce il quadro per la restituzione e il riciclaggio di vecchi apparecchi valido in tutta l'UE.

Si prega di non smaltire questo prodotto nei rifiuti domestici indifferenziati; utilizzare i punti di raccolta municipali per il riciclaggio dei WEEE.



1 Bovenklep

2 Gasingang

3 Ontstekingsknop en warmteregelaar

4 Display

5 Rotatiefunctie
Aan/uit-knop

6 Pizzasteen



1. Lees alle instructies zorgvuldig door voordat u de gasgestookte pizzaoven monteert, installeert, bedient, reinigt of onderhoudt. Bewaar deze instructies voor toekomstig gebruik.
2. Het niet opvolgen van deze veiligheidsinstructies kan leiden tot materiële schade, ernstig letsel, brand, koolmonoxidevergiftiging of overlijden.
3. Deze gasgestookte pizzaoven is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk buitengebruik. Gebruik het apparaat niet binnenshuis, in garages, tenten, caravans, afgesloten ruimtes of andere slecht geventileerde ruimtes.
4. De oven moet altijd buiten worden gebruikt. Gebruik de oven niet bij harde wind, hevige regen of slecht weer.
5. De verbrandingsgassen die tijdens gebruik vrijkomen bevatten koolmonoxide. Koolmonoxide is giftig en kan ernstig letsel of overlijden veroorzaken bij inademing in een afgesloten of slecht geventileerde ruimte.
6. Het apparaat mag alleen worden aangesloten op en gebruikt met LPG-propaangas in een gasfles die is voorzien van een handmatige afsluitkraan.
7. Gebruik een geschikte drukregelaar gecertificeerd volgens EN 16129 en een flexibele gas slang gecertificeerd volgens EN 16436. De drukregelaar en slangassemblage moeten voldoen aan de toepasselijke gasnormen.
8. De gas slang mag niet langer zijn dan 1,5 meter. Zorg ervoor dat de slang niet gedraaid, geknikt, geblokkeerd is of in contact komt met een heet onderdeel van de oven.
9. Controleer de gas slang regelmatig. Als de slang versleten, gescheurd, beschadigd is of volgens lokale eisen is verlopen, moet deze worden vervangen. De slang moet minstens om de twee jaar worden vervangen, of zoals vereist door nationale voorschriften.
10. Controleer vóór elk gebruik het apparaat, de slang, de drukregelaar en de gasaansluitingen op lekkages. Gebruik nooit een open vlam om op gaslekage te controleren. Gebruik altijd zeepwater of een geschikte gaslekdetectiespray.
11. Voer een lektest uit telkens wanneer een nieuwe gasfles, slang of drukregelaar wordt aangesloten, en nadat de oven lange tijd niet is gebruikt.
12. Als u gas ruikt, sluit dan onmiddellijk de gastoevoer bij de gasfles af, zet de bedieningsknop in de stand "OFF" en doof alle vlammen. Blijf uit de buurt van ontstekingsbronnen. Als de geur aanhoudt, ga dan weg bij het apparaat en neem onmiddellijk contact op met de brandweer of gasleverancier.
13. Als er een gaslek wordt gedetecteerd, stop dan onmiddellijk met het gebruik van het apparaat. Gebruik de oven niet opnieuw voordat het lek is verholpen en het apparaat is gecontroleerd.
14. Als een gaslek niet kan worden gestopt, sluit dan onmiddellijk de afsluitkraan van de gasfles en neem contact op met de gasleverancier en de brandweer.
15. Als uitlekkend gas vlam vat voordat de afsluitkraan van de gasfles kan worden gesloten, gebruik dan een vochtige doek om de afsluitkraan van de gasfles te sluiten, als dit veilig kan.
16. Als de oven na meerdere pogingen niet ontsteekt, zet dan de bedieningsknop in de stand "OFF" en sluit de afsluitkraan van de gasfles. Wacht minstens 5 minuten voordat u opnieuw probeert.
17. Als de vlam tijdens gebruik uitgaat, sluit dan onmiddellijk de gastoevoer af en wacht minstens 5 minuten voordat u de oven opnieuw aansteekt.
18. De gasfles moet altijd rechtop worden geplaatst en moet tijdens gebruik minstens 1 meter van de oven af staan.
19. Gebruik het apparaat nooit binnen 1 meter van een constructie, brandbaar materiaal, ontvlambare vloeistof of een andere gasfles.
20. Sla de gasfles nooit binnenshuis, in een afgesloten ruimte of in de buurt van de oven of een ander apparaat op.
21. Bij het wisselen van de gasfles moet u ervoor zorgen dat de bedieningsknop van de oven in de stand "OFF" staat en dat de afsluitkraan van de gasfles gesloten is voordat u de drukregelaar loskoppelt.
22. De drukregelaar moet worden beschermd tegen regen en slecht weer.
23. Plaats de oven op een schoon, stabiel, vlak, hittebestendig en niet-brandbaar oppervlak, zoals steen of roestvrij staal. Plaats de oven niet op glas, kunststof of andere hittegevoelige oppervlakken.
24. Zorg ervoor dat de ovenpoten vóór gebruik volledig zijn uitgeklapt. Zorg ervoor dat de oven veilig uit de buurt van de rand van de tafel of het werkblad staat.
25. Gebruik de oven niet in een andere stand dan de juiste rechtopstaande gebruiksstand.
26. Het apparaat moet tijdens gebruik uit de buurt van ontvlambare materialen worden gehouden.
27. Verplaats het apparaat niet tijdens gebruik.
28. Laat de oven niet onbeheerd achter terwijl deze in werking is.
29. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de oven tijdens gebruik en terwijl deze afkoelt.
30. Ga aan één kant staan bij het aansteken van de oven. Kijk nooit rechtstreeks in de vlam of in de ovenopening tijdens het ontsteken.

31. Let op: de oven en externe onderdelen, waaronder de behuizing, kunnen tijdens gebruik zeer heet worden. Draag altijd beschermende hittebestendige handschoenen bij het hanteren van de oven of accessoires.
32. Er kunnen scherpe randen aan de binnen- en buitenkant van de oven zitten. Ga voorzichtig te werk.
33. Gebruik de oven nooit voor een ander doel dan het bakken van pizza of voedsel dat geschikt is voor dit type apparaat.
34. Wijzig het apparaat, de slang, de drukregelaar, de brander, de gasaansluiting of een ander onderdeel van de oven niet. Wijzigingen kunnen gevaarlijk zijn en maken de garantie ongeldig.
35. Onderdelen die door de fabrikant of zijn vertegenwoordiger zijn verzegeld, mogen niet door de gebruiker worden afgesteld of gemanipuleerd.
36. Bij een vermoeden van een defect, stop dan met het gebruik van het apparaat en neem contact op met de leverancier of geautoriseerd servicepersoneel. Probeer het apparaat nooit zelf te repareren.
37. Sluit na gebruik altijd de gastoevoer bij de gasfles af en zet de bedieningsknop in de stand "OFF".
38. Reiniging en onderhoud mogen alleen worden uitgevoerd wanneer de oven volledig koud is, de gastoevoer bij de gasfles is afgesloten en de gasfles is losgekoppeld.
39. Volg de instructies in de sectie "Verzorging en onderhoud".
40. Wanneer het apparaat gedurende lange tijd niet wordt gebruikt, reinig het dan en bewaar het op een droge, beschermde plaats of gebruik een geschikte hoes.

Vereisten voor powerbank

- Aanbevolen maximale afmetingen: ongeveer 142 mm x 68 mm x 28 mm. Geen enkele afmeting mag kleiner zijn dan 28 mm, om te voorkomen dat de powerbank in de bodem van de oven kan worden geplaatst.
- Uitgangsspanning: minimaal 5 V en maximaal 12 V.
- Uitgangsstroom: minimaal 1 A.
- Capaciteit: maximaal 20.000 mAh.
- Typische draagbare powerbanks werken tussen 0 °C en 40 °C. Powerbanks voor buitengebruik kunnen grotere temperatuurbereiken toestaan, maar gebruik boven 0 °C wordt aanbevolen voor veiligheid en betrouwbare werking.

WAARSCHUWING: Plaats nooit een powerbank op of in de oven. Houd de powerbank uit de buurt van hitte, vlammen, hete oppervlakken en de gasfles.

Vereisten voor gasfles, slang en regelaar

De oven mag uitsluitend worden aangesloten op LPG-propaangas. Gebruik een gasfles met een handmatige afsluitklep.

- Gastype: LPG-propaan.
- Capaciteit gasfles: 4 kg tot 13 kg.
- Maximale flesafmetingen: 350 mm diameter en 400 mm hoogte.
- De gasfles moet altijd rechtop blijven staan.
- De gasfles moet tijdens gebruik ten minste 1 meter van de oven verwijderd blijven.
- De drukregelaar moet gecertificeerd zijn volgens EN 16129.
- De flexibele gas slang moet gecertificeerd zijn volgens EN 16436.
- De gas slang mag niet langer zijn dan 1,5 meter.
- Gebruik uitsluitend slang- en regelaaronderdelen die geschikt zijn voor het gastype, de druk en de voorschriften in het land van gebruik.

Juridische disclaimer

Het niet opvolgen van de instructies en veiligheids waarschuwingen in deze handleiding kan leiden tot materiële schade, ernstig letsel, brand, koolmonoxidevergiftiging of overlijden. De fabrikant, distributeur en winkelier kunnen niet verantwoordelijk worden gehouden voor schade, letsel of verlies veroorzaakt door onjuiste installatie, verkeerd gebruik, ongeoorloofde wijziging of het niet opvolgen van de instructies in deze handleiding.

Voor het eerste gebruik

- ✓ Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- ✓ Plaats het apparaat op een hittebestendig, stabiel en vlak oppervlak.
- ✓ Reinig het apparaat en alle onderdelen.
- ✓ Controleer of alle onderdelen correct zijn gemonteerd en zorg ervoor dat het apparaat niet beschadigd is.

Montage**Stroomvoorziening voor rotatie en display**

De oven gebruikt elektrische stroom voor de elektronische functies, zoals het temperatuursdisplay en de rotatiefunctie. De oven kan worden gevoed door 4 x AA-batterijen of door een draagbare USB-C-powerbank.

Gebruik van AA-batterijen:

Plaats 4 x AA-batterijen in het batterijvak en let op de juiste polariteitsmarkeringen.

Sluit het batterijvak goed vóór gebruik.

- 1** Bij gebruik van AA-batterijen drukt u op de AAN/UIT-schakelaar om de rotatiefunctie te activeren.

