

HKoenig

gino640

Instruction Manual

Manuel d'instructions
Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzing
Manual de instrucciones
Manuale d'uso
Manual de instruções
Instrukcja obsługi



Gas pizza oven

Four à pizza à gaz
Gasbetriebener Pizzaofen
Pizzaoven op gas
Horno de pizza a gas
Forno a gas per pizza
Forno de pizza a gás
Gazowy piec do pizzy



ENGLISH

Manufacturer	ADEVA				 PIN Code: 2531DM-0118 Use outdoors only. Read the instructions before using the appliance. WARNING: accessible parts may be very hot. Keep young children away. MADE IN PRC
Add	8 rue Marc Seguin - 77290 Mitry Mory - France				
Model	GINO640				
Appliance Type	Outdoor Pizza Oven				
Gas Category	I3+(28-30/37)		I3B/P(30)	I3B/P(50)	
Gas Type	Butane	Propane	Butane,Propane or their mixtures		
Gas Pressure	28-30 mbar	37 mbar	28-30 mbar	50 mbar	
Total Nominal Heat Input	4.0 kW (290 g/h)	4.0 kW (285 g/h)	4.0 kW (290 g/h)	4.0 kW (290 g/h)	
Destination countries	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI and LV		LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU and LV.	DE, AT, CH, SK, LU	

ASSEMBLY INSTRUCTIONS OUTDOOR GAZ PIZZA OVEN

To avoid danger and injury, please follow the instructions below:

- Use outdoor only.
- Please reads instructions carefully before assembly.
- Retain this manual for future reference.

WARNING:

Hazardous fire or explosion may result if instructions are ignored.

It is the consumer's responsibility to see that the barbecue is properly.

assembled, installed, and taken care of. Failure to follow instructions in this manual could result in bodily injury and/or property damage.

Read the instructions before using the appliance.

Retain this manual for future reference. Use outdoors only.

Warning accessible parts may be very hot. Keep young children away. Do not move the appliance during use.

Turn off the gas supply at the gas cylinder after use. Do not modify the appliance.

This appliance must be kept away from flammable materials during use.

The regulator and hose must be connected correctly to the appliance. A spanner must be used to tighten the nut onto the connection thread.

- Keep children and pets away from the unit at all times.

- Do not modify the appliance.

- Note: the gas cylinder must always be stored outdoors, in a well-ventilated area. A disconnected gas cylinder must not be stored in a building, garage or other enclosed area! Gas cylinders must be stored outdoors in a place inaccessible to children.

- The pizza oven is not intended for use on boats, in motorhomes or caravans.

Do not use the oven to cook very fatty meats or other products that increase combustion.

FOR YOUR SAFETY IF YOU SMELL GAS:

1. Turn off gas supply at gas cylinder.
2. Extinguish all naked flames; do not operate any electrical appliances.
3. Ventilate the area.
4. Check for leaks as detailed in this manual.
5. If odor persists, contact your dealer or gas supplier immediately

PRECAUTIONS:

1. Leak test all connections after each cylinder refill or before each use.
2. Never check for leaks with a match or open flame.
3. Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
4. Any gas cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

Assembly

WARNING:

Whilst every effort has been made in manufacture of your pizza oven to remove any sharp edge, you should handle all components with care to avoid accidental injury.

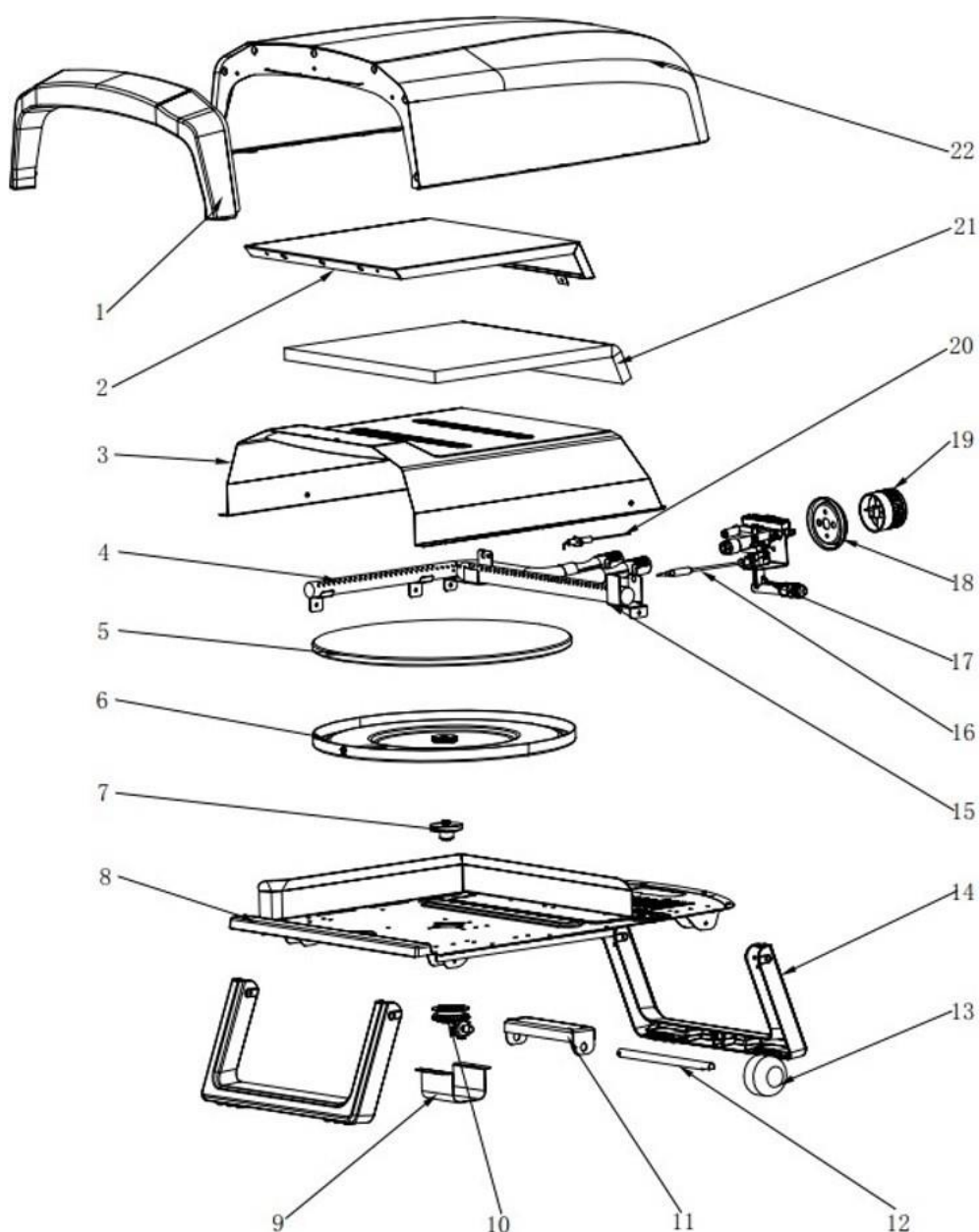
Tools may be required: Either a crosshead or flat-bladed screwdriver and either a spanner or a pair of pliers.

ASSEMBLY:

Please read all instructions thoroughly before proceeding. Find a large, clean area in which to assemble your gas pizza oven. Please refer to the parts list and assembly diagram as necessary.

NOTICE: Make sure all the plastic protection is ripped off before assembling!

Expanded view



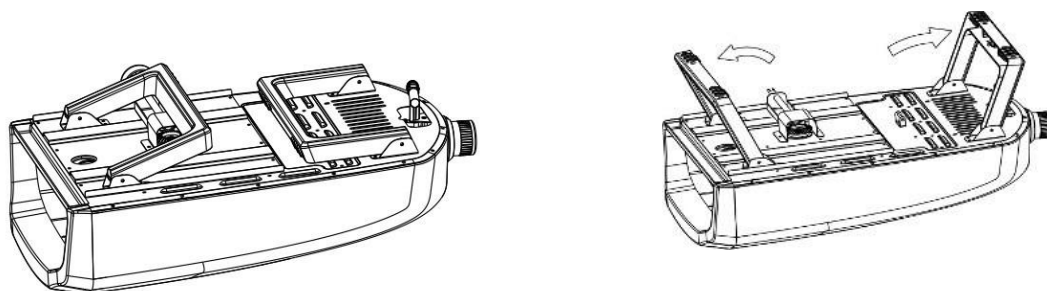
Part list

NO.	Description	Qty	NO.	Description	Qty
1	Frontage	1	12	Axle	1
2	Protection Cover	1	13	Knob	1
3	Inner protection	1	14	Feet	2
4	Burner	2	15	Bracket	1
5	Pizza Stone	1	16	Ignition	1
6	Plate	1	17	Valve	1
7	Fixing Nut	1	18	Knob Base	1
8	Base	1	19	Knob	1
9	Wheel cover	1	20	Thermocouple	1
10	Rotation Gear	1	21	Insulation	1
11	Fixed Support	1	22	Upper shell	1

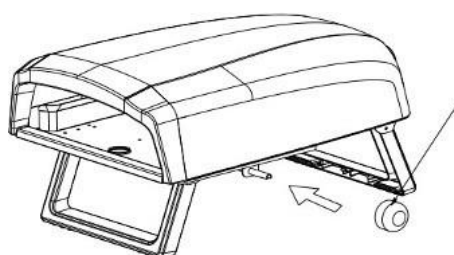
ASSEMBLY :

Before assembly, please make sure all parts are present. If any part is missing or damaged, do not attempt to assemble the appliance. Contact customer service for replacement parts.

1 : Unfold legs



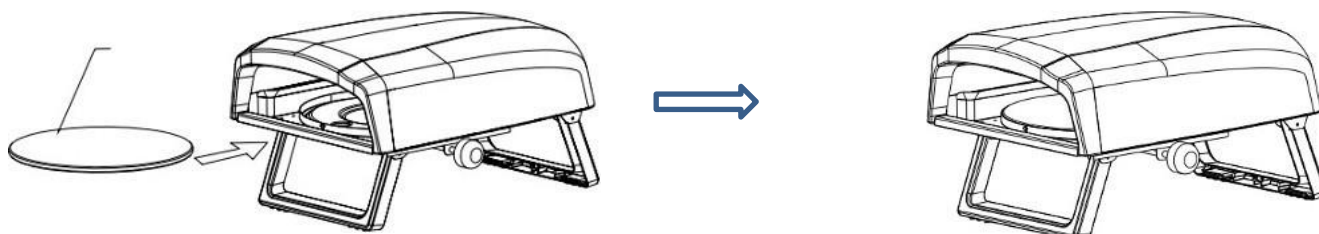
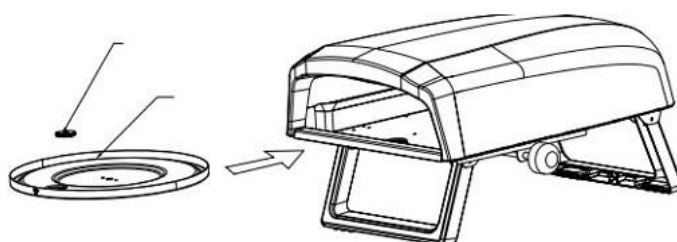
2: Please take the knob out from the box and follow below image to install the knob.



3: Fix the pizza plate and insert the pizza stone

3.1 : Before insert the pizza stone, please fix the pizza plate.

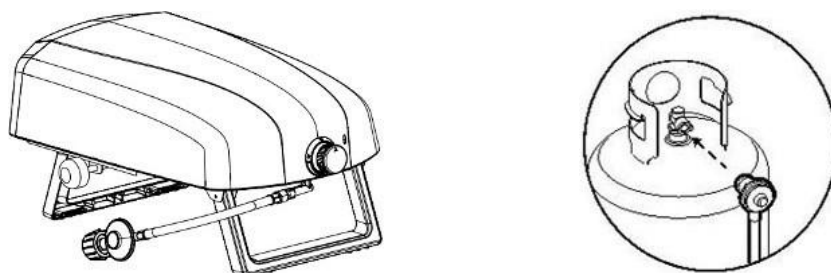
3.2 : You will find a S/S 304 plate and A fix nut (30*5 M8). Please fix the plate to the rotation axle and fix the nut. 3.3: Please insert the pizza stone.



4: Connection regulator and hose to pizza oven.

Please note the factory setting that the regulator and hose will not be assembled to the oven.

Before use the pizza oven please make sure your regulator hose is in compliance with local standard. Then you can connect it to the pizza oven and gas tank.



WARNING

- Please always keep the gas bottle in upright position.
- If the appliance is not in use, the gas must be turned OFF at the supply cylinder.
- The cylinder used must include a collar to protect the cylinder valve.
- The minimum distance for the appliance and the gas tank is 1m apart.

Components	28-30mbar	50mbar
	Orifice Size	
Main Burner	0.8mm	0.7mm
Side Burner	0.58mm	0.5mm

IMPORTANT:

Read the following instructions carefully and be sure your gas pizza oven is properly installed, assembled and cared for. Failure to follow these instructions may result in serious body injury and/or property damage.

If you have any questions concerning assembly or operation, consult your vendor.

When used on the ground always place the appliance and cylinder on flat level ground.

Your gas pizza oven can be used with gas cylinders between 11 kg and 15 kg. The maximum size of the gas cylinder should be: Dia. 320mm, Height: 600 mm. Follow the technical information as stated in the instruction manual and Check with your local gas supplier to have a suitable gas cylinder for your pizza.

NOTE FOR CONSUMER: Retain for future Reference

CONNECTING THE GAS CYLINDER TO THE APPLIANCE

This appliance is only suitable for use with low-pressure butane or propane gas, fitted with the appropriate low-pressure regulator via a flexible hose.

The hose should be secured to the regulator and the appliance with hose clips. Make sure the flexible hose could not come in contact with hot surface and avoid twisting.

Use a suitable regulator that is certified to BSEN 12864 or EN 16129. Make sure the regulator and flexible hose comply with local code.

Please consult your dealer for information regarding a suitable regulator for the gas cylinder.

Regulator and Hose

Use only regulators and hose approved for LP Gas at the above pressures. The life expectancy of the regulator is estimated as 2 years.

The use of the wrong regulator or hose is unsafe; always check that you have the correct items before operating the appliance.

The hose used must conform to the relevant standard for the country of use. Worn or damaged hose must be replaced. Ensure that the hose is not obstructed, kinked, or in contact with any part of the appliance other than at its connection.

For Flexible hose:

Avoid twisting the flexible tube when the appliance is in use. The length of flexible hose shall not exceed 1.5m. The hose should be certified according to applicable EN Standard and comply with local code.

Storage of Appliance

Storage of an appliance indoors is only permissible if the cylinder is disconnected and removed from the appliance. When the appliance is not to be used for a period of time it should be stored in its original packaging and stored in a dry dust free environment.

Gas Cylinder

The gas cylinder should not be dropped or handled roughly! If the appliance is not in use, the cylinder must be disconnected. Replace the protective cap on the cylinder after disconnecting the cylinder from the appliance. The gas cylinder must be sited outside the body of the appliance.

Always connect or replace the cylinder in a well-ventilated area and away from any source of ignition, never in the presence of a flame, spark or heat source. Cylinders must be stored outdoors in an upright position and out of the reach of children. The cylinder must never be stored where temperatures can reach over 50°C. Do not store the cylinder near flames, pilot lights or other sources of ignition. **DO NOT SMOKE.**

This gas pizza oven is designed for use outdoors, away from any flammable materials. It is important that there are **no overhead obstructions** and that there is a minimum distance of 1 m from the side or rear of the appliance. It is important that the ventilation openings of the appliance are not obstructed. The appliance must be used on a level, stable surface. The appliance should be protected from direct draughts and shall be positioned or protected against direct penetration by any trickling water (e.g. rain).

Make sure that the gas cylinder compartment (if any) is not obstructed, keep it ventilated and clean.

Parts sealed by the manufacturer or his agent must not be altered by the user. No modifications should be made to any part of this pizza oven and

repairs and maintenance should only be carried out by a registered service engineer.

Connection to Appliance

Before connection, ensure that there is no debris caught in the head of the gas cylinder, regulator, burner and burner ports. Spiders and insects can nest within and clog the burner/venturi tube at the orifice. A clogged burner can lead to a fire beneath the appliance.

Fit the hose to the appliance using a spanner to tighten it onto the connection thread. If the hose is replaced it must be secured to the appliance and regulator connections with hose clips. Disconnect the regulator from the cylinder (according to the directions supplied with the regulator) when the appliance is not in use.

The appliance must be used in a well-ventilated area. Do not obstruct the flow of combustion air to the burner when the appliance is in use. **ONLY USE THIS GAS PIZZA OVEN OUTDOORS.**

BEFORE USE CHECK FOR LEAKS

Never check for leaks with a naked flame, always use a soapy water solution

TO CHECK FOR LEAKS

Make 2-3 fluid ounces of leak detecting solution by mixing one part washing up liquid with 3 parts waters. Ensure the control valve is “OFF”.

Connect the regulator to the cylinder and ON/OFF valve to the burner, ensure the connections are secure then turn ON the gas.

Brush the soapy solution onto the hose and all joints. If bubbles appear you have a leak, which must be rectified before use.

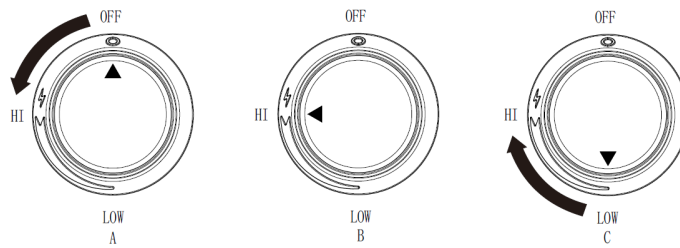
Retest after fixing the fault.

Turn OFF the gas at the cylinder after testing.

If leakage is detected and cannot be rectified. Do not attempt to cure leakage but consult your gas dealer.

Lighting Instructions

1. Ensure well ventilation before lighting the burner.
2. Make sure the knob is in the “OFF” position. Then push the control knob and slowly turn the knob anti-clockwise to “HI” position for 5 seconds until you hear a click and the burner ignites(A). If not please repeat this process.
3. You can adjust the fire from HI to LOW by slowly turn the control knob clockwise (B)
4. Please turn the control knob to “HI” position, then push the knob and clockwise to “OFF” position to turn off your pizza oven. (C)
5. If the burner has not lit after retrying wait 5 minutes and repeat step 2.



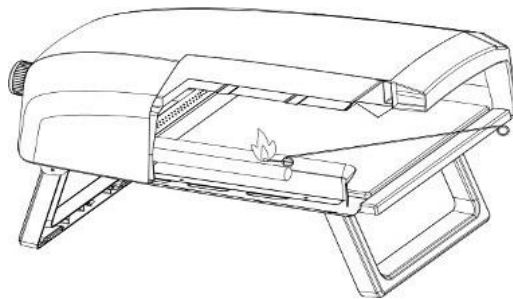
360 degrees rotating

The pizza over with 360 degrees rotating pizza stone for a crispy bottom and even bake; When you cooking a pizza, the side knob can help you to rotate the pizza.



Lighting by match

1. Make sure the knob is in the “OFF” position.
2. Push down the knob and keep pressing whilst turning anti-clockwise to the “HIGH” position (a clicking sound is heard), put the lighted match near the ports of the burner, this will light the burner. Observe if the burner has lit. if not repeat this process
3. If the burner has not lit after retrying wait 5 minutes and repeat step 2.
4. Adjust the heat by turning the knob to the High/Low position.
5. To turn the pizza oven ‘OFF’ turn the cylinder valve or regulator switch to the ‘OFF’ position and then turn the control knob on the appliance clockwise to the ‘OFF’ position.



Warning:

If the burner fails to ignite, turn the control knob off (clockwise) and also turn the cylinder valve off. Wait five minutes before attempting to relight with ignition sequence.

Before cooking for the first time, operate the pizza oven for about 15 minutes and the gas turned on LOW. This will “heat clean” the internal parts and dissipate odor from the painted finish.

AFTER COOKING

To turn the gas pizza oven off, it is best to turn off the cylinder first, and allow all the gas remaining in the hose to burn off, this will only take a couple of seconds. Then turn off burner.

While the pizza oven is cool down, then remove the pizza stone and stock it well for next using.

It is recommended that protective gloves (e.g oven gloves) be used when handling particularly hot components.

CLEANING AND CARE

CAUTION: All cleaning and maintenance should be carried out when the pizza oven is cool and with the fuel supply turned OFF at the gas cylinder.

Store Pizza oven out of direct sunlight and indoors where possible and when storing for extended periods of time. The pizza oven should not be exposed to harsh weather conditions such as snow, heavy rain and strong winds.

Wait for the pizza oven to cool completely before moving.

Pizza Baking Stone

- 1) DO NOT use the stone over an open flame.
- 2) Avoid extreme temperature change to the stone. DO NOT place frozen foods on a hot stone.
- 3) The stone is fragile and can break if bumped or dropped.
- 4) The stone is very hot during use and stays hot for a long time after use.
- 5) DO NOT cool the stone with water when the stone is hot.
- 6) After cleaning the stone with water, please dry the stone before use. This can be done in a conventional oven at 60°C (140°F) for 2 hours.

Maintenance:

- 1) keeping appliance area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids;
- 2) not obstructing the flow of combustion and ventilation air;
- 3) keeping the ventilation opening(s) of the cylinder enclosure free and clear from debris;
- 4) cleaning appliance, including special surfaces, with recommended cleaning agents, if necessary;
- 5) checking and cleaning burner tubes for insects and insect nests. A clogged tube can lead to a fire beneath the appliance;

Your pizza oven will look better and last longer if you keep it clean.

TO CHECK FOR LEAKS

If you smell gas: (In the event of gas leakage found). Turn off the gas supply at the gas cylinder valve. Ensure the control valve is “OFF”.

Connect the regulator to the cylinder and ON/OFF valve to the burner, ensure the connections are secure then turn ON the gas.

Brush the soapy water onto the hose and all joints. If bubbles appear you have a leak, which must be rectified before use. Retest after fixing the fault.

Turn off the gas supply at the gas container after use.

If leakage is detected again and cannot be rectified. Do not attempt to cure leakage but consult your gas dealer.

CARE AND MAINTENANCE

Apart from cleaning, your gas pizza oven is a fairly low maintenance item. A couple of things are worth looking at through. Remember to turn off and disconnect the gas before any maintenance is carried out.

1. If your gas pizza oven uses a flexible hose to connect to the gas, check the rubber O-ring on the regulator end of the hose assembly at least once a year. If it appears worn or cracked, have it replaced.
2. If you use a portable gas cylinder, you will need to have the cylinder serviced or replaced every ten years. The date of the last service should be stamped on the neck of the bottle.
3. A rain cover is also recommended to cover your gas pizza oven and maintain and protect from all weather conditions.

WARRANTY

The warranty period for our products is 2 years, unless otherwise stated, starting from the date of initial purchase or the date of delivery.

If you have any problems or questions, you can easily access our help pages, troubleshooting tips, FAQ, and user manuals on our service site: <https://sav.hkoenig.com>.

By typing the reference name of your device in the search bar, you can access all available online support, designed to best meet your needs.

If you still cannot find an answer to your question or problem, then click on “Did the answer solve your problem?”. This will direct you to the Customer Support Request Form, which you can fill out to validate your request and get help.

WARRANTY CONDITIONS

The warranty covers all failures occurring under normal use, in accordance with the usage and specifications in the user's manual.

This warranty does not apply to packaging or transportation problems during shipment of the product by the owner. It also does not include normal wear and tear of the product, nor maintenance or replacement of consumable parts.

EXCLUSION OF WARRANTY

- Accessories and wearing parts (*).
- Normal maintenance of the device.
- All breakdowns resulting from improper use (shocks, failure to comply with power supply recommendations, poor conditions of use, etc.), insufficient maintenance or misuse of the device, as well as the use of unsuitable accessories.
- Damage of external origin: fire, water damage, electrical surge, etc.
- Any equipment that has been disassembled, even partially, by persons other than those authorized to do so (notably the user).

- The products whose serial number would be missing, deteriorated or illegible that would not allow its identification.
- The products subjected to leasing, demonstration, or exhibition.

(*) Some parts of your device, called wear parts or consumables, deteriorate with time and frequency of use of your device. This wear and tear are normal but can be accentuated by poor conditions of use or maintenance of your device. These parts are therefore not covered by the warranty.

The accessories supplied with the device are also excluded from the warranty. They cannot be exchanged or refunded. However, some accessories can be purchased directly through our website: [https:// sav.hkoenig.com/](https://sav.hkoenig.com/).

ENVIRONMENT

CAUTION:



Do not dispose of this product as it has with other household products. There is a separation of this waste product into communities, you will need to inform your local authorities about the places where you can return this product. In fact, electrical and electronic products contain hazardous substances that have harmful effects on the environment or human health and should be recycled. The symbol here indicates that electrical and electronic equipment should be chosen carefully, a wheeled waste container is marked with a cross.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory, France
www.hkoenig.com - <https://en.hkoenig.com> - Tél: +33 1 64 67 00 05

FRANÇAIS

Manufacturer	ADEVA				 PIN Code: 2531DM-0118 Use outdoors only. Read the instructions before using the appliance. WARNING: accessible parts may be very hot. Keep young children away. MADE IN PRC
Add	8 rue Marc Seguin - 77290 Mitry Mory - France				
Model	GINO640				
Appliance Type	Outdoor Pizza Oven				
Gas Category	I3+(28-30/37)		I3B/P(30)	I3B/P(50)	
Gas Type	Butane	Propane	Butane,Propane or their mixtures		
Gas Pressure	28-30 mbar	37 mbar	28-30 mbar	50 mbar	
Total Nominal Heat Input	4.0 kW (290 g/h)	4.0 kW (285 g/h)	4.0 kW (290 g/h)	4.0 kW (290 g/h)	
Destination countries	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI and LV		LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU and LV.	DE, AT, CH, SK, LU	

INSTRUCTIONS DE MONTAGE FOUR À PIZZA POUR L'EXTÉRIEUR

Afin d'éviter un accident et des blessures, veuillez suivre les instructions ci-dessous :

- Utilisation à l'extérieur uniquement
- Veuillez lire attentivement les instructions avant de procéder à l'assemblage
- Conservez ce manuel pour référence ultérieure

AVERTISSEMENT :

Le non-respect des instructions peut entraîner des risques d'incendie ou d'explosion.

Il incombe au consommateur de veiller à ce que le barbecue soit correctement assemblé, installé et entretenu. Le non-respect des instructions contenues dans le présent manuel peut entraîner des blessures corporelles et/ou des dommages matériels.

Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil.

Conservez ce manuel pour toute référence ultérieure.

Utiliser uniquement à l'extérieur.

Avertissement Les pièces accessibles peuvent être très chaudes. Tenir les jeunes enfants à l'écart. Ne pas déplacer l'appareil pendant son utilisation.

Coupez l'alimentation en gaz au niveau de la bouteille de gaz après utilisation. Ne pas modifier l'appareil.

Cet appareil doit être tenu à l'écart des matériaux inflammables pendant son utilisation.

Le détendeur et le tuyau doivent être correctement raccordés à l'appareil. Une clé doit être utilisée pour serrer l'écrou sur le filetage du raccord.

- Tenez les enfants et les animaux domestiques éloignés de l'appareil à tout moment.

- Ne pas modifier l'appareil.

- Remarque : la bouteille de gaz doit toujours être stockée à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé. Une bouteille de gaz débranchée ne doit pas être stockée dans un bâtiment, un garage ou un autre endroit fermé ! Les bouteilles de gaz doivent être stockées à l'extérieur, dans un endroit inaccessible aux enfants.

- Le four à pizza n'est pas destiné à être utilisé sur des bateaux, dans des camping-cars ou des caravanes.

Ne pas utiliser le four pour cuire des viandes très grasses ou d'autres produits qui augmentent la combustion.

POUR VOTRE SÉCURITÉ SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ :

1. Couper l'alimentation en gaz au niveau de la bouteille de gaz.
2. Éteindre toute flamme nue ; ne pas faire fonctionner d'appareils électriques.
3. Ventiler la zone.
4. Vérifier l'absence de fuites comme indiqué dans le présent manuel.
5. Si l'odeur persiste, contactez immédiatement votre revendeur ou votre fournisseur de gaz.

PRÉCAUTIONS:

1. Testez l'étanchéité de tous les raccords après chaque remplissage de bouteille ou avant chaque utilisation.
2. Ne jamais vérifier l'étanchéité avec une allumette ou une flamme nue.
3. Ne pas stocker ou utiliser d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
4. Toute bouteille de gaz non raccordée ne doit pas être stockée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

Assemblée

AVERTISSEMENT :

Bien que tous les efforts aient été faits lors de la fabrication de votre four à pizza pour éliminer toute arête

vive, vous devez manipuler tous les composants avec précaution afin d'éviter toute blessure accidentelle.

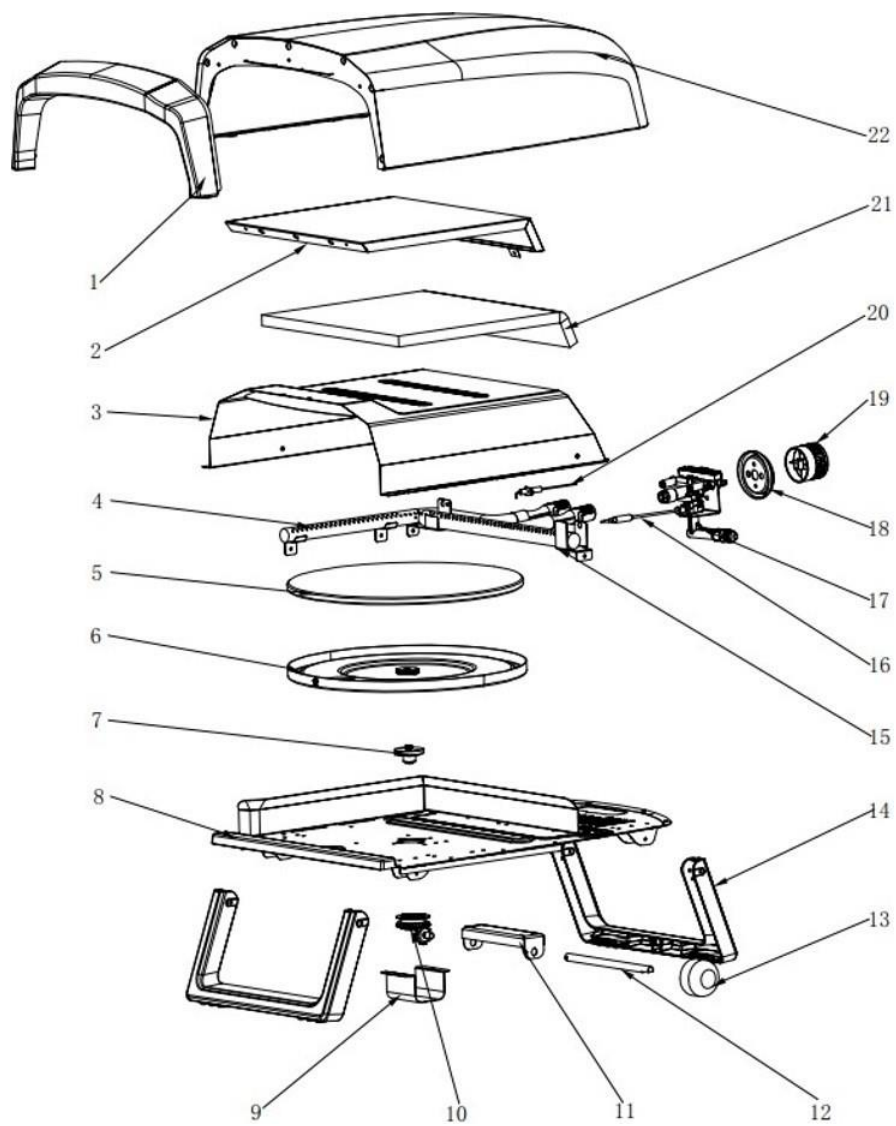
Outils éventuellement nécessaires : Un tournevis cruciforme ou plat et une clé à molette ou une pince.