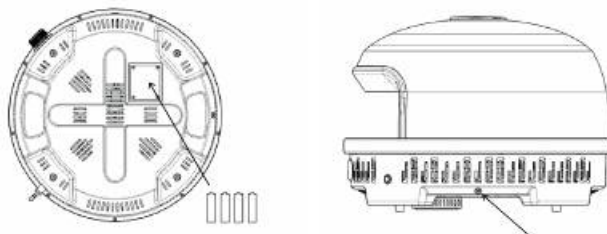
Gebruik van een draagbare USB-C-powerbank:

Plaats de oven op een stabiel oppervlak en zoek de USB-C-aansluiting aan de rechteronderzijde van de oven.

Sluit de USB-C-kabel aan op de oven.

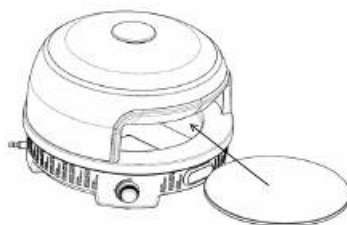
Nadat de gasaansluiting en de lektest zijn voltooid, sluit u de USB-C-kabel vóór ontsteking aan op een geschikte draagbare powerbank.

Schakel na het uitschakelen van de warmte de powerbank direct los en verwijder deze. Houd de powerbank uit de buurt van de hete oven.

**Monteren van de pizzasteen**

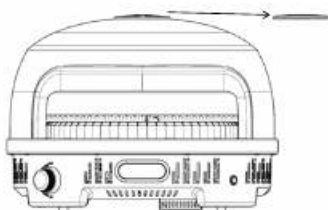
- 2** Plaats de ronde pizzasteen van cordieriet in de oven.

Zorg ervoor dat de steen vlak ligt en correct is geplaatst voordat u de brander aansteekt.



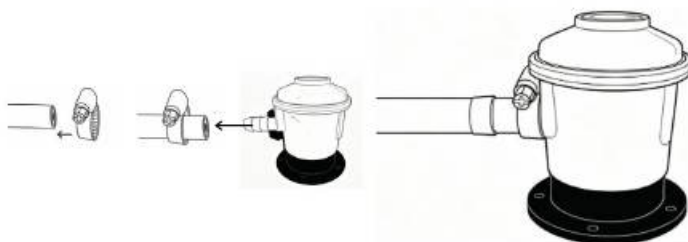
Verwijder de bovenklep vóór gebruik

- 3 Verwijder de bovenklep voordat u de oven aansteekt en gebruikt. Gebruik de oven niet terwijl de klep op zijn plaats zit.



Monteren van de gasregelaar

- 4 Schuif een slangklem op het andere uiteinde van de gaslang. Duw de inlaataansluiting van de regelaar volledig in de gaslang. Plaats de slangklem over het aansluitpunt. Draai de slangklem stevig vast met een schroevendraaier.



De gasregelaar aansluiten op de pizzaoven

- 5 Schuif een slangklem op de gaslang. Duw de gaslang volledig op de gasingangsansluiting van de oven. Plaats de slangklem over het aansluitpunt. Draai de slangklem stevig vast met een schroevendraaier. Draai niet zo strak aan dat de slang beschadigd raakt.



De gasregelaar aansluiten op de gasfles

Controleer of de bedieningsknop van de oven in de stand "OFF" staat.

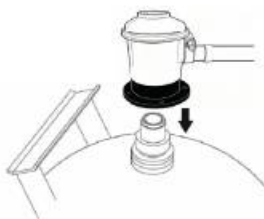
Controleer of de klep van de gasfles gesloten is.

Sluit de drukregelaar aan op de gasfles volgens het type regelaar.

6 Voor de regelaar die in de oorspronkelijke instructies wordt getoond, moet de ontluuchting van de regelaar naar beneden wijzen en wordt de aansluiting met de klok mee vastgedraaid.

Zorg ervoor dat de aansluiting goed vastzit voordat u de klep van de gasfles opent.

WAARSCHUWING: Aansluitmethoden variëren afhankelijk van het type regelaar en het land. Volg altijd de instructies die bij de regelaar en gasfles worden geleverd.



Lektest vóór gebruik

Een lektest moet worden uitgevoerd vóór het eerste gebruik, vóór elk gebruik, telkens wanneer de gasfles, slang of regelaar wordt aangesloten of vervangen, en nadat de oven lange tijd niet is gebruikt.

Zo voert u een lektest uit:

Zorg ervoor dat de bedieningsknop van de oven in de stand "OFF" staat.

Maak een oplossing van water en afwasmiddel, of gebruik een geschikte gaslekdetectiespray.

Open de klep van de gasfles langzaam.

Breng de zeepoplossing of lekdetectiespray aan op alle gasaansluitingen, inclusief de flesklep, regelaar-verbinding, slanguiteinden, slangklemmen en gasingang van de oven.

Let op bellen. Groeiende bellen wijzen op een gaslek.

7 Als er geen bellen verschijnen, sluit u de klep van de gasfles totdat u klaar bent om de oven aan te steken.

Als er een lek wordt vastgesteld:

Sluit onmiddellijk de klep van de gasfles.

Draai de bedieningsknop van de oven naar de stand "OFF".

Steek de oven niet aan en gebruik geen elektrische schakelaars of open vuur in de buurt van het apparaat.

Draai de aansluiting vast en herhaal de lektest.

Als het lek blijft bestaan, stop dan met het gebruik van de oven en neem contact op met de gasleverancier, brandweer of erkend servicepersoneel.

WAARSCHUWING: Gebruik nooit open vuur om op gaslekken te controleren.

Gebruiksaanwijzing**Ontsteking en bediening**

WAARSCHUWING: Ga aan de zijkant staan tijdens het aansteken. Kijk nooit rechtstreeks in de vlam of in de ovenopening tijdens de ontsteking.

Vóór ontsteking:

Controleer of de oven buiten staat en goed geventileerd is.

1 Controleer of de oven op een stabiel, hittebestendig en niet-brandbaar oppervlak staat.

Controleer of de pizzasteen is geplaatst.

Controleer of alle gasaansluitingen de lektest hebben doorstaan.

Controleer of de gas slang niet geknikt, gedraaid, geblokkeerd is of hete onderdelen van de oven raakt.

Sluit de batterijen of USB-C-powerbank aan als u de rotatiefunctie of het temperatuursdisplay wilt gebruiken.

De oven aansteken

Open de klep van de gasfles zodat het gas kan stromen.

Begin vanuit de stand "OFF", druk de bedieningsknop in en houd deze ingedrukt.

2 Terwijl u de knop ingedrukt houdt, draait u de knop langzaam tegen de klok in naar de stand "START" of "HIGH FLAME".

Houd de knop enkele seconden ingedrukt totdat de vlam verschijnt.

Laat de knop los zodra de vlam stabiel is.

Als de vlam niet verschijnt of niet blijft branden, zet u de knop terug in de stand "OFF", sluit u de klep van de gasfles, wacht u ten minste 5 minuten en probeert u het opnieuw.

De vlam aanpassen

Nadat de vlam is ontstoken en stabiel is, kunt u de bedieningsknop naar de lage-vlamstand draaien om de intensiteit van de vlam te verminderen. Voor het bakken van pizza moet u de oven en pizzasteen goed laten opwarmen voordat u de pizza op de steen plaatst. De oven kan ongeveer 400 °C bereiken. Voor goede resultaten streeft u naar een oven- en steentemperatuur van ongeveer 350 °C of hoger.

3 Als de vlam tijdens gebruik uitgaat:

Draai de bedieningsknop onmiddellijk naar de stand "OFF".

Sluit de klep van de gasfles.

Wacht ten minste 5 minuten voordat u probeert de oven opnieuw aan te steken.

Als de vlam blijft uitgaan, stop dan met het gebruik van de oven en controleer op storingen, windinval, problemen met de gastoevoer of een geblokkeerde brander.

Rotatiefunctie

De rotatiefunctie helpt de pizzasteen of het kookplatform tijdens gebruik te draaien, wat kan bijdragen aan een gelijkmatigere bereiding.

Gebruik van de rotatiefunctie:

- 4 Zorg ervoor dat de oven elektrische stroom krijgt van AA-batterijen of een geschikte USB-C-powerbank. Bij gebruik van AA-batterijen drukt u op de AAN/UIT-schakelaar om de rotatiefunctie te activeren. Bij gebruik van een powerbank kan de rotatie-/displayfunctie worden geactiveerd zonder op de schakelaar te drukken.

Controleer of de steen of het draaiende platform vrij kan bewegen voordat u voedsel in de oven plaatst. Raak geen bewegende delen aan terwijl het apparaat in werking is.

WAARSCHUWING: Houd handen, gereedschap, losse kleding, kabels en de gas slang uit de buurt van bewegende delen.

Temperatuurdisplay

Wanneer de pizzaoven is ontstoken en in werking is, toont het elektronische display de temperatuur in de oven.

- 5 De weergegeven temperatuur is een indicatie van de oventemperatuur. Gebruik indien beschikbaar een geschikte infraroodthermometer voor een nauwkeurige meting van de temperatuur van de pizzasteen. De oven is ontworpen om ongeveer 400 °C te bereiken. Zorg er bij het bakken van pizza voor dat de steen vóór gebruik is verwarmd tot ongeveer 350 °C.

Pizza bakken

Voorverwarmen:

Steek de oven aan volgens de ontstekingsinstructies.

Laat de oven en pizzasteen opwarmen totdat de steen ongeveer 350 °C of hoger bereikt.

Plaats geen pizza in de oven voordat de steen goed is opgewarmd, omdat de bodem hierdoor ongelijkmatig kan garen.

Bakken:

- 6 Bereid de pizza voor op een licht met bloem bestoven pizzaschep. Schuif de pizza voorzichtig op de hete steen. Houd de pizza tijdens het bakken in de gaten. Pizzaovens met hoge temperaturen bakken snel. Gebruik geschikte hittebestendige hulpmiddelen om de pizza indien nodig te draaien of te verwijderen. Draag altijd beschermende hittebestendige handschoenen wanneer u accessoires in de buurt van de hete oven hanteert.

Na het bakken:

Verwijder voedsel voorzichtig met een geschikte pizzaschep of hittebestendig hulpmiddel.

Raak de steen, behuizing, branderzone of metalen onderdelen van de oven niet aan terwijl deze heet zijn.

Als u klaar bent met bakken, draait u de bedieningsknop naar de stand "OFF" en sluit u de klep van de gasfles.

Na gebruik

Draai de bedieningsknop van de oven naar de stand "OFF".

Sluit de klep van de gasfles.