ASSEMBLAGE :

Veillez lire attentivement toutes les instructions avant de commencer. Trouvez un endroit propre et spacieux pour assembler votre four à pizza à gaz. Reportez-vous à la liste des pièces et au schéma d'assemblage si nécessaire.

AVIS : Assurez-vous que toutes les protections en plastique se détachent avant de procéder à l'assemblage !

Vue éclatée



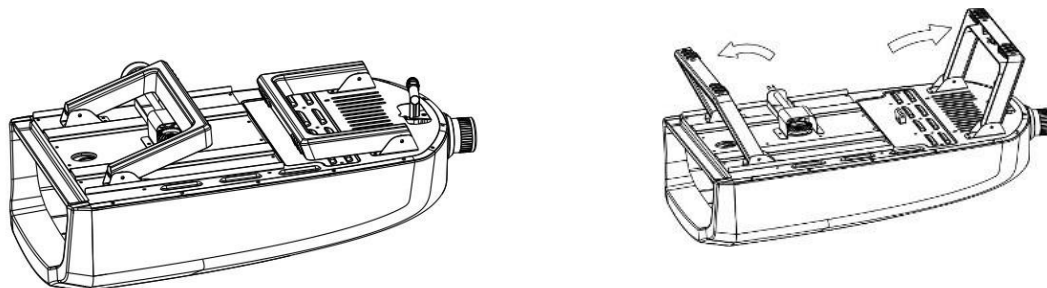
Liste des pièces

NO N.	Description	Qté		NON.	Description	Q t é
1	Façade	1		12	Essieu	1
2	Couvercle de protection	1		13	Bouton	1
3	Protection intérieur	1		14	Pieds	2
4	Brûleur	2		15	Support	1
5	Pierre à pizza	1		16	Allumage	1
6	Assiette	1		17	Soupape	1
7	Ecrou de fixation	1		18	Base du bouton	1
8	Base	1		19	Bouton	1
9	Couvercle roue	1		20	Thermocouple	1
10	Roue dentée	1		21	Isolation	1
11	Support fixe	1		22	Coque supérieure	1

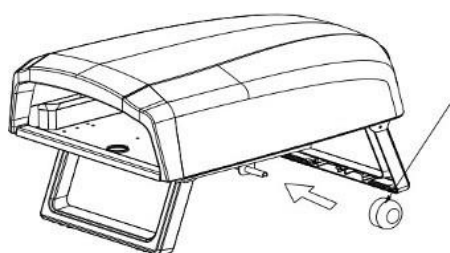
ASSEMBLAGE :

Avant de procéder à l'assemblage, assurez-vous que toutes les pièces sont présentes. Si une pièce manque ou est endommagée, n'essayez pas d'assembler l'appareil. Contactez le service clientèle pour obtenir des pièces de rechange.

1 : Déplier les jambes



2: Sortez le bouton de la boîte et suivez l'image ci-dessous pour installer le bouton.

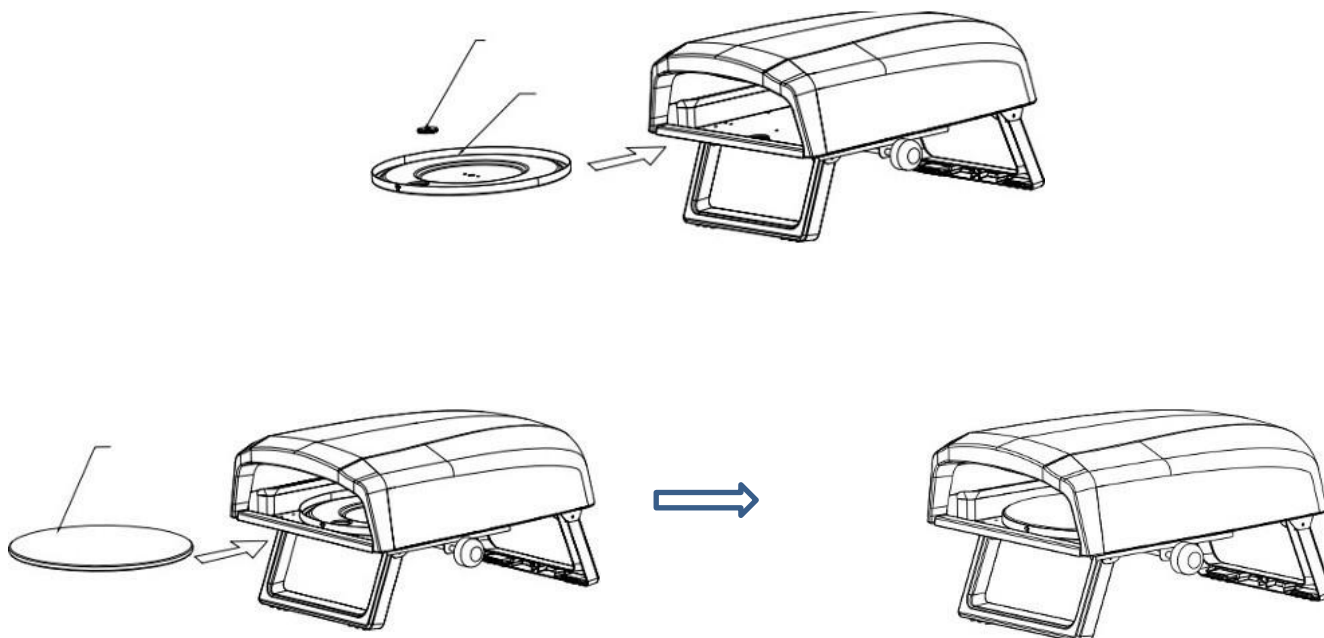


3: Fixer la plaque à pizza et insérer la pierre à pizza

3.1 : Avant d'insérer la pierre à pizza, fixez la plaque à pizza.

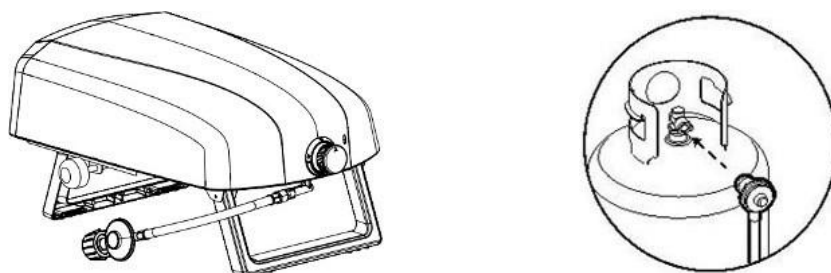
3.2 : Vous trouverez une plaque en acier inoxydable 304 et un écrou de fixation (30*5 M8). Fixez la plaque à l'axe de rotation et fixez l'écrou.

3.3 : Insérez la pierre à pizza.



4: Raccordement du régulateur et du tuyau au four à pizza.

Veuillez noter qu'en usine, le régulateur et le tuyau ne sont pas montés sur le four. Avant d'utiliser le four à pizza, assurez-vous que le tuyau du détendeur est conforme aux normes locales. Vous pouvez ensuite le raccorder au four à pizza et au réservoir de gaz.



AVERTISSEMENT

- La bouteille de gaz doit toujours être maintenue en position verticale.
- Si l'appareil n'est pas utilisé, le gaz doit être coupé au niveau de la bouteille d'alimentation.

- La bouteille utilisée doit comporter un collier pour protéger le robinet de la bouteille.
- La distance minimale entre l'appareil et le réservoir de gaz est de 1 mètre.

Components	28-30mbar	50mbar
	Orifice Size	
Main Burner	0.8mm	0.7mm
Side Burner	0.58mm	0.5mm

IMPORTANT:

Lisez attentivement les instructions suivantes et assurez-vous que votre four à pizza à gaz est correctement installé, assemblé et entretenu. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures corporelles graves et/ou des dommages matériels.

Si vous avez des questions concernant le montage ou le fonctionnement, consultez votre vendeur.

En cas d'utilisation au sol, toujours placer l'appareil et la bouteille sur un sol plat et horizontal.

Votre four à pizza à gaz peut être utilisé avec des bouteilles de gaz de 11 kg à 15 kg. La taille maximale de la bouteille de gaz doit être : Dia. 320 mm, hauteur : 600 mm. Suivez les informations techniques indiquées dans le manuel d'utilisation et vérifiez auprès de votre fournisseur de gaz local que la bouteille de gaz convient à votre four à pizza.

NOTE POUR LE CONSOMMATEUR : à conserver pour référence ultérieure

RACCORDEMENT DU CYLINDRE À GAZ À L'APPAREIL

Cet appareil ne peut être utilisé qu'avec du gaz butane ou propane à basse pression, équipé d'un détendeur basse pression approprié via un tuyau flexible.

Le tuyau doit être fixé au détendeur et à l'appareil à l'aide de colliers de serrage. Veillez à ce que le tuyau flexible n'entre pas en contact avec une surface chaude et évitez de le tordre.

Utilisez un détendeur approprié certifié BSEN 12864 ou EN 16129. Assurez-vous que le détendeur et le tuyau flexible sont conformes au code local.

Veillez consulter votre revendeur pour obtenir des informations sur le détendeur adapté à la bouteille de gaz.

Régulateur et tuyau

N'utilisez que des détendeurs et des tuyaux homologués pour le gaz de pétrole liquéfié aux pressions indiquées ci-dessus. La durée de vie du détendeur est estimée à 2 ans.

L'utilisation d'un détendeur ou d'un tuyau inadéquat est dangereuse ; vérifiez toujours que vous disposez des éléments corrects avant d'utiliser l'appareil.

Le tuyau utilisé doit être conforme à la norme en vigueur dans le pays d'utilisation. Les tuyaux usés ou endommagés doivent être remplacés. Veillez à ce que le tuyau ne soit pas obstrué, plié ou en contact avec une partie quelconque de l'appareil.

de l'appareil ailleurs qu'au niveau de son raccordement.

Pour tuyau flexible :

Évitez de tordre le tuyau flexible lorsque l'appareil est en cours d'utilisation. La longueur du tuyau flexible ne doit pas dépasser 1,5 m. Le tuyau doit être certifié selon la norme EN applicable et être conforme au code local.

Stockage de l'appareil

Le stockage d'un appareil à l'intérieur n'est autorisé que si la bouteille est débranchée et retirée de l'appareil. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé pendant un certain temps, il doit être stocké dans son emballage d'origine et dans un environnement sec et exempt de poussière.

Bouteille de gaz

La bouteille de gaz ne doit pas tomber ou être manipulée brutalement ! Si l'appareil n'est pas utilisé, la bouteille doit être débranchée. Remettez le capuchon de protection sur la bouteille après avoir débranché la bouteille de

l'appareil. La bouteille de gaz doit être placée à l'extérieur du corps de l'appareil.

Branchez ou remplacez toujours la bouteille dans un endroit bien ventilé et à l'écart de toute source d'inflammation, jamais en présence d'une flamme, d'une étincelle ou d'une source de chaleur. Les bouteilles doivent être stockées à l'extérieur, en position verticale et hors de portée des enfants. La bouteille ne doit jamais être stockée dans un endroit où la température peut atteindre plus de 50 C. Ne pas stocker la bouteille à proximité de flammes, de veilleuses ou d'autres sources d'inflammation. **NE PAS FUMER.**

Ce four à pizza à gaz est conçu pour être utilisé à l'extérieur, loin de tout matériau inflammable. Il est important qu'il n'y ait pas d'obstacles en hauteur et qu'il y ait une distance minimale de 1 m du côté ou de l'arrière de l'appareil. Il est important que les ouvertures de ventilation de l'appareil ne soient pas obstruées. L'appareil doit être utilisé sur une surface plane et stable. L'appareil doit être protégé des courants d'air directs et doit être placé ou protégés contre la pénétration directe de toute eau ruisselante (par exemple la pluie).

Veillez à ce que le compartiment de la bouteille de gaz (s'il y en a un) ne soit pas obstrué, à ce qu'il soit ventilé et propre.

Les pièces scellées par le fabricant ou son agent ne doivent pas être modifiées par l'utilisateur. Aucune modification ne doit être apportée à une quelconque partie de ce four à pizza et les réparations et l'entretien ne doivent être effectués que par un technicien agréé.

Connexion à l'appareil

Avant le raccordement, assurez-vous qu'aucun débris n'est coincé dans la tête de la bouteille de gaz, le régulateur, le brûleur et les orifices du brûleur. Les araignées et les insectes peuvent se nicher à l'intérieur du tube brûleur/venturi et l'obstruer au niveau de l'orifice. Un brûleur bouché peut provoquer un incendie sous l'appareil.

Fixez le tuyau à l'appareil à l'aide d'une clé pour le serrer sur le filetage du raccord. Si le tuyau est remplacé, il doit être fixé à l'appareil et aux raccords

du détendeur à l'aide de colliers de serrage. Débranchez le détendeur de la bouteille (conformément aux instructions fournies avec le détendeur) lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

L'appareil doit être utilisé dans un endroit bien ventilé. Ne pas obstruer le flux d'air de combustion vers le brûleur lorsque l'appareil est utilisé. **N'UTILISEZ CE FOUR À PIZZA À GAZ QU'À L'EXTÉRIEUR.**

AVANT UTILISATION VÉRIFIER L'ABSENCE DE FUITES

Ne jamais vérifier l'étanchéité avec une flamme nue, toujours utiliser une solution d'eau savonneuse.

VÉRIFIER L'ABSENCE DE FUITES

Préparez 2 à 3 onces liquides de solution de détection des fuites en mélangeant un volume de liquide vaisselle à 3 volumes d'eau. Veillez à ce que la vanne de contrôle soit sur "OFF".

Raccordez le détendeur à la bouteille et la vanne ON/OFF au brûleur, assurez-vous que les raccordements sont sûrs, puis allumez le gaz.

Brossez la solution savonneuse sur le tuyau et tous les joints. Si des bulles apparaissent, il y a une fuite à laquelle il faut remédier avant l'utilisation.

Refaire le test après avoir corrigé l'erreur.

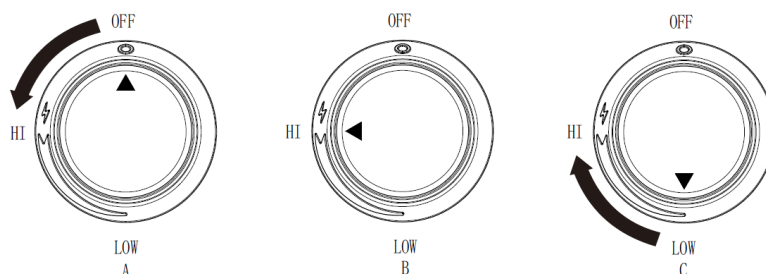
Coupez le gaz au niveau de la bouteille après le test.

Si une fuite est détectée et qu'il est impossible d'y remédier. N'essayez pas de remédier à la fuite, mais consultez votre revendeur de gaz.

Instructions pour l'éclairage

1. Veillez à une bonne ventilation avant d'allumer le brûleur.
2. Assurez-vous que le bouton est en position "OFF". Appuyez ensuite sur le bouton de commande et tournez lentement le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "HI" pendant 5 secondes jusqu'à ce que vous entendiez un déclic et que le brûleur s'allume(A). Si ce n'est pas le cas, répétez l'opération.
3. Vous pouvez régler le feu de HI à LOW en tournant lentement le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre (B).

4. Tournez le bouton de commande sur la position "HI", puis poussez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "OFF" pour éteindre votre four à pizza. (C)
5. Si le brûleur ne s'est pas allumé après une nouvelle tentative, attendez 5 minutes et répétez l'étape 2.



Rotation à 360 degrés

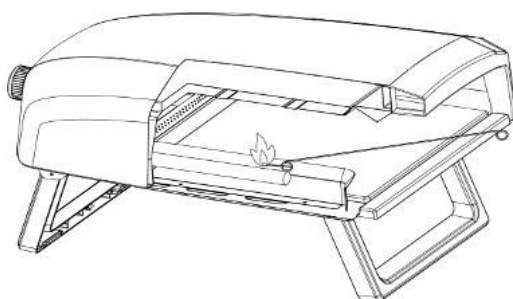
Le four à pizza est équipé d'une pierre à pizza rotative à 360 degrés pour un fond croustillant et une cuisson uniforme. Lorsque vous faites cuire une pizza, le bouton latéral peut vous aider à faire pivoter la pizza.



Allumage par allumette

1. Assurez-vous que le bouton est en position "OFF".
2. Appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé tout en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "HIGH" (un déclicse fait entendre), placez la mèche allumée près des orifices du brûleur, ce qui allume le brûleur. Observez si le brûleur s'est allumé. Si ce n'est pas le cas, répétez ce processus.

3. Si le brûleur ne s'est pas allumé après une nouvelle tentative, attendez 5 minutes et répétez l'étape 2.
4. Réglez la chaleur en tournant le bouton sur la position High/Low.
5. Pour éteindre le four à pizza, placez le robinet de la bouteille ou l'interrupteur du régulateur sur la position "OFF", puis tournez le bouton de commande de l'appareil dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "OFF".



Avertissement : Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton de commande (dans le sens des aiguilles d'une montre) et fermez également le robinet de la bouteille. Attendez cinq minutes avant d'essayer de rallumer le brûleur en suivant la séquence d'allumage.

Avant la première cuisson, faites fonctionner le four à pizza pendant environ 15 minutes en réglant le gaz sur BASSE. Cela permettra de "nettoyer à chaud" les parties internes et de dissiper les odeurs de la peinture.

APRÈS CUISSON

Pour éteindre le four à pizza à gaz, il est préférable d'éteindre d'abord la bouteille et de laisser brûler tout le gaz restant dans le tuyau, ce qui ne prend que quelques secondes. Ensuite, éteignez le brûleur.

Pendant que le four à pizza refroidit, retirez la pierre à pizza et stockez-la bien pour la prochaine utilisation.

Il est recommandé d'utiliser des gants de protection (par exemple des gants de cuisine) lors de la manipulation de

composants particulièrement chauds.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

ATTENTION : Tous les travaux de nettoyage et d'entretien doivent être effectués lorsque le four à pizza est froid et que l'alimentation en combustible est coupée au niveau de la bouteille de gaz.

Conservez le four à pizza à l'abri de la lumière directe du soleil et à l'intérieur dans la mesure du possible et lorsque vous le conservez pendant une période prolongée. Le four à pizza ne doit pas être exposé à des conditions météorologiques difficiles telles que la neige, les fortes pluies et les vents violents.

Attendez que le four à pizza refroidisse complètement avant de le déplacer.

Pierre à pizza

- 1) NE PAS utiliser la pierre au-dessus d'une flamme ouverte.
- 2) Évitez les changements de température extrêmes sur la pierre. Ne placez pas d'aliments congelés sur une pierre chaude.
- 3) La pierre est fragile et peut se briser en cas de choc ou de chute.
- 4) La pierre est très chaude pendant l'utilisation et reste chaude longtemps après l'utilisation.
- 5) NE PAS refroidir la pierre avec de l'eau lorsqu'elle est chaude.
- 6) Après avoir nettoyé la pierre avec de l'eau, veuillez la sécher avant de l'utiliser. Cela peut se faire dans un four conventionnel à 60°C (140°F) pendant 2 heures.

Entretien:

- 1) Maintenir la zone de l'appareil dégagée et exempte de matériaux

combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables ;

2) Ne pas obstruer le flux d'air de combustion et de ventilation ;

3) Maintenir la ou les ouvertures de ventilation de l'enceinte de la bouteille libres et exemptes de débris ;

4) Nettoyer l'appareil, y compris les surfaces spéciales, avec les produits de nettoyage recommandés, si nécessaire ;

5) Vérifier et nettoyer les tubes du brûleur pour détecter la présence d'insectes et de nids d'insectes. Un tube bouché peut provoquer un incendie sous l'appareil ;

Votre four à pizza sera plus beau et durera plus longtemps si vous le gardez propre.

VÉRIFIER L'ABSENCE DE FUITES

Si vous sentez une odeur de gaz : (en cas de fuite de gaz). Coupez l'alimentation en gaz au niveau du robinet de la bouteille de gaz. Assurez-vous que le robinet de contrôle est sur "OFF".

Raccordez le détendeur à la bouteille et la vanne ON/OFF au brûleur, assurez-vous que les raccordements sont sûrs, puis allumez le gaz.

Brossez l'eau savonneuse sur le tuyau et tous les joints. Si des bulles apparaissent, il y a une fuite à laquelle il faut remédier avant l'utilisation. Refaites le test après avoir remédié au problème.

Coupez l'alimentation en gaz au niveau du réservoir après utilisation.

Si une nouvelle fuite est détectée et qu'elle ne peut être éliminée. N'essayez pas de remédier à la fuite, mais consultez votre revendeur de gaz.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Hormis le nettoyage, votre four à pizza à gaz ne nécessite que peu d'entretien. Quelques points méritent toutefois d'être examinés. N'oubliez pas d'éteindre et de débrancher le gaz avant toute opération d'entretien.

Si votre four à pizza à gaz utilise un tuyau flexible pour se connecter au gaz, vérifiez au moins une fois par an le

joint torique en caoutchouc situé à l'extrémité du régulateur du tuyau. S'il semble usé ou fissuré, faites-le remplacer.

1. Si vous utilisez une bouteille de gaz portable, vous devez la faire réviser ou la remplacer tous les dix ans. La date de la dernière révision doit être inscrite sur le col de la bouteille.
2. Il est également recommandé d'utiliser une housse de protection contre la pluie pour couvrir votre four à pizza à gaz et le protéger contre les intempéries.

GARANTIE

La durée de garantie de nos produits est de 2 ans, sauf décret en vigueur, à compter de la date d'achat initiale ou la date de livraison.

En cas de problèmes ou d'interrogations, vous pouvez facilement accéder à nos pages d'aides, conseils de dépannage, FAQ et modes d'emplois sur notre site SAV : <https://sav.hkoenig.com>.

En tapant le nom de référence de votre appareil dans la barre de recherche, vous accédez à tous les supports en ligne disponibles, conçus pour vous répondre au mieux à vos besoins.

Si vous ne trouvez toujours pas de réponse à votre question ou votre problème, alors cliquez sur « Est-ce que la réponse a résolu votre problème ? ». Vous accéderez alors au formulaire de demande d'assistance SAV, qu'il vous suffira de compléter pour valider votre demande et obtenir de l'aide.

CONDITIONS DE GARANTIE

La garantie couvre l'ensemble des pannes survenant dans le cadre d'une utilisation normale, conforme aux usages et spécifications présentes sur le manuel d'utilisation.

Cette garantie ne s'applique pas aux problèmes d'emballage ou de transport pendant l'expédition du produit par son propriétaire. Elle n'inclut également pas l'usure normale du produit, ni la maintenance ou le remplacement de pièces consommables.

EXCLUSION DE GARANTIE

- Les accessoires et les pièces d'usure (*).
- L'entretien normal de l'appareil.
- Toutes pannes survenant par suite d'une mauvaise utilisation (chocs, non-respect des préconisations d'alimentation électrique, mauvaises conditions d'utilisation, etc.), d'un entretien insuffisant ou d'un détournement de fonction de l'appareil, ainsi que l'usage d'accessoires non appropriés.
- Les dommages d'origine externe : incendie, dégâts des eaux, surtension électrique, etc.
- Tout matériel qui aura été démonté même partiellement par des personnes autres que celles habilitées (notamment l'utilisateur).
- Les produits dont le numéro de série serait absent, détérioré ou illisible que ne permettrait pas son identification.
- Les produits soumis à la location, à la démonstration ou à l'exposition.

(*) Certaines pièces de votre appareil dites pièces d'usure ou consommables se détériorent avec le temps et la fréquence d'usage de votre appareil. Cette usure est normale, mais peut être accentuée par des mauvaises conditions d'utilisation ou entretien de votre appareil. Ces pièces ne sont donc pas couvertes par la garantie.

Les accessoires fournis avec l'appareil sont également exclus du champ de la garantie. Ils ne peuvent donc être ni échangés, ni remboursés. Toutefois, certains accessoires peuvent être directement achetés via notre site : <https://sav.hkoenig.com/>.

ENVIRONNEMENT

ATTENTION :



Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers. Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements. En effet, les produits électriques et électroniques peuvent contenir des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et doivent être recyclés. Le symbole ci-contre indique que les équipements électriques et électroniques font l'objet d'une collecte sélective, il représente une poubelle sur roues barrée d'une croix.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory, France
www.hkoenig.com - <https://sav.hkoenig.com> - Tél: +33 1 64 67 00 05

DEUTCH

Manufacturer	ADEVA				   PIN Code: 2531DM-0118 Use outdoors only. Read the instructions before using the appliance. WARNING: accessible parts may be very hot. Keep young children away. MADE IN PRC
Add	8 rue Marc Seguin - 77290 Mitry Mory - France				
Model	GINO640				
Appliance Type	Outdoor Pizza Oven				
Gas Category	I3+(28-30/37)		I3B/P(30)	I3B/P(50)	
Gas Type	Butane	Propane	Butane,Propane or their mixtures		
Gas Pressure	28-30 mbar	37 mbar	28-30 mbar	50 mbar	
Total Nominal Heat Input	4.0 kW (290 g/h)	4.0 kW (285 g/h)	4.0 kW (290 g/h)	4.0 kW (290 g/h)	
Destination countries	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI and LV		LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU and LV.	DE, AT, CH, SK, LU	

MONTAGEANLEITUNG FÜR EINEN GAS-PIZZAOFEN IM FREIEN

Bitte folgen Sie den folgenden Anweisungen, um Unfälle durch eine unsachgemäße Nutzung zu vermeiden.

- Nur im freien verwenden
- Bitte lesen sie die Anweisungen vor der montage sorgfältig durch undbewahren sie diese Anleitung zum späteren nachschlagen auf.

WARNUNG :

Bei Nichtbeachtung der Anweisungen kann es zu einemgefährlichen Brand oder einer Explosion kommen.

Es liegt in der Verantwortung des Verbrauchers, dafür zu sorgen, dass der Grill ordnungsgemäß montiert, aufgestellt und gepflegt wird. Die Nichtbeachtung der

Anweisungen in dieser Anleitung kann zu Körperverletzungen und/oder Sachschäden führen.

Lesen Sie die Anleitung, bevor Sie das Gerät benutzen.

Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf. Nur im Freien verwenden.

Warnung: Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Halten Sie kleine Kinder fern. Bewegen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht.

Drehen Sie nach dem Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche ab. Nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor.

Dieses Gerät muss während des Gebrauchs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.

Der Regler und der Schlauch müssen korrekt an das Gerät angeschlossen werden. Zum Festziehen der Mutter auf dem Anschlussgewinde muss ein Schraubenschlüssel verwendet werden.

- Halten Sie Kinder und Haustiere stets vom Gerät fern.
- Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät vor.
- Hinweis: Die Gasflasche muss immer im Freien, in einem gut belüfteten Bereich gelagert werden. Eine abgekoppelte Gasflasche darf nicht in einem Gebäude, einer Garage oder einem anderen geschlossenen Raum gelagert werden! Gasflaschen müssen im Freien an einem für Kinder unzugänglichen Ort gelagert werden.
- Der Pizzaofen ist nicht für den Gebrauch auf Booten, in Wohnmobilen oder Wohnwagen bestimmt.

Verwenden Sie den Backofen nicht zum Garen von sehr fettem Fleisch oder anderen Produkten, die die Verbrennung fördern.

ZU IHRER SICHERHEIT, WENN SIE GAS RIECHEN:

1. Drehen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche ab.
2. Löschen Sie alle offenen Flammen; betreiben Sie keine elektrischen Geräte.
3. Lüften Sie den Bereich.
4. Prüfen Sie die Dichtheit wie in diesem Handbuch beschrieben.
5. Wenn der Geruch anhält, wenden Sie sich sofort an Ihren Händler oder Gaslieferanten.

VORSICHTSMASSNAHMEN:

1. Prüfen Sie alle Verbindungen nach jedem Nachfüllen der Flasche odervor jedem Gebrauch auf Dichtheit.
2. Prüfen Sie niemals mit einem Streichholz oder einer offenen Flamme auf Undichtigkeiten.
3. Lagern oder verwenden Sie kein Benzin oder andere entflammbare Dämpfe und Flüssigkeiten in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts.
4. Nicht angeschlossene Gasflaschen dürfen nicht in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts gelagert werden.

Montage

WARNUNG:

Obwohl bei der Herstellung Ihres Pizzaofens alle Anstrengungen unternommen wurden, um alle scharfen

Kanten zu entfernen, sollten Sie alle Komponenten mit Vorsicht behandeln, um versehentliche Verletzungen zu vermeiden.

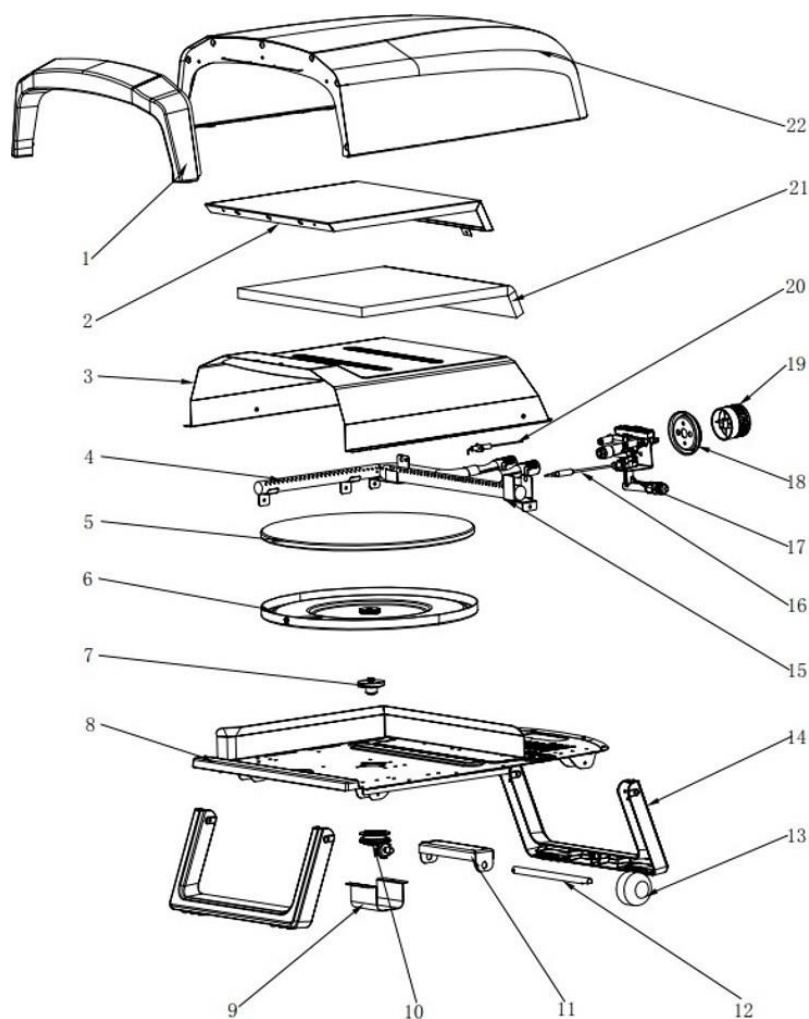
Eventuell benötigte Werkzeuge: Ein Kreuzschlitz- oder Flachsraubendreher und entweder ein Schraubenschlüssel oder eine Zange.

MONTAGE:

Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie fortfahren. Suchen Sie sich einen großen, sauberen Platz, an dem Sie Ihren Gaspizzaofen zusammenbauen können. Schauen Sie sich bei Bedarf die Teileliste und den Montageplan an.

HINWEIS: Vergewissern Sie sich, dass der Plastikschutz vor dem Zusammenbau abgezogen wird!

Erweitertes Bild



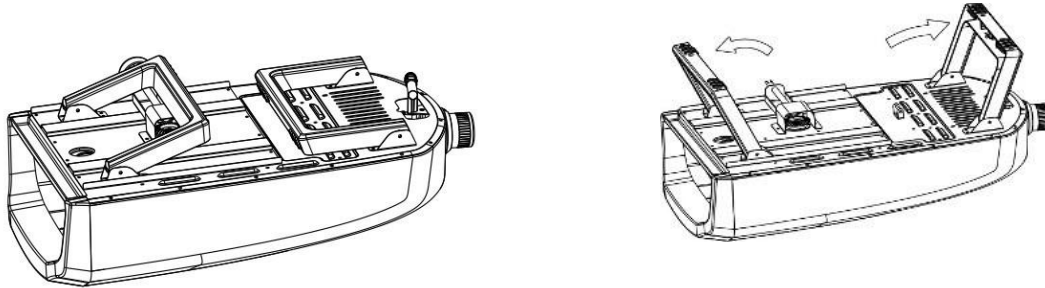
Stückliste

NEI N.	Beschreibung	Me nge	NEIN.	Beschreibung	Me nge
1	Fronten	1	12	Achse	1
2	Schutzabdeckun g	1	13	Knopf	1
3	Inneres	1	14	Füße	2
4	Brenner	2	15	Halterung	1
5	Pizzastein	1	16	Zündung	1
6	Platte	1	17	Ventil	1
7	Befestigungsmut ter	1	18	Knopf Basis	1
8	Basis	1	19	Knopf	1
9	Abdeckung	1	20	Thermoelement	1
10	Rotation Getriebe	1	21	Isolierung	1
11	Feste Unterstützung	1	22	Shell	1

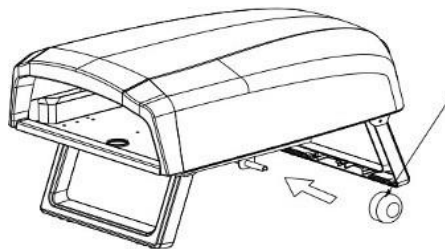
MONTAGE :

Vergewissern Sie sich vor dem Zusammenbau, dass alle Teile vorhanden sind. Sollte ein Teil fehlen oder beschädigt sein, versuchen Sie nicht, das Gerät zusammenzubauen. Wenden Sie sich an den Kundendienst, um Ersatzteile zu erhalten.

1 : Beine ausklappen



2: Bitte nehmen Sie den Knopf aus der Verpackung und folgen Sie der Abbildung unten, um den Knopf zu installieren.

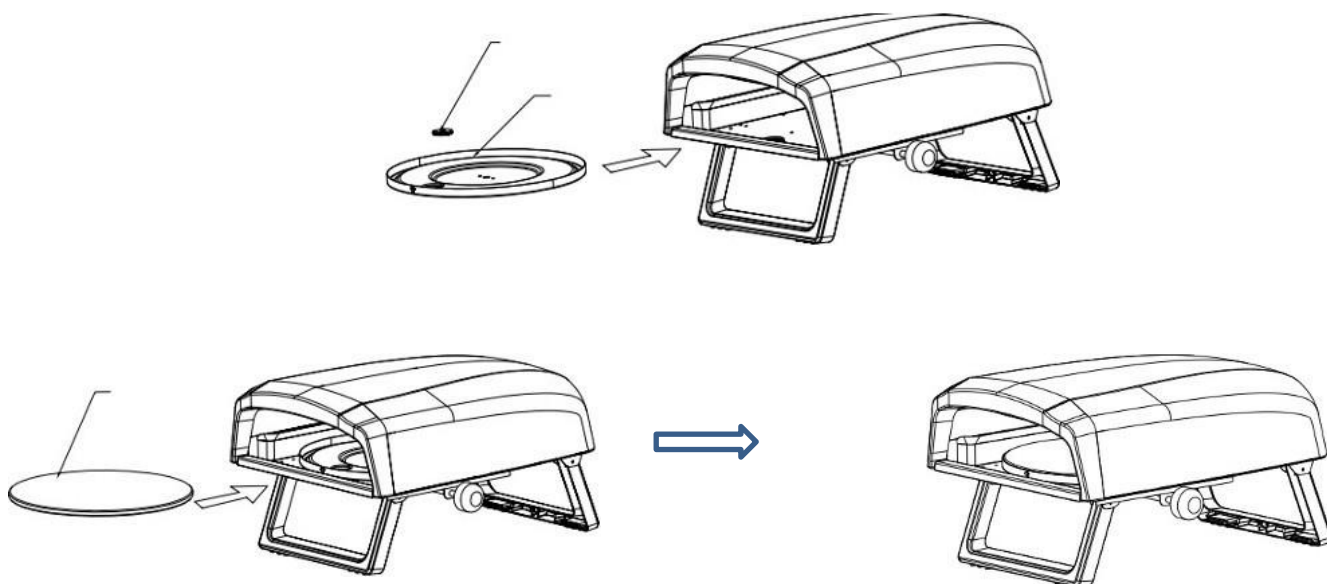


3: Die Pizzaplatte befestigen und den Pizzastein einsetzen

3.1 : Bevor Sie den Pizzastein einsetzen, befestigen Sie bitte die Pizzaplatte.

3.2 : Sie finden eine Platte aus S/S 304 und eine Befestigungsmutter (30*5 M8). Bitte befestigen Sie die Platte an der Drehachse und befestigen Sie die Mutter.

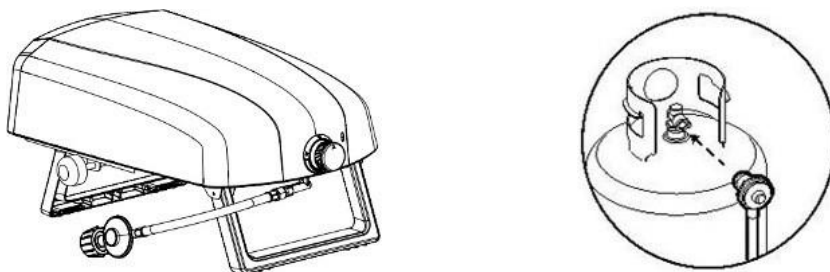
3.3: Bitte legen Sie den Pizzastein ein.



4: Anschluss Regler und Schlauch zum Pizzaofen.

Bitte beachten Sie die Werkseinstellung, dass der Regler und der Schlauch nicht an den Ofen montiert werden.

Bevor Sie den Pizzaofen in Betrieb nehmen, vergewissern Sie sich bitte, dass Ihr Reglerschlauch der örtlichen Norm entspricht. Dann können Sie ihn an den Pizzaofen und den Gastank anschließen.



WARNUNG

- Bitte halten Sie die Gasflasche immer in aufrechter Position.

- Wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, muss das Gas an der Gasflasche abgestellt werden.
- Die verwendete Flasche muss mit einem Kragen zum Schutz des Flaschenventils versehen sein.
- Der Mindestabstand zwischen dem Gerät und dem Gastank beträgt 1 m.

Components	28-30mbar	50mbar
	Orifice Size	
Main Burner	0.8mm	0.7mm
Side Burner	0.58mm	0.5mm

WICHTIG!

Lesen Sie die folgenden Anweisungen sorgfältig durch und vergewissern Sie sich, dass Ihr Gaspizzaofen ordnungsgemäß installiert, montiert und gepflegt wird. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu schweren Körperverletzungen und/oder Sachschäden führen.

Wenn Sie Fragen zur Montage oder zum Betrieb haben, wenden Sie sich an Ihren Händler.

Stellen Sie das Gerät und den Zylinder bei Verwendung auf dem Boden immer auf einen ebenen Untergrund.

Ihr Gaspizzaofen kann mit Gasflaschen zwischen 11 kg und 15 kg verwendet werden. Die maximale Größe der Gasflasche sollte sein: Dia. 320mm, Höhe: 600 mm. Beachten Sie die technischen Informationen in der Bedienungsanleitung und erkundigen Sie sich bei Ihrem örtlichen Gasversorger, ob Sie eine geeignete Gasflasche für Ihre Pizza haben.

HINWEIS FÜR DEN VERBRAUCHER: Für spätere Verwendung aufbewahren

ANSCHLUSS DER GASZYLINDER AN DAS GERÄT

Dieses Gerät ist nur für den Betrieb mit Niederdruck-Butan- oder Propangas geeignet, das mit einem entsprechenden Niederdruckregler über einen flexiblen Schlauch angeschlossen wird.

Der Schlauch sollte mit Schlauchschellen am Regler und am Gerät befestigt werden. Achten Sie darauf, dass der flexible Schlauch nicht mit einer heißen Oberfläche in Berührung kommt und nicht verdreht wird.

Verwenden Sie einen geeigneten Regler, der nach BSEN 12864 oder EN16129 zertifiziert ist. Stellen Sie sicher, dass der Regler und der flexible Schlauch den örtlichen Vorschriften entsprechen.

Wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, um Informationen über einen geeigneten Regler für die Gasflasche zu erhalten.

Regler und Schlauch

Verwenden Sie nur Regler und Schläuche, die für Flüssiggas mit den oben genannten Drücken zugelassen sind. Die Lebenserwartung des Reglers wird auf 2 Jahre geschätzt.

Die Verwendung eines falschen Reglers oder Schlauchs ist unsicher; vergewissern Sie sich immer, dass Sie die richtigen Artikel haben, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Der verwendete Schlauch muss der für das Einsatzland geltenden Norm entsprechen. Abgenutzte oder beschädigte Schläuche müssen ersetzt werden. Vergewissern Sie sich, dass der Schlauch nicht verstopft, geknickt oder in Kontakt mit einem Teil ist.

des Geräts, außer an seinem Anschluss.

Für flexiblen Schlauch:

Vermeiden Sie ein Verdrehen des Schlauches, wenn das Gerät in Betrieb ist. Die Länge des flexiblen Schlauchs darf 1,5 m nicht überschreiten. Der Schlauch sollte gemäß der geltenden EN-Norm zertifiziert sein und den örtlichen Vorschriften entsprechen.

Lagerung des Geräts

Die Lagerung eines Geräts in Innenräumen ist nur zulässig, wenn die Gasflasche abgeklemmt und vom Gerät entfernt ist. Wenn das Gerät eine Zeit lang nicht benutzt wird, sollte es in der Originalverpackung und in einer trockenen, staubfreien Umgebung gelagert werden.

Gasflasche

Die Gasflasche darf nicht fallen gelassen oder grob behandelt werden! Wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, muss die Gasflasche abgenommen werden. Bringen Sie die Schutzkappe auf der Flasche wieder an, nachdem Sie die Flasche vom Gerät getrennt haben. Die Gasflasche muss außerhalb des Gehäuses des Geräts aufgestellt werden.

Schließen Sie die Flasche immer in einem gut belüfteten Bereich an oder tauschen Sie sie aus, und zwar entfernt von jeder Zündquelle, niemals in Gegenwart von Flammen, Funken oder Wärmequellen. Die Gasflaschen müssen im Freien in aufrechter Position und außerhalb der Reichweite von Kindern gelagert werden. Die Flasche darf nicht an einem Ort gelagert werden, an dem die Temperaturen über 50 °C steigen können. Lagern Sie die Flasche nicht in der Nähe von Flammen, Zündflammen oder anderen Zündquellen. **NICHT RAUCHEN.**

Dieser Gaspizzaofen ist für die Verwendung im Freien, entfernt von brennbaren Materialien, vorgesehen. Es ist wichtig, dass es **keine Hindernisse über dem Gerät gibt** und dass ein Mindestabstand von 1 m von der Seite oder der Rückseite des Geräts eingehalten wird. Es ist wichtig, dass die Lüftungsöffnungen des Geräts nicht verdeckt werden. Das Gerät muss auf einer ebenen, stabilen Fläche aufgestellt werden. Das Gerät sollte vor direkter Zugluft geschützt werden und muss so aufgestellt werden, dass vor dem direkten Eindringen von Tropfwasser (z. B. Regen) geschützt werden.

Vergewissern Sie sich, dass das Gasflaschenfach (falls vorhanden) nicht verstopft ist, halten Sie es belüftet und sauber.

Die vom Hersteller oder seinem Vertreter versiegelten Teile dürfen vom Benutzer nicht verändert werden. Es dürfen keine Änderungen an irgendeinem Teil dieses Pizzaofens vorgenommen werden, und Reparaturen und Wartungsarbeiten dürfen nur von einem zugelassenen Servicetechniker durchgeführt werden.

Verbindung zum Gerät

Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss, dass sich keine Ablagerungen im Kopf der Gasflasche, des Reglers, des Brenners und der Brenneranschlüsse

befinden. Spinnen und Insekten können sich darin einnisten und das Brenner-/Venturirohr an der Mündung verstopfen. Ein verstopfter Brenner kann zu einem Brand unterhalb des Geräts führen.

Montieren Sie den Schlauch am Gerät und ziehen Sie ihn mit einem Schraubenschlüssel auf dem Anschlussgewinde fest. Wenn der Schlauch ersetzt wird, muss er mit Schlauchschellen an den Anschlüssen des Geräts und des Reglers befestigt werden. Trennen Sie den Regler von der Gasflasche (gemäß den mit dem Regler gelieferten Anweisungen), wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.

Das Gerät muss in einem gut belüfteten Raum betrieben werden. Die Verbrennungsluftzufuhr zum Brenner darf nicht behindert werden, wenn das Gerät in Betrieb ist. **VERWENDEN SIE DIESEN GASPIZZAOFEN NUR IM FREIEN.**

VOR GEBRAUCH AUF DICHTHEIT PRÜFEN

Prüfen Sie niemals mit offener Flamme auf undichte Stellen, verwenden Sie immer eine Seifenlauge

ZUR ÜBERPRÜFUNG AUF UNDICHTIGKEITEN

Stellen Sie 2-3 Flüssigunzen Lecksuchlösung her, indem Sie einen Teil Spülmittel mit 3 Teilen Wasser mischen. Stellen Sie sicher, dass das Steuerventil auf "AUS" steht.

Schließen Sie den Regler an die Flasche und das EIN/AUS-Ventil an den Brenner an, vergewissern Sie sich, dass die Anschlüsse sicher sind, und schalten Sie das Gas ein.

Streichen Sie die Seifenlösung auf den Schlauch und alle Verbindungen. Wenn sich Blasen bilden, haben Sie ein Leck, das vor der Verwendung behoben werden muss.

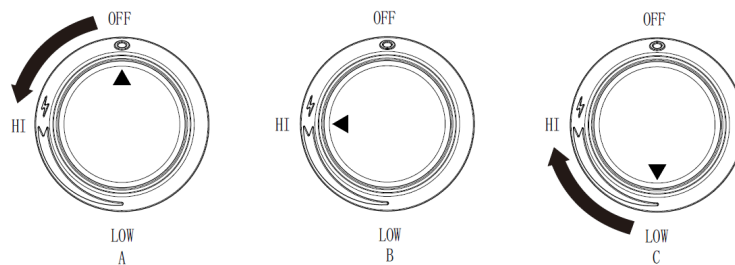
Nach Behebung des Fehlers erneut testen.

Drehen Sie das Gas an der Flasche nach der Prüfung ab.

Wenn ein Leck festgestellt wird und nicht behoben werden kann. Versuchen Sie nicht, die Leckage zu beheben, sondern wenden Sie sich an Ihren Gashändler.

Anweisungen zur Beleuchtung

1. Sorgen Sie für eine gute Belüftung, bevor Sie den Brenner anzünden.
2. Vergewissern Sie sich, dass der Drehknopf in der Position "OFF" steht. Drücken Sie dann den Drehknopf und drehen Sie ihn langsam gegen den Uhrzeigersinn 5 Sekunden lang in die Position "HI", bis Sie ein Klicken hören und der Brenner zündet(A). Falls nicht, wiederholen Sie diesen Vorgang.
3. Sie können das Feuer von HI auf LOW einstellen, indem Sie den Drehknopf langsam im Uhrzeigersinn drehen (B)
4. Drehen Sie den Drehknopf auf die Position "HI" und schieben Sie ihn dann im Uhrzeigersinn auf die Position "OFF", um Ihren Pizzaofen auszuschalten. (C)
5. Wenn der Brenner nach dem erneuten Versuch nicht gezündet hat, warten Sie 5 Minuten und wiederholen Sie Schritt 2.



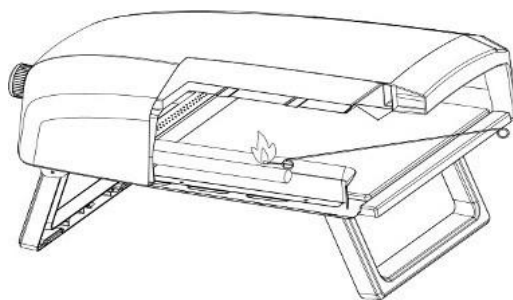
360 Grad drehbar

Die Pizza mit 360 Grad drehbarem Pizzastein für einen knusprigen Boden und gleichmäßiges Backen; Wenn Sie eine Pizza backen, kann der Seitenknopf Ihnen helfen, die Pizza zu drehen.



Anzünden mit Streichholz

1. Vergewissern Sie sich, dass der Drehknopf in der Position "OFF" steht.
2. Drücken Sie den Knopf nach unten und halten Sie ihn gedrückt, während Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn in die Position "HIGH" drehen (ein Klickgeräusch ist zu hören), halten Sie das angezündete Eisen in die Nähe der Öffnungen des Brenners, um den Brenner anzuzünden. Beobachten Sie, ob der Brenner gezündet hat. Wenn nicht, wiederholen Sie diesen Vorgang.
3. Wenn der Brenner nach dem erneuten Versuch nicht gezündet hat, warten Sie 5 Minuten und wiederholen Sie Schritt 2.
4. Stellen Sie die Hitze ein, indem Sie den Drehknopf auf die Position Hoch/Niedrig drehen.
5. Um den Pizzaofen auszuschalten, drehen Sie das Flaschenventil oder den Reglerschalter auf die Position "OFF" und dann den Drehknopf am Gerät im Uhrzeigersinn auf die Position "OFF".



Achtung! Wenn der Brenner nicht zündet, drehen Sie den Drehknopf aus (im Uhrzeigersinn) und drehen Sie auch das Flaschenventil zu. Warten Sie fünf Minuten, bevor Sie versuchen, den Brenner mit der Zündsequenz erneut zu zünden.

Lassen Sie den Pizzaofen vor dem ersten Backen etwa 15 Minuten lang laufen, und stellen Sie das Gas auf NIEDRIG. Dadurch werden die Innenteile "heiß gereinigt" und der Geruch von der lackierten Oberfläche verschwindet.

NACH DEM KÖCHEN

Um den Gaspizzaofen auszuschalten, schalten Sie am besten zuerst die Gasflasche ab und lassen Sie das gesamte im Schlauch verbliebene Gas abbrennen, dies dauert nur ein paar Sekunden. Schalten Sie dann den Brenner aus.

Während der Pizzaofen abkühlt, nehmen Sie den Pizzastein heraus und lagern ihn für die nächste Verwendung.

Es wird empfohlen, beim Umgang mit besonders heißen Bauteilen Schutzhandschuhe (z. B. Ofenhandschuhe) zu tragen.

REINIGUNG UND PFLEGE

ACHTUNG: Alle Reinigungs- und Wartungsarbeiten müssen bei abgekühltem Pizzaofen und bei abgeschalteter Brennstoffzufuhr an der Gasflasche durchgeführt werden.

Lagern Sie den Pizzaofen vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt und nach Möglichkeit in einem geschlossenen Raum, wenn Sie ihn über einen längeren Zeitraum lagern. Der Pizzaofen sollte nicht rauen Wetterbedingungen wie Schnee, starkem Regen und starkem Wind ausgesetzt werden.

Warten Sie, bis der Pizzaofen vollständig abgekühlt ist, bevor Sie ihn bewegen.

Pizza-Backstein

- 1) Verwenden Sie den Stein NICHT über einer offenen Flamme.
- 2) Vermeiden Sie extreme Temperaturschwankungen auf dem Stein. Legen Sie KEINE gefrorenen Lebensmittel auf einen heißen Stein.
- 3) Der Stein ist zerbrechlich und kann brechen, wenn er gestoßen wird oder herunterfällt.

- 4) Der Stein ist während des Gebrauchs sehr heiß und bleibt nach dem Gebrauch noch lange heiß.
- 5) Kühlen Sie den Stein NICHT mit Wasser, wenn er heiß ist.
- 6) Nachdem Sie den Stein mit Wasser gereinigt haben, trocknen Sie ihn bitte vor dem Gebrauch. Dies kann in einem herkömmlichen Ofen bei 60°C (140°F) für 2 Stunden geschehen.

Wartung:

- 1) Halten Sie den Bereich um das Gerät frei von brennbaren Materialien, Benzin und anderen entzündlichen Dämpfen und Flüssigkeiten;
- 2) den Verbrennungs- und Lüftungsluftstrom nicht zu behindern;
- 3) die Belüftungsöffnung(en) des Zylindergehäuses frei von Verunreinigungen zu halten;
- 4) Reinigung des Geräts, einschließlich spezieller Oberflächen, mit empfohlenen Reinigungsmitteln, falls erforderlich;
- 5) Kontrolle und Reinigung der Brennerrohre auf Insekten und Insektennester. Ein verstopftes Rohr kann zu einem Brand unterhalb des Geräts führen;

Ihr Pizzaofen wird besser aussehen und länger halten, wenn Sie ihn sauber halten.

ZUR ÜBERPRÜFUNG AUF LECKS

Wenn Sie Gas riechen: (Falls ein Gasaustritt festgestellt wird). Stellen Sie die Gaszufuhr am Gasflaschenventil ab. Stellen Sie sicher, dass das Regelventil auf "AUS" steht.

Schließen Sie den Regler an die Flasche und das EIN/AUS-Ventil an den Brenner an, vergewissern Sie sich, dass die Anschlüsse sicher sind, und schalten Sie das Gas ein.

Streichen Sie die Seifenlauge auf den Schlauch und alle Verbindungen. Wenn Blasen auftreten, haben Sie ein Leck, das vor der Verwendung behoben werden muss. Testen Sie den Schlauch erneut, nachdem Sie den Fehler behoben haben.

Drehen Sie nach dem Gebrauch die Gaszufuhr am Gasbehälter ab.

Wenn erneut ein Leck festgestellt wird und nicht behoben werden kann. Versuchen Sie nicht, die Leckage zu beheben, sondern wenden Sie sich an Ihren Gashändler.

PFLEGE UND WARTUNG

Abgesehen von der Reinigung ist Ihr Gaspizzaofen ein relativ wartungsarmes Gerät. Es lohnt sich, ein paar Dinge zu beachten. Denken Sie daran, das Gas abzuschalten und abzutrennen, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen.

1. Wenn Ihr Gaspizzaofen mit einem flexiblen Schlauch an das Gas angeschlossen ist, überprüfen Sie den Gummi-O-Ring am Reglerende der Schlauchleitung mindestens einmal im Jahr. Wenn er abgenutzt oder rissig ist, muss er ersetzt werden.
2. Wenn Sie eine tragbare Gasflasche verwenden, müssen Sie die Flasche alle zehn Jahre warten oder ersetzen lassen. Das Datum der letzten Wartung sollte auf dem Flaschenhals eingestempelt sein.
3. Ein Regenschutz wird ebenfalls empfohlen, um Ihren Gaspizzaofen abzudecken und vor allen Wetterbedingungen zu schützen.

GARANTIE

Die Garantiezeit für unsere Produkte beträgt 2 Jahre, sofern keine anderen Bestimmungen gelten, ab dem Datum des ursprünglichen Kaufs oder ab dem Lieferdatum.

Bei Problemen oder Fragen können Sie sich an unsere Hilfeseiten, Tipps zur Fehlerbehebung, FAQs und Bedienungsanleitungen auf unserer Kundendienst-Website wenden: <https://sav.hkoenig.com>.

Wenn Sie den Referenznamen Ihres Geräts in die Suchleiste eingeben, erhalten Sie Zugang zu allen verfügbaren Online-Supports.

Wenn Sie immer noch keine Antwort auf Ihre Frage oder Ihr Problem finden, dann klicken Sie auf "Hat die Antwort Ihr Problem gelöst?". Sie können dieses Formular ausfüllen, um Ihre Anfrage zu bestätigen und Hilfe zu erhalten.

GARANTIEBEDINGUNGEN

Die Garantie deckt alle Defekte ab, die bei normalem, bestimmungsgemäßem Gebrauch und den in der Bedienungsanleitung enthaltenen Spezifikationen auftreten.

Diese Garantie gilt nicht für Probleme mit der Verpackung oder dem Transport während des Versands des Produkts durch den Eigentümer. Sie umfasst auch nicht den normalen Verschleiß des Produkts, die Wartung oder den Austausch von Verschleißteilen.

AUSSCHLUSS DER GARANTIE

- Zubehör und Verschleißteile (*).
- Die normale Wartung des Geräts.
- Alle Defekte, die durch unsachgemäßen Gebrauch (Stöße, Nichteinhaltung der empfohlenen Stromzufuhr, schlechte Nutzungsbedingungen usw.), unzureichende Wartung oder Zweckentfremdung des Geräts auftreten, sowie die Verwendung von ungeeignetem Zubehör.
- Schäden durch äußere Einflüsse: Brand, Wasserschäden, elektrische Überspannung usw.
- Alle Geräte, die von anderen als den befugten Personen (insbesondere dem Nutzer) auch nur teilweise auseinandergebaut wurden.
- Produkte, deren Seriennummer fehlt, beschädigt oder unleserlich ist, sodass sie nicht identifiziert werden können.
- Produkte, die vermietet, vorgeführt oder ausgestellt werden.

(*) Einige Teile Ihres Geräts, die als Verschleißteile oder Verbrauchsmaterialien bezeichnet werden, verschleiben mit der Zeit und der Häufigkeit der Nutzung Ihres Geräts. Diese Abnutzung ist normal, kann aber durch falsche Nutzung oder Pflege Ihres Geräts noch verstärkt werden. Diese Teile sind daher nicht durch die Garantie abgedeckt.

Das mit dem Gerät gelieferte Zubehör ist ebenfalls von der Garantie ausgeschlossen. Sie können daher weder umgetauscht noch erstattet werden. Einige Zubehöerteile können jedoch direkt über unsere Website <https://sav.hkoenig.com/> erworben werden.

UMWELT

ACHTUNG:



Werfen Sie nicht dieses Produkt, wie es mit anderen Haushaltsprodukten hat. Es gibt eine Mülltrennung von diesem Produkt in Gemeinden, Sie müssen Ihre lokalen Behörden über die Orte, wo man dieses Produkt zurückgeben können zu informieren. In der Tat enthalten elektrische und elektronische Produkte gefährliche Stoffe, die schädliche Auswirkungen auf die Umwelt oder die menschliche Gesundheit haben und sollte recycelt werden. Das Symbol hier darauf hinweisen, dass elektrische oder elektronische Geräte sollten sorgfältig ausgewählt werden, ist ein fahrbarer Abfallbehälter mit einem Kreuz markiert.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory, France
www.hkoenig.com - <https://kundenservice.hkoenig.com> - Tél: +33 1 64 67 00 05

NEDERLANDS

Manufacturer	ADEVA				 PIN Code: 2531DM-0118 Use outdoors only. Read the instructions before using the appliance. WARNING: accessible parts may be very hot. Keep young children away. MADE IN PRC
Add	8 rue Marc Seguin - 77290 Mitry Mory - France				
Model	GINO640				
Appliance Type	Outdoor Pizza Oven				
Gas Category	I3+(28-30/37)		I3B/P(30)	I3B/P(50)	
Gas Type	Butane	Propane	Butane,Propane or their mixtures		
Gas Pressure	28-30 mbar	37 mbar	28-30 mbar	50 mbar	
Total Nominal Heat Input	4.0 kW (290 g/h)	4.0 kW (285 g/h)	4.0 kW (290 g/h)	4.0 kW (290 g/h)	
Destination countries	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI and LV		LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU and LV.	DE, AT, CH, SK, LU	

MONTAGEHANDLEIDING PIZZAOVEN OP GAS VOOR BUITEN

Om gevaar en verwondingen te vermijden, dient u op de onderstaande punten te letten:

- Alleen buitenshuis gebruiken
- Lees de instructies zorgvuldig door voordat u tot montage
- Overgaat bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik

WAARSCHUWING

Gevaarlijke brand of explosie kan ontstaan als de instructies worden genegeerd

Het is de verantwoordelijkheid van de consument om ervoor te zorgen dat de barbecue goed wordt gemonteerd, geïnstalleerd en onderhouden. Het niet opvolgen van de instructies in deze handleiding kan leiden tot lichamelijk

letsel en/of materiële schade.

Lees de instructies voordat u het apparaat gebruikt.

Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik. Alleen buitenshuis gebruiken.

Waarschuwing Bereikbare onderdelen kunnen zeer heet zijn. Houd jongekinderen uit de buurt. Verplaats het apparaat niet tijdens het gebruik.

Sluit de gastoevoer na gebruik af bij de gasfles. Breng geen wijzigingen aan in het apparaat.

Houd dit apparaat tijdens het gebruik uit de buurt van brandbare materialen. De regelaar en de slang moeten correct op het apparaat worden aangesloten. Gebruik een moersleutel om de moer op de schroefdraad van de aansluiting vast te draaien.

- Houd kinderen en huisdieren altijd uit de buurt van het apparaat.

- Breng geen wijzigingen aan in het apparaat.

- Let op: de gascilinder moet altijd buiten worden opgeslagen, in een goedgeventileerde ruimte. Een losgekoppelde gascilinder mag niet worden opgeslagen in een gebouw, garage of andere afgesloten ruimte! Gascilinders moeten buiten worden opgeslagen op een plaats die ontoegankelijk is voor kinderen.

- De pizzaoven is niet bedoeld voor gebruik op boten, in campers of caravans.

Gebruik de oven niet om zeer vet vlees of andere

producten met een verhoogde verbranding te bereiden.

VOOR UW VEILIGHEID ALS U GAS RUIKT:

1. Sluit de gastoevoer af bij de gasfles.
2. Doof alle open vuur; gebruik geen elektrische apparaten.
3. Ventileer de ruimte.
4. Controleer op lekkage zoals beschreven in deze handleiding.
5. Neem onmiddellijk contact op met uw dealer of gasleverancier als de geur aanhoudt.

VOORZORGSMaatregelen:

1. Test alle verbindingen op lekkage na het bijvullen van de cilinder of voor elk gebruik.
2. Controleer nooit op lekken met een lucifer of open vuur.
3. Bewaar of gebruik geen benzine of andere ontvlambare dampen en vloeistoffen in de buurt van dit of enig ander apparaat.
4. Gasflessen die niet zijn aangesloten voor gebruik, mogen niet worden opgeslagen in de buurt van dit of enig ander apparaat.