- 7 Laat de oven volledig afkoelen voordat u deze verplaatst, reinigt, afdekt of opbergt. Koppel de powerbank na gebruik los en houd deze uit de buurt van de hete oven. Koppel de gasfles los als de oven niet snel opnieuw wordt gebruikt of vóór opslag. Verplaats de oven niet terwijl deze heet is of terwijl de gastoevoer is aangesloten.

Het correct reinigen van het apparaat na elk gebruik is essentieel. Regelmatig reinigen helpt de ophoping van opgedroogde ingrediënten te voorkomen. Het helpt ook om de prestaties van het apparaat te behouden. Reiniging en onderhoud mogen alleen worden uitgevoerd wanneer de oven volledig koud is, de gastoevoer bij de fles is afgesloten en de gasfles is losgekoppeld.

Veiligheid vóór het reinigen



Koppel het apparaat los voordat u verwijderbare onderdelen reinigt.



Laat het apparaat volledig afkoelen.



Gebruik geen schuursponsjes/staalwol. Gebruik geen alcohol of reinigingsmiddelen op basis van oplosmiddelen.



Dompel het apparaat, het netsnoer of de stekker nooit onder in water.

De ovenbehuizing reinigen

Laat de oven volledig afkoelen.

Veeg de buitenkant en toegankelijke binnenoppervlakken af met een vochtige doek.

Droog direct na met een schone, droge doek.

Giet geen water rechtstreeks op of in de oven.

Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen, schuursponsjes, scherpe hulpmiddelen, oplosmiddelen of agressieve reinigingsmiddelen.

De cordieriet-pizzasteen reinigen

Wacht totdat de steen volledig is afgekoeld.

Verwijder losse voedselresten met een droge borstel of doek.

Veeg de steen indien nodig licht af met een vochtige doek.

Laat de steen volledig drogen voordat u deze opbergt.

Plaats de steen niet in de vaatwasser.

Laat de steen niet weken in water.

Regelmatige onderhoudscontroles

Controleer de slang op scheuren, slijtage, stijfheid, sneden, brandplekken of andere schade.

Controleer of de slangklemmen goed vastzitten.

Controleer of de gasingang, regelaar en aansluitingen schoon en onbeschadigd zijn.

Controleer of de branderzone vrij is van voedselresten, insecten, stof of verstoppingen.

Controleer of de bedieningsknop, het temperatuursdisplay en de rotatiefunctie correct werken.

Vervang de gas slang ten minste om de twee jaar, of eerder als nationale voorschriften dit vereisen of als er schade wordt vastgesteld.

Opslag

Reinig de oven vóór opslag.

Zorg ervoor dat de oven en steen volledig droog zijn.

Bewaar de oven op een schone, droge en beschermde plaats.

Gebruik een geschikte hoes of draagtas om de oven te beschermen tegen stof en weersinvloeden.

Hoewel de oven buiten kan worden opgeslagen met een geschikte hoes, wordt opslag binnenshuis in een beschermhoes aanbevolen.

Bewaar de gasfles nooit binnenshuis of in een afgesloten ruimte.

Bewaar de gasfles niet in de buurt van de oven of een ander apparaat.

Verwijder de batterijen vóór langdurige opslag om lekkage te voorkomen.

Wat u ziet / ervaart	Wat het betekent	Probleemoplossing
De oven ontsteekt niet	Het gas bereikt de brander niet, of het ontstekingsproces is niet correct voltooid.	Zorg ervoor dat de klep van de gasfles open is, dat de slang en regelaar correct zijn aangesloten en dat de bedieningsknop wordt ingedrukt en van OFF naar de start-/hoge-vlamstand wordt gedraaid. Als de oven na meerdere pogingen niet ontsteekt, draait u de knop naar OFF, sluit u de klep van de gasfles, wacht u ten minste 5 minuten en probeert u het opnieuw.
Er is een gaslucht	Er kan sprake zijn van een gaslek of een niet goed vastgezette aansluiting.	Draai de bedieningsknop onmiddellijk naar OFF en sluit de klep van de gasfles. Doof alle vlammen en blijf uit de buurt van ontstekingsbronnen. Controleer alle aansluitingen met zeepsop of gaslekdetectorspray. Gebruik nooit open vuur om op lekken te controleren. Gebruik de oven niet opnieuw totdat het lek is verholpen.
Er verschijnen bellen tijdens de lekttest	Er ontsnapt gas uit een aansluiting.	Sluit de gastoevoer onmiddellijk af. Draai de aansluiting vast en herhaal de lekttest. Als er nog steeds bellen verschijnen, stop dan met het gebruik van de oven en neem contact op met de leverancier, het gasbedrijf of gekwalificeerd servicepersoneel.
De vlam gaat uit tijdens gebruik	De gastoevoer kan onderbroken zijn, of wind kan de brander hebben beïnvloed.	Draai de bedieningsknop naar OFF en sluit de klep van de gasfles. Wacht ten minste 5 minuten voordat u opnieuw aansteekt. Gebruik de oven niet bij harde wind of slecht weer.
De vlam is zwak of instabiel	De gasfles kan bijna leeg zijn, de slang kan geknikt zijn of de regelaar werkt mogelijk niet correct.	Controleer of de gasfles voldoende gas bevat. Zorg ervoor dat de slang niet geknikt, gedraaid, geblokkeerd is of hete onderdelen van de oven raakt. Controleer of de regelaar correct is gemonteerd en geschikt is voor gebruik met LPG-propaan.
De oven wordt niet warm genoeg	De oven of pizzasteen is niet lang genoeg voorverwarmd, of de gasstroom is te laag.	Laat de oven en pizzasteen volledig voorverwarmen. Controleer of de vlam stabiel is en of de bedieningsknop correct is ingesteld. Voor de beste resultaten zorgt u ervoor dat de steen ongeveer 350 °C is voordat u gaat bakken.
De rotatiefunctie werkt niet	De batterijen ontbreken mogelijk, zijn leeg, verkeerd geplaatst, of de powerbank is mogelijk niet correct aangesloten.	Controleer of 4 x AA-batterijen correct zijn geplaatst, of sluit een geschikte USB-C-powerbank aan. Bij gebruik van batterijen drukt u op de schakelaar. Bij gebruik van een powerbank koppelt u deze na gebruik los en houdt u deze uit de buurt van de oven.
Het temperatuuroverdisplay werkt niet	Het display krijgt geen stroom.	Controleer de batterijen of de USB-C-powerbankaansluiting. Zorg ervoor dat de stroombron voldoet aan de vereisten die in de handleiding staan vermeld.

- Apparaatype: gasgestookte pizzaoven voor buitengebruik
- Brandstof: LPG-propaan
- Flescapaciteit: 4 kg tot 13 kg
- Maximale flesafmetingen: 350 mm diameter x 400 mm hoogte
- Regelaar: geschikte drukregelaar gecertificeerd volgens EN 16129
- Flexibele slang: gecertificeerd volgens EN 16436
- Maximale slanglengte: 1,5 meter
- Elektrische voeding voor display/rotatie: 4 x AA-batterijen of geschikte draagbare USB-C-powerbank
- Uitgang powerbank: 5-12 V, minimaal 1 A, maximale capaciteit 20.000 mAh

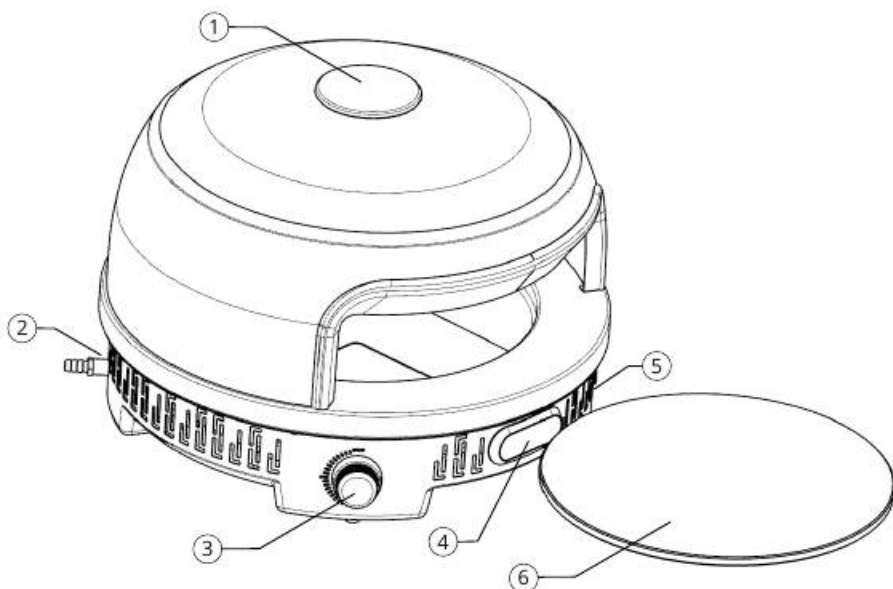
Als u vragen heeft of hulp nodig heeft met uw pizzaoven, neem dan contact op met service@onyxcookware.nl



Het product afvoeren:

Dit apparaat is gemarkeerd in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). De richtlijn bepaalt het kader voor de terugname en recycling van gebruikte apparaten dat in de hele EU van toepassing is.

Gooi dit product niet bij het ongesorteerde huishoudelijk afval; maak gebruik van de gemeentelijke inzamelpunten voor de recycling van WEEE.