Montage

WAARSCHUWING:

Hoewel bij de productie van uw pizzaoven alles in het werk is gesteld om scherpe randen te vermijden, moet u

voorzichtig omgaan met alle onderdelen om onbedoeld letsel te voorkomen.

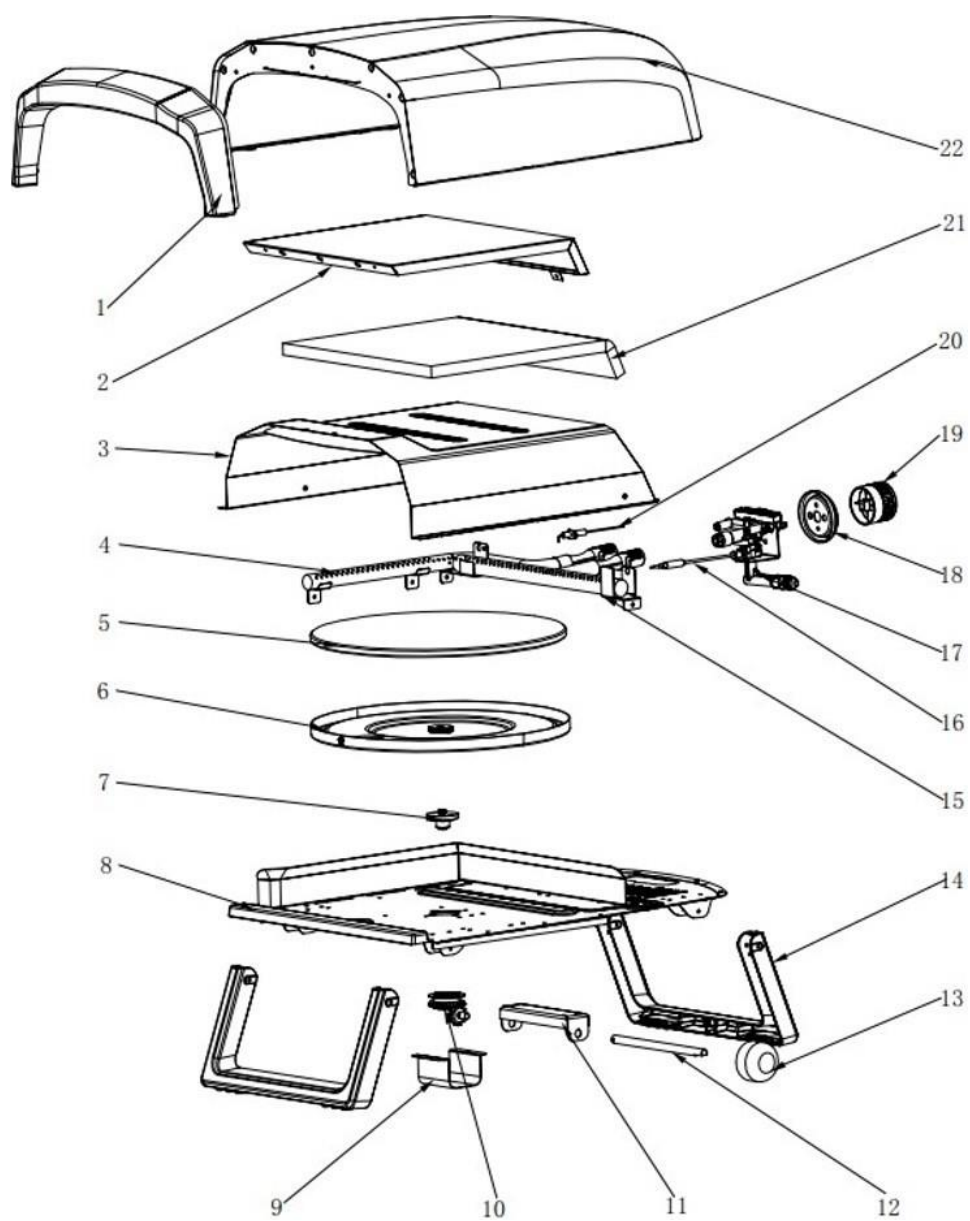
Gereedschap kan nodig zijn: Een kruiskopschroevendraaier of platteschroevendraaier en een moersleutel of tang.

MONTAGE:

Lees alle instructies goed door voordat je verder gaat. Zoek een grote, schone ruimte om je gaspizzaoven in elkaar te zetten. Raadpleeg indien nodigde onderdelenlijst en het montageschema.

OPMERKING: Zorg ervoor dat alle plastic bescherming eraf scheurt voordat je het in elkaar zet!

Uitgebreide weergave



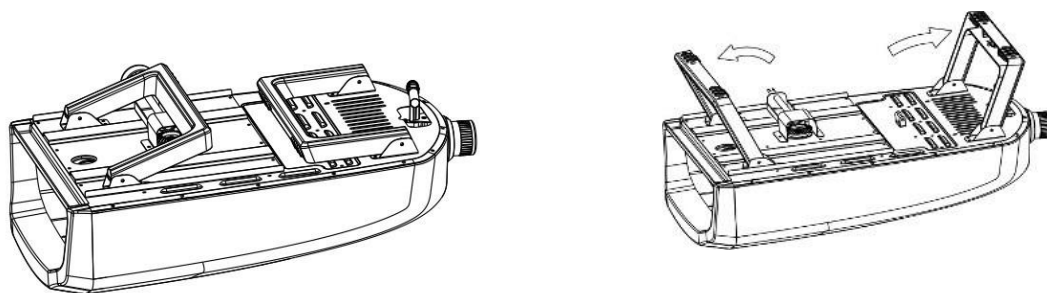
Onderdelenlijst

NEE .	Beschrijving	Qty		NEE.	Beschrijving	Qty
1	Voorgevels	1		12	As	1
2	Bescherming	1		13	Knop	1
3	Binnen	1		14	Voeten	2
4	Brander	2		15	Beugel	1
5	Pizzasteen	1		16	Ontsteking	1
6	Plaat	1		17	Klep	1
7	Bevestigingsmoe r	1		18	Knop Basis	1
8	Basis	1		19	Knop	1
9	Omslag	1		20	Thermokoppel	1
10	Rotatieversnellin g	1		21	Isolatie	1
11	Vaste ondersteuning	1		22	Schelp	1

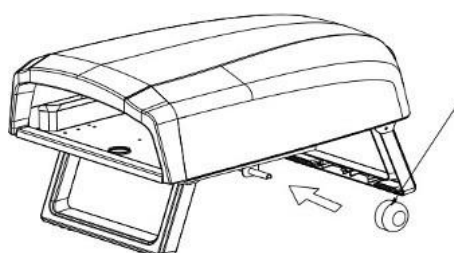
MONTAGE :

Controleer voor de montage of alle onderdelen aanwezig zijn. Probeer het apparaat niet in elkaar te zetten als er onderdelen ontbreken of beschadigd zijn. Neem contact op met de klantenservice voor vervangende onderdelen.

1 : Benen uitvouwen



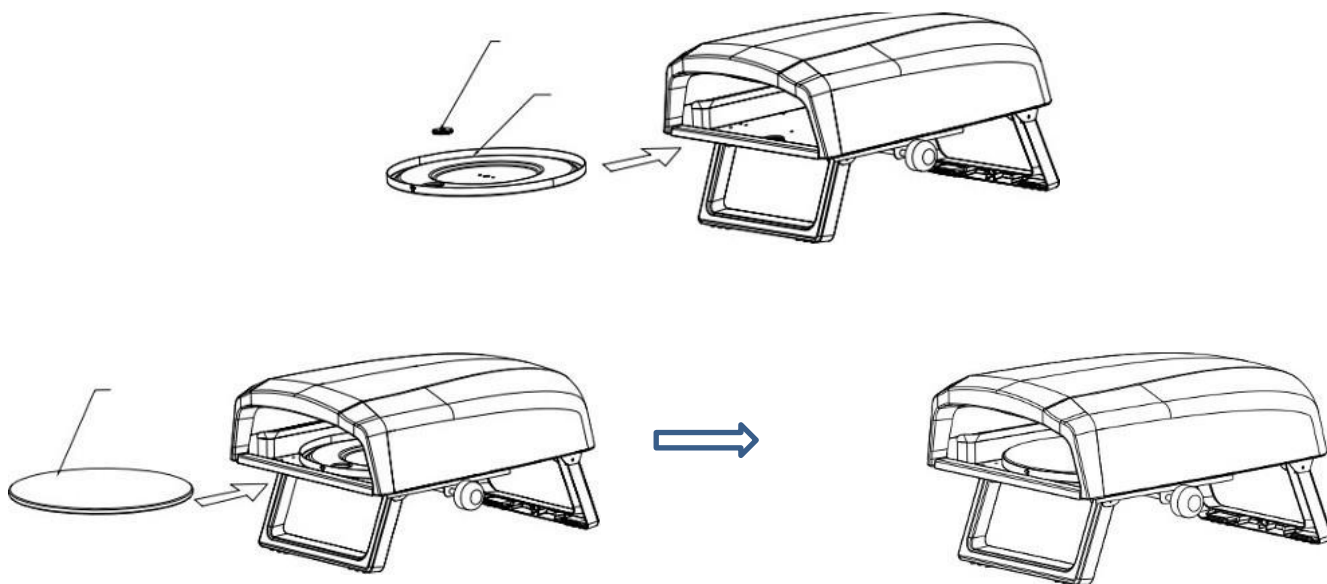
2: Haal de knop uit de doos en volg de onderstaande afbeelding om de knop te installeren.



3: Bevestig de pizzaplaat en plaats de pizzasteen

3.1 : Zet de pizzaplaat vast voordat u de pizzasteen plaatst.

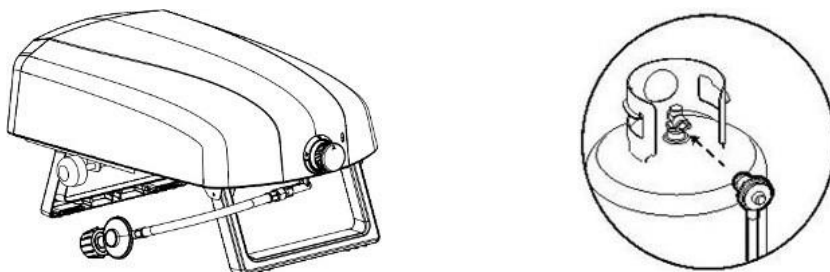
3.2 : U vindt hier een S/S 304 plaat en een bevestigingsmoer (30*5 M8). Bevestig de plaat aan de rotatieas en draai de moer vast. 3.3: Plaats de pizzasteen.



4: Aansluiting regelaar en slang op pizzaoven.

Let op de fabrieksinstelling dat de regelaar en de slang niet op de oven worden gemonteerd.

Voordat u de pizzaoven gebruikt, moet u ervoor zorgen dat de slang van de regelaar voldoet aan de plaatselijke normen. Daarna kunt u de slang aansluiten op de pizzaoven en de gastank.



WAARSCHUWING

- Houd de gasfles altijd rechtop.
- Als het apparaat niet in gebruik is, moet het gas worden uitgeschakeld bij de toevoercilinder.
- De gebruikte cilinder moet een kraag hebben om de cilinderklep te beschermen.

- De minimale afstand tussen het apparaat en de gastank is 1m.

Components	28-30mbar	50mbar
	Orifice Size	
Main Burner	0.8mm	0.7mm
Side Burner	0.58mm	0.5mm

BELANGRIJK:

Lees de volgende instructies zorgvuldig door en zorg ervoor dat uw gaspizzaoven op de juiste manier wordt geïnstalleerd, gemonteerd en onderhouden. Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot ernstig lichamelijk letsel en/of materiële schade.

Neem contact op met uw leverancier als u vragen hebt over de montage of bediening.

Plaats het apparaat en de cilinder bij gebruik op de grond altijd op een vlakke, egale ondergrond.

Je gaspizzaoven kan gebruikt worden met gasflessen tussen 11 kg en 15 kg. De maximale grootte van de gasfles is: Dia. 320 mm, Hoogte: 600 mm. Volg de technische informatie in de gebruiksaanwijzing en neem contact op met uw plaatselijke gasleverancier voor een geschikte gasfles voor uw pizza.

OPMERKING VOOR DE CONSUMENT: Bewaren voor toekomstig gebruik

AANSLUITEN VAN DE GASCILINDER OP HET APPARAAT

Dit apparaat is alleen geschikt voor gebruik met butaan- of propaangas onder lage druk, voorzien van de juiste lagedrukregelaar via een flexibele slang.

Bevestig de slang met slangklemmen aan de regelaar en het apparaat. Zorg dat de flexibele slang niet in contact kan komen met hete oppervlakken en vermijd verdraaiing.

Gebruik een geschikte drukregelaar die gecertificeerd is volgens BSEN 12864 of EN 16129. Zorg ervoor dat de regelaar en de flexibele slang voldoen aan de plaatselijke voorschriften.

Raadpleeg uw dealer voor informatie over een geschikte regelaar voor de gasfles.

Regelaar en slang

Gebruik alleen regelaars en slangen die zijn goedgekeurd voor LP-gas bij de bovenstaande drukken. De levensduur van de regelaar wordt geschat op 2 jaar. Het gebruik van de verkeerde regelaar of slang is onveilig; controleer altijd of u de juiste onderdelen hebt voordat u het apparaat gebruikt.

De gebruikte slang moet voldoen aan de relevante norm voor het land van gebruik. Versleten of beschadigde slangen moeten worden vervangen. Zorg ervoor dat de slang niet wordt geblokkeerd, geknikt of in contact komt met een onderdeel.

van het apparaat anders dan bij de aansluiting.

Voor flexibele slang:

Vermijd verdraaiing van de flexibele slang wanneer het apparaat in gebruik is. De lengte van de flexibele slang mag niet langer zijn dan 1,5m. De slang moet gecertificeerd zijn volgens de geldende EN-norm en voldoen aan de plaatselijke voorschriften.

Opslag van apparaat

Het apparaat mag alleen binnenshuis worden opgeslagen als de cilinder is losgekoppeld en van het apparaat is verwijderd. Als het apparaat gedurende een bepaalde periode niet wordt gebruikt, moet het in de oorspronkelijke verpakking en in een droge, stofvrije omgeving worden bewaard.

Gascilinder

Laat de gasfles niet vallen en hanteer hem niet ruw! Als het apparaat niet wordt gebruikt, moet de cilinder worden losgekoppeld. Plaats de beschermkap terug op de cilinder nadat u de cilinder van het toestel hebt losgekoppeld. De gasfles moet buiten het apparaat geplaatst worden.

Sluit de cilinder altijd aan of vervang hem in een goed geventileerde ruimte en uit de buurt van ontstekingsbronnen, nooit in de buurt van een vlam, vonk of hittebron. Cilinders moeten buiten rechtop en buiten het bereik van kinderen worden bewaard. De cilinder mag nooit worden opgeslagen op plaatsen met temperaturen boven 50 °C. Bewaar de cilinder niet in de buurt van vlammen, waakvlammen of andere ontstekingsbronnen. **NIET ROKEN.**

Deze gaspizzaoven is ontworpen voor gebruik buitenshuis, uit de buurt van brandbare materialen. Het is belangrijk dat er **geen obstakels boven het hoofd zijn** en dat er een minimale afstand van 1 m is vanaf de zijkant of achterkant van het apparaat. Het is belangrijk dat de ventilatieopeningen van het apparaat niet worden geblokkeerd. Het apparaat moet worden gebruikt op een vlakke, stabiele ondergrond. Het apparaat moet worden beschermd tegen directe tocht en moet worden geplaatst of beschermd tegen rechtstreeks binnendringen van druppelend water (bijv. regen).

Zorg ervoor dat het gasflescompartiment (indien aanwezig) niet verstopt raakt en houd het geventileerd en schoon.

Onderdelen die door de fabrikant of zijn vertegenwoordiger zijn verzegeld, mogen niet worden gewijzigd door de gebruiker. Er mogen geen wijzigingen worden aangebracht aan enig onderdeel van deze pizzaoven en reparaties en onderhoud mogen alleen worden uitgevoerd door een erkende servicemonteur.

Aansluiting op apparaat

Controleer voor het aansluiten of er geen vuil vastzit in de kop van de gasfles, regelaar, brander en branderpoorten. Spinnen en insecten kunnen zich nestelen in de brander en de venturibuis bij de opening verstoppen. Een verstopte brander kan leiden tot brand onder het apparaat.

Plaats de slang op het apparaat en draai hem met een moersleutel vast op de schroefdraad van de aansluiting. Als de slang wordt vervangen, moet deze met slangklemmen worden vastgezet op de aansluitingen van het apparaat ende regelaar. Koppel de drukregelaar los van de cilinder (volgens de

aanwijzingen die bij de drukregelaar worden geleverd) als het apparaat niet wordt gebruikt.

Het apparaat moet worden gebruikt in een goed geventileerde ruimte. Belemmer de toevoer van verbrandingslucht naar de brander niet wanneer het apparaat in gebruik is. **GEBRUIK DEZE GASPIZZAOVEN ALLEEN BUITENSHUIS.**

VOOR GEBRUIK CONTROLLEREN OP LEKKEN

Controleer nooit op lekken met een open vlam, gebruik altijd een oplossing van zeepwater

OM TE CONTROLLEREN OP LEKKEN

Maak 2-3 ons vloeibare lekdetectieoplossing door een deel afwasmiddel te mengen met 3 delen water. Zorg ervoor dat de regelklep op "OFF" staat.

Sluit de regelaar aan op de cilinder en de AAN/UIT-klep op de brander, controleer of de aansluitingen goed vastzitten en zet het gas aan.

Borstel de zeepoplossing op de slang en alle verbindingen. Als er bellen verschijnen, is er een lek dat voor gebruik moet worden verholpen.

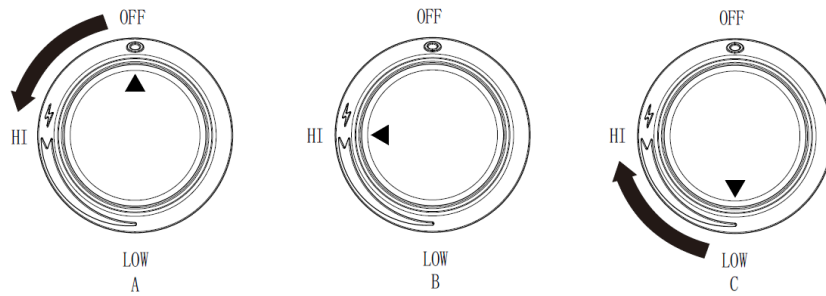
Test opnieuw nadat de fout is hersteld.

Schakel het gas bij de cilinder uit na het testen.

Als er lekkage wordt gedetecteerd die niet kan worden verholpen. Probeer lekkage niet te verhelpen, maar raadpleeg uw gasleverancier.

Verlichtingsinstructies

1. Zorg voor goede ventilatie voordat u de brander aansteekt.
2. Zorg ervoor dat de knop in de stand "OFF" staat. Druk vervolgens op de bedieningsknop en draai de knop langzaam tegen de klok in naar de "HI"- stand gedurende 5 seconden totdat u een klik hoort en de brander ontsteekt(A). Als dit niet het geval is, herhaalt u dit proces.
3. U kunt het vuur instellen van HI naar LOW door de regelknop langzaam rechtsom te draaien (B)
4. Draai de bedieningsknop naar de stand "HI" en druk de knop vervolgens met de klok mee naar de stand "OFF" om de pizzaoven uit te schakelen. (C)
5. Als de brander na een nieuwe poging nog niet brandt, wacht dan 5 minuten en herhaal stap 2.



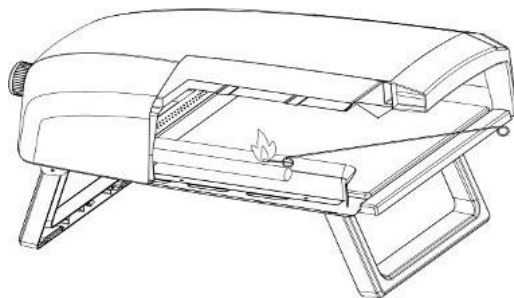
360 graden draaibaar

De pizza over met 360 graden roterende pizzasteen voor een knapperige bodem en gelijkmatig bakken; wanneer je een pizza bakt, kan de knop aan de zijkant je helpen om de pizza te draaien.



Verlichting met lucifer

1. Zorg ervoor dat de knop in de stand "OFF" staat.
2. Druk de knop in en blijf hem indrukken terwijl u tegen de klok in naar de "HIGH" positie draait (u hoort een klikkend geluid), plaats het aangestoken staafje in de buurt van de poorten van de brander, hierdoor zal de brander branden. Kijk of de brander brandt. Zo niet, herhaal dit proces.
3. Als de brander na een nieuwe poging nog niet brandt, wacht dan 5 minuten en herhaal stap 2.
4. Stel de warmte in door de knop naar de stand Hoog/Laag te draaien.
5. Om de pizzaoven 'UIT' te zetten, zet u de cilinderklep of de regelaarschakelaar op 'UIT' en draait u vervolgens de regelknop op het apparaat met de klok mee op 'UIT'.



Waarschuwing: Als de brander niet ontsteekt, draait u de bedieningsknop uit (met de klok mee) en draait u ook de cilinderkraan dicht. Wacht vijf minuten voordat u opnieuw probeert te ontsteken.

Voordat je voor de eerste keer kookt, laat je de pizzaoven ongeveer 15 minuten werken met het gas op LAAG. Hierdoor worden de interne onderdelen "schoongewarmd" en verdwijnt de geur van de geverfde afwerking.

NA HET KOKEN

Om de gaspizzaoven uit te zetten, kunt u het beste eerst de gasfles uitzetten en al het gas dat nog in de slang zit laten wegbranden, dit duurt maar een paar seconden. Zet dan de brander uit.

Terwijl de pizzaoven afkoelt, verwijder je de pizzasteen en sla je hem goed op voor het volgende gebruik.

Het wordt aanbevolen om beschermende handschoenen (bijv. ovenwanten) te gebruiken bij het hanteren van bijzonder hete onderdelen.

REINIGING EN ONDERHOUD

LET OP: Alle schoonmaak- en onderhoudswerkzaamheden moeten worden uitgevoerd als de pizzaoven afgekoeld is en met de brandstof toevoer **UIT** bij de gasfles.

Bewaar de pizzaoven zo mogelijk uit direct zonlicht en binnenshuis wanneer u hem voor langere tijd opbergt. De pizzaoven mag niet worden blootgesteld aan zware weersomstandigheden zoals sneeuw, hevige regen en harde wind. Wacht tot de pizzaoven volledig is afgekoeld voordat je verder gaat.

Pizza Baksteen

- 1) Gebruik de steen NIET boven een open vlam.
- 2) Vermijd extreme temperatuurschommelingen op de steen. Leg GEEN bevroren voedsel op een hete steen.
- 3) De steen is breekbaar en kan breken als je hem stoot of laat vallen.
- 4) De steen is erg heet tijdens gebruik en blijft lang heet na gebruik.
- 5) Koel de steen NIET af met water als de steen heet is.
- 6) Nadat je de steen met water hebt gereinigd, moet je de steen drogen voor gebruik. Dit kan in een conventionele oven op 60° C (140° F) gedurende 2 uur.

Onderhoud:

- 1) Houd de omgeving van het apparaat vrij van brandbare materialen, benzine en andere ontvlambare dampen en vloeistoffen;
- 2) de verbrandings- en ventilatieluchtstroom niet belemmeren;
- 3) de ventilatieopening(en) van de cilinderkast vrijhouden van vuil;
- 4) reinig het apparaat, inclusief speciale oppervlakken, indien nodig met aanbevolen reinigingsmiddelen;
- 5) controleer en reinig branderbuizen op insecten en insectennesten. Een verstopte buis kan leiden tot brand onder het apparaat;

Je pizzaoven ziet er beter uit en gaat langer mee als je hem schoon houdt.

OM TE CONTROLEREN OP LEKKEN

Als u gas ruikt: (Als er een gaslek wordt gevonden). Sluit de gastoevoer af bij de gasflesafsluiter. Zorg ervoor dat de regelklep op "OFF" staat.

Sluit de regelaar aan op de cilinder en de AAN/UIT-klep op de brander, controleer of de aansluitingen goed vastzitten en zet dan het gas aan.

Borstel het zeepwater over de slang en alle verbindingen. Als er bellen verschijnen, is er een lek dat voor gebruik moet worden verholpen. Test opnieuw nadat u de fout hebt verholpen.

Sluit de gastoevoer na gebruik af bij de gastank.

Als er opnieuw lekkage wordt gedetecteerd en deze niet kan worden verholpen. Probeer de lekkage niet te verhelpen, maar raadpleeg uw gasleverancier.

VERZORGING EN ONDERHOUD

Afgezien van schoonmaken is je gaspizzaoven een vrij onderhoudsarm item. Een paar dingen zijn de moeite waard om door te nemen. Vergeet niet om het gas uit te schakelen en af te sluiten voordat er onderhoud wordt gepleegd.

1. Als uw gaspizzaoven een flexibele slang gebruikt om op het gas aan te sluiten, controleer dan minstens één keer per jaar de rubberen O-ring aan het uiteinde van de slang. Als deze versleten of gescheurd lijkt, laat hem dan vervangen.
2. Als je een draagbare gasfles gebruikt, moet je de fles om de tien jaar laten nakijken of vervangen. De datum van de laatste onderhoudsbeurt moet op de hals van de fles worden gestempeld.
3. Een regenhoes wordt ook aanbevolen om je gaspizzaoven af te dekken en te onderhouden en te beschermen tegen alle weersomstandigheden.

GARANTIE

De garantieperiode op onze producten is 2 jaar, tenzij anders vermeld, beginnend vanaf de datum van de initiële aankoop of bezorgdatum.

Als u problemen of vragen heeft, kunt u eenvoudig onze hulppagina's bezoeken voor tips om problemen op te lossen, de FAQ's en andere gebruikershandleidingen op onze website: <https://sav.hkoenig.com>.

Door de referentienaam van uw apparaat in de zoekbalk te typen, krijgt u toegang tot alle beschikbare online hulpmiddelen, ontworpen om aan uw behoeften te voldoen.

Als u toch niet geen antwoord op uw vraag kunt vinden, klik dan op "Heeft het antwoord uw probleem opgelost? Hierdoor gaat u naar het Aanvraagformulier voor Klantenondersteuning, dat u in kunt vullen om uw verzoek te valideren en hulp te ontvangen.

GARANTIEVOORWAARDEN

De garantie dekt alle mankementen die voortkomen uit normaal gebruik, volgens de sectie gebruik en specificaties in de gebruikershandleiding.

Deze garantie omvat niet verpakkings- of transportproblemen tijdens het vervoer van het product door de eigenaar. Het omvat ook niet de normale slijtage van het product, noch het onderhoud of vervangen van verbruiksartikelen.

UITSLUITINGEN VAN DE GARANTIE

- Accessoires en verbruiksartikelen (*).
- Normaal onderhoud van het apparaat.
- Alle mankementen veroorzaakt door verkeerd gebruik (schokken, het niet opvolgen van de aanbevolen stroomvoorziening, in slechte omstandigheden gebruiken, etc.), onvoldoende onderhoud of ondeugdelijk gebruik van het apparaat, alsook het gebruik van ongeschikte accessoires.
- Schade van buitenaf: vuur, waterschade, elektrische stroompiek, etc.
- Apparaten die uit elkaar zijn gehaald, ook gedeeltelijk, door personen die niet er niet gekwalificeerd voor zijn (zoals de gebruiker).
- Producten waarvan het serienummer verdwenen, beschadigd of onleesbaar is, waardoor we het niet kunnen identificeren.
- Producten die verhuurd werden of ter demonstratie of showmodel waren.

(*) Sommige onderdelen van uw apparaat, genaamd verbruiksartikelen, slijten naar verloop van tijd en bij veel gebruik van uw apparaat. Deze slijtage is normaal, maar kan verergerd worden door slechte omstandigheden of onderhoud van uw apparaat. Deze onderdelen worden daarom niet gedekt door de garantie.

De accessoires meegeleverd met het apparaat zijn ook uitgesloten van de garantie. Ze kunnen niet vervangen of gerestitueerd worden. Echter, sommige accessoires zijn te koop via onze website: <https://sav.hkoenig.com/>.

MILIEU

ATTENTIE:



Dit apparaat mag niet met uw ander huishoudelijke toestellen worden verwijderd. Dit product moet op een geselecteerde stortplaats verwijderd worden. U kunt bij de gemeente een indiceerde plaats aanvragen. Elektrisch en elektronische producten kunnen gevaarlijke stoffen inhouden die schadelijk zijn voor mensen en het milieu en moet recycled worden. Het symbool aan de kant geeft aan dat het een elektrisch en elektronisch toestel is en zijn dus artikelen van een selectieve collectie. Het beeld geeft een afvalbak met een X teken aan.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory, France
www.hkoenig.com - <https://kundenservice.hkoenig.com> - Tél: +33 1 64 67 00 05

ESPAÑOL

Manufacturer	ADEVA				 PIN Code: 2531DM-0118 Use outdoors only. Read the instructions before using the appliance. WARNING: accessible parts may be very hot. Keep young children away. MADE IN PRC
Add	8 rue Marc Seguin - 77290 Mitry Mory - France				
Model	GINO640				
Appliance Type	Outdoor Pizza Oven				
Gas Category	I3+(28-30/37)		I3B/P(30)	I3B/P(50)	
Gas Type	Butane	Propane	Butane,Propane or their mixtures		
Gas Pressure	28-30 mbar	37 mbar	28-30 mbar	50 mbar	
Total Nominal Heat Input	4.0 kW (290 g/h)	4.0 kW (285 g/h)	4.0 kW (290 g/h)	4.0 kW (290 g/h)	
Destination countries	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI and LV		LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU and LV.	DE, AT, CH, SK, LU	

INSTRUCCIONES DE MONTAJE HORNO DE GAS PARA PIZZAS AL AIRE LIBRE

Para evitar peligros y lesiones, siga las siguientes orientaciones

- Uso exclusivo en exteriores
- Lea atentamente las instrucciones antes del montaje
- Conserve este manual para futuras consultas

ADVERTENCIA

Si se ignoran las instrucciones, pueden producirse incendios o explosiones peligrosas.

Es responsabilidad del consumidor asegurarse de que la barbacoa está correctamente montada, instalada y cuidada. El incumplimiento de las instrucciones de este manual puede provocar lesiones corporales y/o daños materiales.

Lea las instrucciones antes de utilizar el aparato.

Conserve este manual para futuras consultas. Utilícelo sólo en exteriores. Advertencia Las piezas accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga alejados a los niños pequeños. No mueva el aparato durante su uso. Cierre el suministro de gas en la bombona después del uso. No modifique el aparato.

Este aparato debe mantenerse alejado de materiales inflamables durante su uso.

El regulador y la manguera deben conectarse correctamente al aparato. Debe utilizarse una llave para apretar la tuerca en la rosca de conexión.

- Mantenga a los niños y a los animales domésticos alejados del aparato en todo momento.

- No modifique el aparato.

- Nota: la bombona de gas debe almacenarse siempre al aire libre, en un lugar bien ventilado. Una bombona de gas desconectada no debe almacenarse en un edificio, garaje u otro lugar cerrado. Las bombonas de gas deben almacenarse al aire libre en un lugar inaccesible para los niños.

- El horno para pizzas no está diseñado para su uso en barcos, autocaravanas o caravanas.

No utilice el horno para cocinar carnes muy grasas u otros productos que aumenten la combustión.