- | | | | |
|---|----------------------------------|---|----------------------------------|
| 1 | Övre lock | 4 | Display |
| 2 | Gasinlopp | 5 | Rotationsfunktion
På/av-knapp |
| 3 | Tändningsvred och värmeregulator | 6 | Pizzasten |



1. Läs alla instruktioner noga innan du monterar, installerar, använder, rengör eller servar gasdrivna pizzaugnen. Spara dessa instruktioner för framtida referens.
2. Om dessa säkerhetsinstruktioner inte följs kan det leda till egendomsskador, allvarliga personskador, brand, kolmonoxidförgiftning eller dödsfall.
3. Denna gasdrivna pizzaugn är endast avsedd för privat utomhusbruk. Använd den inte inomhus, i garage, tält, husvagnar, slutna utrymmen eller andra dåligt ventilerade områden.
4. Ugnen måste alltid användas utomhus. Använd inte ugnen vid kraftig vind, kraftigt regn eller dåligt väder.
5. Förbränningsgaserna som bildas under användning innehåller kolmonoxid. Kolmonoxid är giftigt och kan orsaka allvarliga skador eller dödsfall om det andas in i ett slutet eller dåligt ventilerat utrymme.
6. Apparaten får endast anslutas till och användas med LPG propan i en gasflaska försedd med en manuell avstängningsventil.
7. Använd en lämplig tryckregulator certifierad enligt EN 16129 och en flexibel gasslang certifierad enligt EN 16436. Tryckregulatorn och slangmonteringen måste uppfylla tillämpliga gasstandarder.
8. Gasslangen får inte överstiga 1,5 meter i längd. Se till att slangens inte är vriden, vikt, blockerad eller i kontakt med någon varm del av ugnen.
9. Kontrollera gasslangen regelbundet. Om slangens är sliten, sprucken, skadad eller har passerat sitt utgångsdatum enligt lokala krav måste den bytas ut. Slangen bör bytas minst vartannat år, eller enligt nationella föreskrifter.
10. Kontrollera före varje användning apparaten, slangens, regulatorn och gasanslutningarna för läckage. Använd aldrig öppen låga för att kontrollera gasläckor. Använd alltid såpvatten eller en lämplig läckspray för gas.
11. Utför ett läcktest varje gång en ny gasflaska, slang eller regulator ansluts, och efter att ugnen inte har använts under en längre period.
12. Om du känner gaslukt, stäng omedelbart av gastillförseln vid gasflaskan, vrid reglagevredet till läget "OFF" och släck alla lågor. Håll dig borta från antändningskällor. Om lukten kvarstår, gå bort från apparaten och kontakta omedelbart räddningstjänsten eller gasleverantören.
13. Om en gasläcka upptäcks, sluta omedelbart använda apparaten. Använd inte ugnen igen förrän läckan har åtgärdats och apparaten har kontrollerats.
14. Om en gasläcka inte kan stoppas, stäng omedelbart gasflaskans ventil och kontakta gasleverantören och räddningstjänsten.
15. Om läckande gas fattar eld innan gasflaskans ventil kan stängas, använd en fuktig trasa för att stänga gasflaskans ventil om det är säkert att göra det.
16. Om ugnen inte tänds efter flera försök, vrid reglagevredet till läget "OFF" och stäng gasflaskans ventil. Vänta minst 5 minuter innan du försöker igen.
17. Om lågan slocknar under användning, stäng omedelbart av gastillförseln och vänta minst 5 minuter innan du tänder ugnen igen.
18. Gasflaskan måste alltid placeras upprätt och hållas minst 1 meter från ugnen under användning.
19. Använd aldrig apparaten inom 1 meter från någon konstruktion, brännbart material, brandfarlig vätska eller en annan gasflaska.
20. Förvara aldrig gasflaskan inomhus, i ett slutet utrymme eller nära ugnen eller någon annan apparat.
21. Vid byte av gasflaska, se till att ugnens reglagevred står i läget "OFF" och att gasflaskans ventil är stängd innan regulatorn kopplas loss.
22. Regulatorn måste skyddas mot regn och dåligt väder.
23. Placera ugnen på en ren, stabil, plan, värmebeständig och icke brännbar yta, till exempel sten eller rostfritt stål. Placera inte ugnen på glas, plast eller andra värmekänsliga ytor.
24. Se till att ugnens ben är helt utfällda före användning. Kontrollera att ugnen är placerad på säkert avstånd från kanten av bordet eller arbetsytan.
25. Använd inte ugnen i någon annan position än den korrekta upprätta driftpositionen.
26. Apparaten måste hållas borta från brandfarliga material under användning.
27. Flytta inte apparaten under användning.
28. Lämna inte ugnen utan uppsikt när den är i drift.
29. Håll barn och husdjur borta från ugnen under användning och medan den svalnar.
30. Stå vid sidan när du tänder ugnen. Titta aldrig direkt in i lågan eller in i ugnens öppning vid tändning.
31. Varning: ugnen och yttre delar, inklusive höljet, kan bli mycket heta under användning. Använd alltid skyddande värmebeständiga handskar när du hanterar ugnen eller tillbehör.
32. Det kan finnas vassa kanter inuti och utanpå ugnen. Hantera med försiktighet.
33. Använd aldrig ugnen för något annat ändamål än att baka pizza eller tillaga mat som är lämplig för denna typ av apparat.

34. Modifiera inte apparaten, slangen, regulatorn, brännaren, gasanslutningen eller någon annan del av ugnen. Modifieringar kan vara farliga och gör garantin ogiltig.
35. Delar som är förseglade av tillverkaren eller dess representant får inte justeras eller manipuleras av användaren.
36. Vid misstänkt fel, sluta använda apparaten och kontakta leverantören eller auktoriserad servicepersonal. Försök aldrig att reparera apparaten själv.
37. Stäng alltid av gastillförseln vid gasflaskan och vrid reglagevredet till läget "OFF" efter användning.
38. Rengöring och underhåll får endast utföras när ugnen är helt kall, gastillförseln har stängts av vid gasflaskan och gasflaskan har kopplats loss.
39. Följ instruktionerna i avsnittet "Skötsel och underhåll".
40. När apparaten inte används under en längre period, rengör den och förvara den på en torr, skyddad plats eller använd ett lämpligt överdrag.

Krav för powerbank

- Rekommenderad maximal storlek: cirka 142 mm x 68 mm x 28 mm. Ingen dimension bör vara mindre än 28 mm, för att förhindra att powerbanken kan föras in i ugnens botten.
- Utgångsspänning: minst 5 V och högst 12 V.
- Utgångsström: minst 1 A.
- Kapacitet: högst 20 000 mAh.
- Vanliga bärbara powerbanks fungerar normalt mellan 0 °C och 40 °C. Powerbanks för utomhusbruk kan tillåta bredare temperaturintervall, men användning över 0 °C rekommenderas för säker och tillförlitlig drift.

VARNING: Placera aldrig en powerbank på eller inuti ugnen. Håll powerbanken borta från värme, lågor, heta ytor och gasflaskan.

Krav för gasflaska, slang och regulator

Ugnen får endast anslutas till LPG-propangas. Använd en gasflaska med manuell avstängningsventil.

- Gastyp: LPG-propan.
- Gasflaskans kapacitet: 4 kg till 13 kg.
- Maximal flaskstorlek: 350 mm i diameter och 400 mm i höjd.
- Gasflaskan måste alltid stå upprätt.
- Gasflaskan måste hållas minst 1 meter från ugnen under användning.
- Tryckregulatorn måste vara certifierad enligt EN 16129.
- Den flexibla gasslangen måste vara certifierad enligt EN 16436.
- Gasslangen får inte vara längre än 1,5 meter.
- Använd endast slang- och regulatordelar som är lämpliga för gastypen, trycket och bestämmelserna i användningslandet.

Juridisk ansvarsfriskrivning

Underlåtenhet att följa instruktionerna och säkerhetsvarningarna i denna manual kan leda till egendoms-skador, allvarliga personskador, brand, kolmonoxidförgiftning eller dödsfall. Tillverkaren, distributören och återförsäljaren kan inte hållas ansvariga för skador, personskador eller förluster som orsakas av felaktig installation, felaktig användning, otillåtna modifieringar eller underlåtenhet att följa instruktionerna i denna manual.

Före första användning

- ✓ Ta bort all förpackning.
- ✓ Rengör apparaten och alla komponenter.
- ✓ Placera apparaten på en värmebeständig, stabil och plan yta.
- ✓ Kontrollera att alla delar är korrekt monterade och se till att apparaten inte är skadad.

Montering

Strömförsörjning för rotation och display

Ugnen använder elektrisk ström för elektroniska funktioner, såsom temperaturdisplayen och rotationsfunktionen. Ugnen kan drivas med 4 x AA-batterier eller med en bärbar USB-C-powerbank.

Användning av AA-batterier:

Sätt i 4 x AA-batterier i batterifacket och följ polaritetsmarkeringarna.

Stäng batterifacket ordentligt före användning.

- 1 När AA-batterier används, tryck på PÅ/AV-knappen för att aktivera rotationsfunktionen.

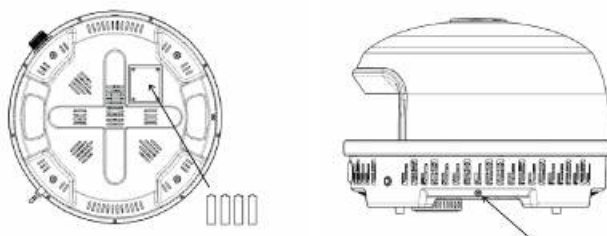
Användning av en bärbar USB-C-powerbank:

Placera ugnen på en stabil yta och lokalisera USB-C-kontakten på ugnens nedre högra sida.

Anslut USB-C-kabeln till ugnen.

När gasanslutningen och läckagetestet har slutförts, anslut USB-C-kabeln till en lämplig bärbar powerbank före tändning.

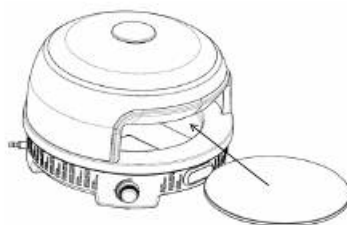
När värmen har stängts av, koppla bort och ta bort powerbanken omedelbart. Håll powerbanken borta från den heta ugnen.



Montering av pizzasten

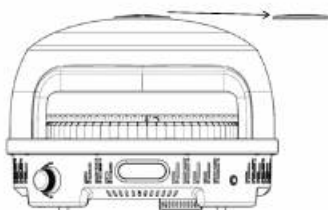
- 2 Placera den runda pizzastenen av cordierit inuti ugnen.

Se till att stenen ligger plant och är korrekt placerad innan brännaren tänds.

**Ta bort det övre locket före användning**

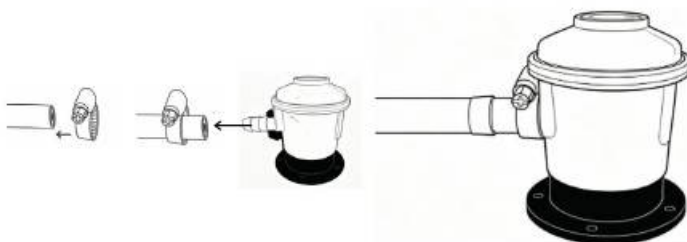
3

Ta bort det övre locket innan ugnen tänds och används.
Använd inte ugnen med locket på plats.

**Montering av gasregulator**

4

Skjut en slangklämma på den andra änden av gasslangen.
Tryck in regulatorns inloppsanslutning helt i gasslangen.
Placera slangklämman över anslutningspunkten.
Dra åt slangklämman ordentligt med en skruvmejsel.

**Anslutning av gasregulatorn till pizzaugnen**

5

Skjut en slangklämma på gasslangen.
Tryck gasslangen helt på ugnens gasinloppsanslutning.
Placera slangklämman över anslutningspunkten.
Dra åt slangklämman ordentligt med en skruvmejsel. Dra inte åt så hårt att slangens skadas.



Anslutning av gasregulatorn till gasflaskan

Kontrollera att ugnens kontrollvred står i läget "OFF".

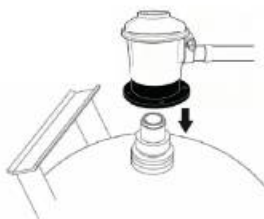
Kontrollera att gasflaskans ventil är stängd.

Anslut tryckregulatorn till gasflaskan enligt regulatorn typen.

6 För regulatorn som visas i originalinstruktionerna måste regulatorns ventilationsöppning vara vänd nedåt och anslutningen dras åt medurs.

Se till att anslutningen är säker innan gasflaskans ventil öppnas.

WARNING: Anslutningsmetoder varierar beroende på regulatorn typ och land. Följ alltid instruktionerna som medföljer regulatorn och gasflaskan.



Läckagetest före användning

Ett läckagetest måste utföras före första användning, före varje användning, varje gång gasflaskan, slangen eller regulatorn ansluts eller byts ut, samt efter att ugnen inte har använts under en längre tid.

Så här utför du ett läckagetest:

Se till att ugnens kontrollvred står i läget "OFF".

Förbered en lösning av vatten och diskmedel, eller använd en lämplig spray för detektering av gasläckage.

Öppna gasflaskans ventil långsamt.

7 Applicera tvållösningen eller läckagesprayen på alla gasanslutningar, inklusive flaskventilen, regulatoranslutningen, slangändarna, slangklämmorna och ugnens gasinlopp.

Titta efter bubblor. Våxande bubblor indikerar ett gasläckage.

Om inga bubblor visas, stäng gasflaskans ventil tills du är redo att tända ugnen.

Om ett läckage upptäcks:

Stäng omedelbart gasflaskans ventil.

Vrid ugnens kontrollvred till läget "OFF".

Tänd inte ugnen och använd inte elektriska strömbrytare eller öppen låga i närheten av apparaten.

Dra åt anslutningen och upprepa läckagetestet.

Om läckaget fortsätter, sluta använda ugnen och kontakta gasleverantören, räddningstjänsten eller auktoriserad servicepersonal.

WARNING: Använd aldrig öppen låga för att kontrollera gasläckage.

Bruksanvisning

Tändning och användning

WARNING: Stå vid sidan när ugnen tänds. Titta aldrig direkt in i lågan eller in i ugnsoppningen under tändning.

Före tändning:

- 1 Kontrollera att ugnen står utomhus och är ordentligt ventilerad.
Kontrollera att ugnen står på en stabil, värmebeständig och icke brännbar yta.
Kontrollera att pizzastenen är monterad.
Kontrollera att alla gasanslutningar har klarat läckagetestet.
Kontrollera att gasslangen inte är vikt, vriden, blockerad eller i kontakt med heta delar av ugnen.
Anslut batterierna eller USB-C-powerbanken om du vill använda rotationsfunktionen eller temperaturskärmen.

Tända ugnen

Öppna gasflaskans ventil så att gasen kan flöda.

Börja från läget "OFF", tryck in kontrollvredet och håll det intryckt.

- 2 Medan vredet hålls intryckt, vrid det långsamt moturs till läget "START" eller "HIGH FLAME".
Fortsätt hålla vredet intryckt i några sekunder tills lågan visas.

När lågan är stabil, släpp vredet.

Om lågan inte visas eller inte förblir tänd, vrid tillbaka vredet till läget "OFF", stäng gasflaskans ventil, vänta minst 5 minuter och försök igen.

Justering av lågan

När lågan har tänts och är stabil kan du vrida kontrollvredet till läget för låg låga för att minska lågans intensitet. Vid pizzabakning ska ugnen och pizzastenen värmas upp ordentligt innan pizzen placeras på stenen. Ugnen kan nå cirka 400 °C. För goda resultat bör ugnen och stenen ha en temperatur på cirka 350 °C eller högre.

- 3 Om lågan slocknar under användning:
Vrid omedelbart kontrollvredet till läget "OFF".
Stäng gasflaskans ventil.
Vänta minst 5 minuter innan du försöker tända ugnen igen.
Om lågan fortsätter att slockna, sluta använda ugnen och kontrollera om det finns fel, påverkan från vind, problem med gastillförseln eller en blockerad brännare.

Rotationsfunktion

Rotationsfunktionen hjälper till att rotera pizzastenen eller tillagningsplattformen under användning, vilket kan bidra till jämnare gräddning.

Användning av rotationsfunktionen:

- 4 Se till att ugnen har elektrisk ström från antingen AA-batterier eller en lämplig USB-C-powerbank.
När AA-batterier används, tryck på PÅ/AV-knappen för att aktivera rotationsfunktionen.
När en powerbank används kan rotations-/displayfunktionen aktiveras utan att knappen trycks in.
Kontrollera att stenen eller den roterande plattformen kan röra sig fritt innan mat placeras i ugnen.
Rör inte vid rörliga delar medan apparaten är i drift.
WARNING: Håll händer, verktyg, löst sittande kläder, kablar och gasslangen borta från alla rörliga delar.

Temperaturdisplay

När pizzaugnen är tänd och i drift visar den elektroniska displayen temperaturen inuti ugnen.

- 5 Den visade temperaturen är en vägledning för ugnstemperaturen. För exakt temperatur på pizzastenen, använd en lämplig infraröd termometer om sådan finns tillgänglig.
Ugnen är konstruerad för att nå cirka 400 °C. Vid pizzabakning, se till att stenen är uppvärmd till cirka 350 °C före användning.

Baka pizza

Förvärmning:

Tänd ugnen enligt tändningsinstruktionerna.

Låt ugnen och pizzastenen värmas upp tills stenen når cirka 350 °C eller högre.

Placera inte pizza i ugnen innan stenen har värmts upp ordentligt, eftersom detta kan göra att botten gräddas ojämnt.

Tillagning:

- 6 Förbered pizzan på en lätt mjölad pizzaspade.
Skjut försiktigt över pizzan på den heta stenen.
Övervaka pizzan under tillagningen. Pizzaugnar med hög temperatur tillagar snabbt.
Använd lämpliga värmebeständiga redskap för att vända eller ta ut pizzan vid behov.
Använd alltid skyddande värmebeständiga handskar när du hanterar tillbehör nära den heta ugnen.

Efter bakning:

Ta ut maten försiktigt med en lämplig pizzaspade eller ett värmebeständigt redskap.

Rör inte vid stenen, höljet, brännarområdet eller någon metall del av ugnen medan de är heta.

Om du är klar med tillagningen, vrid kontrollvredet till läget "OFF" och stäng gasflaskans ventil.

Efter användning

Vrid ugnens kontrollvred till läget "OFF".

Stäng gasflaskans ventil.

- 7 Låt ugnen svalna helt innan den flyttas, rengörs, täcks över eller förvaras.
Koppla bort powerbanken efter användning och håll den borta från den heta ugnen.
Koppla bort gasflaskan om ugnen inte ska användas igen snart eller före förvaring.
Flytta inte ugnen medan den är varm eller medan gastillförseln är ansluten.

Korrekt rengöring av apparaten efter varje användning är avgörande. Regelbunden rengöring hjälper till att förhindra ansamling av intorkade ingredienser. Det hjälper också till att bibehålla apparatens prestanda. Rengöring och underhåll får endast utföras när ugnen är helt kall, gastillförseln har stängts av vid flaskan och gasflaskan har kopplats bort.

Säkerhet före rengöring



Koppla bort apparaten innan löstagbara delar rengörs.



Använd inte slipande svampar/stålull. Använd inte alkohol eller rengöringsmedel med lösningsmedel.



Låt apparaten svalna helt.



Sänk aldrig ned apparaten, strömkabeln eller kontakten i vatten.

Rengöring av ugnskroppen

Låt ugnen svalna helt.

Torka av utsidan och de åtkomliga invändiga ytorna med en fuktig trasa.

Torka omedelbart med en ren, torr trasa.

Håll inte vatten direkt på eller i ugnen.

Använd inte slipande rengöringsmedel, skursvampar, vassa verktyg, lösningsmedel eller starka rengöringsmedel.

Rengöring av cordierit-pizzastenen

Vänta tills stenen har svalnat helt.

Ta bort lösa matrester med en torr borste eller trasa.

Vid behov, torka stenen lätt med en fuktig trasa.

Låt stenen torka helt innan den förvaras.

Placera inte stenen i diskmaskin.

Blötlägg inte stenen i vatten.

Regelbundna underhållskontroller

Kontrollera slangen för sprickor, slitage, styvhet, skärskador, brännmärken eller andra skador.

Kontrollera att slangklämmorna sitter säkert.

Kontrollera att gasinloppet, regulatören och anslutningarna är rena och oskadade.

Kontrollera att brännarområdet är fritt från matrester, insekter, damm eller hinder.

Kontrollera att kontrollvredet, temperaturdisplayen och rotationsfunktionen fungerar korrekt.

Byt ut gaslangan minst vartannat år, eller tidigare om nationella bestämmelser kräver det eller om skador upptäcks.

Förvaring

Rengör ugnen före förvaring.

Se till att ugnen och stenen är helt torra.

Förvara ugnen på en ren, torr och skyddad plats.

Använd ett lämpligt överdrag eller en bärväska för att skydda ugnen mot damm och väder.

Även om ugnen kan förvaras utomhus med ett lämpligt överdrag, rekommenderas förvaring inomhus med skyddsöverdrag.

Förvara aldrig gasflaskan inomhus eller i ett slutet utrymme.

Förvara inte gasflaskan nära ugnen eller någon annan apparat.

Ta ur batterierna före långtidsförvaring för att förhindra läckage.