POR SU SEGURIDAD SI HUELE A GAS:

1. Cierre el suministro de gas en la bombona.
2. Apague todas las llamas; no ponga en funcionamiento ningún aparato eléctrico.
3. Ventile la zona.

4. Compruebe si hay fugas como se detalla en este manual.
5. Si el olor persiste, póngase en contacto con su distribuidor o proveedor de gas inmediatamente.

PRECAUCIONES:

1. Realice una prueba de estanqueidad de todas las conexiones **después de rellenar cada botella o antes de cada uso.**
2. No compruebe nunca las fugas con una cerilla o una llama abierta.
3. No almacene o utilice gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro aparato.
4. Toda bombona de gas que no esté conectada para su uso no deberá almacenarse cerca de éste ni de ningún otro aparato.

Montaje

ADVERTENCIA:

Aunque se ha hecho todo lo posible en la fabricación de su horno para pizzas para eliminar cualquier borde afilado, debe manipular todos los componentes con cuidado para evitar lesiones accidentales.

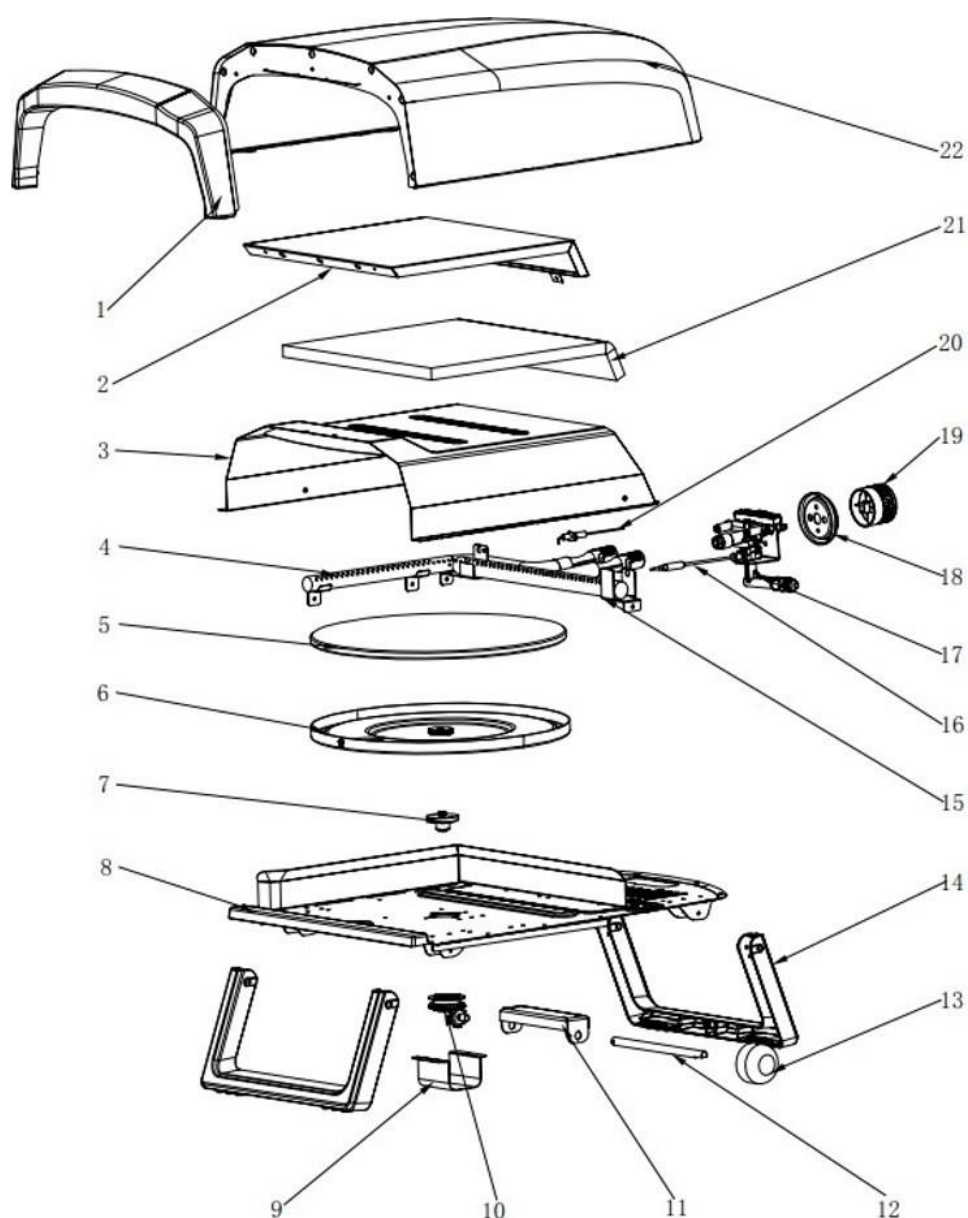
Herramientas necesarias: Destornillador de estrella o plano y llave inglesa o alicates.

MONTAJE:

Lea detenidamente todas las instrucciones antes de proceder. Busque un lugar amplio y limpio para montar el horno de gas para pizzas. Consulte la lista de piezas y el diagrama de montaje según sea necesario.

AVISO: ¡Asegúrese de arrancar todas las protecciones de plástico antes del montaje!

Vista ampliada



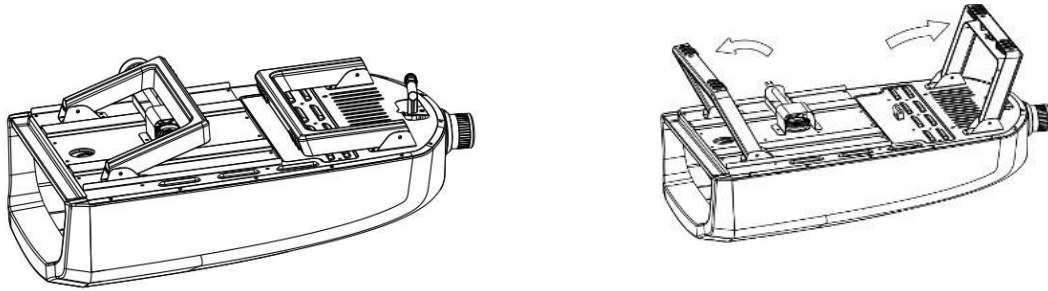
Lista de piezas

NO.	Descripción	Can tida d	NO.	Descripción	Can tida d
1	Fachadas	1	12	Eje	1
2	Cubierta de protección	1	13	Pomo	1
3	Interior	1	14	Pies	2
4	Quemador	2	15	Soporte	1
5	Piedra para pizza	1	16	Encendido	1
6	Placa	1	17	Válvula	1
7	Tuerca de fijación	1	18	Pomo Base	1
8	Base	1	19	Pomo	1
9	Portada	1	20	Termopar	1
10	Engranaje de rotación	1	21	Aislamiento	1
11	Soporte fijo	1	22	Concha	1

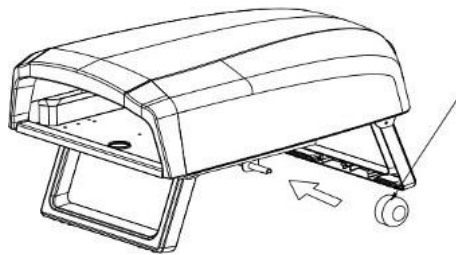
MONTAJE :

Antes del montaje, asegúrese de que todas las piezas estén presentes. Si falta alguna pieza o está dañada, no intente montar el aparato. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para solicitar piezas de repuesto.

1 : Desplegar las piernas



2: Por favor, saque el mando de la caja y siga la imagen de abajo para instalar el mando.

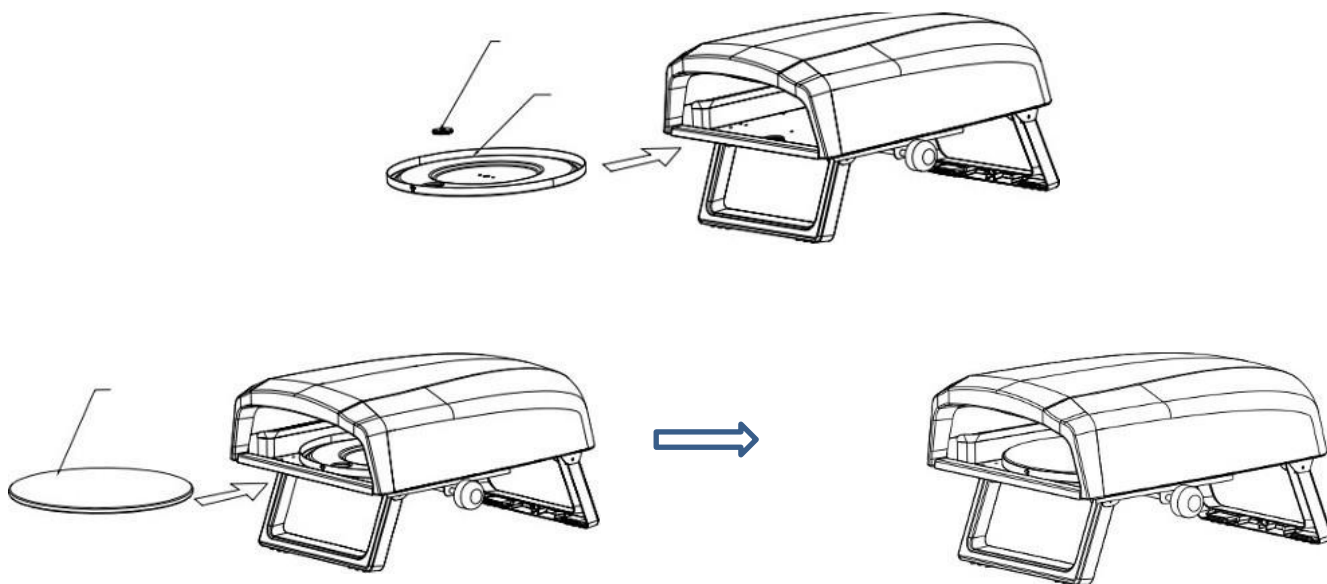


3: Fije la placa de pizza e inserte la piedra de pizza

3.1 : Antes de insertar la piedra para pizza, fije la placa para pizza.

3.2 : Encontrará una placa de acero inoxidable 304 y una tuerca fija (30*5 M8).
Fije la placa al eje de rotación y fije la tuerca.

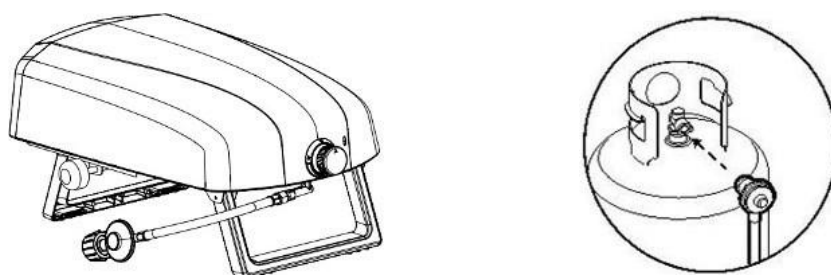
3.3: Inserte por favor la piedra de la pizza.



4: Conexión del regulador y la manguera al horno de pizza.

Tenga en cuenta el ajuste de fábrica que el regulador y la manguera no se montarán en el horno.

Antes de utilizar el horno para pizzas, asegúrese de que la manguera reguladora cumple la normativa local. A continuación, puede conectarlo al horno de pizza y al depósito de gas.



ADVERTENCIA

- Mantenga siempre la botella de gas en posición vertical.
- Si el aparato no está en uso, el gas debe cerrarse en la botella de suministro.
- El cilindro utilizado debe incluir un collarín para proteger la válvula del cilindro.
- La distancia mínima entre el aparato y el depósito de gas es de 1 m.

Components	28-30mbar	50mbar
	Orifice Size	
Main Burner	0.8mm	0.7mm
Side Burner	0.58mm	0.5mm

IMPORTANTE:

Lea atentamente las siguientes instrucciones y asegúrese de que su horno de gas para pizzas está correctamente instalado, montado y cuidado. El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar lesiones corporales graves y/o daños materiales.

Si tiene alguna duda sobre el montaje o el funcionamiento, consulte a su proveedor.

Cuando se utilice en el suelo, coloque siempre el aparato y la bombona sobre un terreno llano y nivelado.

Su horno de gas para pizzas puede utilizarse con bombonas de gas de entre 11 kg y 15 kg. El tamaño máximo de la bombona de gas debe ser: Dia. 320mm, Altura: 600 mm. Siga la información técnica indicada en el manual de instrucciones y consulte a su proveedor de gas local para obtener una bombona de gas adecuada para su pizza.

NOTA PARA EL CONSUMIDOR: Consérvelo para futuras consultas

CONEXIÓN DEL CILINDRO DE GAS AL APARATO

Este aparato sólo es adecuado para su uso con gas butano o propano a baja presión, equipado con el regulador de baja presión adecuado a través de una manguera flexible.

La manguera debe fijarse al regulador y al aparato con abrazaderas. Asegúrese de que la manguera flexible no pueda entrar en contacto con una superficie caliente y evite que se retuerza.

Utilice un regulador adecuado que esté certificado según BSEN 12864 o EN 16129. Asegúrese de que el regulador y el tubo flexible cumplen la normativa local.

Consulte a su distribuidor para obtener información sobre un regulador adecuado para la bombona de gas.

Regulador y manguera

Utilice únicamente reguladores y mangueras aprobados para Gas LP a las presiones arriba indicadas. La vida útil del regulador se estima en 2 años.

El uso de un regulador o manguera incorrectos no es seguro; compruebe siempre que dispone de los elementos correctos antes de poner en funcionamiento el aparato.

La manguera utilizada debe ser conforme a las normas vigentes en el país de utilización. La manguera desgastada o dañada debe sustituirse. Asegúrese de que la manguera no esté obstruida, doblada ni en contacto con ninguna pieza.

del aparato que no sea en su conexión.

Para manguera flexible:

Evite retorcer el tubo flexible cuando el aparato esté en uso. La longitud del tubo flexible no debe superar 1,5 m. El tubo flexible debe estar certificado según la norma EN aplicable y cumplir el código local.

Almacenamiento del aparato

El almacenamiento de un aparato en el interior sólo es admisible si la bombona está desconectada y retirada del aparato. Cuando el aparato no vaya a utilizarse durante un periodo de tiempo, deberá guardarse en su embalaje original y en un lugar seco y sin polvo.

Cilindro de gas

La bombona de gas no debe dejarse caer ni manipularse bruscamente. Si no se utiliza el aparato, debe desconectarse la bombona. Vuelva a colocar el tapón protector en la bombona después de desconectarla del aparato. La bombona de gas debe colocarse fuera del cuerpo del aparato.

Conecte o sustituya siempre la bombona en una zona bien ventilada y alejada de cualquier fuente de ignición, nunca en presencia de una llama, chispa o fuente de calor. Los cilindros deben almacenarse al aire libre en posición vertical y fuera del alcance de los niños. El cilindro nunca debe ser almacenado donde las temperaturas puedan alcanzar más de 50 C. No almacene el cilindro cerca de llamas, luces piloto u otras fuentes de ignición. **NO FUMAR.**

Este horno de gas para pizzas está diseñado para su uso al aire libre, lejos de cualquier material inflamable. Es importante que **no haya obstáculos por encima de la cabeza** y que haya una distancia mínima de 1 m desde el lateral o la parte trasera del aparato. Es importante que las aberturas de ventilación del aparato no estén obstruidas. El aparato debe utilizarse sobre una superficie plana y estable. El aparato debe estar protegido de las corrientes de aire directas y se colocará o protegidos contra la penetración directa de cualquier goteo de agua (por ejemplo, lluvia).

Asegúrese de que el compartimento de la bombona de gas (si existe) no esté obstruido, manténgalo ventilado y limpio.

Las piezas selladas por el fabricante o su agente no deben ser alteradas por el usuario. No se deben realizar modificaciones en ninguna pieza de este horno para pizzas y las reparaciones y el mantenimiento sólo deben ser realizados por un técnico de servicio registrado.

Conexión al aparato

Antes de la conexión, asegúrese de que no haya residuos atrapados en la cabeza de la bombona de gas, el regulador, el quemador y los orificios del quemador. Las arañas y los insectos pueden anidar en el interior y obstruir el tubo del quemador/venturi en el orificio. Un quemador obstruido puede provocar un incendio debajo del aparato.

Coloque la manguera en el aparato y apriétela con una llave en la rosca de conexión. Si se sustituye la manguera, debe fijarse a las conexiones del aparato y del regulador con abrazaderas. Desconecte el regulador de la

botella (según las instrucciones suministradas con el regulador) cuando el aparato no esté en uso.

El aparato debe utilizarse en un lugar bien ventilado. No obstruya el flujo de aire de combustión hacia el quemador cuando el aparato esté en uso. **UTILICE ESTE HORNO DE GAS PARA PIZZAS SÓLO AL AIRE LIBRE.**

ANTES DE USAR COMPRUEBE QUE NO HAYA FUGAS

No compruebe nunca las fugas con una llama, utilice siempre una solución de agua jabonosa.

PARA COMPROBAR SI HAY FUGAS

Prepare 2-3 onzas líquidas de solución de detección de fugas mezclando una parte de detergente líquido con 3 partes de agua. Asegúrese de que la válvula de control está en "OFF".

Conecte el regulador a la bombona y la válvula ON/OFF al quemador, asegúrese de que las conexiones son seguras y abra el gas.

Aplique la solución jabonosa a la manguera y a todas las juntas. Si aparecen burbujas, existe una fuga que debe subsanarse antes de utilizar la manguera. Vuelva a realizar la prueba después de reparar el fallo.

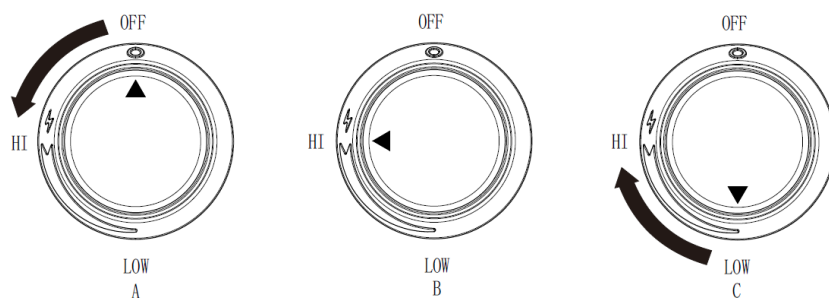
Apague el gas en el cilindro después de la prueba.

Si se detecta una fuga y no se puede subsanar. No intente reparar la fuga, consulte a su distribuidor de gas.

Instrucciones de iluminación

1. Asegúrese de que haya una buena ventilación antes de encender el quemador.
2. Asegúrese de que el mando está en la posición "OFF". A continuación, pulse el mando de control y gírelo lentamente en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición "HI" durante 5 segundos hasta que oiga un clic y el quemador se encienda(A). Si no es así, repita este proceso.
3. Puede ajustar el fuego de ALTO a BAJO girando lentamente el mando de control en el sentido de las agujas del reloj (B)
4. Por favor, gire el mando de control a la posición "HI", luego empuje el mando y en el sentido de las agujas del reloj a la posición "OFF" para apagar su horno de pizza. (C)

5. Si el quemador no se ha encendido después de volver a intentarlo, espere 5 minutos y repita el paso 2.



360 grados de rotación

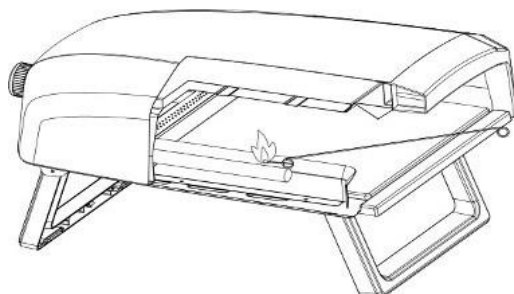
La pizza con piedra giratoria de 360 grados para un fondo crujiente y una cocción uniforme; Cuando cocine una pizza, el mando lateral puede ayudarle a girar la pizza.



Encendido por cerilla

1. Asegúrese de que el mando está en la posición "OFF".
2. Presione hacia abajo el mando y manténgalo presionado mientras gira en sentido antihorario hasta la posición "HIGH" (se oye un chasquido), acerque el mate encendido a los orificios del quemador, esto encenderá el quemador. Observe si el quemador se ha encendido. en caso contrario repita este proceso
3. Si el quemador no se ha encendido después de volver a intentarlo, espere 5 minutos y repita el paso 2.
4. Ajuste el calor girando el mando a la posición Alto/Bajo.

5. Para apagar el horno de pizza, gire la válvula cilíndrica o el interruptor regulador a la posición "OFF" y, a continuación, gire el mando de control del aparato en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición "OFF".



Advertencia: Si el quemador no se enciende, apague el mando de control (en el sentido de las agujas del reloj) y cierre también la válvula de la bombona. Espere cinco minutos antes de intentar volver a encender con la secuencia de encendido.

Antes de cocinar por primera vez, haga funcionar el horno para pizzas durante unos 15 minutos y el gas en BAJO. Esto "limpiará de calor" las partes internas y disipará el olor del acabado pintado.

DESPUÉS DE LA COCCIÓN

Para apagar el horno de gas para pizzas, lo mejor es apagar primero la bombona y dejar que se consuma todo el gas que queda en la manguera, esto sólo llevará un par de segundos. A continuación, apague el quemador.

Mientras el horno de pizza se enfría, retire la piedra de pizza y guárdela bien para el próximo uso.

Se recomienda utilizar guantes de protección (por ejemplo, guantes de horno) para manipular componentes especialmente calientes.

LIMPIEZA Y CUIDADO

PRECAUCIÓN: Todas las operaciones de limpieza y mantenimiento deben realizarse cuando el horno para pizzas esté frío y con el suministro de combustible desconectado en la bombona de gas.

Guarde el horno para pizzas fuera del alcance de la luz solar directa y en interiores siempre que sea posible y cuando vaya a almacenarlo durante largos periodos de tiempo. El horno para pizzas no debe exponerse a condiciones climáticas adversas como nieve, lluvia intensa y vientos fuertes.

Espere a que el horno para pizzas se enfríe completamente antes de moverlo.

Piedra para hornear pizza

- 1) NO utilice la piedra sobre una llama abierta.
- 2) Evite cambios extremos de temperatura en la piedra. NO coloque alimentos congelados sobre una piedra caliente.
- 3) La piedra es frágil y puede romperse si se golpea o se cae.
- 4) La piedra está muy caliente durante el uso y permanece caliente durante mucho tiempo después de su uso.
- 5) NO enfríe la piedra con agua cuando esté caliente.
- 6) Después de limpiar la piedra con agua, séquela antes de utilizarla. Puede hacerlo en un horno convencional a 60°C durante 2 horas.

Mantenimiento:

- 1) mantener la zona del aparato despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables;
- 2) no obstruir el flujo de aire de combustión y ventilación;
- 3) mantener la(s) abertura(s) de ventilación de la caja del cilindro libre y sin residuos;
- 4) limpiar el aparato, incluidas las superficies especiales, con los productos de limpieza recomendados, si es necesario;
- 5) comprobación y limpieza de los tubos de los quemadores en busca de insectos y nidos de insectos. Un tubo obstruido puede provocar un incendio debajo del aparato;

Tu horno para pizzas tendrá mejor aspecto y durará más si lo mantienes limpio.

PARA COMPROBAR SI HAY FUGAS

Si huele a gas: (En caso de que se detecte una fuga de gas). Cierre el suministro de gas en la válvula de la bombona de gas. Asegúrese de que la válvula de control está en "OFF".

Conecte el regulador a la bombona y la válvula ON/OFF al quemador, asegúrese de que las conexiones son seguras y abra el gas.

Aplique el agua jabonosa a la manguera y a todas las juntas. Si aparecen burbujas, existe una fuga que debe subsanarse antes de utilizar la manguera. Vuelva a realizar la prueba después de solucionar la avería.

Cierre el suministro de gas en el recipiente de gas después de su uso.

Si se vuelve a detectar una fuga y no se puede subsanar. No intente subsanar la fuga, consulte a su distribuidor de gas.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Aparte de la limpieza, su horno de gas para pizzas es un elemento de mantenimiento bastante bajo. Vale la pena revisar un par de cosas. Recuerde apagar y desconectar el gas antes de realizar cualquier operación de mantenimiento.

1. Si su horno de gas para pizzas utiliza una manguera flexible para conectarse al gas, compruebe la junta tórica de goma en el extremo del regulador del conjunto de la manguera al menos una vez al año. Si parece desgastada o agrietada, hágala sustituir.
2. Si utiliza una bombona de gas portátil, tendrá que llevarla a revisar o sustituirla cada diez años. La fecha de la última revisión debe figurar en el cuello de la bombona.
3. También se recomienda una cubierta para la lluvia para cubrir su horno de pizza de gas y mantener y proteger de todas las condiciones climáticas.

GARANTÍA

El periodo de garantía de nuestros productos es de 2 años, salvo que la ley estipule lo contrario, a partir de la fecha de la compra inicial o de la fecha de entrega.

Si tiene algún problema o pregunta, puede acceder fácilmente a nuestras páginas de ayuda, consejos para solucionar problemas, preguntas frecuentes y manuales de usuario en nuestro sitio de servicio: <https://sav.hkoenig.com>.

Al escribir el nombre de referencia de su dispositivo en la barra de búsqueda, puede acceder a toda la asistencia en línea disponible, diseñada para satisfacer mejor sus necesidades.

Si sigue sin encontrar una respuesta a su pregunta o problema, haga clic en "¿La respuesta ha resuelto su problema? Esto le llevará al formulario de solicitud de asistencia posventa, que puede rellenar para validar su solicitud y obtener ayuda.

CONDICIONES DE GARANTÍA

La garantía cubre todos los fallos que se produzcan en el contexto de un uso normal, de acuerdo con los usos y especificaciones del manual de usuario.

Esta garantía no se aplica a los problemas de embalaje o transporte durante el envío del producto por parte del propietario. Tampoco incluye el desgaste normal del producto, ni el mantenimiento o la sustitución de piezas consumibles.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍA

- Accesorios y piezas de desgaste (*).
- Mantenimiento normal del aparato.
- Todas las averías derivadas de un uso incorrecto (golpes, incumplimiento de las recomendaciones de alimentación eléctrica, malas condiciones de uso, etc.), de un mantenimiento insuficiente o de un mal uso del aparato, así como del uso de accesorios inadecuados.
- Daños de origen externo: incendio, daños por agua, sobrecarga eléctrica, etc.
- Cualquier equipo que haya sido desmontado, incluso parcialmente, por personas que no estén autorizadas a hacerlo (en particular el usuario).
- Productos cuyo número de serie falte, esté dañado o sea ilegible, lo que no permitiría su identificación.
- Productos sujetos a alquiler, demostración o exposición.

(*) Algunas piezas de su aparato, conocidas como piezas de desgaste o consumibles, se deterioran con el tiempo y la frecuencia de uso de su aparato. Este desgaste es normal, pero puede acentuarse por las malas condiciones de uso o de mantenimiento de su aparato. Por lo tanto, estas piezas no están cubiertas por la garantía.

Los accesorios suministrados con el aparato también están excluidos de la garantía. No se pueden cambiar ni reembolsar. No obstante, algunos accesorios pueden adquirirse directamente en nuestro sitio web: <https://sav.hkoenig.com/>

MEDIO AMBIENTE

ATENCIÓN:



No se deshaga de este producto como lo hace con otros productos del hogar. Existe un sistema selectivo de colecta de este producto puesto en marcha por las comunidades, debe de informarse en su ayuntamiento acerca de los lugares en los que puede depositar este producto. De hecho, los productos eléctricos y electrónicos pueden contener sustancias peligrosas que tienen efectos nefastos para el medio ambiente o para la salud humana y deben ser reciclados. El símbolo aquí presente indica que los equipos eléctricos o electrónicos deben de ser cuidadosamente seleccionados, representa un recipiente de basura con ruedas marcado con una X.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory, France
www.hkoenig.com - <https://kundenservice.hkoenig.com> - Tél: +33 1 64 67 00 05

ITALIANO

Manufacturer	ADEVA				 PIN Code: 2531DM-0118 Use outdoors only. Read the instructions before using the appliance. WARNING: accessible parts may be very hot. Keep young children away. MADE IN PRC
Add	8 rue Marc Seguin - 77290 Mitry Mory - France				
Model	GINO640				
Appliance Type	Outdoor Pizza Oven				
Gas Category	I3+(28-30/37)		I3B/P(30)	I3B/P(50)	
Gas Type	Butane	Propane	Butane,Propane or their mixtures		
Gas Pressure	28-30 mbar	37 mbar	28-30 mbar	50 mbar	
Total Nominal Heat Input	4.0 kW (290 g/h)	4.0 kW (285 g/h)	4.0 kW (290 g/h)	4.0 kW (290 g/h)	
Destination countries	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI and LV		LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU and LV.	DE, AT, CH, SK, LU	

ISTRUZIONI DI MONTAGGIO FORNO A GAS PER PIZZA DA ESTERNO

Per evitare pericoli e lesioni, seguire attentamente le seguenti istruzioni:

- Utilizzare solo all'aperto
- Leggere attentamente le istruzioni prima del montaggio e conservare il presente manuale per future consultazioni.

ATTENZIONE

Se le istruzioni vengono ignorate, si possono verificare incendi o esplosioni pericolose.

È responsabilità dell'utente assicurarsi che il forno da esterno sia assemblato, installato e trattato correttamente. La mancata osservanza delle istruzioni contenute nel presente manuale può causare lesioni fisiche e/o danni materiali.

Leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.

Conservare questo manuale per riferimenti futuri. Utilizzare solo all'aperto. Avvertenza: le parti accessibili possono essere molto calde. Tenere lontani i bambini piccoli. Non spostare l'apparecchio durante l'uso.

Chiudere l'alimentazione del gas dalla bombola dopo l'uso. Non modificare l'apparecchio.

Durante l'uso, questo apparecchio deve essere tenuto lontano da materiali infiammabili.

Il regolatore e il tubo flessibile devono essere collegati correttamente all'apparecchio. Per stringere il dado sulla filettatura del raccordo è necessario utilizzare una chiave.

- Tenere sempre lontani dall'unità i bambini e gli animali domestici.

- Non modificare l'apparecchio.

- Nota: la bombola di gas deve essere sempre conservata all'aperto, in un'area ben ventilata. Una bombola di gas scollegata non deve essere conservata in un edificio, in un garage o in un altro luogo chiuso! Le bombole di gas devono essere conservate all'aperto, in un luogo inaccessibile ai bambini.

- Il forno per pizza non è destinato all'uso su barche, camper o roulotte.

Non utilizzare il forno per cuocere carni molto grasse o altri prodotti che aumentano la combustione.

PER LA VOSTRA SICUREZZA SE SENTITE ODORE DI GAS:

1. Interrompere l'alimentazione del gas dalla bombola.

2. Spegnere tutte le fiamme libere; non azionare alcun apparecchio elettrico.
3. Ventilare l'area.
4. Verificare l'assenza di perdite come indicato nel presente manuale.
5. Se l'odore persiste, contattare immediatamente il rivenditore o il fornitore di gas.

PRECAUZIONI:

1. Eseguire il test di tenuta stagna di tutti i collegamenti dopo ogni ricarica della bombola o prima di ogni utilizzo.
2. Non controllare mai le perdite con un fiammifero o una fiamma libera.
3. Non conservare o utilizzare benzina o altri vapori e liquidi infiammabili in prossimità di questo o di altri apparecchi.
4. Le bombole di gas non collegate per l'uso non devono essere conservate in prossimità di questo o di altri apparecchi.

Montaggio

AVVERTENZA: Sebbene nella fabbricazione del forno per pizza si sia fatto il possibile per eliminare qualsiasi spigolo vivo, è necessario maneggiare tutti i componenti con cura per evitare lesioni accidentali.

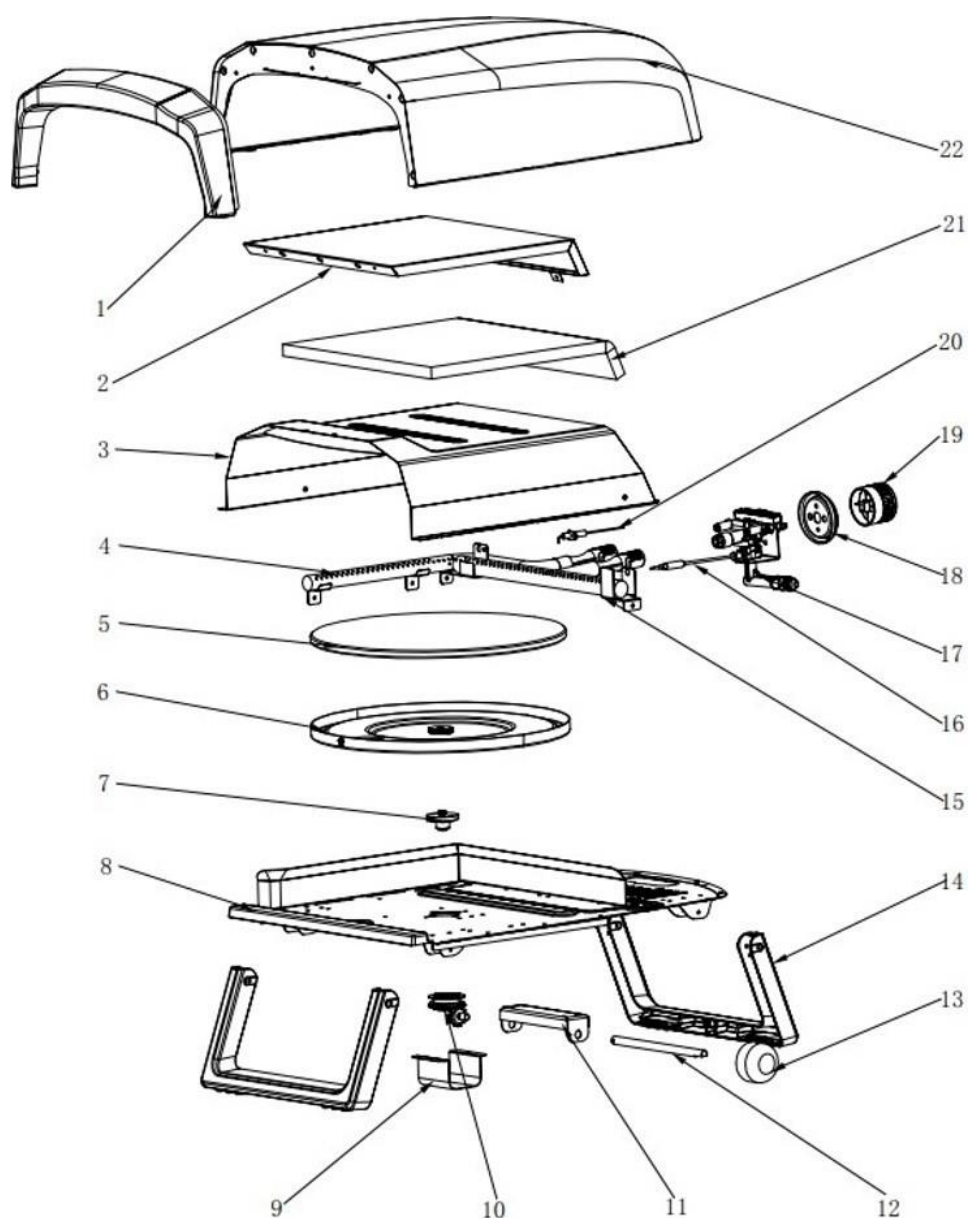
Gli strumenti che possono essere necessari: Un cacciavite a croce o a lama piatta e una chiave o una pinza.

ASSEMBLAGGIO:

Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di procedere. Individuare un'area ampia e pulita in cui assemblare il forno a gas per pizza. Se necessario, consultare l'elenco dei componenti e lo schema di montaggio.

AVVISO: Assicurarsi che tutte le protezioni in plastica siano state tolte prima del montaggio!

Vista estesa



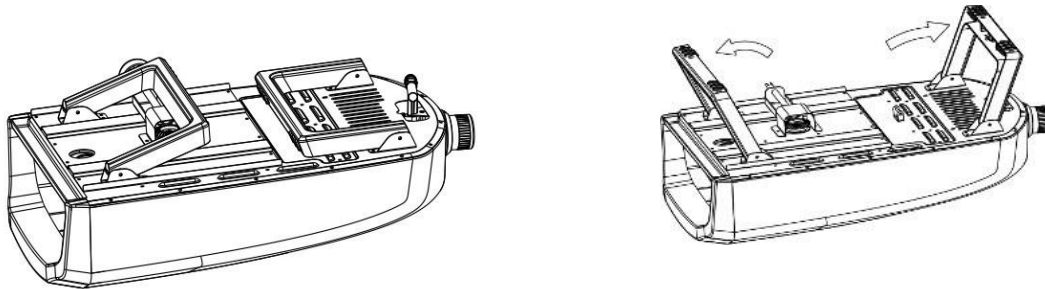
Elenco dei componenti

NO.	Descrizione	Quantità	NO.	Descrizione	Quantità
1	Frontale	1	12	Assale	1
2	Copertura di protezione	1	13	Manopola	1
3	Interno	1	14	Piedi	2
4	Bruciatore	2	15	Staffa	1
5	Pietra per pizza	1	16	Accensione	1
6	Piatto	1	17	Valvola	1
7	Dado di fissaggio	1	18	Base del pomello	1
8	Base	1	19	Manopola	1
9	Copertura	1	20	Termocoppia	1
10	Ingranaggio di rotazione	1	21	Isolamento	1
11	Supporto fisso	1	22	Scocca	1

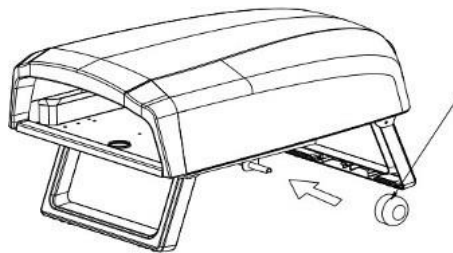
MONTAGGIO :

Prima di procedere al montaggio, accertarsi che tutte le parti siano presenti. Se una parte manca o è danneggiata, non tentare di assemblare l'apparecchio. Contattare il servizio clienti per la sostituzione dei pezzi.

1 : Aprire i piedi



2: Estrarre la manopola dalla confezione e seguire l'immagine sottostante per installarla.

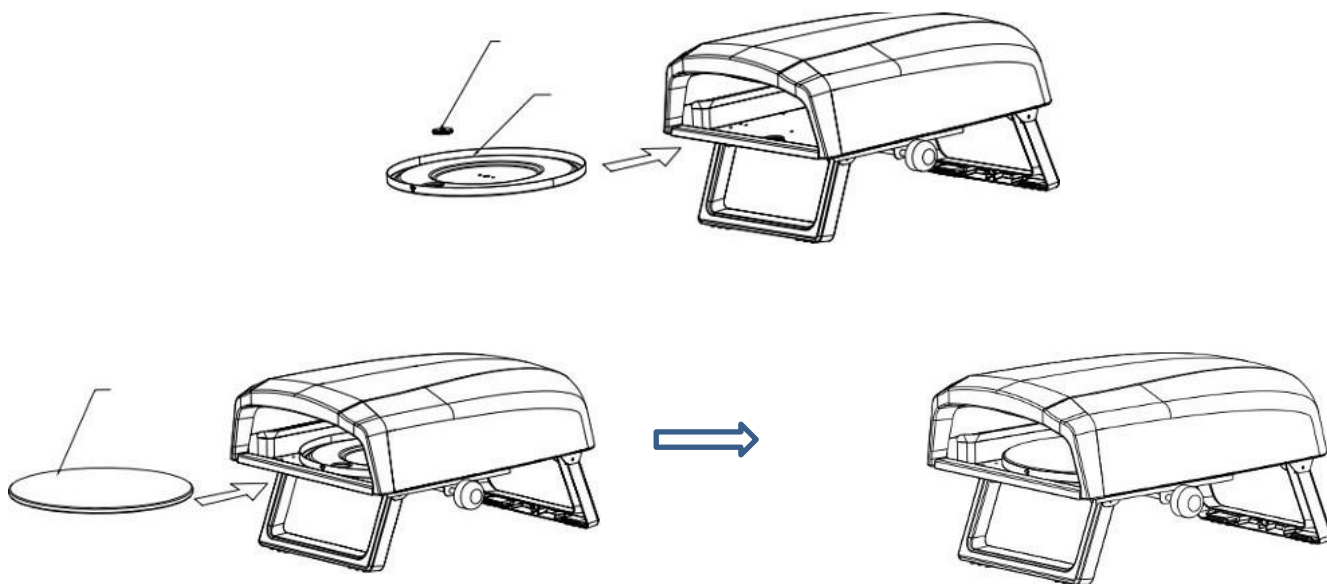


3: Fissare il piatto pizza e inserire la pietra per pizza

3.1 : Prima di inserire la pietra per pizza, fissare la piastra per pizza.

3.2 : Troverete una piastra S/S 304 e un dado di fissaggio (30*5 M8). Fissare la piastra all'asse di rotazione e fissare il dado.

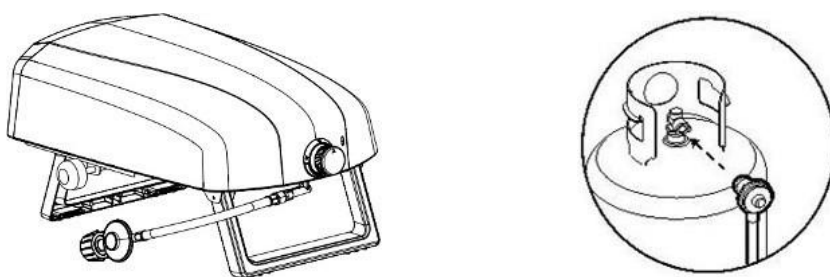
3.3: Inserire la pietra per pizza.



4: Collegare il regolatore e il tubo flessibile al forno per pizza.

Tenere presente, che in fabbrica il regolatore e il tubo flessibile non vengono montati sul forno.

Prima di utilizzare il forno per pizza, assicurarsi che il tubo del regolatore sia conforme alla normativa locale. Dopodiché, è possibile collegarlo al forno per pizza e al serbatoio del gas.



ATTENZIONE

- Tenere sempre la bombola del gas in posizione verticale.
- Se l'apparecchio non viene utilizzato, il gas deve essere disattivato dalla bombola di alimentazione.
- La bombola utilizzata deve essere dotata di un collare per proteggere la valvola della bombola.
- La distanza minima tra l'apparecchio e il serbatoio del gas è di 1 metro.

Components	28-30mbar	50mbar
	Orifice Size	
Main Burner	0.8mm	0.7mm
Side Burner	0.58mm	0.5mm

IMPORTANTE:

Leggere attentamente le seguenti istruzioni e assicurarsi che il forno a gas per pizza sia installato, assemblato e mantenuto correttamente. La mancata osservanza di queste istruzioni può causare gravi lesioni fisiche e/o danni materiali.

In caso di domande sul montaggio o sul funzionamento, consultare il proprio fornitore.

In caso di utilizzo a terra, posizionare sempre l'apparecchio e la bombola su un terreno pianeggiante.

Il forno a gas per pizza può essere utilizzato con bombole di gas di peso compreso tra 11 e 15 kg. Le dimensioni massime della bombola di gas devono essere: Diametro. 320 mm, altezza: 600 mm. Seguire le informazioni tecniche riportate nel manuale di istruzioni e verificare con il fornitore di gas locale che la bombola di gas sia adatta al vostro forno per pizza.

NOTA PER IL CONSUMATORE: Conservare per riferimenti futuri

COLLEGAMENTO DEL CILINDRO DEL GAS ALL'APPARECCHIO

Questo apparecchio è adatto solo per l'utilizzo di gas butano o propano a bassa pressione, dotato di un apposito regolatore a bassa pressione tramite un tubo flessibile.

Il tubo flessibile deve essere fissato al regolatore e all'apparecchio confascette stringitubo. Assicurarsi che il tubo flessibile non entri in contatto con superfici calde ed evitare che si attorcigli.

Utilizzare un regolatore adeguato, certificato secondo le norme BSEN 12864 o EN 16129. Assicurarsi che il regolatore e il tubo flessibile siano conformi alle norme locali.

Per informazioni sul regolatore adatto alla bombola di gas, consultare il rivenditore.

Regolatore e tubo flessibile

Utilizzare solo regolatori e tubi flessibili approvati per il gas LP alle pressioni sopra indicate. La durata del regolatore è stimata in 2 anni.

L'uso di un regolatore o di un tubo flessibile errato non è sicuro; prima di mettere in funzione l'apparecchio, verificare sempre di disporre degli elementi corretti.

Il tubo flessibile utilizzato deve essere conforme alle norme vigenti nel paese di utilizzo. Il tubo flessibile usurato o danneggiato deve essere sostituito. Assicurarsi che il tubo flessibile non sia ostruito, attorcigliato o a contatto con qualsiasi parte dell'apparecchio, se non in corrispondenza del suo collegamento.

Per tubo flessibile:

Evitare di torcere il tubo flessibile quando l'apparecchio è in funzione. La lunghezza del tubo flessibile non deve superare 1,5 m. Il tubo flessibile deve essere certificato secondo la norma EN applicabile e conforme alle norme locali.

Stoccaggio dell'apparecchio

Lo stoccaggio dell'apparecchio al chiuso è consentito solo se la bombola è scollegata e rimossa dall'apparecchio. Quando l'apparecchio non viene utilizzato per un certo periodo di tempo, deve essere conservato nell'imballaggio originale e in un ambiente asciutto e privo di polvere.

Bombola di gas

La bombola del gas non deve essere fatta cadere o maneggiata in modo brusco! Se l'apparecchio non viene utilizzato, la bombola deve essere scollegata. Dopo aver scollegato la bombola dall'apparecchio, rimettere il tappo di protezione sulla bombola. La bombola del gas deve essere collocata all'esterno del corpo dell'apparecchio.

Collegare o sostituire la bombola in un'area ben ventilata e lontano da qualsiasi fonte di innesco, mai in presenza di fiamme, scintille o fonti di calore. Le bombole devono essere conservate all'aperto in posizione verticale e fuori dalla portata dei bambini. La bombola non deve mai essere conservata in luoghi in cui le temperature possono superare 50°C. Non conservare la bombola in prossimità di fiamme, fiamme pilota o altre fonti di accensione. **NON FUMARE.**

Questo forno a gas per pizza è progettato per essere utilizzato all'aperto, lontano da materiali infiammabili. È importante che **non vi siano ostacoli in alto** e che vi sia una distanza minima di 1 m dal lato o dal retro dell'apparecchio. È importante che le aperture di ventilazione dell'apparecchio non siano ostruite. L'apparecchio deve essere utilizzato su una superficie piana e stabile. L'apparecchio deve essere protetto dalle correnti d'aria dirette e deve essere posizionato o protetto dalla penetrazione diretta di qualsiasi gocciolamento d'acqua (ad es. pioggia).

Assicurarsi che il vano della bombola del gas (se presente) non sia ostruito, mantenendolo ventilato e pulito.

Le parti sigillate dal produttore o dal suo Servizio di Assistenza non devono essere modificate dall'utente. Non si devono apportare modifiche a nessuna parte di questo forno per pizza e le riparazioni e la manutenzione devono essere eseguite solo da un tecnico autorizzato.

Collegamento all'apparecchio

Prima del collegamento, accertarsi che non vi siano detriti incastrati nella testa della bombola del gas, nel regolatore, nel bruciatore e negli attacchi del bruciatore. Ragni e insetti possono annidarsi all'interno e intasare il tubo del

bruciatore/venturi in corrispondenza dell'orifizio. Un bruciatore intasato può provocare un incendio sotto l'apparecchio.

Montare il tubo flessibile sull'apparecchio utilizzando una chiave per serrarlo sulla filettatura del raccordo. Se il tubo viene sostituito, deve essere fissato ai raccordi dell'apparecchio e del regolatore con delle fascette stringitubo. Scollegare il regolatore dalla bombola (secondo le indicazioni fornite con il regolatore) quando l'apparecchio non è in uso.

L'apparecchio deve essere utilizzato in un'area ben ventilata. Non ostruire il flusso dell'aria di combustione verso il bruciatore quando l'apparecchio è in funzione. **UTILIZZARE QUESTO FORNO A GAS PER PIZZA SOLO ALL'APERTO.**

PRIMA DELL'USO VERIFICARE L'ASSENZA DI PERDITE

Non controllare mai le perdite con una fiamma libera, ma utilizzare sempre una soluzione di acqua e sapone.

PER VERIFICARE LA PRESENZA DI PERDITE

Preparare 2-3 once liquide di soluzione di deteazione di fuoriuscite mescolando una parte di detersivo per piatti con 3 parti di acqua. Assicurarsi che la valvola di controllo sia su "OFF".

Collegare il regolatore alla bombola e la valvola ON/OFF al bruciatore, assicurarsi che i collegamenti siano ben saldi e quindi accendere il gas.

Spennellare la soluzione di acqua e sapone sul tubo e su tutti i giunti. Se compaiono delle bolle, significa che si è in presenza di una perdita, che deve essere eliminata prima dell'uso.

Eseguire nuovamente il test dopo aver risolto il guasto.

Dopo il test, spegnere il gas dalla bombola.

Se viene rilevata una perdita e non è possibile eliminarla, non tentare di riparare la perdita, ma rivolgersi al rivenditore di gas.

Istruzioni per l'accensione

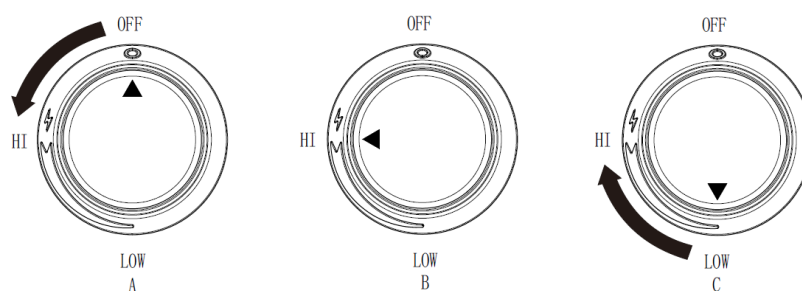
1. Assicurare una buona ventilazione prima di accendere il bruciatore.
2. Assicurarsi che la manopola sia in posizione "OFF". Quindi premere la manopola di controllo e ruotarla lentamente in senso antiorario in posizione

"HI" per 5 secondi finché non si sente un clic e il bruciatore si accende (A). In caso contrario, ripetere l'operazione.

3. È possibile regolare il fuoco da HI a LOW ruotando lentamente la manopola in senso orario (B).

4. Ruotare la manopola di controllo in posizione "HI", quindi spingere la manopola in senso orario in posizione "OFF" per spegnere il forno per pizza. (C)

Se il bruciatore non si accende dopo aver riprovato, attendere 5 minuti e ripetere il passaggio 2.



Rotazione a 360 gradi

Il forno per pizza è dotato di una pietra rotante a 360° per ottenere un fondo croccante e una cottura uniforme. Quando state facendo cuocere una pizza, la manopola laterale può permettervi di far ruotare la pizza.



Accensione con fiammiferi

1. Assicurarsi che la manopola sia in posizione "OFF".

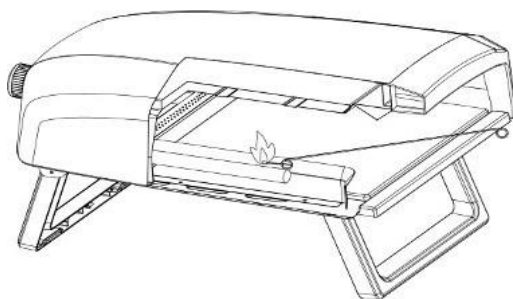
2. Spingere la manopola verso il basso e tenerla premuta mentre la ruotate in senso antiorario fino alla posizione "HIGH" (si sente un suono di scatto),

avvicinare il fiammifero acceso vicino agli orivizi del bruciatore, in modo da accendere il bruciatore. Osservare se il bruciatore si è acceso. In caso contrario, ripetere l'operazione.

3. Se il bruciatore non si accende dopo aver riprovato, attendere 5 minuti e ripetere il passaggio 2.

4. Regolare il calore ruotando la manopola in posizione High/Low (Alta/Bassa).

5. Per spegnere il forno per pizza, portare la valvola della bombola o l'interruttore del regolatore in posizione "OFF" e quindi ruotare la manopola di controllo dell'apparecchio in senso orario fino alla posizione "OFF".



Attenzione: Se il bruciatore non si accende, spegnere la manopola di controllo (in senso orario) e chiudere anche la valvola della bombola. Attendere cinque minuti prima di tentare di riaccendere con la sequenza di accensione.

Prima della prima cottura, far funzionare il forno per pizza per circa 15 minuti con il gas acceso su LOW. In questo modo si "puliscono a caldo" le parti interne e si disperdono gli odori dalla verniciatura

DOPO LA COTTURA

Per spegnere il forno a gas per pizza, è meglio spegnere prima la bombola e lasciare che tutto il gas rimasto nel tubo venga bruciato, il che richiede solo un paio di secondi. Quindi spegnere il bruciatore.

Mentre il forno si raffredda, rimuovere la pietra per pizza e conservarla bene per il prossimo utilizzo.

Si raccomanda di utilizzare guanti protettivi (ad esempio guanti da forno) quando si maneggiano componenti particolarmente caldi.

PULIZIA E CURA

ATTENZIONE: Tutte le operazioni di pulizia e manutenzione devono essere eseguite a forno freddo e con l'alimentazione del combustibile disattivata dalla bombola del gas.

Conservare il forno per pizza al riparo dalla luce diretta del sole e al chiuso, il più possibile, e nel caso in cui lo si debba riporre per lunghi periodi di tempo. Il forno per pizza non deve essere esposto a condizioni climatiche avverse come neve, pioggia battente e vento forte.

Attendere che il forno per pizza si raffreddi completamente prima di spostarsi

Pietra da forno per pizza

- 1) NON utilizzare la pietra su una fiamma aperta.
- 2) Evitare di sottoporre la pietra a variazioni di temperatura estreme. NON mettere cibi congelati su una pietra calda.
- 3) La pietra è fragile e può rompersi in caso di urti o cadute.
- 4) La pietra è molto calda durante l'uso e rimane calda a lungo dopo l'uso.
- 5) NON raffreddare la pietra con acqua quando è calda.
- 6) Dopo aver pulito la pietra con acqua, asciugarla prima dell'uso. L'asciugatura può essere effettuata in un forno convenzionale a 60°C (140°F) per 2 ore.

Manutenzione:

- 1) mantenere l'area dell'apparecchio sgombra e libera da materiali combustibili, benzina e altri vapori e liquidi infiammabili;
- 2) non ostruire il flusso dell'aria di combustione e di ventilazione;
- 3) mantenere le aperture di ventilazione dell'involucro della bombola libere e prive di sporcizia;
- 4) pulire l'apparecchio, comprese le superfici speciali, con i detergenti raccomandati, se necessario;
- 5) controllare e pulire i tubi del bruciatore per verificare la presenza di insetti

e nidi di insetti. Un tubo intasato può provocare un incendio sotto l'apparecchio;

Il vostro forno per pizza avrà un aspetto migliore e durerà più a lungo se lo terrete pulito

PER VERIFICARE LA PRESENZA DI PERDITE

Se si sente odore di gas: (In caso di rilevamento di una perdita di gas). Chiudere l'alimentazione del gas sulla valvola della bombola. Assicurarsi che la valvola di controllo sia "OFF".

Collegare il regolatore alla bombola e la valvola ON/OFF al bruciatore, assicurarsi che i collegamenti siano ben saldi e quindi accendere il gas.

Spennellare una soluzione di acqua e sapone sul tubo e su tutti i giunti. Se compaiono bolle, significa che si è in presenza di una perdita, che deve essere eliminata prima dell'uso. Eseguire nuovamente il test dopo aver risolto il problema.

Dopo l'uso, chiudere l'alimentazione del gas sulla bombola.

Se la perdita viene nuovamente rilevata e non può essere eliminata, non tentare di riparare la perdita, ma rivolgersi al rivenditore di gas.

CURA E MANUTENZIONE

A parte la pulizia, il forno a gas per pizza è un articolo che richiede poca manutenzione. Tuttavia, è importante esaminare un paio di aspetti. Ricordate di spegnere e scollegare il gas prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione.

1. Se il forno a gas per pizza utilizza un tubo flessibile per il collegamento al gas, controllare l'O-ring in gomma all'estremità del regolatore del gruppo del tubo almeno una volta all'anno. Se appare usurato o fessurato, farlo sostituire.
2. Se si utilizza una bombola di gas portatile, è necessario far revisionare o sostituire la bombola ogni dieci anni. La data dell'ultima revisione deve essere stampigliata sul collo della bombola.
3. Per coprire il forno a gas per pizza e mantenere e proteggere il forno da tutte le condizioni atmosferiche, è consigliabile anche una copertura antipioggia.

GARANZIA

Il periodo di garanzia per i nostri prodotti è di 2 anni, se non diversamente stabilito dalla legge, a partire dalla data di acquisto iniziale o di consegna.

Se avete problemi o domande, potete facilmente accedere alle nostre pagine di aiuto, consigli per la risoluzione dei problemi, FAQ e manuali d'uso sul nostro sito post-vendita: <https://sav.hkoenig.com>.

Digitando il nome di riferimento del tuo dispositivo nella barra di ricerca, puoi accedere a tutto il supporto online disponibile, progettato per soddisfare al meglio le tue esigenze.

Se ancora non riesci a trovare una risposta alla tua domanda o al tuo problema, allora clicca su "La risposta ha risolto il tuo problema ? Questo vi porterà al modulo di richiesta di supporto post-vendita, che potete completare per convalidare la vostra richiesta e ottenere aiuto.

CONDIZIONI DI GARANZIA

La garanzia copre tutti i guasti derivanti da un uso normale, in conformità con gli usi e le specifiche del manuale utente.

Questa garanzia non si applica a problemi di imballaggio o di trasporto durante la spedizione del prodotto da parte del proprietario. Non include inoltre la normale usura del prodotto, né la manutenzione o la sostituzione delle parti di consumo.

ESCLUSIONE DELLA GARANZIA

- Accessori e parti soggette a usura (*).
- Normale manutenzione dell'apparecchio.
- Tutti i guasti derivanti da un uso improprio (urti, mancato rispetto delle raccomandazioni sull'alimentazione, cattive condizioni d'uso, ecc.), da una manutenzione inadeguata o da un uso improprio dell'apparecchio, nonché dall'uso di accessori inadeguati.
- Danni di origine esterna: incendio, danni d'acqua, sovratensione elettrica, ecc.
- Qualsiasi attrezzatura che sia stata smontata, anche parzialmente, da persone diverse da quelle autorizzate a farlo (in particolare l'utente).

- Prodotti per i quali il numero di serie è mancante, danneggiato o illeggibile, il che non permetterebbe la sua identificazione.
 - Prodotti soggetti a noleggio, dimostrazione o esposizione.
- (*) Alcune parti del suo apparecchio, note come parti soggette a usura o materiali di consumo, si deteriorano con il tempo e la frequenza d'uso del suo apparecchio. Questa usura è normale, ma può essere accentuata da cattive condizioni d'uso o di manutenzione del vostro apparecchio. Queste parti non sono quindi coperte dalla garanzia.
- Anche gli accessori forniti con l'apparecchio sono esclusi dalla garanzia. Non possono essere scambiati o rimborsati. Tuttavia, alcuni accessori possono essere acquistati direttamente dal nostro sito web: <https://sav.hkoenig.com/>.

AMBIENTE

ATTENZIONE:



Non gettare quest' apparecchio tra i rifiuti domestici. Per questo tipo di prodotti è fornito dai comuni un sistema di raccolta e ritiro in zona ed è quindi un dovere informarsi per conoscere il giusto smistamento del rifiuto. Infatti, i prodotti elettrici ed elettronici possono contenere sostanze pericolose che hanno effetti dannosi sull'ambiente o sulla nostra salute e quindi devono essere riciclati. Il simbolo al lato indica che le apparecchiature elettriche ed elettroniche fanno parte di una raccolta selettiva e differenziata (rappresentata da un bidone su due ruote sbarrato da una croce).

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory, France
www.hkoenig.com - <https://kundenservice.hkoenig.com> - Tél: +33 1 64 67 00 05

PORTUGUÊS

Manufacturer	ADEVA				 PIN Code: 2531DM-0118 Use outdoors only. Read the instructions before using the appliance. WARNING: accessible parts may be very hot. Keep young children away. MADE IN PRC
Add	8 rue Marc Seguin - 77290 Mitry Mory - France				
Model	GINO640				
Appliance Type	Outdoor Pizza Oven				
Gas Category	I3+(28-30/37)		I3B/P(30)	I3B/P(50)	
Gas Type	Butane	Propane	Butane,Propane or their mixtures		
Gas Pressure	28-30 mbar	37 mbar	28-30 mbar	50 mbar	
Total Nominal Heat Input	4.0 kW (290 g/h)	4.0 kW (285 g/h)	4.0 kW (290 g/h)	4.0 kW (290 g/h)	
Destination countries	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI and LV		LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU and LV.	DE, AT, CH, SK, LU	

INSTRUÇÕES DE MONTAGEM FORNO DE PIZZA A GÁS PARA EXTERIOR

Por forma a evitar perigos e ferimentos, por favor siga as instruções abaixo:

- Utilizar apenas no exterior
- Leia atentamente as instruções antes da montagem.
- Guarde este manual para referência futura

AVISO

Se as instruções forem ignoradas, podem ocorrer incêndios ou explosões perigosas

É da responsabilidade do consumidor certificar-se de que o barbecue é corretamente montado, instalado e cuidado. O não cumprimento das instruções deste manual pode resultar em lesões corporais e/ou danos materiais.

Ler as instruções antes de utilizar o aparelho.

Guardar este manual para referência futura. Utilizar apenas ao ar livre.

Aviso: as peças acessíveis podem estar muito quentes. Manter as crianças afastadas. Não deslocar o aparelho durante a utilização.

Desligar a alimentação de gás na botija de gás após a utilização. Não modificar o aparelho.

Este aparelho deve ser mantido afastado de materiais inflamáveis durante a sua utilização.

O regulador e a mangueira devem ser ligados corretamente ao aparelho. Para apertar a porca na rosca de ligação, é necessário utilizar uma chave inglesa.

- Manter as crianças e os animais domésticos sempre afastados do aparelho.

- Não modificar o aparelho.

- Nota: a botija de gás deve ser sempre armazenada ao ar livre, num local bem ventilado. Uma botija de gás desligada não deve ser guardada num edifício, numa garagem ou noutro local fechado! As garrafas de gás devem ser guardadas ao ar livre, num local inacessível às crianças.

- O forno para pizzas não se destina a ser utilizado em barcos, autocaravanas ou caravanas.