Vad du ser / upplever	Vad det betyder	Felsökning
Ugnen tänds inte	Gasen når inte brännaren, eller tändningsprocessen har inte slutförts korrekt.	Se till att gasflaskans ventil är öppen, att slangen och regulatören är korrekt anslutna och att kontrollvredet trycks in och vrids från OFF till start-/hög låga-läget. Om ugnen inte tänds efter flera försök, vrid vredet till OFF, stäng gasflaskans ventil, vänta minst 5 minuter och försök igen.
Det luktar gas	Det kan finnas ett gasläckage eller en osäker anslutning.	Vrid omedelbart kontrollvredet till OFF och stäng gasflaskans ventil. Släck alla lågor och håll dig borta från antändningskällor. Kontrollera alla anslutningar med såpvatten eller spray för detektering av gasläckage. Använd aldrig öppen låga för att kontrollera läckage. Använd inte ugnen igen förrän läckaget har åtgärdats.
Bubblor uppstår under läckagetestet	Gas läcker ut från en anslutning.	Stäng omedelbart av gastillförseln. Dra åt anslutningen och upprepa läckagetestet. Om bubblor fortfarande uppstår, sluta använda ugnen och kontakta leverantören, gasbolaget eller kvalificerad servicepersonal.
Lågan slocknar under användning	Gastillförseln kan vara avbruten, eller vinden kan ha påverkat brännaren.	Vrid kontrollvredet till OFF och stäng gasflaskans ventil. Vänta minst 5 minuter innan du tänder igen. Använd inte ugnen vid kraftig vind eller dåligt väder.
Lågan är svag eller instabil	Gasflaskan kan vara nästan tom, slangen kan vara vikt eller regulatören kanske inte fungerar korrekt.	Kontrollera att gasflaskan innehåller tillräckligt med gas. Se till att slangen inte är vikt, vriden, blockerad eller i kontakt med heta delar av ugnen. Kontrollera att regulatören är korrekt monterad och lämplig för användning med LPG-propan.
Ugnen blir inte tillräckligt varm	Ugnen eller pizzastenen har inte förvärmats tillräckligt länge, eller gasflödet är för lågt.	Låt ugnen och pizzastenen förvärmas helt. Kontrollera att lågan är stabil och att kontrollvredet är korrekt inställt. För bästa resultat, se till att stenen är omkring 350 °C före bakning.
Rotationsfunktionen fungerar inte	Batterierna kan saknas, vara urladdade, felaktigt isatta, eller powerbanken kan vara felaktigt ansluten.	Kontrollera att 4 x AA-batterier är korrekt isatta, eller anslut en lämplig USB-C-powerbank. När batterier används, tryck på knappen. När en powerbank används, koppla bort den efter användning och håll den borta från ugnen.
Temperaturdisplayen fungerar inte	Displayen får ingen ström.	Kontrollera batterierna eller USB-C-powerbankens anslutning. Se till att strömkällan uppfyller kraven som anges i manualen.

- Apparattyp: gasdriven pizzaugn för utomhusbruk
- Bränsletyp: LPG-propan
- Flaskkapacitet: 4 kg till 13 kg
- Maximal flaskstorlek: 350 mm diameter x 400 mm höjd
- Regulator: lämplig tryckregulator certifierad enligt EN 16129
- Flexibel slang: certifierad enligt EN 16436
- Maximal slanglängd: 1,5 meter
- Elförsörjning för display/rotation: 4 x AA-batterier eller lämplig bärbar USB-C-powerbank
- Powerbank-utgång: 5–12 V, minst 1 A, maximal kapacitet 20 000 mAh

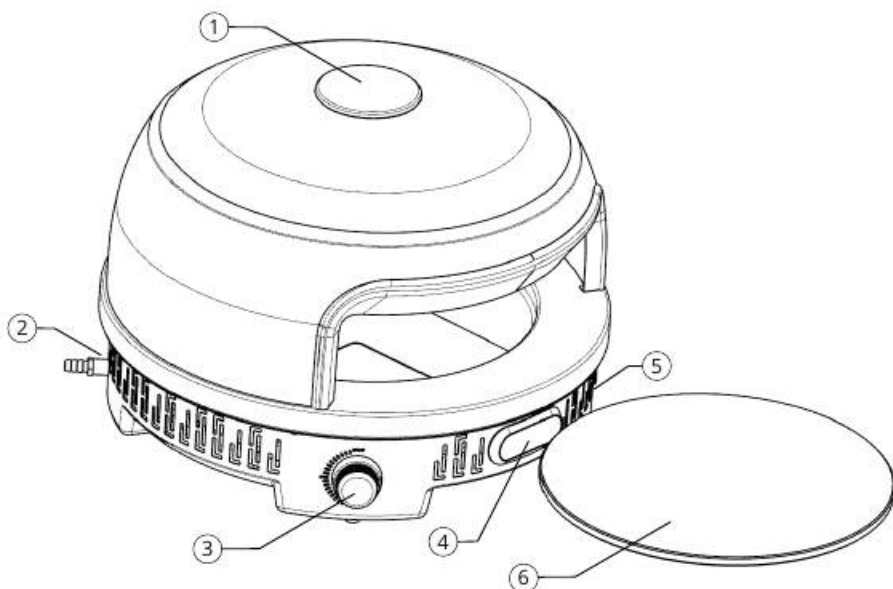
Om du har frågor eller behöver hjälp med din pizzaugn, kontakta service@onyxcookware.se



Så här kasserar du produkten:

Denna apparat är märkt i enlighet med EU-direktiv 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE). Direktivet anger ramarna för retur och återvinning av uttjänta apparater inom hela EU.

Kassera inte denna produkt som osorterat hushållsavfall; använd de kommunala insamlingsplatserna för återvinning av WEEE.



1 Toppdeksel

2 Gassinntak

3 Tenningsknapp og varmeregulator

4 Display

5 Rotasjonsfunksjon
Av/på-knapp

6 Pizzastein



1. Les alle instruksjoner nøye før du monterer, installerer, bruker, rengjør eller utfører service på gasspizzaovnen. Ta vare på disse instruksjonene for fremtidig referanse.
2. Hvis disse sikkerhetsinstruksjonene ikke følges, kan det føre til materielle skader, alvorlig personskade, brann, kullosforgiftning eller død.
3. Denne gasspizzaovnen er kun beregnet for privat utendørs bruk. Ikke bruk den innendørs, i garasjer, telt, campingvogn, lukkede rom eller andre dårlig ventilerte områder.
4. Ovnens må alltid brukes utendørs. Ikke bruk ovnen i sterk vind, kraftig regn eller dårlig vær.
5. Forbrenningsgassene som dannes under bruk, inneholder kullos. Kullos er giftig og kan forårsake alvorlig personskade eller død hvis den innåndes i et lukket eller dårlig ventilert rom.
6. Apparatet må kun tilkobles og brukes med LPG propangass i en gassflaske utstyrt med en manuell stengeventil.
7. Bruk en egnet trykkregulator sertifisert i henhold til EN 16129 og en fleksibel gasslange sertifisert i henhold til EN 16436. Trykkregulatoren og slangesettet må oppfylle gjeldende gassstandarder.
8. Gasslangen må ikke være lengre enn 1,5 meter. Sørg for at slangen ikke er vridd, klempt, blokkert eller i kontakt med noen varm del av ovnen.
9. Kontroller gasslangen regelmessig. Hvis slangen er slitt, sprukket, skadet eller utløpt i henhold til lokale krav, må den skiftes ut. Slangen bør skiftes ut minst hvert andre år, eller etter krav i nasjonale forskrifter.
10. Før hver bruk, kontroller apparatet, slangen, regulatoren og gasskoblingene for lekkasjer. Bruk aldri åpen flamme for å kontrollere gasslekkasjer. Bruk alltid såpevann eller en egnet gasslekkasjespray.
11. Utfør en lekkasjetest hver gang en ny gassflaske, slange eller regulator tilkobles, og etter at ovnen ikke har vært brukt i en lengre periode.
12. Hvis du kjenner lukt av gass, steng umiddelbart gassforsyningen på gassflasken, vri kontrollknappen til posisjonen «OFF», og slukk alle flammer. Hold deg unna antenneskilder. Hvis lukten vedvarer, gå bort fra apparatet og kontakt brannvesenet eller gassleverandøren umiddelbart.
13. Hvis det oppdages en gasslekkasje, stopp bruken av apparatet umiddelbart. Ikke bruk ovnen igjen før lekkasjen er reparert og apparatet er kontrollert.
14. Hvis en gasslekkasje ikke kan stanses, steng gassflaskens ventil umiddelbart og kontakt gassleverandøren og brannvesenet.
15. Hvis lekkende gass tar fyr før gassflaskens ventil kan stenges, bruk en fuktig klut til å stenge gassflaskens ventil hvis det er trygt å gjøre det.
16. Hvis ovnen ikke tenner etter flere forsøk, vri kontrollknappen til posisjonen «OFF» og steng gassflaskens ventil. Vent minst 5 minutter før du prøver igjen.
17. Hvis flammen slukker under bruk, steng umiddelbart gassforsyningen og vent minst 5 minutter før du tenner ovnen på nytt.
18. Gassflasken må alltid plasseres stående og må holdes minst 1 meter unna ovnen under bruk.
19. Bruk aldri apparatet innenfor 1 meter fra noen konstruksjon, brennbar materiale, brannfarlig væske eller en annen gassflaske.
20. Oppbevar aldri gassflasken innendørs, i et lukket rom eller i nærheten av ovnen eller andre apparater.
21. Når du bytter gassflaske, sørg for at ovnens kontrollknapp står i posisjonen «OFF» og at gassflaskens ventil er stengt før du kobler fra regulatoren.
22. Regulatoren må beskyttes mot regn og dårlig vær.
23. Plasser ovnen på en ren, stabil, plan, varmebestandig og ikke-brennbar overflate, for eksempel stein eller rustfritt stål. Ikke plasser ovnen på glass, plast eller andre varmefølsomme overflater.
24. Sørg for at ovnens brenn er helt utslått før bruk. Pass på at ovnen står trygt plassert unna kanten av bordet eller arbeidsflaten.
25. Ikke bruk ovnen i noen annen posisjon enn korrekt stående driftsposisjon.
26. Apparatet må holdes unna brannfarlige materialer under bruk.
27. Ikke flytt apparatet under bruk.
28. Ikke la ovnen stå uten tilsyn mens den er i drift.
29. Hold barn og kjæledyr unna ovnen under bruk og mens den kjøler seg ned.
30. Stå til den ene siden når du tenner ovnen. Se aldri direkte inn i flammen eller inn i ovnåpningen under tenning.
31. Forsiktig: ovnen og utvendige deler, inkludert kabinettet, kan bli svært varme under bruk. Bruk alltid beskyttende varmebestandige hansker når du håndterer ovnen eller tilbehør.
32. Det kan være skarpe kanter på innsiden og utsiden av ovnen. Håndter med forsiktighet.
33. Bruk aldri ovnen til andre formål enn å steke pizza eller mat som egner seg for denne typen apparat.
34. Ikke endre apparatet, slangen, regulatoren, brenneren, gasskoblingen eller andre deler av ovnen. Endringer kan være farlige og vil ugyldiggjøre garantien.

35. Deler som er forseglet av produsenten eller dennes representant, må ikke justeres eller manipuleres av brukeren.
36. Ved mistanke om feil, stopp bruken av apparatet og kontakt leverandøren eller autorisert servicepersonell. Forsøk aldri å reparere apparatet selv.
37. Steng alltid gassforsyningen på gassflasken og vri kontrollknappen til posisjonen «OFF» etter bruk.
38. Rengjøring og vedlikehold må kun utføres når ovnen er helt kald, gassforsyningen er stengt på gassflasken, og gassflasken er koblet fra.
39. Følg instruksjonene i avsnittet «Pleie og vedlikehold».
40. Når apparatet ikke skal brukes på lang tid, rengjør det og oppbevar det på et tørt, beskyttet sted eller bruk et egnet trekk.

Krav til powerbank

- Anbefalt maksimal størrelse: ca. 142 mm x 68 mm x 28 mm. Ingen dimensjon bør være mindre enn 28 mm, for å forhindre at powerbanken kan føres inn i bunnen av ovnen.
- Utgangsspenning: minimum 5 V og maksimum 12 V.
- Utgangsstrøm: minimum 1 A.
- Kapasitet: maksimum 20 000 mAh.
- Vanlige bærbare powerbanker fungerer normalt mellom 0 °C og 40 °C. Powerbanker for utendørs bruk kan tillate større temperaturområder, men bruk over 0 °C anbefales av hensyn til sikkerhet og pålitelig drift.

ADVARSEL: Plasser aldri en powerbank på eller inne i ovnen. Hold powerbanken unna varme, flammer, varme overflater og gassflasken.

Krav til gassflaske, slange og regulator

Ovnen må kun kobles til LPG-propangass. Bruk en gassflaske med manuell avstengningsventil.

- Gasstype: LPG-propan.
- Gassflaskekapasitet: 4 kg til 13 kg.
- Maksimal flaskestørrelse: 350 mm diameter og 400 mm høyde.
- Gassflasken må alltid stå oppreist.
- Gassflasken må holdes minst 1 meter unna ovnen under bruk.
- Trykkregulatoren må være sertifisert i henhold til EN 16129.
- Den fleksible gasslangen må være sertifisert i henhold til EN 16436.
- Gasslangen må ikke være lengre enn 1,5 meter.
- Bruk kun slange- og regulatorer som er egnet for gasstype, trykk og forskrifter i landet der produktet brukes.

Juridisk ansvarsfraskrivelse

Manglende overholdelse av instruksjonene og sikkerhetsadvarslene i denne bruksanvisningen kan føre til materielle skader, alvorlig personskade, brann, karbonmonoksidforgiftning eller død. Produsenten, distributøren og forhandleren kan ikke holdes ansvarlige for skade, personskade eller tap forårsaket av feil installasjon, feil bruk, uautoriserte endringer eller manglende overholdelse av instruksjonene i denne bruksanvisningen.

NO GRUNNLEGGENDE OPERASJONER

Før første gangs bruk

- ✓ Fjern all emballasje.
- ✓ Plasser apparatet på en varmebestandig, stabil og jevn overflate.
- ✓ Rengjør apparatet og alle komponenter.
- ✓ Kontroller at alle deler er riktig montert, og sørg for at apparatet ikke er skadet.

Montering

Strømforsyning for rotasjon og display

Ovnens bruker elektrisk strøm til elektroniske funksjoner, som temperaturdysplayet og rotasjonsfunksjonen. Ovnens kan drives av 4 x AA-batterier eller av en bærbar USB-C-powerbank.

Bruk av AA-batterier:

Sett inn 4 x AA-batterier i batterirommet, og følg polaritetsmerkingen.

Lukk batterirommet godt før bruk.

- 1 Når AA-batterier brukes, trykker du på AV/PÅ-bryteren for å aktivere rotasjonsfunksjonen.

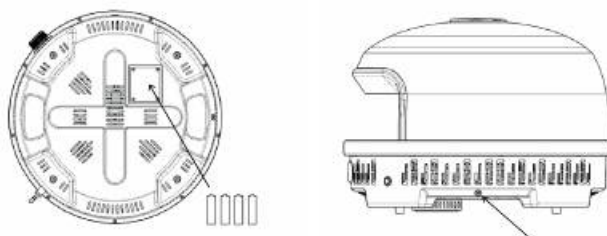
Bruk av en bærbar USB-C-powerbank:

Plasser ovnen på en stabil overflate og finn USB-C-kontakten på nedre høyre side av ovnen.

Koble USB-C-kabelen til ovnen.

Etter at gasstilkoblingen og lekkasjetesten er fullført, kobler du USB-C-kabelen til en egnet bærbar powerbank før tenning.

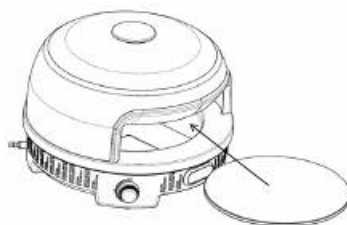
Etter at varmen er slått av, koble fra og fjern powerbanken umiddelbart. Hold powerbanken unna den varme ovnen.



Montering av pizzastein

- 2 Plasser den runde pizzasteinen av kordieritt inne i ovnen.

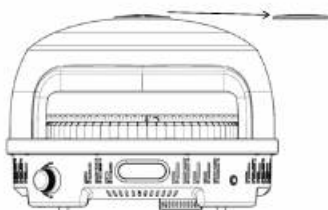
Sørg for at steinen ligger flatt og er riktig plassert før brenneren tennes.



Fjern toppdekselet før bruk

3

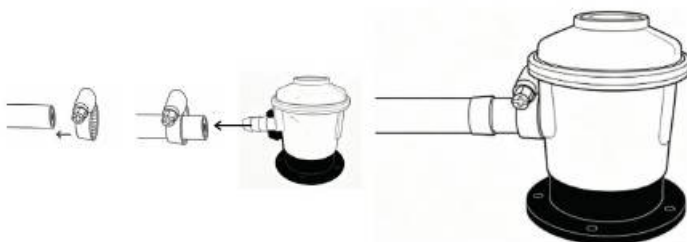
Fjern toppdekselet før ovnen tennes og brukes.
Ikke bruk ovnen med dekselet på plass.



Montering av gassregulator

4

Skyv en slangeklemme på den andre enden av gasslangen.
Skyv regulatorens inntakskobling helt inn i gasslangen.
Plasser slangeklemmen over koblingspunktet.
Stram slangeklemmen godt med en skrutrekker.



Koble gassregulatoren til pizzaovnen

5

Skyv en slangeklemme på gasslangen.
Skyv gasslangen helt inn på ovnens gassinntakskobling.
Plasser slangeklemmen over koblingspunktet.
Stram slangeklemmen godt med en skrutrekker. Ikke stram så hardt at slangen skades.



Koble gassregulatoren til gassflasken

Kontroller at ovnens kontrollknapp står i posisjonen "OFF".

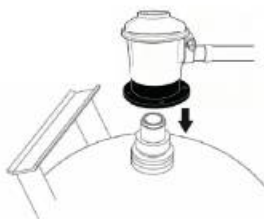
Kontroller at ventilen på gassflasken er lukket.

Koble trykregulatoren til gassflasken i henhold til regulatortypen.

- 6 For regulatoren som vises i de opprinnelige instruksjonene, må regulatorens ventilasjonsåpning vende nedover, og koblingen strammes med klokken.

Sørg for at koblingen er sikker før ventilen på gassflasken åpnes.

ADVARSEL: Tilkoblingsmetoder varierer avhengig av regulatortype og land. Følg alltid instruksjonene som følger med regulatoren og gassflasken.



Lekkasjetest før bruk

En lekkasjetest må utføres før første gangs bruk, før hver bruk, hver gang gassflasken, slangen eller regulatoren kobles til eller byttes, og etter at ovnen ikke har vært brukt på lang tid.

Slik utfører du en lekkasjetest:

Sørg for at ovnens kontrollknapp står i posisjonen "OFF".

Lag en løsning av vann og oppvaskmiddel, eller bruk en egnet spray for gasslekkasjedeteksjon.

Åpne ventilen på gassflasken langsomt.

Påfør såpeløsningen eller lekkasjesprayen på alle gasskoblinger, inkludert flaskens ventil, regulatorkoblingen, slangeendene, slangeklemmene og ovnens gassinntak.

- 7 Se etter bobler. Voksende bobler indikerer en gasslekkasje.

Hvis det ikke vises bobler, lukker du ventilen på gassflasken til du er klar til å tenne ovnen.

Hvis en lekkasje oppdages:

Lukk ventilen på gassflasken umiddelbart.

Vri ovnens kontrollknapp til posisjonen "OFF".

Ikke tenn ovnen, og ikke bruk elektriske brytere eller åpen ild i nærheten av apparatet.

Stram koblingen og gjenta lekkasjetesten.

Hvis lekkasjen fortsetter, må du slutte å bruke ovnen og kontakte gassleverandøren, brannvesenet eller autorisert servicepersonell.

ADVARSEL: Bruk aldri åpen flamme for å kontrollere gasslekkasjer.

Bruksanvisning

Tenning og bruk

ADVARSEL: Stå ved siden av ovnen under tenning. Se aldri direkte inn i flammen eller inn i ovnsåpningen under tenning.

Før tenning:

- 1 Kontroller at ovnen står utendørs og er godt ventilert.
Kontroller at ovnen står på en stabil, varmebestandig og ikke-brennbar overflate.
Kontroller at pizzasteinen er montert.
Kontroller at alle gasskoblinger har bestått lekkasjetesten.
Kontroller at gasslangen ikke er bøyd, vridd, blokkert eller i kontakt med varme deler av ovnen.
Koble til batteriene eller USB-C-powerbanken hvis du vil bruke rotasjonsfunksjonen eller temperaturdisplayet.

Tenning av ovnen

Åpne ventilen på gassflasken slik at gassen kan strømme.

Start fra posisjonen "OFF", trykk inn kontrollknappen og hold den inne.

- 2 Mens knappen holdes inne, vri den langsomt mot klokken til posisjonen "START" eller "HIGH FLAME".
Hold knappen inne i noen sekunder til flammen vises.
Når flammen er stabil, slipper du knappen.
Hvis flammen ikke vises eller ikke forblir tent, vri knappen tilbake til posisjonen "OFF", lukk ventilen på gassflasken, vent minst 5 minutter og prøv igjen.

Justering av flammen

Etter at flammen er tent og stabil, kan du vri kontrollknappen til posisjonen for lav flamme for å redusere flammens intensitet. Ved pizzasteking må ovnen og pizzasteinen varmes godt opp før pizzaen legges på steinen. Ovnen kan nå ca. 400 °C. For gode resultater bør ovnen og steinen ha en temperatur på rundt 350 °C eller høyere.

- 3 Hvis flammen slukker under bruk:
Vri kontrollknappen umiddelbart til posisjonen "OFF".
Lukk ventilen på gassflasken.
Vent minst 5 minutter før du forsøker å tenne ovnen på nytt.
Hvis flammen fortsetter å slukke, må du slutte å bruke ovnen og kontrollere for feil, vindpåvirkning, problemer med gasstilførselen eller en blokkert brenner.

Rotasjonsfunksjon

Rotasjonsfunksjonen hjelper til med å rotere pizzasteinen eller stekeplattformen under bruk, noe som kan bidra til jevnere steking.

Bruk av rotasjonsfunksjonen:

- 4 Sørg for at ovnen har elektrisk strøm fra enten AA-batterier eller en egnet USB-C-powerbank.
Når AA-batterier brukes, trykker du på AV/PÅ-bryteren for å aktivere rotasjonsfunksjonen.
Når en powerbank brukes, kan rotasjons-/displayfunksjonen aktiveres uten at bryteren trykkes inn.
Kontroller at steinen eller den roterende plattformen beveger seg fritt før mat plasseres i ovnen.
Ikke berør bevegelige deler mens apparatet er i bruk.
ADVARSEL: Hold hender, verktøy, løstsittende klær, kabler og gasslangen unna alle bevegelige deler.

Temperaturdisplay

Når pizzaovnen er tent og i drift, viser det elektroniske displayet temperaturen inne i ovnen.

- 5 Den viste temperaturen er en veiledning for ovnstemperaturen. For nøyaktig temperatur på pizzasteinen, bruk et egnet infrarødt termometer hvis tilgjengelig.

Ovnen er konstruert for å nå ca. 400 °C. Ved pizzasteking må du sørge for at steinen er varmet opp til rundt 350 °C før bruk.

Steking av pizza

Forvarming:

Tenn ovnen i henhold til tenningsinstruksjonene.

La ovnen og pizzasteinen varmes opp til steinen når ca. 350 °C eller høyere.

Ikke legg pizzaen i ovnen før steinen er skikkelig oppvarmet, da dette kan føre til at bunnen stekes ujevnt.

Steking:

Forbered pizzaen på en lett melet pizzaspade.

- 6 Skyv pizzaen forsiktig over på den varme steinen.

Følg med på pizzaen under steking. Pizzaovner med høy temperatur steker raskt.

Bruk egnede varmebestandige redskaper for å snu eller fjerne pizzaen ved behov.

Bruk alltid beskyttende varmebestandige hansker når du håndterer tilbehør nær den varme ovnen.

Etter steking:

Fjern maten forsiktig med en egnet pizzaspade eller et varmebestandig redskap.

Ikke berør steinen, kabinettet, brennerområdet eller metaldeler på ovnen mens de er varme.

Når du er ferdig med steking, vrir du kontrollknappen til posisjonen "OFF" og lukker ventilen på gassflasken.

Etter bruk

Vri ovnens kontrollknapp til posisjonen "OFF".

Lukk ventilen på gassflasken.

- 7 La ovnen avkjøles helt før den flyttes, rengjøres, dekkes til eller oppbevares.

Koble fra powerbanken etter bruk og hold den unna den varme ovnen.

Koble fra gassflasken hvis ovnen ikke skal brukes igjen snart, eller før oppbevaring.

Ikke flytt ovnen mens den er varm eller mens gasstilførselen er tilkoblet.

NO VEDLIKEHOLD OG PLEIE

Riktig rengjøring av apparatet etter hver bruk er viktig. Regelmessig rengjøring bidrar til å forhindre opphopning av tørkede ingredienser. Det bidrar også til å opprettholde apparatets ytelse. Rengjøring og vedlikehold må kun utføres når ovnen er helt kald, gasstilførselen er stengt ved flasken, og gassflasken er koblet fra.

Sikkerhet før rengjøring



Koble fra apparatet før rengjøring av avtakbare deler.



La apparatet avkjøles helt.



Ikke bruk skuresvamber/stålull. Ikke bruk alkohol eller løsemiddelbaserte rengjøringsmidler.



Senk aldri apparatet, strømledningen eller støpselet ned i vann.

Rengjøring av ovnskroppen

La ovnen avkjøles helt.

Tørk av utsiden og tilgjengelige innvendige overflater med en fuktig klut.

Tørk umiddelbart med en ren, tørr klut.

Ikke hell vann direkte på eller inn i ovnen.

Ikke bruk slipende rengjøringsmidler, skuresvamber, skarpe redskaper, løsemidler eller sterke rengjøringsmidler.

Rengjøring av pizzasteinen av kordieritt

Vent til steinen er helt avkjølt.

Fjern løse matrester med en tørr børste eller klut.

Ved behov kan steinen tørkes lett av med en fuktig klut.

La steinen tørke helt før den oppbevares.

Ikke legg steinen i oppvaskmaskin.

Ikke bløtlegg steinen i vann.

Regelmessige vedlikeholdskontroller

Kontroller slangen for sprekker, slitasje, stivhet, kutt, brennmerker eller andre skader.

Kontroller at slangeklemmene sitter godt.

Kontroller at gassinntaket, regulatoren og koblingene er rene og uskadede.

Kontroller at brennerområdet er fritt for matrester, insekter, støv eller blokkeringer.

Kontroller at kontrollknappen, temperaturskjermen og rotasjonsfunksjonen fungerer korrekt.

Bytt gasslangen minst hvert annet år, eller tidligere hvis nasjonale forskrifter krever det, eller hvis det oppdages skader.

Oppbevaring

Rengjør ovnen før oppbevaring.

Sørg for at ovnen og steinen er helt tørre.

Oppbevar ovnen på et rent, tørt og beskyttet sted.

Bruk et egnet trekk eller en bærevekke for å beskytte ovnen mot støv og vær.

Selv om ovnen kan oppbevares utendørs med et egnet trekk, anbefales innendørs oppbevaring i beskyttelsestrekk.

Oppbevar aldri gassflasken innendørs eller i et lukket rom.

Ikke oppbevar gassflasken nær ovnen eller andre apparater.

Ta ut batteriene før langtidsoppbevaring for å forhindre lekkasje.

Det du ser / opplever	Hva det betyr	Feilsøking
Ovnens tennes ikke	Gassen når ikke brenneren, eller tenningsprosessen er ikke utført korrekt.	Sørg for at ventilen på gassflasken er åpen, at slangen og regulatoren er riktig tilkoblet, og at kontrollknappen trykkes inn og vris fra OFF til start-/høy flammeposisjonen. Hvis ovnen ikke tennes etter flere forsøk, vri knappen til OFF, lukk ventilen på gassflasken, vent minst 5 minutter og prøv igjen.
Det lukter gass	Det kan være en gasslekkasje eller en usikret kobling.	Vri kontrollknappen umiddelbart til OFF og lukk ventilen på gassflasken. Slukk alle flammer og hold avstand til antenneskilder. Kontroller alle koblinger med såpevann eller spray for gasslekkasjeteleksjon. Bruk aldri åpen flamme for å kontrollere lekkasjer. Ikke bruk ovnen igjen før lekkasjen er utbedret.
Det vises bobler under lekkasjetesten	Gass slipper ut fra en kobling.	Steng gasstilførselen umiddelbart. Stram koblingen og gjenta lekkasjetesten. Hvis det fortsatt vises bobler, må du slutte å bruke ovnen og kontakte leverandøren, gasselskapet eller kvalifisert servicepersonell.
Flammen slukker under bruk	Gasstilførselen kan være avbrutt, eller vind kan ha påvirket brenneren.	Vri kontrollknappen til OFF og lukk ventilen på gassflasken. Vent minst 5 minutter før du tenner på nytt. Ikke bruk ovnen i sterk vind eller dårlig vær.
Flammen er svak eller ustabil	Gassflasken kan være nesten tom, slangen kan være bøyd, eller regulatoren fungerer kanskje ikke korrekt.	Kontroller at gassflasken inneholder nok gass. Sørg for at slangen ikke er bøyd, vridd, blokkert eller i kontakt med varme deler av ovnen. Kontroller at regulatoren er riktig montert og egnet for bruk med LPG-propan.
Ovnen blir ikke varm nok	Ovnen eller pizzasteinen er ikke forvarmet lenge nok, eller gassstrømmen er for lav.	La ovnen og pizzasteinen forvarmes helt. Kontroller at flammen er stabil og at kontrollknappen er riktig innstilt. For best resultat, sørg for at steinen er rundt 350 °C før steking.
Rotasjonsfunksjonen fungerer ikke	Batteriene kan mangle, være utladet, være satt inn feil, eller powerbanken kan være feil tilkoblet.	Kontroller at 4 x AA-batterier er satt inn riktig, eller koble til en egnet USB-C-powerbank. Når batterier brukes, trykk på bryteren. Når en powerbank brukes, koble den fra etter bruk og hold den unna ovnen.
Temperaturdisplayet fungerer ikke	Displayet mottar ikke strøm.	Kontroller batteriene eller USB-C-powerbank-tilkoblingen. Sørg for at strømkilden oppfyller kravene som er angitt i bruksanvisningen.

- Apparat type: utendørs gassdrevet pizzaovn
- Drivstofftype: LPG-propan
- Flaskekapasitet: 4 kg til 13 kg
- Maksimal flaskestørrelse: 350 mm diameter x 400 mm høyde
- Regulator: egnet trykkregulator sertifisert i henhold til EN 16129
- Fleksibel slange: sertifisert i henhold til EN 16436
- Maksimal slangelengde: 1,5 meter
- Elektrisk forsyning for display/rotasjon: 4 x AA-batterier eller egnet bærbar USB-C-powerbank
- Powerbank-utgang: 5–12 V, minimum 1 A, maksimal kapasitet 20 000 mAh

Hvis du har spørsmål eller trenger hjelp med pizzaovnen din, kan du kontakte service@onyxcookware.no



Slik avhendes produktet:

Dette apparatet er merket i samsvar med det europeiske direktivet 2012/19/EU om elektrisk og elektronisk avfall (WEEE-avfall). Direktivet fastsetter rammene for retur og resirkulering av brukte apparater som gjelder i hele EU/EØS.

Vennligst ikke kast dette produktet sammen med usortert husholdningsavfall; bruk de kommunale innsamlingsstedene for resirkulering av WEEE-avfall.



Questions? Scan here for manuals,
FAQs & support.

✉ service@onyxcookware.eu