Não utilizar o forno para cozinhar carnes muito gordas ou outros produtos que aumentem a combustão.

PARA SUA SEGURANÇA, SE SENTIR CHEIRO DE GÁS:

1. Desligar a alimentação de gás na botija de gás.
2. Apagar todas as chamas; não utilizar aparelhos eléctricos.
3. Ventilar a zona.
4. Verificar a existência de fugas conforme descrito neste

manual.

5. Se o cheiro persistir, contacte imediatamente o seu revendedor ou fornecedor de gás.

PRECAUÇÕES:

1. Efetuar um teste de estanquidade a todas as ligações após cada reabastecimento da garrafa ou antes de cada utilização.
2. Nunca verificar as fugas com um fósforo ou uma chama aberta.
3. Não armazenar ou utilizar gasolina ou outros vapores e líquidos inflamáveis nas proximidades deste ou de qualquer outro aparelho.
4. As garrafas de gás não ligadas para utilização não devem ser armazenadas na proximidade deste ou de qualquer outro aparelho.

Montagem

AVISO:

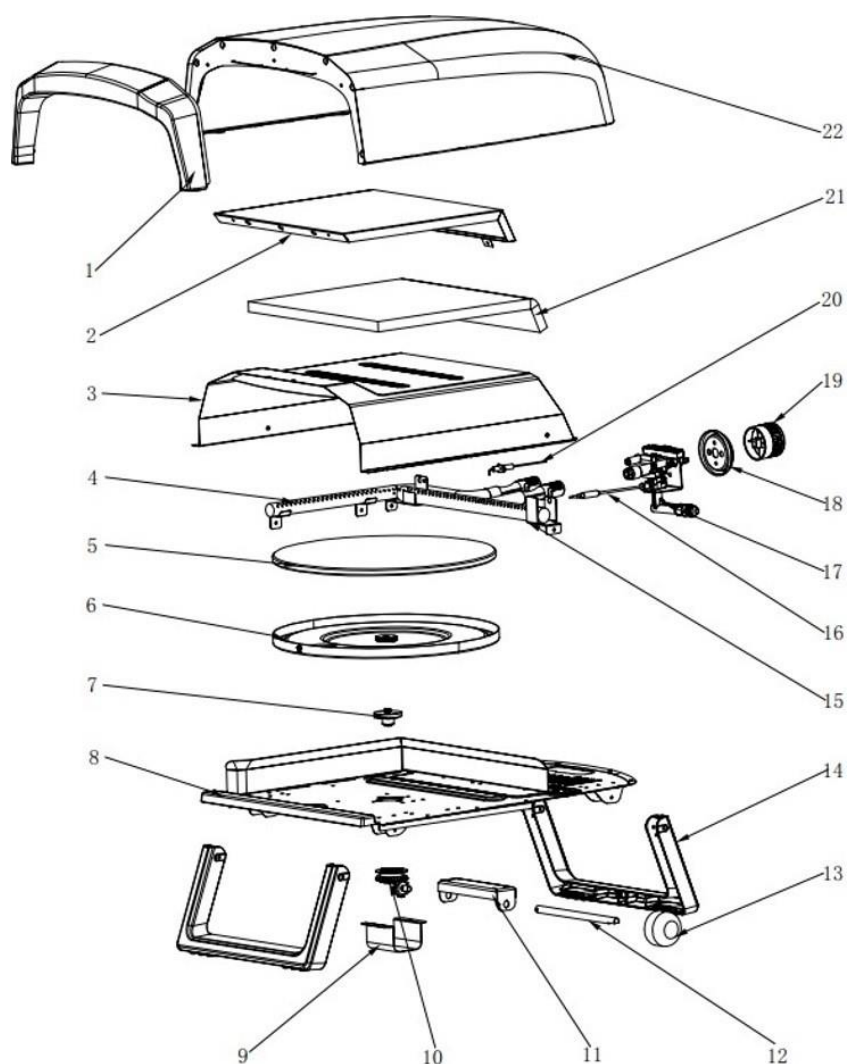
Embora tenham sido feitos todos os esforços no fabrico do seu forno para pizzas para remover qualquer aresta afiada, deve manusear todos os componentes com cuidado para evitar ferimentos acidentais.

Podem ser necessárias ferramentas: Uma chave de fendas de cabeça cruzada ou de lâmina plana e uma chave inglesa ou um alicate.

MONTAGEM:

Leia atentamente todas as instruções antes de prosseguir. Encontre uma área grande e limpa para montar o seu forno para pizzas a gás. Consulte a lista de peças e o diagrama de montagem conforme necessário. AVISO: Certifique-se de que todas as protecções de plástico são arrancadas antes da montagem!

Vista alargada



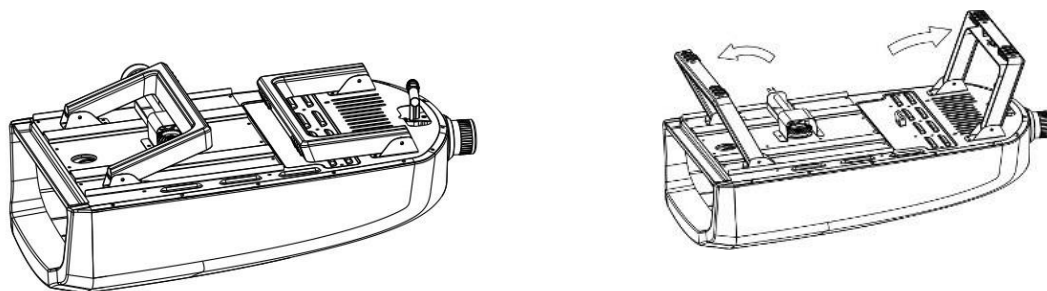
Lista de peças

NÃO. O.	Descrição	Quantidade	NÃO.	Descrição	Quantidade
1	Fachadas	1	12	Eixo	1
2	Cobertura de proteção	1	13	Maçaneta	1
3	Interior	1	14	Pés	2
4	Queimador	2	15	Suporte	1
5	Pedra de pizza	1	16	Ignição	1
6	Prato	1	17	Válvula	1
7	Porca de fixação	1	18	Base da maçaneta	1
8	Base	1	19	Maçaneta	1
9	Capa	1	20	Termopar	1
10	Engrenagem de rotação	1	21	Isolamento	1
11	Suporte fixo	1	22	Concha	1

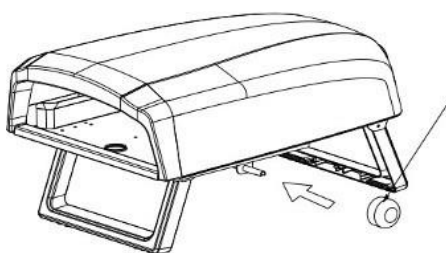
MONTAGEM :

Antes da montagem, certifique-se de que todas as peças estão presentes. Se alguma peça estiver em falta ou danificada, não tente montar o aparelho. Contactar o serviço de apoio ao cliente para obter peças de substituição.

1 : Desdobrar as pernas



2: Retirar o manípulo da caixa e seguir a imagem abaixo para instalar o manípulo.

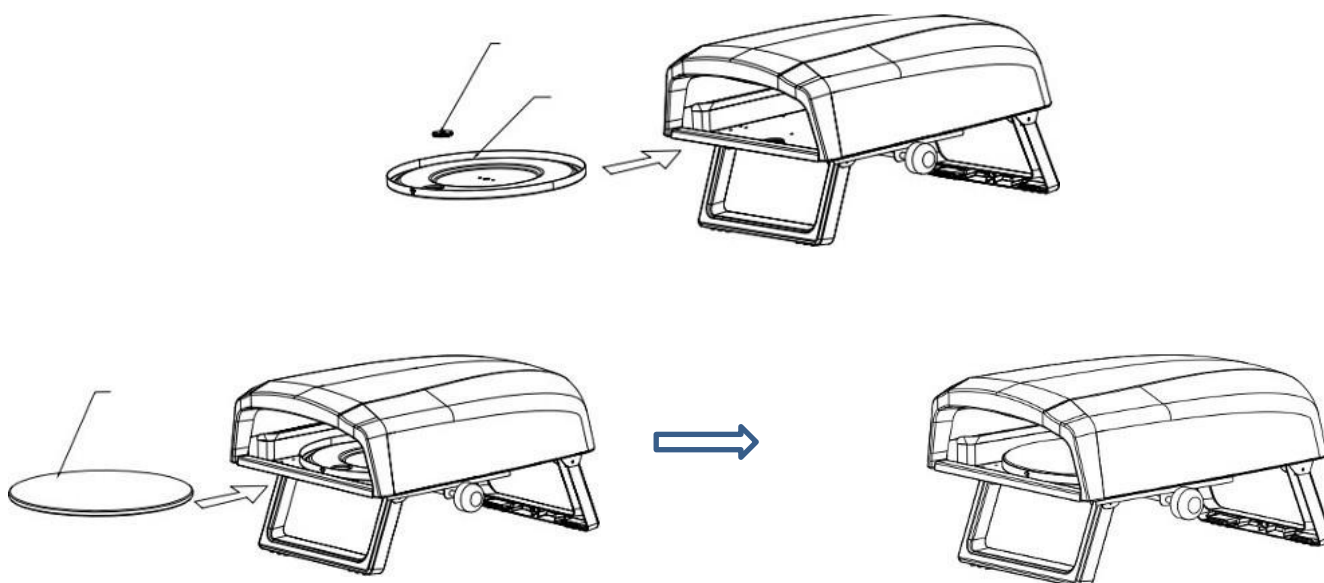


3 : Fixar a placa para pizzas e inserir a pedra para pizzas

3.1 : Antes de introduzir a pedra para pizzas, é necessário fixar a placa para pizzas.

3.2 : Encontrará uma placa S/S 304 e uma porca de fixação (30*5 M8). Por favor, fixe a placa ao eixo de rotação e fixe a porca.

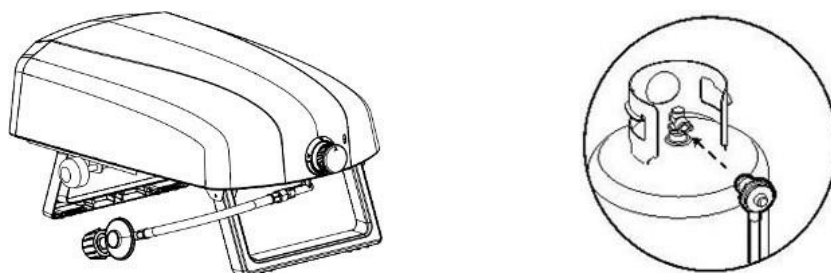
3.3 : Introduzir a pedra para piza.



4: Ligação do regulador e da mangueira ao forno para pizzas.

A configuração de fábrica indica que o regulador e a mangueira não são montados na câmara de cozimento.

Antes de utilizar o forno para pizzas, certifique-se de que a mangueira do regulador está em conformidade com as normas locais. Em seguida, pode ligá-la ao forno para pizzas e ao depósito de gás.



AVISO

- Manter sempre a garrafa de gás na posição vertical.
- Se o aparelho não estiver a ser utilizado, o gás deve ser desligado na garrafa de alimentação.

- A garrafa utilizada deve incluir um colar para proteger a válvula da garrafa.
- A distância mínima entre o aparelho e o depósito de gás é de 1 m.

Components	28-30mbar	50mbar
	Orifice Size	
Main Burner	0.8mm	0.7mm
Side Burner	0.58mm	0.5mm

IMPORTANTE:

Leia atentamente as seguintes instruções e certifique-se de que o seu forno para pizzas a gás está corretamente instalado, montado e cuidado. O não cumprimento destas instruções pode resultar em lesões corporais graves e/ ou danos materiais.

Se tiver dúvidas sobre a montagem ou o funcionamento, consulte o seu fornecedor.

Em caso de utilização no solo, colocar sempre o aparelho e a garrafa num terreno plano e nivelado.

O seu forno de pizza a gás pode ser utilizado com botijas de gás entre 11 kg e 15 kg. O tamanho máximo da botija de gás deve ser: Dia. 320 mm, Altura: 600 mm. Siga as informações técnicas indicadas no manual de instruções e consulte o seu fornecedor de gás local para obter uma botija de gás adequada para a sua pizza.

NOTA PARA O CONSUMIDOR: Conservar para futura referência

LIGAÇÃO DO CILINDRO DE GÁS AO APARELHO

Este aparelho só é adequado para utilização com gás butano ou propano de baixa pressão, equipado com o regulador de baixa pressão adequado através de uma mangueira flexível.

A mangueira deve ser fixada ao regulador e ao aparelho com braçadeiras para mangueiras. Certifique-se de que a mangueira flexível não pode entrar em contacto com uma superfície quente e evite torcer.

Utilize um regulador adequado que esteja certificado de acordo com a BSEN 12864 ou EN 16129. Certifique-se de que o regulador e a mangueira flexível estão em conformidade com o código local.

Consulte o seu revendedor para obter informações sobre um regulador adequado para a botija de gás.

Regulador e mangueira

Utilize apenas reguladores e mangueiras aprovados para gás LP às pressões acima indicadas. A esperança de vida do regulador é estimada em 2 anos.

A utilização de um regulador ou de um tubo flexível incorreto não é segura; verifique sempre se tem os artigos correctos antes de utilizar o aparelho.

A mangueira utilizada deve estar em conformidade com a norma em vigor no país de utilização. A mangueira gasta ou danificada deve ser substituída. Assegurar-se de que a mangueira não está obstruída, dobrada ou em contacto com qualquer peça do aparelho, exceto na sua ligação.

Para mangueira flexível:

Evitar torcer o tubo flexível quando o aparelho estiver a ser utilizado. O comprimento do tubo flexível não deve exceder 1,5 m. A mangueira deve ser certificada de acordo com a norma EN aplicável e cumprir o código local.

Armazenamento do aparelho

O armazenamento de um aparelho no interior só é permitido se a garrafa estiver desligada e retirada do aparelho. Quando o aparelho não for utilizado

durante um período de tempo, deve ser guardado na sua embalagem original e num ambiente seco e sem pó.

Cilindro de gás

A botija de gás não deve ser deixada cair ou manuseada de forma brusca! Se o aparelho não estiver a ser utilizado, a garrafa deve ser desligada. Depois de desligar a botija do aparelho, volte a colocar a tampa de proteção na botija. A botija de gás deve ser colocada no exterior do corpo do aparelho.

Ligar ou substituir sempre a garrafa num local bem ventilado e afastado de qualquer fonte de ignição, nunca na presença de uma chama, faísca ou fonte de calor. As garrafas devem ser armazenadas ao ar livre, em posição vertical e fora do alcance das crianças. A garrafa nunca deve ser armazenada num local onde as temperaturas possam atingir valores superiores a 50 C. Não armazenar a garrafa perto de chamas, luzes piloto ou outras fontes de ignição. **NÃO FUMAR.**

Este forno de pizza a gás foi concebido para ser utilizado ao ar livre, longe de quaisquer materiais inflamáveis. É importante que não existam **obstruções aéreas** e que haja uma distância mínima de 1 m da parte lateral ou traseira do aparelho. É importante que as aberturas de ventilação do aparelho não estejam obstruídas. O aparelho deve ser utilizado numa superfície plana e estável. O aparelho deve ser protegido de correntes de ar directas e deve ser posicionado ou protegidos contra a penetração direta de qualquer água corrente (por exemplo, chuva).

Certifique-se de que o compartimento da botija de gás (se existir) não está obstruído, mantenha-o ventilado e limpo.

As peças seladas pelo fabricante ou pelo seu agente não devem ser alteradas pelo utilizador. Não devem ser feitas quaisquer modificações em qualquer parte deste forno para pizzas e as reparações e manutenção só devem ser efectuadas por um técnico de assistência registado.

Ligação ao aparelho

Antes da ligação, certificar-se de que não existem detritos presos na cabeça da botija de gás, no regulador, no queimador e nos orifícios do queimador. As aranhas e os insectos podem fazer ninhos e entupir o tubo do queimador/venturi no orifício. Um queimador entupido pode provocar um incêndio por baixo do aparelho.

Colocar o tubo flexível no aparelho utilizando uma chave inglesa para o apertar na rosca de ligação. Se a mangueira for substituída, deve ser fixada às ligações do aparelho e do regulador com braçadeiras. Desligar o regulador da garrafa (de acordo com as instruções fornecidas com o regulador) quando o aparelho não estiver a ser utilizado.

O aparelho deve ser utilizado num local bem ventilado. Não obstruir o fluxo de ar de combustão para o queimador quando o aparelho estiver a ser utilizado. **UTILIZAR ESTE FORNO DE PIZZA A GÁS APENAS NO EXTERIOR.**

ANTES DA UTILIZAÇÃO VERIFICAR A EXISTÊNCIA DE FUGAS

Nunca verifique as fugas com uma chama aberta, utilize sempre uma solução de água com sabão

PARA VERIFICAR A EXISTÊNCIA DE FUGAS

Faça 2-3 onças fluidas de solução de deteção de fugas, misturando uma parte de detergente líquido com 3 partes de água. Assegurar que a válvula de controlo está "OFF".

Ligue o regulador à botija e a válvula ON/OFF ao queimador, certifique-se de que as ligações estão seguras e depois ligue o gás.

Pincele a solução de sabão na mangueira e em todas as juntas. Se aparecerem bolhas, existe uma fuga que deve ser corrigida antes da utilização.

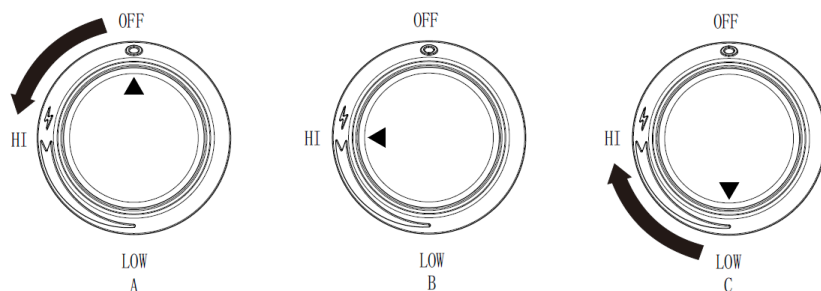
Voltar a ensaiar depois de corrigir a avaria.

Desligar o gás na garrafa após o ensaio.

Se for detectada uma fuga que não possa ser rectificada. Não tentar reparar a fuga, mas consultar o seu revendedor de gás.

Instruções de iluminação

1. Assegurar uma boa ventilação antes de acender o queimador.
2. Certifique-se de que o botão está na posição "OFF". Em seguida, empurre o botão de controlo e rode lentamente o botão no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a posição "HI" durante 5 segundos até ouvir um clique e o queimador acender(A). Caso contrário, repita este processo.
3. Pode ajustar o fogo de HI para LOW rodando lentamente o botão de controlo no sentido dos ponteiros do relógio (B)
4. Rode o botão de controlo para a posição "HI" e, em seguida, empurre o botão no sentido dos ponteiros do relógio para a posição "OFF" para desligar o forno para pizzas. (C)
5. Se o queimador não acender após a nova tentativa, aguarde 5 minutos e repita o passo 2.



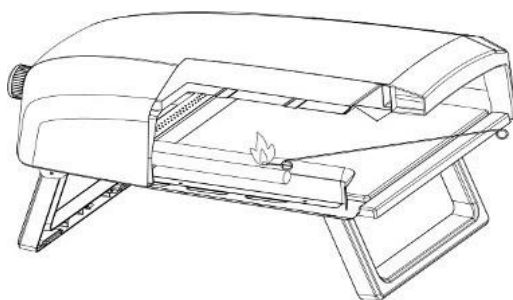
Rotação de 360 graus

A piza com pedra para piza rotativa a 360 graus para um fundo estaladiço e uma cozedura uniforme; quando cozinha uma piza, o botão lateral pode ajudá-lo a rodar a piza.



Iluminação por fósforo

1. Certifique-se de que o botão está na posição "OFF".
2. Empurrar o botão para baixo e continuar a pressionar enquanto roda no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a posição "HIGH" (ouve-se um estalido), colocar o mate aceso perto dos orifícios do queimador, isto acenderá o queimador. Observar se o queimador está aceso. Se não estiver, repetir o processo
3. Se o queimador não acender após a nova tentativa, aguarde 5 minutos e repita o passo 2.
4. Regule o aquecimento rodando o botão para a posição Alta/Baixa.
5. Para desligar o forno para pizzas, coloque a válvula da garrafa ou o interruptor do regulador na posição "OFF" e, em seguida, rode o botão de controlo do aparelho no sentido dos ponteiros do relógio para a posição "OFF".



Aviso: Se o queimador não acender, desligue o botão de controlo (no sentido dos ponteiros do relógio) e desligue também a válvula da garrafa. Aguarde cinco minutos antes de tentar reacender com a sequência de ignição.

Antes de cozinhar pela primeira vez, o forno para pizzas deve funcionar durante cerca de 15 minutos com o gás ligado em BAIXO. Isto irá "limpar a quente" as partes internas e dissipar o odor do acabamento pintado.

DEPOIS DE COZINHAR

Para desligar o forno de pizza a gás, é melhor desligar primeiro a botija e deixar que todo o gás restante na mangueira se queime, o que demora apenas alguns segundos. Em seguida, desligar o queimador.

Enquanto o forno para pizzas arrefece, retire a pedra para pizzas e guarde-a bem para a próxima utilização. Recomenda-se a utilização de luvas de proteção (por exemplo, luvas de forno) ao manusear componentes particularmente quentes.

LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

CUIDADO: Todas as operações de limpeza e manutenção devem ser efectuadas quando o forno para pizzas estiver frio e com o abastecimento de combustível desligado na botija de gás.

Guarde o forno para pizzas fora da luz solar direta e dentro de casa sempre que possível e quando o guardar durante longos períodos de tempo. O forno para pizzas não deve ser exposto a condições climatéricas adversas, tais como neve, chuva intensa e ventos fortes.

Esperar que o forno para pizzas arrefeça completamente antes de mexer.

Pedra para assar pizza

- 1) NÃO utilizar a pedra sobre uma chama aberta.
- 2) Evitar mudanças extremas de temperatura na pedra. NÃO colocar alimentos congelados numa pedra quente.
- 3) A pedra é frágil e pode partir-se em caso de choque ou queda.
- 4) A pedra está muito quente durante a utilização e mantém-se quente durante muito tempo após a utilização.
- 5) NÃO arrefecer a pedra com água quando a pedra estiver quente.
- 6) Depois de limpar a pedra com água, secar a pedra antes de a utilizar. Isto pode ser feito num forno convencional a 60°C (140°F) durante 2 horas.

Manutenção:

- 1) manter a área do aparelho limpa e livre de materiais combustíveis, gasolina e outros vapores e líquidos inflamáveis;
- 2) não obstruir o fluxo de ar de combustão e de ventilação;
- 3) manter a(s) abertura(s) de ventilação do compartimento da garrafa livre(es) e desimpedida(s) de detritos;

- 4) Limpeza do aparelho, incluindo superfícies especiais, com os produtos de limpeza recomendados, se necessário;
- 5) verificar e limpar os tubos do queimador quanto à presença de insectos e ninhos de insectos. Um tubo entupido pode provocar um incêndio por baixo do aparelho;

O seu forno para pizzas terá um melhor aspeto e durará mais tempo se o mantiver limpo.

PARA VERIFICAR A EXISTÊNCIA DE FUGAS

Em caso de cheiro a gás: (Em caso de deteção de uma fuga de gás). Desligar a alimentação de gás na válvula da botija de gás. Assegurar que a válvula de controlo está "OFF".

Ligue o regulador à botija e a válvula ON/OFF ao queimador, certifique-se de que as ligações estão seguras e depois ligue o gás.

Pincele a água com sabão na mangueira e em todas as juntas. Se aparecerem bolhas, há uma fuga que deve ser corrigida antes da utilização. Volte a efetuar o teste depois de corrigir a falha.

Desligue o fornecimento de gás no reservatório de gás após a utilização.

Se a fuga for novamente detectada e não puder ser rectificada. Não tente reparar a fuga, mas consulte o seu revendedor de gás.

CUIDADOS E MANUTENÇÃO

Para além da limpeza, o seu forno de pizza a gás é um artigo de manutenção bastante reduzida. Vale a pena examinar alguns aspectos. Não se esqueça de desligar e desconectar o gás antes de efetuar qualquer manutenção.

1. Se o seu forno para pizzas a gás utiliza uma mangueira flexível para ligar ao gás, verifique o O-ring de borracha na extremidade do regulador do conjunto da mangueira pelo menos uma vez por ano. Se parecer gasto ou rachado, mande-o substituir.

2. Se utilizar uma botija de gás portátil, terá de mandar fazer uma revisão ou substituição da botija de dez em dez anos. A data da última revisão deve ser carimbada no gargalo da garrafa.

3. Recomenda-se também a utilização de uma capa de chuva para cobrir o forno de pizza a gás e para o manter e proteger de todas as condições climatéricas.

GARANTIA

O período de garantia dos nossos produtos é de 2 anos, salvo disposição legal em contrário, a contar da data da compra inicial ou da entrega.

Se tiver algum problema ou dúvida, pode aceder facilmente às nossas páginas de ajuda, dicas de resolução de problemas, perguntas frequentes e manuais de utilizador no nosso site pós-venda: <https://sav.hkoenig.com>.

Ao escrever o nome de referência do seu dispositivo na barra de pesquisa, pode aceder a todo o suporte online disponível, concebido para melhor se adaptar às suas necessidades.

Se, mesmo assim, não conseguir encontrar uma resposta para a sua pergunta ou problema, clique em "A resposta resolveu o seu problema? Isto conduzi-lo-á ao formulário de pedido de assistência pós-venda, que pode preencher para validar o seu pedido e obter ajuda.

CONDIÇÕES DE GARANTIA

A garantia cobre todos os defeitos resultantes de uma utilização normal, de acordo com as utilizações e especificações do manual do utilizador.

Esta garantia não se aplica a problemas de embalagem ou de transporte aquando da expedição do produto pelo proprietário. Também não inclui o desgaste normal do produto, nem a manutenção ou substituição de peças consumíveis.

EXCLUSÃO DA GARANTIA

- Acessórios e peças de desgaste (*).
- Manutenção normal do aparelho.
- Todos os defeitos resultantes de uma utilização incorrecta (choques, inobservância das recomendações relativas à alimentação eléctrica, más condições de funcionamento, etc.), de uma manutenção inadequada ou de uma utilização incorrecta do aparelho, bem como da utilização de acessórios inadequados.
- Danos de origem externa: incêndio, danos causados pela água, sobretensão eléctrica, etc.

- Qualquer equipamento que tenha sido desmontado, mesmo parcialmente, por pessoas não autorizadas a fazê-lo (nomeadamente o utilizador).
- Produtos cujo número de série esteja ausente, danificado ou ilegível, o que não permitiria a sua identificação.
- Produtos sujeitos a aluguer, demonstração ou exposição.

(*) Algumas peças do seu aparelho, designadas por peças de desgaste ou consumíveis, deterioram-se com o tempo e a frequência de utilização do seu aparelho. Este desgaste é normal, mas pode ser acentuado por más condições de utilização ou de manutenção do seu aparelho. Por conseguinte, estas peças não estão cobertas pela garantia.

Os acessórios fornecidos com o aparelho estão igualmente excluídos da garantia. Não podem ser trocados ou reembolsados. No entanto, alguns acessórios podem ser adquiridos diretamente no nosso sítio Web: <https://sav.hkoenig.com/>.

AMBIENTE

AVISO:



Não deitar este aparelho no lixo doméstico. Os municípios dispõem de um sistema local de recolha e de retoma para este tipo de produtos, pelo que é seu dever informar-se sobre a forma correcta de eliminar os resíduos. De facto, os produtos eléctricos e electrónicos podem conter substâncias perigosas que têm efeitos nocivos para o ambiente ou para a nossa saúde, pelo que devem ser reciclados. O símbolo ao lado indica que os equipamentos eléctricos e electrónicos fazem parte de uma recolha selectiva e diferenciada (representada por um contentor com duas rodas riscadas).

POLSKI

Manufacturer	ADEVA				 2531-24   PIN Code: 2531DM-0118 Use outdoors only. Read the instructions before using the appliance. WARNING: accessible parts may be very hot. Keep young children away. MADE IN PRC
Add	8 rue Marc Seguin - 77290 Mitry Mory - France				
Model	GINO640				
Appliance Type	Outdoor Pizza Oven				
Gas Category	I3+(28-30/37)		I3B/P(30)	I3B/P(50)	
Gas Type	Butane	Propane	Butane,Propane or their mixtures		
Gas Pressure	28-30 mbar	37 mbar	28-30 mbar	50 mbar	
Total Nominal Heat Input	4.0 kW (290 g/h)	4.0 kW (285 g/h)	4.0 kW (290 g/h)	4.0 kW (290 g/h)	
Destination countries	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI and LV		LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU and LV.	DE, AT, CH, SK, LU	

INSTRUKCJA MONTAŻU ZEWNĘTRZNEGO GAZOWEGO PIECA DO PIZZY

Aby uniknąć niebezpieczeństwa i obrażeń, należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami :

- Tylko do użytku na zewnątrz
- Przed instalacją należy uważnie przeczytać instrukcję i zachować ją na przyszłość.

OSTRZEŻENIE

Zignorowanie instrukcji może spowodować niebezpieczny pożar lub wybuch

Obowiązkiem konsumenta jest dopilnowanie, aby grill był prawidłowo zmontowany, zainstalowany i zadbany. Nieprzestrzeganie instrukcji zawartych w niniejszym podręczniku może skutkować obrażeniami ciała i/lub uszkodzeniem mienia.

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy

przeczytać instrukcję.

Niniejszą instrukcję należy zachować na przyszłość.
Używać wyłącznie na zewnątrz.

Ostrzeżenie Dostępne części mogą być bardzo gorące.
Trzymać z dala od małych dzieci. Nie należy przenosić urządzenia podczas użytkowania.

Po zakończeniu użytkowania należy wyłączyć dopływ gazu do butli gazowej. Nie wolno modyfikować urządzenia.
Podczas użytkowania urządzenie należy trzymać z dala od materiałów łatwopalnych.

Regulator i wąż muszą być prawidłowo podłączone do urządzenia. Do dokręcenia nakrętki na gwincie przyłączeniowym należy użyć klucza płaskiego.

- Dzieci i zwierzęta domowe należy zawsze trzymać z dala od urządzenia.
 - Nie należy modyfikować urządzenia.
 - Uwaga: butla z gazem musi być zawsze przechowywana na zewnątrz, w dobrze wentylowanym miejscu. Odłączona butla gazowa nie może być przechowywana w budynku, garażu lub innym zamkniętym pomieszczeniu! Butle z gazem muszą być przechowywane na zewnątrz w miejscu niedostępnym dla dzieci.
 - Piec do pizzy nie jest przeznaczony do użytku na łodziach, w kamperach lub przyczepach kempingowych.
- Nie używaj piekarnika do gotowania bardzo tłustych mięs lub innych produktów, które zwiększają spalanie.

DLA WŁASNEGO BEZPIECZEŃSTWA W PRZYPADKU WYCZUCIA GAZU:

1. Wyłącz dopływ gazu na butli gazowej.
2. Ugasić wszystkie otwarte płomienie; nie używać żadnych urządzeń elektrycznych.
3. Przewietrzyć obszar.
4. Sprawdź szczelność zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji.
5. Jeśli zapach utrzymuje się, należy natychmiast skontaktować się z sprzedawcą lub dostawcą gazu.

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI:

1. Sprawdzić szczelność wszystkich połączeń po każdym napełnieniu butli lub przed każdym użyciem.
2. Nigdy nie sprawdzaj szczelności za pomocą zapalek lub otwartego ognia.
3. Nie należy przechowywać ani używać benzyny lub innych łatwopalnych oparów i cieczy w pobliżu tego lub innego urządzenia.
4. Żadna butla gazowa niepodłączona do użytku nie może być przechowywana w pobliżu tego lub innego urządzenia.

Montaż

OSTRZEŻENIE: Chociaż podczas produkcji pieca do pizzy dołożono wszelkich starań, aby usunąć wszelkie ostre krawędzie, należy obchodzić się ze wszystkimi komponentami ostrożnie, aby uniknąć przypadkowych obrażeń.

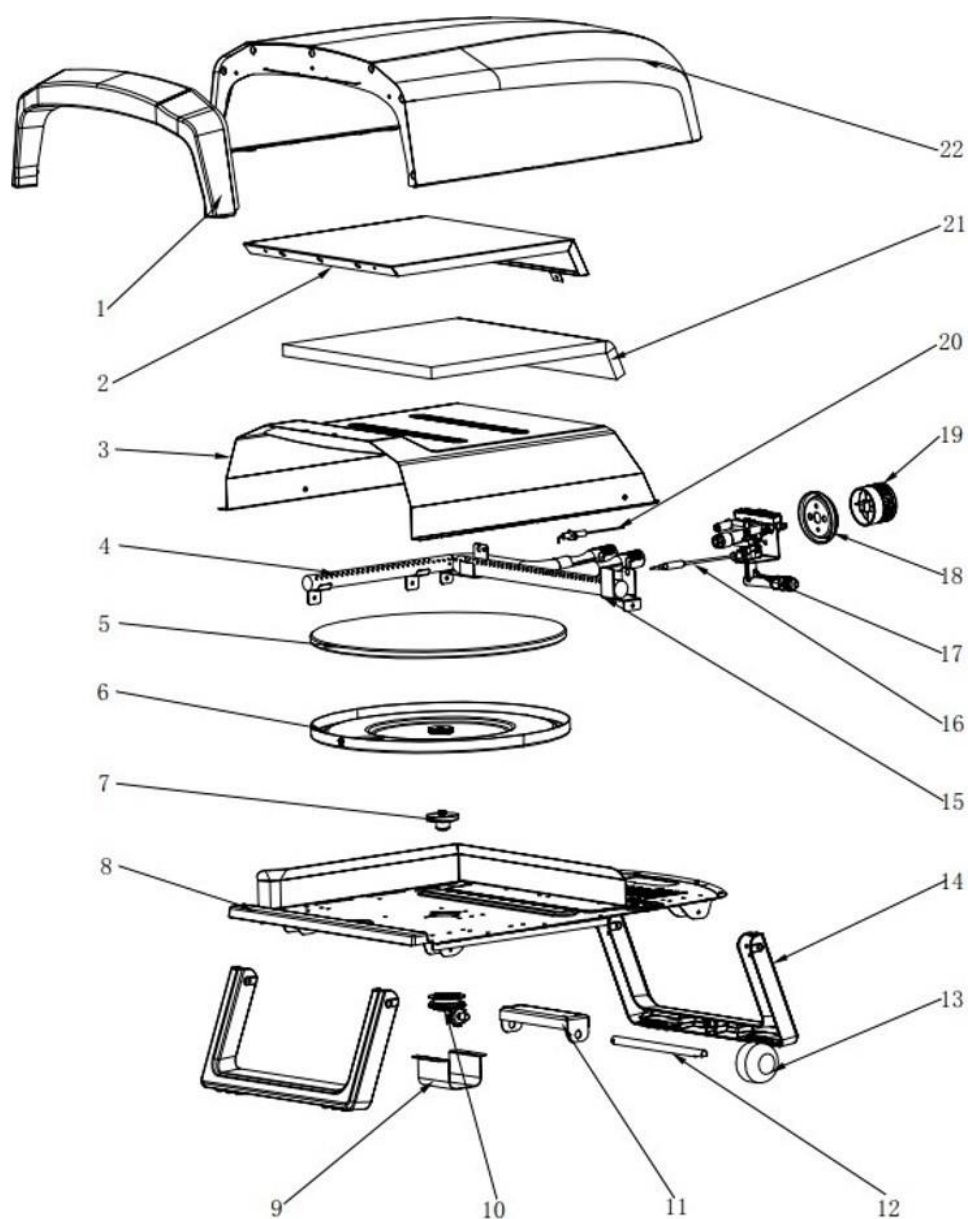
Mogą być wymagane narzędzia: Śrubokręt krzyżakowy lub płaski oraz klucz płaski lub szczypce.

MONTAŻ:

Przed przystąpieniem do montażu należy dokładnie przeczytać wszystkie instrukcje. Znajdź duży, czysty obszar, w którym można zmontować gazowy piec do pizzy. W razie potrzeby należy zapoznać się z listą części i schematem montażu.

UWAGA: Przed montażem upewnij się, że wszystkie plastikowe zabezpieczenia zostały zerwane!

Widok rozszerzony



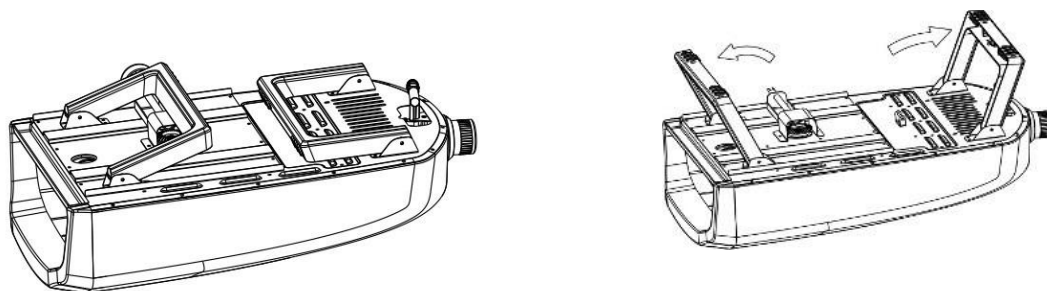
Lista części

NIE.	Opis	Ilość		NIE.	Opis	Ilość
1	Pierzeja	1		12	Oś	1
2	Osłona ochronna	1		13	Pokrętło	1
3	Wewnętrzny	1		14	Stopy	2
4	Palnik	2		15	Wspornik	1
5	Kamień do pizzy	1		16	Zapłon	1
6	Płyta	1		17	Zawór	1
7	Nakrętka mocująca	1		18	Podstawa pokrętła	1
8	Podstawa	1		19	Pokrętło	1
9	Okładka	1		20	Termopara	1
10	Przekładnia obrotowa	1		21	Izolacja	1
11	Stałe wsparcie	1		22	Powłoka	1

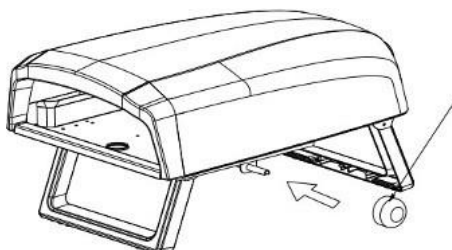
MONTAŻ :

Przed montażem należy upewnić się, że wszystkie części są obecne. Jeśli brakuje jakiegokolwiek części lub jest ona uszkodzona, nie należy podejmować próby montażu urządzenia. W celu wymiany części należy skontaktować się z działem obsługi klienta.

1 : Rozłóż nogi

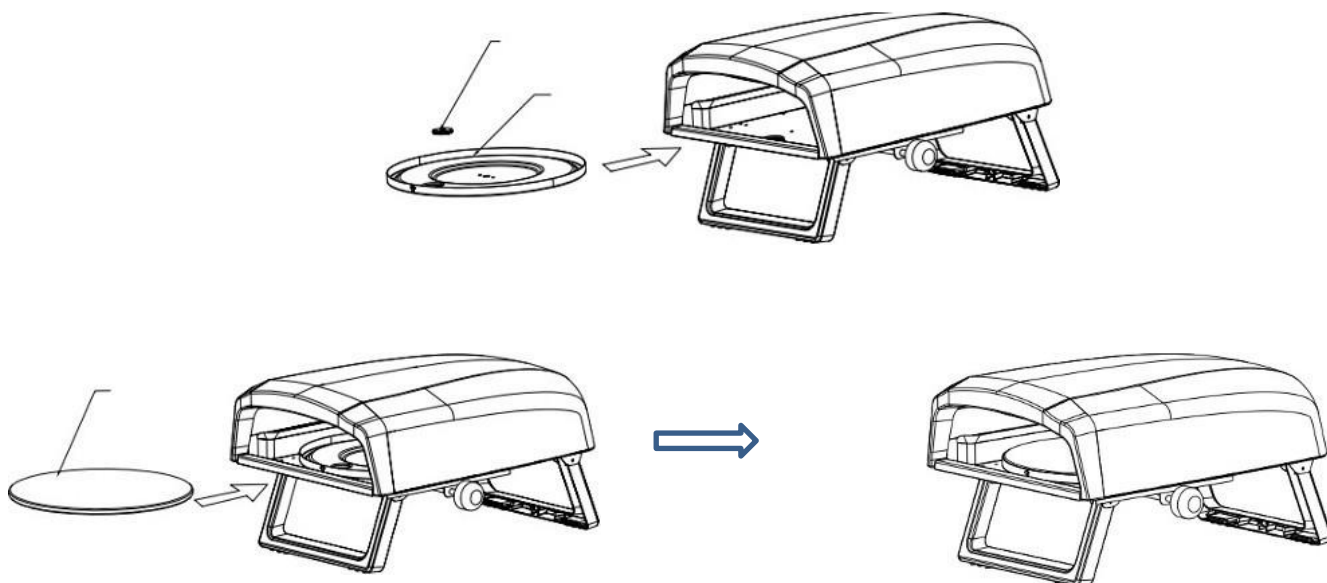


2: Wyjmij pokrętło z pudełka i postępuj zgodnie z poniższym obrazkiem, aby je zainstalować .



3: Zamocuj płytę do pizzy i włóż kamień do pizzy

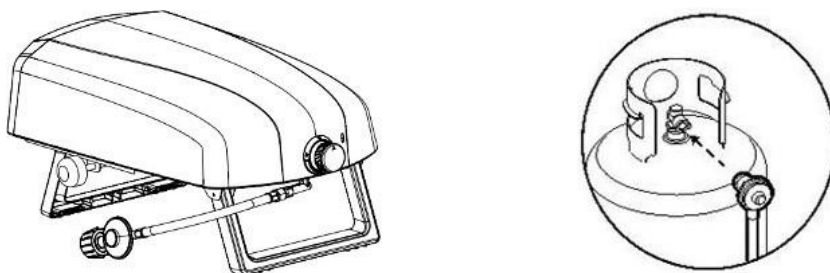
3.1 : Przed włożeniem kamienia do pizzy należy zamocować płytę do pizzy.
3.2 : W zestawie znajduje się płytka S/S 304 i nakrętka mocująca (30*5 M8).
Przymocuj płytę do osi obrotowej i zamocuj nakrętkę. 3.3: Włóż kamień do pizzy.



4: Podłączenie regulatora i węża do pieca do pizzy.

Należy zwrócić uwagę na ustawienie fabryczne, zgodnie z którym regulator i wąż nie zostaną zamontowane w piekarniku.

Przed użyciem pieca do pizzy należy upewnić się, że wąż regulatora jest zgodny z lokalną normą. Następnie można podłączyć go do pieca do pizzy i zbiornika gazu.



OSTRZEŻENIE

- Butlę z gazem należy zawsze przechowywać w pozycji pionowej.
- Jeśli urządzenie nie jest używane, gaz musi być wyłączony na butli zasilającej.
- Używana butla musi być wyposażona w kołnierz chroniący zawór butli.
- Minimalna odległość między urządzeniem a zbiornikiem gazu wynosi 1 m.

Components	28-30mbar	50mbar
	Orifice Size	
Main Burner	0.8mm	0.7mm
Side Burner	0.58mm	0.5mm

WAŻNE:

Należy uważnie przeczytać poniższe instrukcje i upewnić się, że gazowy piec do pizzy jest prawidłowo zainstalowany, zmontowany i konserwowany. Niezastosowanie się do tych instrukcji może skutkować poważnymi obrażeniami ciała i/lub uszkodzeniem mienia.

W przypadku jakichkolwiek pytań dotyczących montażu lub obsługi należy skontaktować się ze sprzedawcą.

W przypadku użytkowania na ziemi urządzenie i butlę należy zawsze umieszczać na płaskim, równym podłożu.

Gazowy piec do pizzy może być używany z butlami gazowymi o wadze od 11 kg do 15 kg. Maksymalny rozmiar butli gazowej powinien wynosić: Dia. 320 mm, wysokość: 600 mm. Należy postępować zgodnie z informacjami technicznymi podanymi w instrukcji obsługi i skontaktować się z lokalnym dostawcą gazu, aby uzyskać odpowiednią butlę gazową do pizzy.

WSKAZÓWKA DLA KONSUMENTA: Zachować na przyszłość

PODŁĄCZANIE PRZEWODU GAZOWEGO DO URZĄDZENIA

To urządzenie nadaje się wyłącznie do użytku z niskociśnieniowym gazem butanowym lub propanowym, wyposażonym w odpowiedni regulator niskiego ciśnienia za pomocą elastycznego węża.

Wąż powinien być przymocowany do regulatora i urządzenia za pomocą zacisków. Należy upewnić się, że elastyczny wąż nie styka się z gorącą powierzchnią i unikać jego skręcania.

Należy używać odpowiedniego regulatora certyfikowanego zgodnie z normą BSEN 12864 lub EN 16129. Należy upewnić się, że regulator i przewód elastyczny są zgodne z lokalnymi przepisami.

Informacje na temat odpowiedniego regulatora do butli gazowej można uzyskać u sprzedawcy.

Regulator i wąż

Należy używać wyłącznie regulatorów i węży zatwierdzonych do gazu LP przy powyższych ciśnieniach. Oczekiwana żywotność regulatora szacowana jest na 2 lata.

Używanie niewłaściwego regulatora lub węża jest niebezpieczne; przed uruchomieniem urządzenia należy zawsze sprawdzić, czy dostępne są właściwe elementy.

Używany wąż musi być zgodny z odpowiednimi normami obowiązującymi w kraju użytkowania. Zużyty lub uszkodzony wąż należy wymienić. Upewnić się, że wąż nie jest zatkany, zagięty ani nie styka się z żadną częścią urządzenia. urządzenia poza jego podłączeniem.

Do węża elastycznego:

Należy unikać skręcania przewodu elastycznego, gdy urządzenie jest używane. Długość przewodu elastycznego nie powinna przekraczać 1,5 m. Wąż powinien być certyfikowany zgodnie z obowiązującą normą EN i zgodny z lokalnymi przepisami.

Przechowywanie urządzenia

Przechowywanie urządzenia w pomieszczeniach zamkniętych jest dopuszczalne tylko wtedy, gdy butla jest odłączona i zdjęta z urządzenia. Jeśli urządzenie nie będzie używane przez pewien czas, powinno być przechowywane w oryginalnym opakowaniu i w suchym, wolnym od kurzu miejscu.

Butla gazowa

Nie wolno upuszczać butli gazowej ani obchodzić się z nią nieostrożnie! Jeśli urządzenie nie jest używane, butlę należy odłączyć. Po odłączeniu butli od urządzenia należy założyć nasadkę ochronną na butlę. Butla gazowa musi być umieszczona poza obudową urządzenia.

Butlę należy zawsze podłączać lub wymieniać w dobrze wentylowanym miejscu i z dala od wszelkich źródeł zapłonu, nigdy w obecności płomienia, iskry lub źródła ciepła. Butle muszą być przechowywane na zewnątrz w pozycji pionowej i poza zasięgiem dzieci. Butli nie wolno przechowywać w miejscach, w których temperatura może przekroczyć 50 °C. Nie przechowywać butli w pobliżu płomieni, świateł pilotowych lub innych źródeł zapłonu. **NIE PALIĆ.**

Ten gazowy piec do pizzy jest przeznaczony do użytku na zewnątrz, z dala od materiałów łatwopalnych. Ważne jest, aby **nad urządzeniem nie znajdowały się żadne przeszkody** i aby zachować minimalną odległość 1 m od boku lub tyłu urządzenia. Ważne jest, aby otwory wentylacyjne urządzenia nie były zasłonięte. Urządzenie musi być używane na równej, stabilnej powierzchni. Urządzenie powinno być chronione przed bezpośrednimi przeciągami i powinno być ustawione lub zabezpieczone przed bezpośrednią penetracją przez ściekającą wodę (np. deszcz).

Upewnij się, że komora butli gazowej (jeśli występuje) nie jest zatkana, utrzymuj ją w stanie wentylacji i czystości.

Części zaplombowane przez producenta lub jego przedstawiciela nie mogą być zmieniane przez użytkownika. Nie należy dokonywać żadnych modyfikacji żadnej części tego pieca do pizzy, a naprawy i konserwacja

powinny być wykonywane wyłącznie przez zarejestrowanego inżyniera serwisu.

Połączenie z urządzeniem

Przed podłączeniem należy upewnić się, że w głowicy butli gazowej, regulatorze, palniku i portach palnika nie znajdują się żadne zanieczyszczenia. Pająki i owady mogą zagnieździć się wewnątrz i zatkać palnik/rurkę Venturiego przy otworze. Zatkany palnik może doprowadzić do pożaru pod urządzeniem.

Zamontować wąż do urządzenia, dokręcając go kluczem do gwintu przyłącza. W przypadku wymiany węża należy go przymocować do urządzenia i przyłącza regulatora za pomocą opasek zaciskowych. Gdy urządzenie nie jest używane, należy odłączyć regulator od butli (zgodnie z instrukcjami dołączonymi do regulatora).

Urządzenie musi być używane w dobrze wentylowanym miejscu. Nie wolno blokować dopływu powietrza do spalania do palnika, gdy urządzenie jest używane. **GAZOWEGO PIECA DO PIZZY NALEŻY UŻYWAĆ WYŁĄCZNIE NA ZEWNĄTRZ.**

PRZED UŻYCIEM SPRAWDŹ SZCZELNOŚĆ

Nigdy nie sprawdzaj szczelności za pomocą otwartego ognia, zawsze używaj roztworu wody z mydłem

ABY SPRAWDZIĆ SZCZELNOŚĆ

Przygotuj 2-3 uncje płynu do wykrywania nieszczelności, mieszając jedną część płynu do mycia naczyń z 3 częściami wody. Upewnij się, że zawór sterujący jest wyłączony.

Podłącz regulator do butli i zawór ON/OFF do palnika, upewnij się, że połączenia są bezpieczne, a następnie włącz gaz.

Nanieść roztwór mydła na wąż i wszystkie połączenia. Jeśli pojawią się bąbelki, oznacza to nieszczelność, którą należy usunąć przed użyciem.

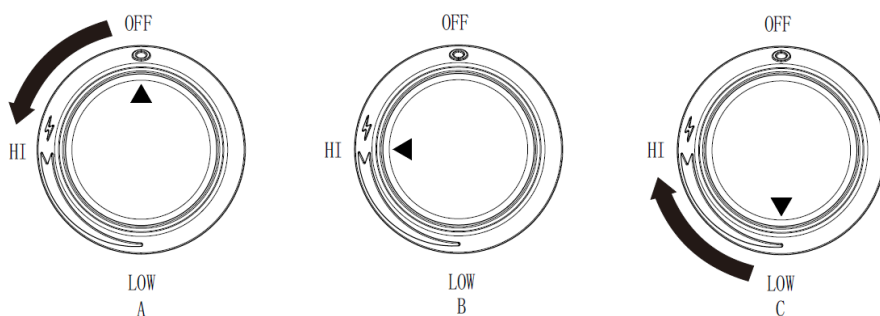
Ponowny test po usunięciu usterki.

Po zakończeniu testu należy **WYŁĄCZYĆ** gaz w butli.

Jeśli wykryto wyciek i nie można go usunąć. Nie próbuj usuwać wycieku, lecz skonsultuj się ze sprzedawcą gazu.

Instrukcje dotyczące oświetlenia

1. Przed zapaleniem palnika należy zapewnić dobrą wentylację.
2. Upewnij się, że pokrętło znajduje się w pozycji "OFF". Następnie naciśnij pokrętło sterowania i powoli obracaj pokrętło w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji "HI" przez 5 sekund, aż usłyszysz kliknięcie i palnik się zapali (A). Jeśli tak się nie stanie, należy powtórzyć ten proces.
3. Ogień można regulować w zakresie od HI do LOW, powoli obracając pokrętło sterowania zgodnie z ruchem wskazówek zegara (B)
4. Przekręć pokrętło sterowania do pozycji "HI", a następnie przesunąć pokrętło zgodnie z ruchem wskazówek zegara do pozycji "OFF", aby wyłączyć piec do pizzy. (C)
5. Jeśli palnik nie zapali się po ponownej próbie, odczekaj 5 minut i powtórz krok 2.



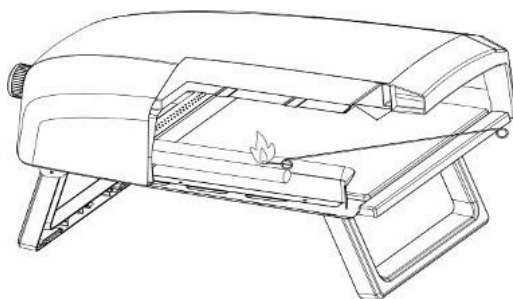
Obrót o 360 stopni

Pizza z obrotowym kamieniem do pizzy o 360 stopni zapewnia chrupiący spód i równomierne pieczenie; podczas gotowania pizzy boczne pokrętło może pomóc w obracaniu pizzy.



Oświetlenie zapalką

1. Upewnij się, że pokrętło znajduje się w pozycji "OFF".
2. Wciśnij pokrętło i przytrzymaj, obracając je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji "HIGH" (słychać dźwięk kliknięcia), umieść zapaloną zapalkę w pobliżu portów palnika, co spowoduje zapalenie palnika. Obserwuj, czy palnik się zapalił. Jeśli nie, powtórz ten proces.
3. Jeśli palnik nie zapalił się po ponownej próbie, odczekaj 5 minut i powtórz krok 2.
4. Wyreguluj ciepło, obracając pokrętło do pozycji High/Low.
5. Aby wyłączyć piec do pizzy, przekręć zawór butli lub przełącznik regulatora do pozycji "OFF", a następnie przekręć pokrętło sterowania na urządzeniu zgodnie z ruchem wskazówek zegara do pozycji "OFF".



Ostrzeżenie: Jeśli palnik nie zapalił się, należy wyłączyć pokrętło sterowania (zgodnie z ruchem wskazówek zegara), a także zakręcić zawór butli. Przed ponowną próbą zapłonu należy odczekać pięć minut.

Przed pierwszym pieczeniem należy uruchomić piec do pizzy na około 15 minut z gazem ustawionym na NISKI. Spowoduje to "wyczyszczenie" wewnętrznych części i rozproszenie zapachu z malowanego wykończenia.

PO GOTOWANIU

Aby wyłączyć gazowy piec do pizzy, najlepiej najpierw wyłączyć butlę i pozwolić, aby cały gaz pozostały w węży wypalił się, zajmie to tylko kilka sekund. Następnie należy wyłączyć palnik.

Gdy piec do pizzy ostygnie, wyjmij kamień do pizzy i dobrze go przechowuj do następnego użycia.

Zaleca się używanie rękawic ochronnych (np. rękawic piekarnika) podczas obsługi szczególnie gorących komponentów.

CZYSZCZENIE I PIELEGNACJA

UWAGA: Wszelkie czynności związane z czyszczeniem i konserwacją należy przeprowadzać, gdy piec do pizzy jest zimny, a dopływ paliwa jest **WYŁĄCZONY** na butli gazowej.

Piec do pizzy należy przechowywać z dala od bezpośredniego światła słonecznego, w miarę możliwości w pomieszczeniach zamkniętych oraz w przypadku przechowywania przez dłuższy czas. Piec do pizzy nie powinien być narażony na działanie trudnych warunków pogodowych, takich jak śnieg, ulewny deszcz i silny wiatr.

Przed przeniesieniem poczekać, aż piec do pizzy całkowicie ostygnie.

Kamień do pieczenia pizzy

- 1) **NIE** używaj kamienia nad otwartym płomieniem.
- 2) Należy unikać ekstremalnych zmian temperatury kamienia. **NIE** umieszczaj zamrożonej żywności na gorącym kamieniu.
- 3) Kamień jest kruchy i może pęknąć, jeśli zostanie uderzony lub upuszczony.
- 4) Kamień jest bardzo gorący podczas użytkowania i pozostaje gorący przez długi czas po użyciu.
- 5) **NIE WOLNO** chłodzić kamienia wodą, gdy jest on gorący.
- 6) Po wyczyszczeniu kamienia wodą należy go wysuszyć przed użyciem. Można to zrobić w konwencjonalnym piekarniku w temperaturze 60°C (140°F) przez 2 godziny.

Konserwacja:

- 1) utrzymywanie obszaru urządzenia w czystości i wolnego od materiałów łatwopalnych, benzyny i innych łatwopalnych oparów i cieczy;
- 2) nie utrudnia przepływu powietrza do spalania i wentylacji;
- 3) utrzymywanie otworów wentylacyjnych obudowy butli w stanie wolnym od zanieczyszczeń;

- 4) czyszczenie urządzenia, w tym specjalnych powierzchni, zalecanymi środkami czyszczącymi, jeśli to konieczne;
- 5) sprawdzanie i czyszczenie rur palnika pod kątem obecności owadów i gniazd owadów. Zatkany przewód może doprowadzić do pożaru pod urządzeniem;

Piec do pizzy będzie wyglądał lepiej i dłużej, jeśli będzie utrzymywany w czystości.

ABY SPRAWDZIĆ SZCZELNOŚĆ

W przypadku wycucia zapachu gazu: (W przypadku wykrycia wycieku gazu). Wyłącz dopływ gazu na zaworze butli gazowej. Upewnij się, że zawór sterujący jest w pozycji "OFF".

Podłącz regulator do butli i zawór ON/OFF do palnika, upewnij się, że połączenia są bezpieczne, a następnie włącz gaz.

Posmarować wąż i wszystkie połączenia wodą z mydłem. Jeśli pojawią się pęcherzyki, oznacza to nieszczelność, którą należy usunąć przed użyciem. Po usunięciu usterki należy przeprowadzić ponowny test.

Po użyciu należy wyłączyć dopływ gazu na zbiorniku gazu.

Jeśli wyciek zostanie wykryty ponownie i nie można go usunąć. Nie próbuj usuwać wycieku, lecz skonsultuj się ze sprzedawcą gazu.

PIELĘGNACJA I KONSERWACJA

Poza czyszczeniem, gazowy piec do pizzy nie wymaga wielu zabiegów konserwacyjnych. Warto jednak zwrócić uwagę na kilka rzeczy. Pamiętaj, aby wyłączyć i odłączyć gaz przed wykonaniem jakichkolwiek czynności konserwacyjnych.

1. Jeśli gazowy piec do pizzy wykorzystuje elastyczny wąż do podłączenia do gazu, należy co najmniej raz w roku sprawdzać gumowy o-ring na końcu regulatora zespołu węża. Jeśli wygląda na zużyty lub pęknięty, należy go wymienić.
2. W przypadku korzystania z przenośnej butli gazowej, co dziesięć lat należy poddawać ją przeglądowi lub wymianie. Data ostatniego przeglądu powinna być wybita na szyjce butli.
3. Zaleca się również stosowanie osłony przeciwdeszczowej, aby przykryć gazowy piec do pizzy i chronić go przed wszelkimi warunkami pogodowymi.

GWARANCJA

O ile przepisy prawa nie stanowią inaczej, okres gwarancji na nasze produkty wynosi 2 lata od daty zakupu lub dostawy.

W przypadku jakichkolwiek problemów lub pytań można łatwo uzyskać dostęp do naszych stron pomocy, wskazówek dotyczących rozwiązywania problemów, często zadawanych pytań i instrukcji obsługi na naszej stronie internetowej: <https://sav.hkoenig.com>.

Wpisując nazwę referencyjną swojego urządzenia w pasku wyszukiwania, można uzyskać dostęp do całej dostępnej pomocy online, zaprojektowanej tak, aby jak najlepiej odpowiadała Twoim potrzebom.

Jeśli nadal nie możesz znaleźć odpowiedzi na swoje pytanie lub problem, kliknij "Czy odpowiedź rozwiązała Twój problem? Spowoduje to przejście do formularza wniosku o pomoc posprzedażną, który można wypełnić w celu potwierdzenia wniosku i uzyskania pomocy.

WARUNKI GWARANCJI

Gwarancja obejmuje wszystkie wady wynikające z normalnego użytkowania, zgodnie z przeznaczeniem i specyfikacjami zawartymi w instrukcji obsługi.

Gwarancja nie obejmuje problemów związanych z opakowaniem lub transportem, gdy produkt jest wysyłany przez właściciela. Nie obejmuje również normalnego zużycia produktu, konserwacji lub wymiany części eksploatacyjnych.

WYŁĄCZENIE GWARANCJI

- Akcesoria i części zużywalne (*).
- Normalna konserwacja urządzenia.
- Wszelkie usterki wynikające z niewłaściwego użytkowania (wstrząsy, nieprzestrzeganie zaleceń dotyczących zasilania, złe warunki pracy itp.), niewłaściwej konserwacji lub nieprawidłowego użytkowania urządzenia, a także korzystania z nieodpowiednich akcesoriów.
- Uszkodzenia zewnętrzne: pożar, zalanie wodą, przepięcie elektryczne itp.
- Wszelkie urządzenia, które zostały zdemontowane, nawet częściowo, przez osoby do tego nieupoważnione (tj. użytkownika).
- Produkty, których numer seryjny zaginął, jest uszkodzony lub nieczytelny, co uniemożliwia ich identyfikację.
- Produkty podlegające wynajmowi, demonstracji lub wystawie.

(*) Niektóre części urządzenia, zwane częściami zużywalnymi lub materiałami eksploatacyjnymi, ulegają zużyciu wraz z upływem czasu i częstotliwością korzystania z urządzenia. Zużycie to jest zjawiskiem normalnym, ale może być spotęgowane złymi warunkami użytkowania lub konserwacji urządzenia. Części te nie są zatem objęte gwarancją.

Akcesoria dostarczone wraz z urządzeniem również nie są objęte gwarancją. Nie podlegają one wymianie ani zwrotowi. Niektóre akcesoria można jednak zakupić bezpośrednio na naszej stronie internetowej: <https://sav.hkoenig.com/>.

ŚRODOWISKO

OSTRZEŻENIE:



Nie należy wyrzucać tego urządzenia jako odpadu domowego. Gminy mają lokalny system zbiórki i odbioru tego typu produktów, dlatego należypoinformować się o prawidłowym sposobie utylizacji odpadów. W rzeczywistości produkty elektryczne i elektroniczne mogą zawierać niebezpieczne substancje,

które mają szkodliwy wpływ na środowisko lub nasze zdrowie, dlatego należy je poddać recyklingowi. Symbol obok wskazuje, że sprzęt elektryczny i elektroniczny jest częścią selektywnej i zróżnicowanej zbiórki (reprezentowanej przez pojemnik z dwoma przekreślonymi kołami).

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory, France
www.hkoenig.com - <https://kundenservice.hkoenig.com> - Tél: +33 1 64 67 00 05



FR

Cet appareil
se recycle

À DÉPOSER
EN MAGASIN



À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE

OU



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !