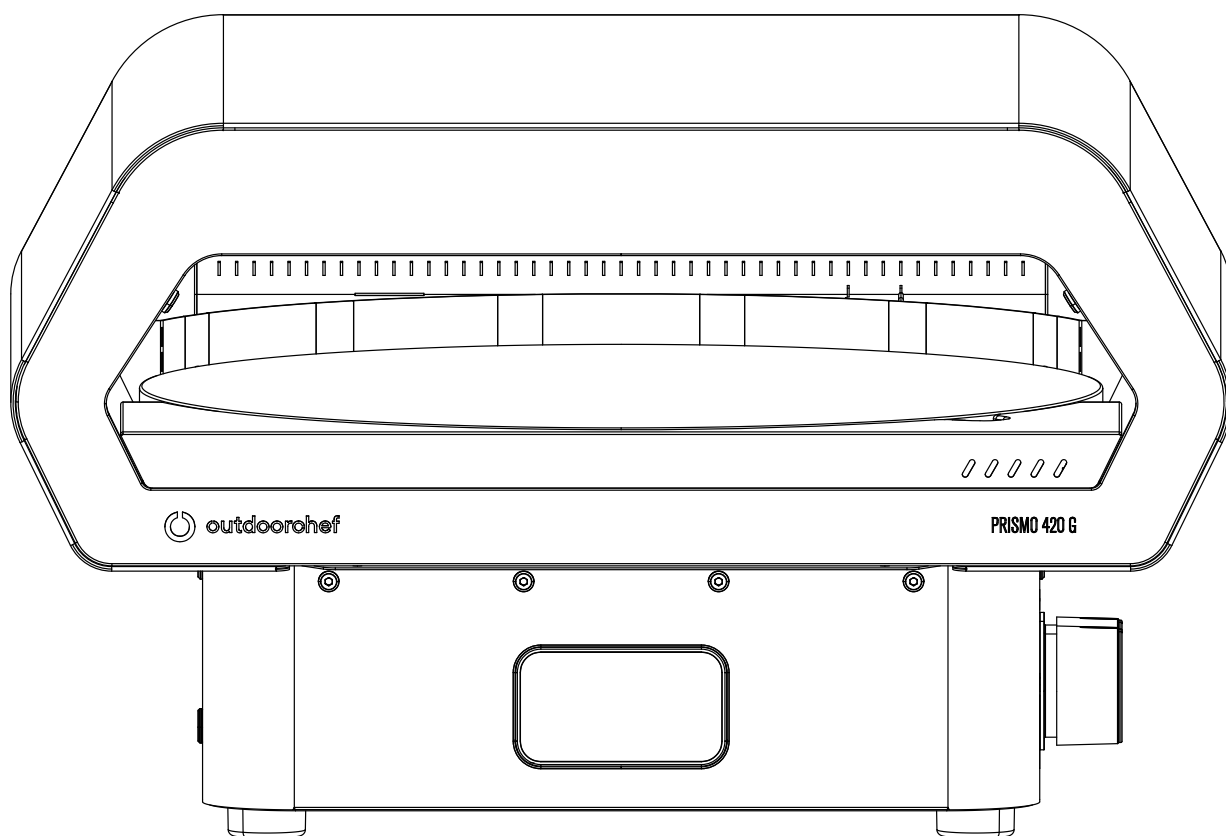




PIZZA OVEN | FOUR À PIZZA

PRISMO 420 G

User Manual | Mode d'Emploi



USER GUIDE

5

Please read these instructions carefully before using your OUTDOORCHEF pizza oven.



ISTRUZIONI PER L'USO

19

Leggere attentamente il presente manuale di istruzioni prima di mettere in funzione il forno per pizza OUTDOORCHEF.



MODE D'EMPLOI

33

Avant la première mise en service de votre four à pizza OUTDOORCHEF, lisez cette notice attentivement.



GUÍA DEL USUARIO

47

Lea con atención estas instrucciones antes de encender su horno de pizza OUTDOORCHEF.



BRUGSANVISNING

61

Læs denne vejledning omhyggeligt igennem, før du tager din OUTDOORCHEF pizzaovn i brug.



NÁVOD K OBSLUZE

75

Před použitím si pečlivě přečtěte tento návod k použití pro vaši OUTDOORCHEF pizzovou pec.



ИНСТРУКЦИЯ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

89

Преди употреба внимателно прочетете това ръководство за употреба за вашата OUTDOORCHEF пица фурна.



ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

103

Πριν από τη χρήση, διαβάστε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο χρήσης για τον φούρνο πίτσας OUTDOORCHEF.



KÄYTTÖOHJE

117

Lue tämä käyttöohje huolellisesti läpi ennen kuin otat OUTDOORCHEF-pizzauunin käyttöön.



UPUTA ZA UPORABU

131

Pazljivo pročitajte ove upute prije nego počnete upotrebljavati svoj pizza peč OUTDOORCHEF.



HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

145

Figyelmesen olvassa el az útmutatót, mielőtt használatba venné az OUTDOORCHEF pizzakemence.



NOTKUNARLEIÐBEININGAR

159

Lesið leiðbeiningarnar vandlega áður en OUTDOORCHEF-pítsuofninn er tekið í notkun.



BEDIENINGSHANDLEIDING

173

Lees deze handleiding zorgvuldig door voor u uw OUTDOORCHEF pizzaoven in gebruik neemt.



BRUKSANVISNING

187

Les denne bruksanvisningen nøye før du begynner å bruke din OUTDOORCHEF pizzaovn



INSTRUKCJA OBSŁUGI

201

Przed rozpoczęciem użytkowania pieca do pizzy OUTDOORCHEF należy zapoznać się dokładnie z niniejszą instrukcją obsługi.



MANUAL DE INSTRUÇÕES

215

Leia com atenção estas instruções antes de utilizar o forno para pizza OUTDOORCHEF.



INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

229

Citiți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de a pune în funcțiune cuptorul pentru pizza OUTDOORCHEF.



NÁVOD NA OBSLUHU

243

Pred použitím si pozorne prečítajte tento návod na použitie pre vašu OUTDOORCHEF pizzovú pec.



NAVODILA ZA UPORABO

257

Pred uporabo natančno preberite ta navodila za uporabo za vaš OUTDOORCHEF pizza peč.



UPUTSTVO ZA UPOTREBU

271

Pre upotrebe pažljivo pročitajte ovo uputstvo za upotrebu za vaš OUTDOORCHEF pica-šporet.



BRUKSANVISNING

285

Läs igenom denna bruksanvisning noggrant innan du använder din OUTDOORCHEF-pizzugn för första gången.



KULLANMA KILAVUZU

299

Pizza fırınıınızı kullanmaya başlamadan önce bu kılavuzu tamamen okuyun.



مدخست مل ا ليلد

313

لي غشيتلا ديقي ازتيبل نرف عض كب صاخال OUTDOORCHEF مدخستسا لبق ةيانعب ليلدلا اذه ارقا



שמתשמל כירדם

327

מכלש OUTDOORCHEF הציפה רונתב שומישה ינפל וללה הלעפהה תוארוה תא וייעב וארק.



TABLE OF CONTENTS

1.	YOUR PIZZA OVEN'S SERIAL NUMBER AND WHY THIS IS IMPORTANT	7
2.	USER GUIDE	7
2.1	Storage of the User Guide	
3.	IMPORTANT SAFETY INFORMATION	8
3.1	Installation and assembly	
3.2	Operation	
3.3	Storage and/or non-use	
4.	GAS BOTTLES	10
5.	USING THE PIZZA OVEN FOR THE FIRST TIME	11
5.1	Connecting the gas hose	
5.2	Leak test	
6.	EXPLANATION OF THE OPERATING CONSOLE	13
7.	BEFORE FIRST USE	14
8.	OPERATION	14
8.1	Instructions for lighting	
8.2	Baking	
8.3	After baking	
9.	CLEANING AND MAINTENANCE	16
9.1	Cleaning	
9.2	Maintenance	
10.	TROUBLESHOOTING	17
11.	CONSUMER WARRANTY/GUARANTEE	17
12.	REPLACEMENT PARTS	17
13.	WASTE DISPOSAL	18
14.	TECHNICAL INFORMATION	18

1. YOUR PIZZA OVEN'S SERIAL NUMBER AND WHY THIS IS IMPORTANT



XXXX

PIN: XXXXXXXXXXXX

Typ:

Article No.:

Butan / Propane

G30 / G31

Cat. I 3B/P

XXXX

XX mbar



Outdoorchef AG

Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

Serial No.:

DISTRIBUTION

Outdoorchef Deutschland GmbH

Wickerer Weg 13-15, 65719 Hofheim am Taunus

Made in China

Total rate overall $Q_n = X.XX \text{ kW h} (XXX \text{ g/h})$

IMPORTANT:

You can find the serial number of your pizza oven on the data sticker on the base plate.

The serial number and item number are important to allow smooth processing of enquiries, orders for spare parts and any warranty claims. Keep the User Guide in a safe place. It contains important information about safety, operation and maintenance. Please make a note of the serial number of your pizza oven in the 'Serial No.' field above.

2. USER GUIDE

Please read these instructions carefully before using your OUTDOORCHEF pizza oven.

2.1 STORAGE OF THE USER GUIDE

Note to the consumer: This User Guide must be kept by the consumer and be close at hand at all times.

All user guides are also available at www.outdoorchef.com.

Note for the installer: This User Guide must remain with the consumer.

3. IMPORTANT SAFETY INFORMATION

Please read this user guide carefully before using your OUTDOORCHEF pizza oven.

Use outdoors only.

DANGER, WARNING and **CAUTION** notes are provided in this user guide to highlight important and critical usage information. Please read and follow these instructions to ensure safety and to avoid damage to property and **personal injury**.

- ⚠ **DANGER:** Indicates dangerous situations resulting in death or serious injury if these instructions are not observed.
- ⚠ **WARNING:** Indicates dangerous situations potentially resulting in death or serious injury if these instructions are not observed.
- ⚠ **CAUTION:** Indicates dangerous situations potentially resulting in minor or moderate injuries if these instructions are not observed.

⚠ DANGER	⚠ WARNING
If you smell gas: ▪ Disconnect the gas supply to the pizza oven. ▪ Extinguish all open flames. ▪ If you still smell gas, move away from the pizza oven and contact the fire services immediately.	▪ Do not keep flammable liquids, materials and/or gases (petrol, gas, highly flammable material, etc.) in the immediate vicinity of your pizza oven. ▪ Never store an unused gas bottle near the pizza oven or in closed rooms.

3.1 INSTALLATION AND ASSEMBLY

Read the user guide before using the appliance.

Before using the pizza oven, place it on a heat-resistant, level surface in a location protected from the wind.

- ⚠ **DANGER:** This pizza oven is not suitable for installation in or on boats or caravans/motorhomes.
- ⚠ **WARNING:** The pizza oven is supplied with the appropriate gas hose and gas pressure regulator. The gas hose must be kept away from the hot outside surfaces of the pizza oven at all times. The hose must not be twisted.
On models that have a hose guide, the hose must be secured in this guide.
- ⚠ **WARNING:** The hose and regulator correspond to the respective national regulations and the EN standards and BS standard (gas pressure regulator BS EN 16129/gas hose BS EN 16436/gas pressure regulator EN 16129/gas hose EN 16436).
- ⚠ **WARNING:** Do not modify the appliance. Contact a specialist if you suspect there is a malfunction.
- ⚠ **WARNING:** Before first use and always after connecting a new gas bottle, check the connection parts in accordance with the instructions below in the **LEAK TEST** section of this user guide.
- ⚠ **WARNING:** The pizza oven may only be operated with the power supply included in the scope of delivery or with an external power bank whose output does not exceed **5 V / 1.0 A**.
To ensure reliable and safe operation, we recommend the Outdoorchef power bank (5 V, 10,000 mAh).

3.2 OPERATION

Anyone who operates the pizza oven must know and follow the ignition process precisely. Children must not be allowed to operate the pizza oven. Follow the assembly instructions exactly. Incorrect assembly can have dangerous consequences.

Do not position any flammable liquids, materials or spare gas bottles close to the pizza oven. Never set up the pizza oven or the gas bottle(s) in enclosed rooms without ventilation.

Please read these instructions carefully before using your OUTDOORCHEF pizza oven. The pizza oven is for outdoor use only. Make sure that your pizza oven is positioned in front of a non-combustible rear wall or has a safety clearance of at least 1.5 metres from combustible objects.

- ⚠ **DANGER:** Only use the pizza oven outdoors. Never use indoors, e.g. in garages, buildings, tents and other enclosed areas or under flammable constructions.
- ⚠ **DANGER:** Never use the pizza oven under a canopy.
- ⚠ **DANGER:** This appliance must be kept away from flammable materials during use.
- ⚠ **DANGER:** Only use the pizza oven on a firm, stable surface. Never place the pizza oven on wooden floors or other flammable surfaces while it is in use. Keep the pizza oven away from flammable materials.
- ⚠ **DANGER:** Turn off the gas supply at the gas bottle after use.
- ⚠ **DANGER:** After using the pizza oven, always turn the gas regulating knob to the  position and close the gas supply at the gas bottle.
- ⚠ **DANGER:** When changing the gas bottle, make sure that the gas regulating knob is in the  position and the gas supply is closed at the gas bottle. Make sure there are no ignition sources nearby.
- ⚠ **DANGER:** Never look directly into the oven when lighting it. Stand to the side of the oven.
- ⚠ **DANGER:** Never operate this appliance at a distance of less than 7.5 metres from flammable liquids.
- ⚠ **DANGER:** If the appliance stops working for any reason, close the regulator and the gas valve on the gas bottle connection. Wait 5 minutes before attempting to relight the appliance.
- ⚠ **WARNING:** Renew the hose and the gas pressure regulator after a usage period of 3 years from the purchase date. Make sure that the gas pressure regulator and hose comply with the corresponding EN standards and BS standards (gas pressure regulator BS EN 16129/gas hose BS EN 16436/gas pressure regulator EN 16129/gas hose EN 16436).
- ⚠ **WARNING:** Replace the gas hose immediately if it is damaged or displays signs of wear.
The hose must be free from kinks and must not have any cracks. Do not forget to switch off the gas regulating knob and the gas supply before you remove the hose.
- ⚠ **WARNING:** If you suspect that parts are leaking, turn the gas regulating knob to the  position and close the gas supply at the gas bottle. Have the parts that carry gas checked at a specialist gas equipment retailer.
- ⚠ **WARNING:** Never leave the pizza oven unsupervised during operation.
- ⚠ **WARNING:** Do not move the appliance during use.
- ⚠ **WARNING:** Protect the pizza oven from strong winds as this will impair its baking performance. Position it in a location sheltered from the wind and as horizontally as possible and check regularly that the burner is still lit.
- ⚠ **WARNING:** Grease build-up and food residues can ignite and cause a fire. Clean the pizza oven after each use.
- ⚠ **WARNING:** Never block the air intake holes in the base of the pizza oven.
- ⚠ **WARNING:** Never close the oven opening during operation, as this can lead to heat build-up.
- ⚠ **WARNING:** Do not fill the oven beyond the limit of the door dimensions.
- ⚠ **WARNING:** This appliance is intended solely for use with liquid petroleum gas (LPG). Do not use lava stones, briquettes, charcoal or other fuels.
- ⚠ **WARNING:** Some parts of this appliance may have sharp edges. If necessary, wear suitable protective gloves when handling.
- ⚠ **WARNING:** Accessible parts may be very hot. Keep children away.
- ⚠ **WARNING:** Always ensure that the batteries are inserted correctly (+ and - connection correctly positioned) See assembly instructions.
- ⚠ **WARNING:** If a battery leaks, avoid skin contact and dispose of it properly. Do not continue to use it under any circumstances.
- ⚠ **WARNING:** Never bring the batteries into contact with flames or high temperatures. Batteries must not be short-circuited.
- ⚠ **CAUTION:** The recommended length of the gas hose is 90 cm, and it must not be longer than 150cm.
- ⚠ **CAUTION:** The pizza oven remains hot for quite some time after being switched off. Make sure you do not burn yourself and do not place any objects on the pizza oven to avoid any risk of fire.

- ⚠ **CAUTION:** Wear protective gloves when touching hot parts.
- ⚠ **CAUTION:** Contact a specialist gas equipment retailer if full power is not achieved and you suspect there may be a blockage in the gas supply.
- ⚠ **CAUTION:** Do not place any flammable objects in the immediate vicinity of the pizza oven.

3.3 STORAGE AND/OR NON-USE

- ⚠ **DANGER:** Do not store the pizza oven close to highly flammable liquids or materials.
- ⚠ **DANGER:** If the pizza oven is stored indoors over winter, the gas bottle must always be removed. It should always be stored outdoors in a well ventilated location which is inaccessible to children.
- ⚠ **CAUTION:** When the pizza oven is not in use, once it has cooled down fully, use a cover to protect it from weather damage. Covers can be purchased from your pizza oven dealer.
- ⚠ **CAUTION:** To avoid condensation build-up, remove the cover after heavy rain and allow the pizza oven to dry.

4. GAS BOTTLES

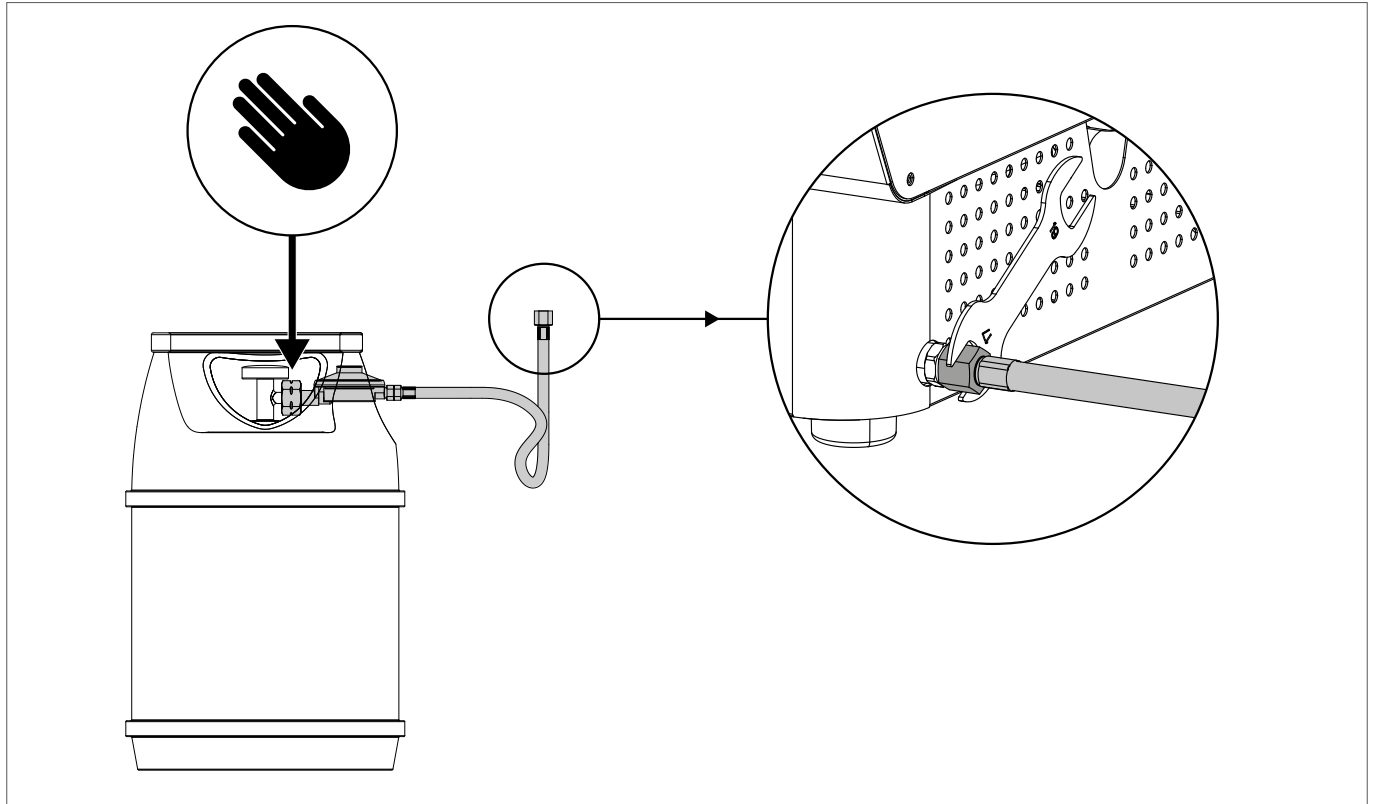
- Make sure there are no leaking screw connections.
- **LEAK TEST** before use and after each gas bottle change.
- Gas bottles must not be exposed to temperatures exceeding 50°C, and must never be stored in an enclosed room or basement.
- Read and follow the safety instructions on the gas bottles being used.

NOTE: Check whether the pressure regulator and gas bottle are approved for use in your country. Use only gas bottles that comply with the applicable national standard. The different sealing systems mean that any discrepancy in the pressure regulator and gas bottle systems will prevent the secure closure of the seal. This could result in a leakage of gas, which could then be ignited by an open fire or a spark. For safety and liability reasons, in all cases we recommend checking pizza ovens intended for sale and, if required, adapting the pressure regulator and gas hose in accordance with national regulations, or arranging for this work to be performed.

5. USING THE PIZZA OVEN FOR THE FIRST TIME

5.1 CONNECTING THE GAS HOSE

⚠ WARNING: Always use the spanner supplied to attach the gas hose to ensure the connection is sufficiently secure. For your safety, never tighten the gas hose solely by hand to prevent any risk of fire in the pizza oven.

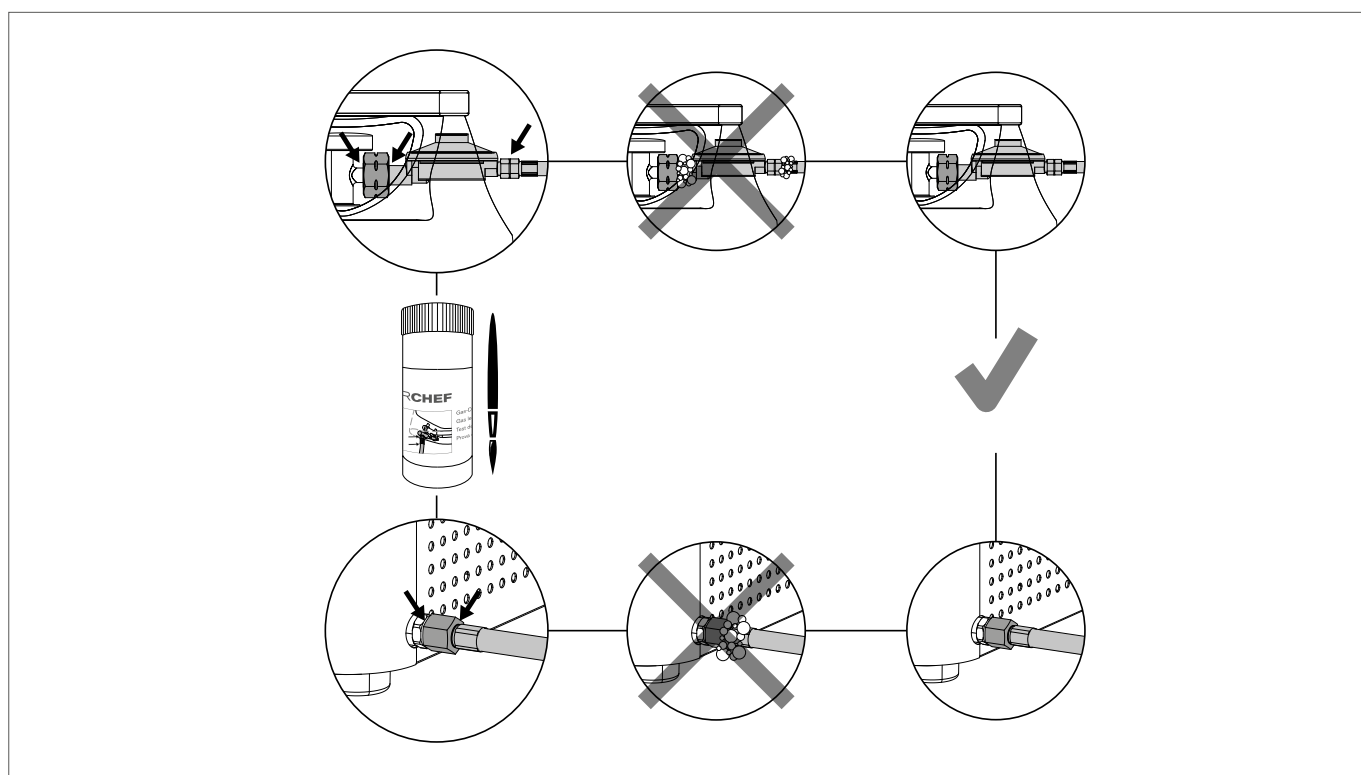


Please refer also to the information in the separate assembly instructions for your pizza oven.

5.2 LEAK TEST

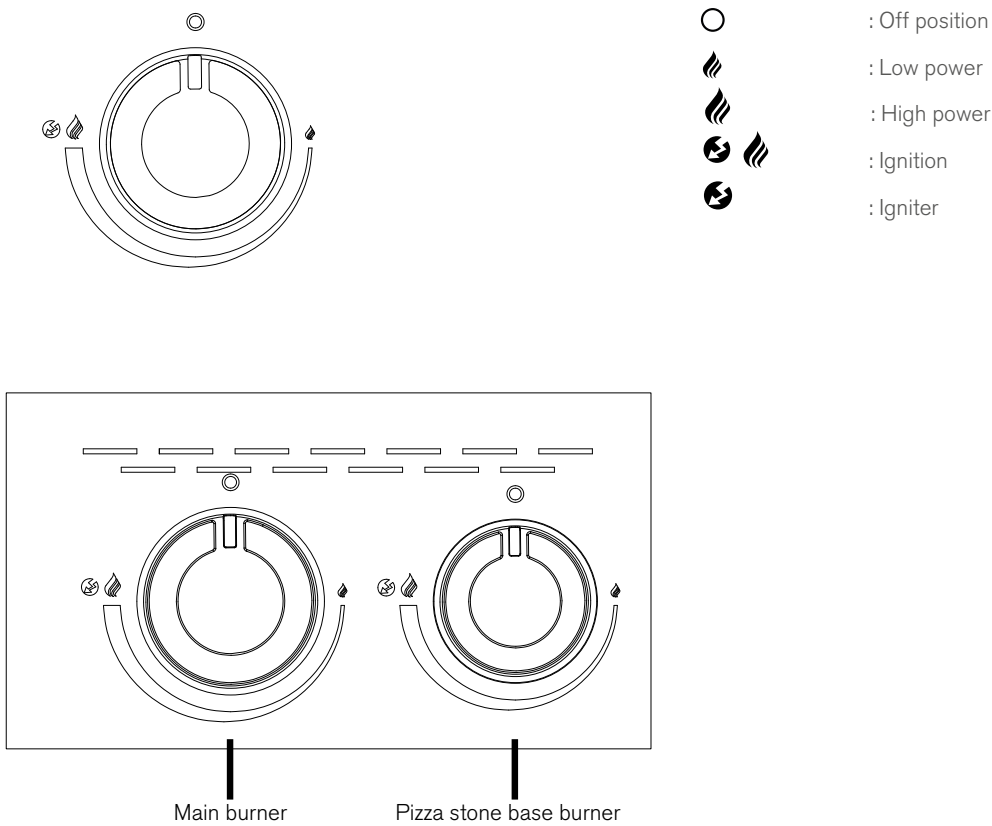
- ⚠ **WARNING:** Ensure that no ignition sources are in the vicinity during the leak test. This also includes smoking. Never check for leaks with a burning match or a naked flame, and always do this task outdoors.
- ⚠ **WARNING:** Carry out the **LEAK TEST** each time you connect or change the gas bottle and also at the start of the pizza oven season.
- ⚠ **WARNING:** Do not use the pizza oven until all leaks have been eliminated.

1. The gas regulating knob must be in the  position.
2. Open the gas supply on the bottle and brush the soap-water solution provided or a home-made soap solution comprising 50% liquid soap and 50% water onto all parts that carry gas (connection at the gas bottle / gas pressure regulator / gas hose / gas inlet / connection on the valve). You can also use a leak spray.
3. Bubbles forming in the soap solution indicate that there are leaks. Turn off the gas supply at the gas bottle.
4. Eliminate the leaks by re-tightening the connections if possible, or else replace the defective parts.
5. Repeat steps 1 and 2.
6. Contact your specialist gas equipment retailer if the leaks cannot be eliminated.



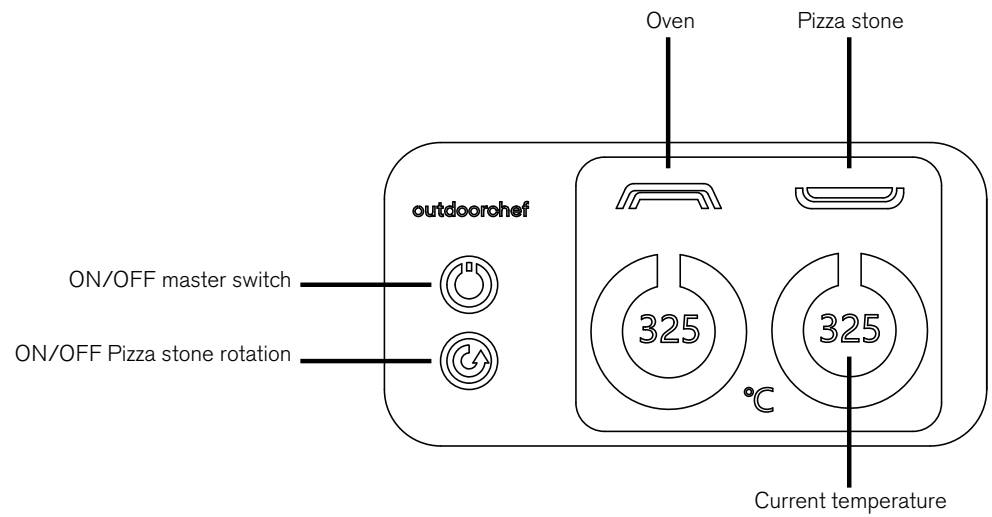
6. EXPLANATION OF THE OPERATING CONSOLE

HEAT SETTINGS/HEAT LEVELS AND IGNITION



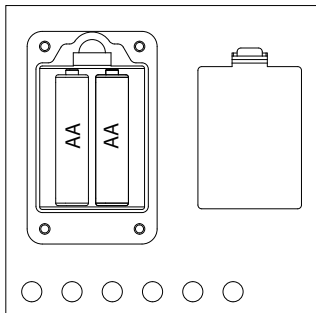
The control dial reaches its highest power at the 🔥🔥 setting and its lowest power at the 🔥 setting.

DISPLAY



7. BEFORE FIRST USE

1. Open the battery compartment cover on the underside of the pizza oven and insert two batteries (2xAA, LR06, 1.5 volt) .



2. Clean all parts that come into contact with food.
3. Check all parts that carry gas, as described in the **CHECKING FOR LEAKS** chapter.
4. Connect the pizza oven to a power source (mains adapter or power bank) using the USB C connection. The pizza oven may only be operated with the power supply included in the scope of delivery or an external power bank whose output does not exceed **5 V / 1.0 A**.
5. Open the gas supply at the gas bottle.
6. Turn on the master switch on the display.
7. Press the gas regulating knob of the selected burner and turn it anticlockwise to the   setting. Hold the gas regulating knob down until the gas is burning. See point 8.1: Instructions for lighting.
8. Turn the gas control knobs to the lowest setting and leave the appliance running for approximately 30 minutes.
9. Increase the power to three quarters of the maximum output and allow the appliance to continue burning for a further 20 to 25 minutes.

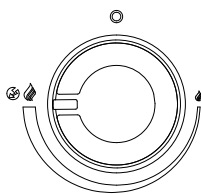
⚠ WARNING: Do not leave the base burner burning for a long period without rotating the pizza stone as this could damage the pizza stone.

8. OPERATION

8.1 INSTRUCTIONS FOR LIGHTING

⚠ DANGER: Never look directly into the oven when lighting it. Stand to the side of the oven.

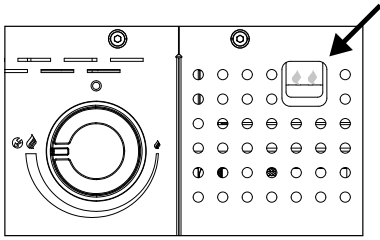
1. Make sure that all connections between the gas hose, the gas pressure regulator and the gas bottle are firmly tightened (as described in the **LEAK TEST** section).
2. Open the gas supply at the gas bottle.
3. Turn on the master switch on the display.
4. Press the gas regulating knob for the main burner and turn it anticlockwise to the   setting. Hold the gas regulating knob down until the gas is burning.



5. If the gas does not ignite within 8 seconds, set the gas regulating knob to . Wait 2 minutes to allow the uncombusted gas to dissipate. Then repeat step 3.
6. If it is not possible to light the pizza oven after 3 attempts, look for the causes (as described in the **TROUBLESHOOTING** section).

7. Once the main burner is lit, press the gas regulating knob on the lower burner and turn it anticlockwise to the  setting. Hold the gas regulating knob down until the gas is burning.

NOTE: Always use the opening on the right-hand side of the oven to check whether the pizza stone base burner is burning.



8. Now switch on the rotation of the pizza stone.

⚠ WARNING: Do not leave the pizza stone base burner burning for a long period without rotating the pizza stone, as this could damage the pizza stone.

8.2 BAKING

⚠ WARNING: The pizza stone does not tolerate extreme temperature fluctuations. Do not place frozen food on the hot stone.

Many variables play a role when it comes to baking pizzas – from the type of dough to the thickness and toppings – all of these factors can affect the optimum temperature and cooking time. Some trial and error is required at first until you find the best settings.

We recommend the following steps after lighting:

1. Preheat the pizza oven with both burners (the oven burner and the pizza stone base burner) for at least 15 minutes with the rotating pizza stone set to .

⚠ WARNING: Do not leave the pizza stone base burner burning for a long period without rotating the pizza stone as this could damage the pizza stone.

NOTE: The heating time can be influenced by wind and the external temperature.

2. Reduce the power setting to medium to allow the oven to heat to the ideal baking temperature.
3. Use a pizza paddle to slide your pizza into the oven.
4. Watch over your pizza as it cooks.
5. When the pizza has finished cooking, use a pizza paddle to take it out of the oven.

TIP: If you roll your pizza base in a little flour or durum wheat semolina (semola rimacinata), it will slide off your pizza paddle more easily without sticking. Coating your pizza paddle with a little flour or durum wheat semolina (semola rimacinata) can help too.

NOTES:

- The pizza stone is designed exclusively for use in the Outdoorchef PRISMO pizza oven. It is not intended for use over an open fire.
- Bake only pizza and other dry, bread-based foods directly on the pizza stone. To prepare meat, vegetables or other dishes, please use a cast iron pan or another ovenproof dish.
- The baking time will vary depending on the thickness of the pizza base.

8.3 AFTER BAKING

1. Set the gas regulating knob for each burner to  position.
2. Turn off the gas supply at the gas bottle.
The bottle tap must be closed even on empty bottles.
3. Leave the pizza oven to cool down completely and then clean it.
4. Protect the pizza oven with the appropriate cover.

9. CLEANING AND MAINTENANCE

9.1 CLEANING

 **WARNING:** When cleaning around the burner system in the pizza oven, take care not to damage any components of the burners.

CLEANING THE OUTSIDE OF THE PIZZA OVEN

NOTE: Never use glass cleaner or other cleaning sprays to clean the pizza oven as these can damage the surfaces.
Use only standard non-aggressive cleaning products (e.g. washing-up liquid) to clean the outside of the pizza oven.

CLEANING THE INSIDE OF THE PIZZA OVEN

NOTE: The stone is made from food-safe ceramic and may become stained over time. This is normal and does not affect the performance of the oven or the quality of the pizza stone.

1. Heat the pizza oven for 10 to 15 minutes at full power to burn off any food residue (residue from meat, fat, sugar from marinades, etc.). Allow the pizza stone to rotate during this process.
2. Then allow the pizza oven to cool down completely so that all food residue solidifies or hardens.
(This will make subsequent cleaning far easier and more effective).
3. Clean the oven using a soft brush (no brushes with steel bristles) or a dry cloth.
4. Alternatively, you can also remove the pizza stone for cleaning. Remove any crusts and food residue from the cold pizza stone using a barbecue brush (scraper) or a dry cloth.

NOTE: Never clean the pizza stone with water or rinse it under running water. If the pizza stone accidentally gets wet, dry it in a domestic oven at 60 °C for approximately 2 hours.

TIP: Preparation is key: if you clean the pizza oven after each use, you won't need to clean it again before your next pizza session.

CLEANING THE BURNERS

The burner is located on the back of the oven, making it unlikely that any food residue will cause a blockage. However, should this ever occur, please proceed as follows:

1. Make sure that the valve on the gas bottle is closed and that the control knob on the appliance is also in the off position. Make sure that the appliance has cooled down completely.
2. Clean the outside of the burner using a wire brush. Use a metal scraper to remove any stubborn deposits. Clean blocked openings using a straight paper clip. Never use a wooden toothpick or similar, as the tip could break off and block the opening.

9.2 MAINTENANCE

Regular maintenance of your pizza oven will ensure it functions correctly.

- Check all parts that carry gas at least twice a year and also after extended periods of storage. Spiders or insects can cause blockages that must be cleared before use.
- If you have not used the pizza oven for a long period, you should carry out LEAK TEST before using it again. If you have any doubts, please contact your gas supplier or the retailer.
- After long storage periods and at least once a year, check the gas hose for cracks, kinks and other damage. A damaged gas hose must be replaced immediately, as described in the **SAFETY NOTES** section.

- To allow you to enjoy your pizza oven for as long as possible, when it has cooled down completely, protect it from weather influences using a suitable OUTDOORCHEF cover.
- Remove the cover after any rain in order to prevent condensation build-up. Covers can be purchased from your pizza oven dealer.

10. TROUBLESHOOTING

The burner does not ignite:

- Check if sparks are passing between the electrode and the burner.
 ⚠ **CAUTION:** This inspection may only be performed with the gas supply fully closed.
- Check if the gas supply is open at the gas bottle.
- Make sure there is enough gas in the bottle.

No spark:

- Make sure the batteries are inserted correctly.
- Insert two new batteries (type AA, LR06, 1.5 V) in the electric ignition.
- Check the distance between the burner and the electrode; it should be just 5 to 8 mm.
- Manual ignition is possible using a long lighter or match holder directly on the main burner or for the base burner via the opening on the right-hand side of the pizza-oven chamber.

No power or reduced power:

- Check whether the burners are blocked by any insects or spiders/cobwebs.
- Check whether the gas bottle is empty or almost empty.

Noisy burner:

- Check for any deposits that might be blocking the burner outlets. You can find more information on cleaning the burners under Point 9.1.

11. CONSUMER WARRANTY/GUARANTEE

For detailed information on the Consumer Warranty/Guarantee, please refer to the General Terms and Conditions (T&Cs) at <https://www.outdoorchef.com/agb>

The registered brand OUTDOORCHEF is represented by the following enterprise:

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zurich, Switzerland | www.outdoorchef.com

* A dealer directory can be found on our website at www.outdoorchef.com

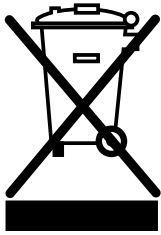
** The serial number and item number can be found on the data sticker on your pizza oven (see the first section of this **USER GUIDE**).

12. REPLACEMENT PARTS

Spare parts are available from specialist dealers.

⚠ **WARNING:** Use only original spare parts from Outdoorchef.

13. WASTE DISPOSAL



This label indicates that this product and the batteries it contains may not be disposed of with household waste throughout the EU. To avoid possible damage to the environment or health due to uncontrolled disposal of waste, recycle it responsibly. To return your used appliance, please use the return and collection system or contact the retailer from whom the product was purchased. This product can be recycled in an environmentally responsible way.

14. TECHNICAL INFORMATION

PRISMO 420 G

CE	1336DR010
Gas	Butane G30 / Propane G31
I3+ (28/30/37 mbar)	Butane 30 mbar / propane 37 mbar
I3B/P (30 mbar)	Butane / propane 30 mbar
I3B/P (50 mbar)	Butane / propane 50 mbar
Gas output	7.2 kW H _S
Gas consumption	G30 524 g/h / G31 515 g/h
Injector 30 mbar	Back burner 1.32 mm Mark 1.32 Bottom burner 0.52 mm Mark: 0.52
Injector 50 mbar	Back burner 1.14 mm Mark 1.14 Bottom burner 0.45 mm Mark: 0.45

Electric ignition

Two batteries (type AA, LR06, 1.5 volts) are required for the electric ignition.

Note on the temperature display

The deviation from the temperature shown on the display can be +/- 10%.

Web page

More information, tips, hints, recipes and all kinds of useful information about OUTDOORCHEF products can be found at www.outdoorchef.com.



TABLE DES MATIERES

1.	LE NUMÉRO DE SÉRIE DE VOTRE FOUR À PIZZA ET POURQUOI IL EST IMPORTANT	21
2.	MODE D'EMPLOI	21
2.1	Conservation du mode d'emploi	
3.	CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	22
3.1	Installation et montage	
3.2	Utilisation	
3.3	Stockage et/ou non-utilisation	
4.	BOUTEILLES DE GAZ	24
5.	MISE EN MARCHÉ DU FOUR À PIZZA	25
5.1	Raccordement du tuyau de gaz	
5.2	Test d'étanchéité	
6.	EXPLICATION DE LA CONSOLE DE COMMANDE	27
7.	AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	28
8.	UTILISATION	28
8.1	Instructions d'allumage	
8.2	Cuisson au four	
8.3	Après la cuisson	
9.	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	30
9.1	Nettoyage	
9.2	Entretien	
10.	COMMENT REMÉDIER AUX PROBLÈMES	31
11.	GARANTIE CONSOMMATEUR / PRESTATION DE GARANTIE	31
12.	PIÈCES DE RECHANGE	31
13.	ÉLIMINATION DES DÉCHETS	32
14.	INFORMATIONS TECHNIQUES	32

1. LE NUMÉRO DE SÉRIE DE VOTRE FOUR À PIZZA ET POURQUOI IL EST IMPORTANT

CE XXXX
PIN: XXXXXXXXXX

Typ:
Article No.:

Butan / Propane
G30 / G31
Cat. I 3B/P

Total rate overall Q_n=X.XXkW H_e (XXXg/h)

XX mbar



Outdoorchef AG
Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

Serial No.:

DISTRIBUTION
Outdoorchef Deutschland GmbH
Wickerer Weg 13-15, 65719 Hofheim am Taunus
Made in China

IMPORTANT :

Vous trouverez le numéro de série de votre four à pizza sur l'étiquette adhésive qui se trouve sur la plaque de fond.

Le numéro de série et le code d'article sont indispensables au bon déroulement de toutes vos demandes ultérieures, de vos commandes de pièces de rechange ou d'éventuelles demandes liées à la garantie. Veuillez conserver le mode d'emploi dans un endroit sûr. Il contient des informations importantes relatives à la sécurité, au fonctionnement et à l'entretien. Veuillez noter le numéro de série de votre four à pizza dans le champ prévu à cet effet et situé en haut « Serial No. ».

2. MODE D'EMPLOI

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première mise en service de votre four à pizza OUTDOORCHEF.

2.1 CONSERVATION DU MODE D'EMPLOI

Note à l'attention des consommateurs :

ce mode d'emploi doit être conservé par le consommateur et toujours être à disposition.

Tous les modes d'emploi sont également disponibles sur le site www.outdoorchef.com.

Note à l'attention de l'installateur :

ce mode d'emploi doit rester chez le consommateur.

3. CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lisez ce mode d'emploi attentivement avant la première mise en service de votre four à pizza OUTDOORCHEF.

À n'utiliser qu'en extérieur.

Les mentions **DANGER**, **AVERTISSEMENT** et **ATTENTION** sont utilisées dans ce mode d'emploi pour mettre en évidence des informations d'utilisation importantes et critiques. Veuillez lire et suivre ces instructions afin de garantir la sécurité et d'éviter tout dommage matériel ou corporel.

- ⚠ **DANGER :** indications de situations dangereuses qui entraîneront des décès ou des blessures graves si elles ne sont pas respectées.
- ⚠ **AVERTISSEMENT :** indications de situations dangereuses qui peuvent entraîner des décès ou des blessures graves si elles ne sont pas respectées.
- ⚠ **ATTENTION :** indications de situations dangereuses qui peuvent entraîner des blessures légères à moyennement graves si elles ne sont pas respectées.

⚠ DANGER	⚠ AVERTISSEMENT
Si vous sentez du gaz : ▪ Coupez l'arrivée de gaz du four à pizza. ▪ Éteignez toutes les flammes nues. ▪ Si l'odeur de gaz persiste, éloignez-vous du four à pizza et contactez immédiatement les pompiers.	▪ Ne conservez pas de liquides, de matériaux et/ou de gaz inflammables (essence, gaz, matériaux facilement inflammables, etc.) à proximité immédiate de votre four à pizza. ▪ Ne jamais stocker une bouteille de gaz non utilisée à proximité du four à pizza ou dans un espace clos.

3.1 INSTALLATION ET MONTAGE

Consultez le mode d'emploi avant l'utilisation de l'appareil.

Avant la mise en service, placez le four à pizza sur une surface plane et résistante à la chaleur, dans un endroit protégé du vent.

- ⚠ **DANGER :** Ce four à pizza n'est pas conçu pour être installé dans ou sur des bateaux ou des caravanes/camping-cars.
- ⚠ **AVERTISSEMENT :** Le four à pizza est livré avec le tuyau (d'alimentation) de gaz adapté et le bouton de réglage de gaz. Le tuyau (d'alimentation) de gaz doit absolument être éloigné de toutes les surfaces chaudes du four à pizza. Il ne faut pas tordre le tuyau. Pour les fours à pizza équipés d'un guide-tuyau, il faut impérativement y fixer le tuyau.
- ⚠ **AVERTISSEMENT :** Le tuyau et le régulateur sont en conformité avec les réglementations locales et les normes EN et NF correspondantes (bouton de réglage de gaz NF EN 16129 / tuyau de gaz NF EN 16436 / bouton de réglage de gaz EN 16129 / tuyau de gaz EN 16436).
- ⚠ **AVERTISSEMENT :** Ne pas modifier l'appareil. Si vous suspectez un dysfonctionnement, adressez-vous à un spécialiste.
- ⚠ **AVERTISSEMENT :** Avant la mise en service et après avoir branché une nouvelle bouteille de gaz, veuillez contrôler les raccordements selon les instructions suivantes **TEST D'ÉTANCHÉITÉ** de ce mode d'emploi.
- ⚠ **AVERTISSEMENT :** Le four à pizza doit être utilisé exclusivement avec le bloc d'alimentation fourni ou avec une batterie externe dont la tension de sortie ne dépasse pas **5 V / 1,0 A**.
Pour garantir un fonctionnement fiable et sûr, nous recommandons la batterie externe Outdoorchef (5 V, 10 000 mAh).

3.2 UTILISATION

Toute personne utilisant le four à pizza doit connaître le procédé d'allumage exact et le suivre. Les enfants ne sont pas autorisés à utiliser le four à pizza.

Les instructions de montage doivent être rigoureusement respectées. Un montage inadéquat peut être très dangereux.

Veillez à ne placer aucun liquide ou matériau inflammable ni aucune bouteille de gaz de rechange à proximité du four à pizza. N'installez jamais le four à pizza ou la/les bouteille(s) de gaz dans un endroit clos et sans aération.

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première mise en service de votre four à pizza OUTDOORCHEF. Le four à pizza ne peut être utilisé qu'à l'extérieur. Assurez-vous que votre four à pizza est placé devant une paroi arrière non inflammable ou qu'il se trouve à une distance de sécurité d'au moins 1,5 m de tout objet inflammable.

- ⚠ **DANGER :** N'utiliser le four à pizza qu'à l'extérieur. Ne jamais l'utiliser à l'intérieur, par exemple dans des garages, des bâtiments, des tentes et d'autres endroits fermés ou sous des constructions inflammables.
- ⚠ **DANGER :** N'utilisez jamais le four à pizza sous un auvent.
- ⚠ **DANGER :** Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation.
- ⚠ **DANGER :** utilisez le four à pizza exclusivement sur un sol solide et sûr. Pendant son utilisation, ne jamais placer le four à pizza sur un sol en bois ou toute autre surface inflammable. Tenir le four à pizza éloigné de tout matériau inflammable.
- ⚠ **DANGER :** Fermer l'arrivée de gaz de la bouteille de gaz après usage.
- ⚠ **DANGER :** Après avoir utilisé le four à pizza, placez le bouton de réglage de gaz sur la position  et fermez l'arrivée de gaz sur la bouteille.
- ⚠ **DANGER :** Lors du changement de la bouteille de gaz, le bouton de réglage de gaz doit toujours être sur la position  et l'arrivée de gaz doit être fermée sur la bouteille. Tenir toute source d'ignition à distance.
- ⚠ **DANGER :** Ne regardez jamais directement dans le four lorsque vous l'allumez. Tenez-vous sur le côté du four.
- ⚠ **DANGER :** N'utilisez jamais cet appareil à une distance inférieure à 7,5 m de liquides inflammables.
- ⚠ **DANGER :** Si l'appareil s'éteint pour une raison quelconque, fermez le régulateur et la vanne du raccord de la bouteille de gaz. Attendez 5 minutes avant d'essayer de rallumer l'appareil.
- ⚠ **AVERTISSEMENT :** Remplacez le tuyau et le bouton de réglage de gaz 3 ans après la date d'achat. Veuillez vérifier que le bouton de réglage de gaz et le tuyau respectent bien les normes EN et NF en vigueur (bouton de réglage de gaz NF EN 16129 / tuyau de gaz NF EN 16436 / bouton de réglage de gaz EN 16129 / tuyau de gaz EN 16436).
- ⚠ **AVERTISSEMENT :** Si le tuyau de gaz est endommagé ou usé, veuillez le remplacer immédiatement.
Le tuyau ne doit être ni plié ni fissuré. N'oubliez pas de fermer le bouton de réglage de gaz et l'arrivée de gaz avant de retirer le tuyau.
- ⚠ **AVERTISSEMENT :** Si vous avez des doutes quant à l'étanchéité, mettez le bouton de réglage de gaz sur la position  et fermez l'arrivée de gaz sur la bouteille. Veuillez faire vérifier les pièces conduisant le gaz par un magasin spécialisé.
- ⚠ **AVERTISSEMENT :** Ne laissez jamais le four à pizza sans surveillance pendant son utilisation.
- ⚠ **AVERTISSEMENT :** Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation.
- ⚠ **AVERTISSEMENT :** Protégez le four à pizza des vents violents, car ils nuisent aux performances de cuisson. Installez-le si possible à l'abri du vent et à l'horizontale, et vérifiez régulièrement si le brûleur est encore allumé.
- ⚠ **AVERTISSEMENT :** Les restes de graisse et les restes d'aliments peuvent s'enflammer et provoquer un incendie. Nettoyez le four à pizza après chaque utilisation.
- ⚠ **AVERTISSEMENT :** Ne bloquez jamais les trous d'aspiration d'air dans le socle du four à pizza.
- ⚠ **AVERTISSEMENT :** Ne fermez jamais l'ouverture du four pendant son fonctionnement, cela pourrait entraîner une accumulation de chaleur.
- ⚠ **AVERTISSEMENT :** Ne remplissez pas le four au-delà de la limite de la masse de la porte.
- ⚠ **AVERTISSEMENT :** Cet appareil est uniquement destiné à être utilisé avec du gaz de pétrole liquéfié (GPL). N'utilisez pas de pierres de lave, de briquettes, de charbon de bois ou d'autres combustibles.
- ⚠ **AVERTISSEMENT :** Certaines parties de cet appareil peuvent présenter des bords tranchants. Si nécessaire, portez des gants de protection appropriés pour la manipulation.
- ⚠ **AVERTISSEMENT :** Des parties facilement accessibles peuvent être très chaudes. Tenir les jeunes enfants à l'écart.
- ⚠ **AVERTISSEMENT :** Assurez-vous toujours que les piles sont correctement insérées (bornes + et - correctement positionnées) Voir les instructions de montage.

- ⚠ **AVERTISSEMENT :** Si une pile fuit, évitez tout contact avec la peau et éliminez-la de manière appropriée. Ne la réutilisez en aucun cas.
- ⚠ **AVERTISSEMENT :** Ne mettez jamais la batterie en contact avec des flammes ou des températures élevées. Les piles ne doivent pas être court-circuitées.
- ⚠ **ATTENTION :** La longueur recommandée pour le tuyau de gaz est de 90 cm et ne doit pas dépasser 150 cm.
- ⚠ **ATTENTION :** Le four à pizza reste chaud longtemps après sa mise hors service. Veillez à ne pas vous brûler et à ne poser aucun objet sur le four à pizza au risque de provoquer un incendie.
- ⚠ **ATTENTION :** Portez des gants de protection quand vous tenez des pièces brûlantes.
- ⚠ **ATTENTION :** Si vous suspectez l'arrivée de gaz d'être bouchée et que le fonctionnement n'est pas optimal, adressez-vous à un spécialiste.
- ⚠ **ATTENTION :** Ne placez pas d'objets inflammables à proximité immédiate du four à pizza.

3.3 STOCKAGE ET/OU NON-UTILISATION

- ⚠ **DANGER :** Ne stockez pas le four à pizza à proximité de liquides ou de matériaux facilement inflammables.
- ⚠ **DANGER :** Si le four à pizza est stocké dans une pièce pendant l'hiver, veuillez retirer la bouteille de gaz. Veuillez la stocker en extérieur, dans un endroit bien aéré et hors de la portée des enfants.
- ⚠ **ATTENTION :** Si vous n'utilisez plus le four à pizza, attendez qu'il refroidisse complètement et le couvrir d'une housse pour le protéger des agressions extérieures. Vous pouvez vous procurer des housses de protection auprès de votre revendeur de fours à pizza.
- ⚠ **ATTENTION :** Pour éviter l'accumulation d'humidité, retirez la housse après une forte pluie et laissez d'abord sécher le four à pizza.

4. BOUTEILLES DE GAZ

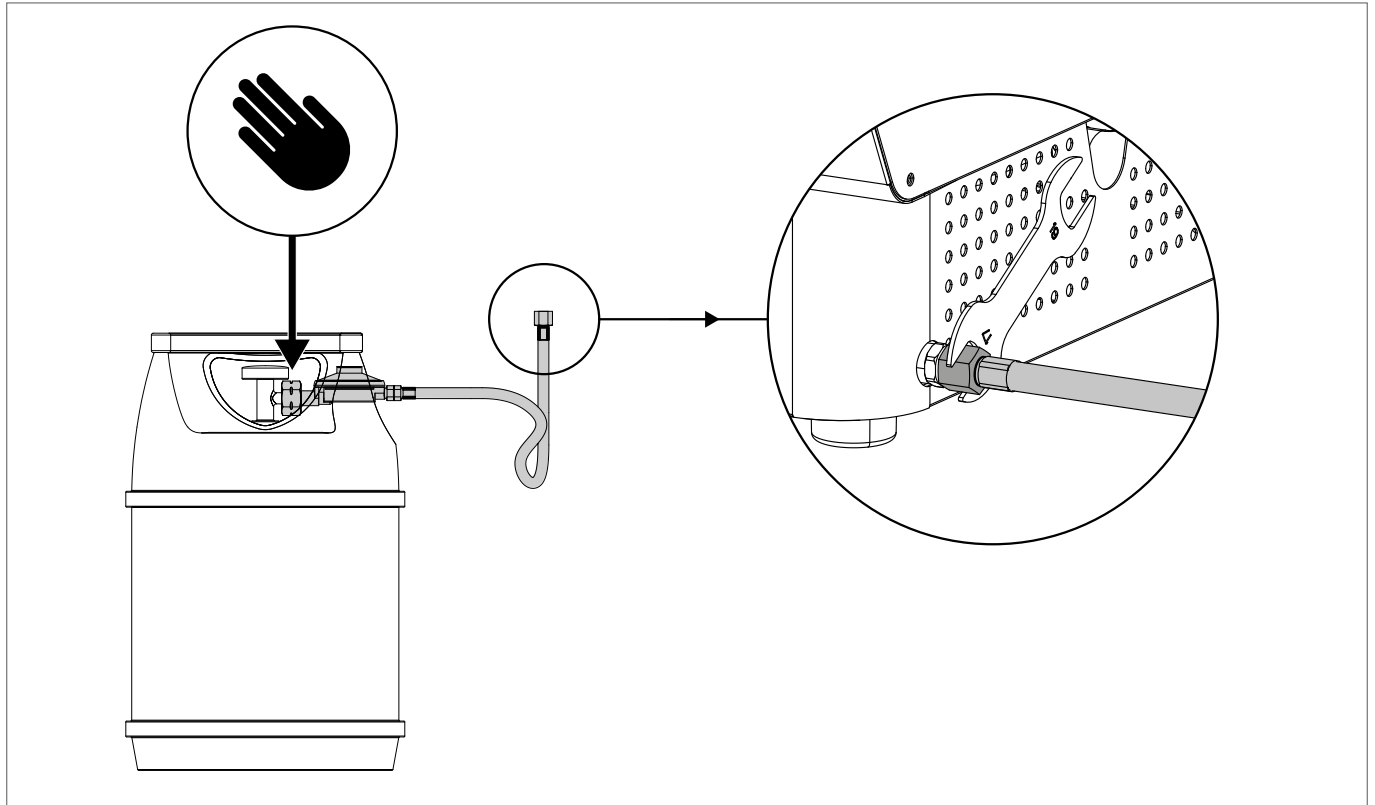
- Assurez-vous que tous les raccords sont bien étanches.
- Avant chaque mise en service et après chaque remplacement de la bouteille de gaz, veuillez réaliser un **TEST D'ÉTANCHÉITÉ**.
- Ne jamais exposer les bouteilles de gaz à une température dépassant les 50 °C et ne pas les stocker dans un endroit clos ni dans un sous-sol.
- Veuillez respecter les consignes de sécurité figurant sur la bouteille de gaz utilisée.

REMARQUE : Veuillez vérifier que le régulateur de pression et la bouteille de gaz conviennent à un usage conforme dans votre pays. Utiliser exclusivement des bouteilles de gaz conformes aux normes locales. Étant donné les différents systèmes d'étanchéité, un assemblage étanche ne sera pas garanti en cas d'utilisation d'un mauvais régulateur de pression ou d'une mauvaise bouteille de gaz. Le gaz s'échappant à cause de ce défaut d'étanchéité peut s'enflammer en présence de flammes ou d'étincelles. Pour des raisons de sécurité et de responsabilité, nous vous recommandons de systématiquement vérifier les fours à pizza mis en vente et, si nécessaire, d'adapter ou de faire adapter le régulateur de pression et le tuyau de gaz aux réglementations locales.

5. MISE EN MARCHÉ DU FOUR À PIZZA

5.1 RACCORDEMENT DU TUYAU DE GAZ

⚠ **AVERTISSEMENT :** Le raccordement du tuyau de gaz doit impérativement être réalisé à l'aide de la clé fournie afin d'assurer la solidité du raccord. Pour votre sécurité, le tuyau (d'alimentation) de gaz ne doit jamais être vissé uniquement à la main afin d'éviter un éventuel incendie du four à pizza.

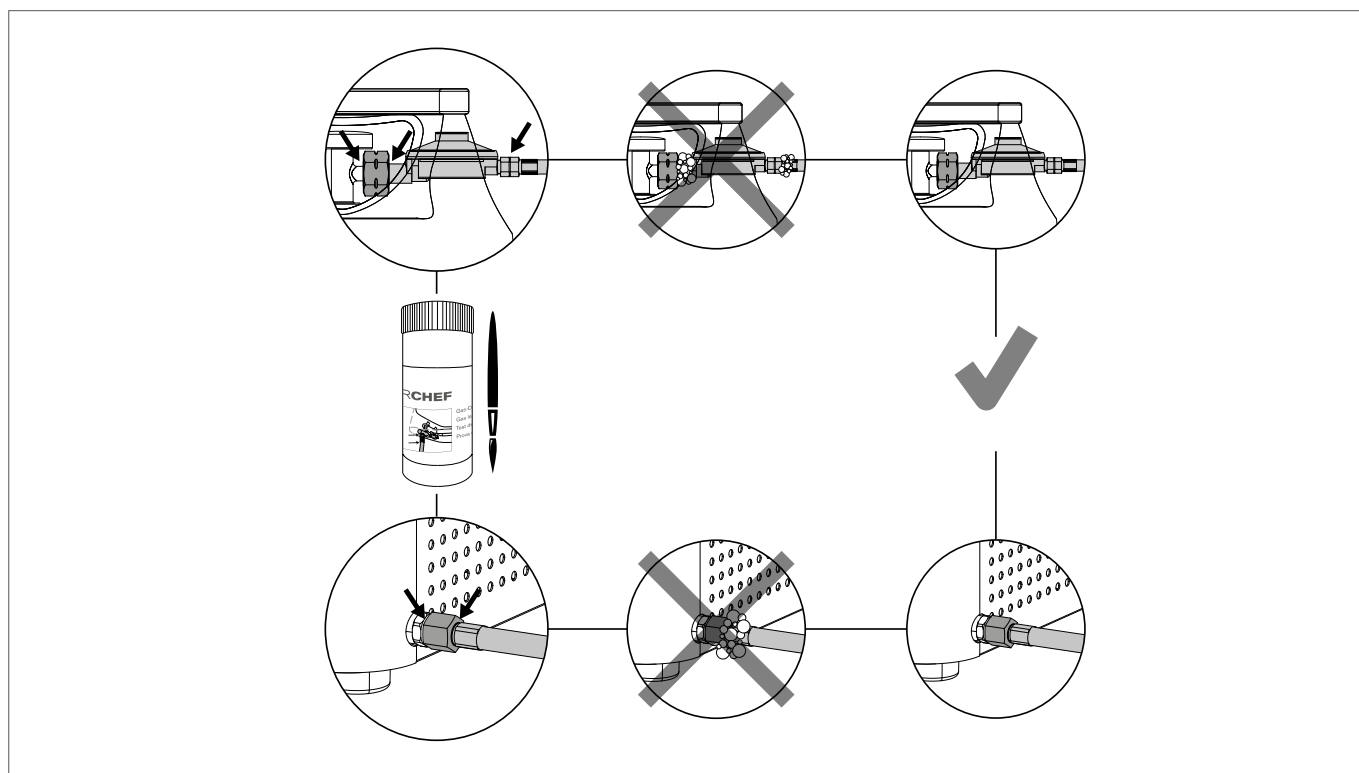


Pour cela, veuillez suivre les informations des instructions de montage séparées de votre four à pizza.

5.2 TEST D'ÉTANCHÉITÉ

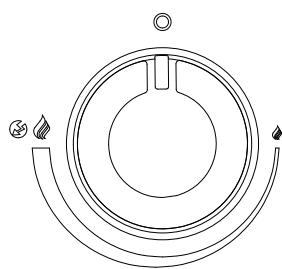
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Pendant le test d'étanchéité, veuillez éloigner toute source d'ignition. Veuillez en outre ne pas fumer.
Ne jamais vérifier l'étanchéité avec une allumette ou une flamme nue et toujours en extérieur.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Réalisez un **TEST D'ÉTANCHÉITÉ** à chaque fois que vous raccordez ou remplacez une bouteille de gaz ainsi que pour chaque nouvelle saison du four à pizza.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Le four à pizza ne doit être utilisé que lorsque toutes les fuites auront été supprimées.

1. Le bouton de réglage de gaz doit être positionné sur **O**.
2. Ouvrez l'arrivée de gaz de la bouteille et badigeonnez toutes les pièces conduisant le gaz de gaz (raccord de la bouteille de gaz / régulateur de pression / tuyau de gaz / entrée de gaz / raccord de la valve) avec la solution savonneuse fournie ou avec une solution savonneuse composée de 50 % de savon liquide et de 50 % d'eau. Vous pouvez également utiliser un spray détecteur de fuites.
3. Si des bulles apparaissent aux endroits où vous avez mis de la solution savonneuse, c'est qu'il y a des fuites. Fermez l'arrivée de gaz de la bouteille.
4. Réparez les fuites en resserrant les liaisons si cela est possible. Sinon remplacez les pièces défectueuses.
5. Veuillez répéter les étapes 1 et 2.
6. Si vous n'arrivez pas à réparer les fuites, veuillez vous adresser à votre fournisseur de gaz.

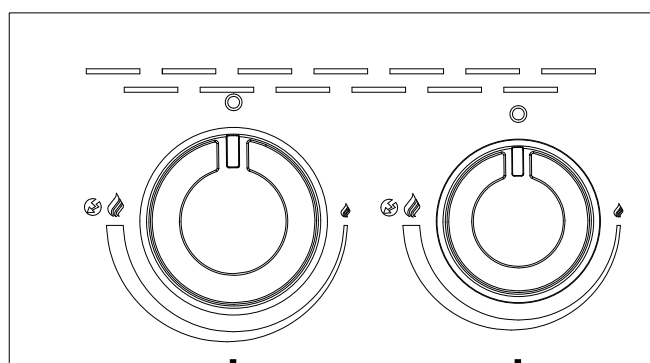


6. EXPLICATION DE LA CONSOLE DE COMMANDE

NIVEAUX DE CUISSON ET ALLUMAGE



- : Position OFF
- 🔥 : puissance basse
- 🔥🔥 : puissance élevée
- 🔥⚡ : allumage
- 🔥⚡ : Allumeur

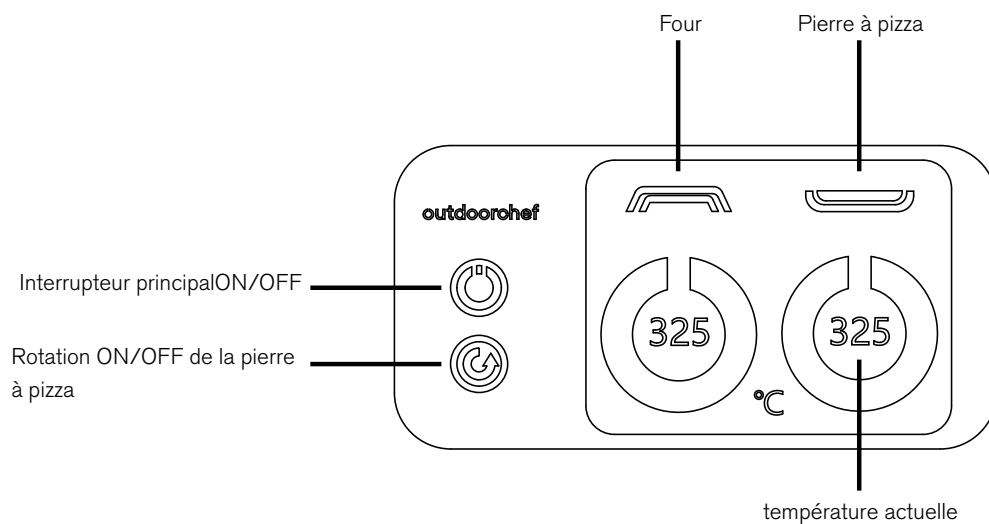


Brûleur principal

Brûleur de sole de la pierre à pizza

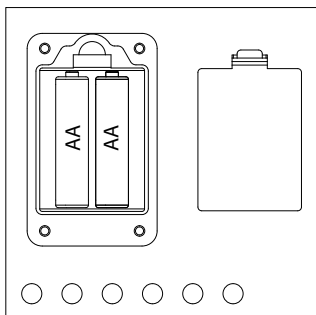
Le bouton de réglage atteint en position 🔥 la plus grande puissance, et en position 🔥 la plus petite puissance.

PRÉSENTAIRE



7. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Ouvrez le couvercle du compartiment à piles situé sous le four à pizza et insérez deux piles (2xAA, LR06, 1,5 Volt) .



2. Nettoyez toutes les pièces qui sont en contact avec des aliments.
3. Veuillez vérifier toutes les pièces conduisant le gaz, comme cela est décrit dans le chapitre **TEST D'ÉTANCHÉITÉ**.
4. Branchez le four à pizza sur une source d'alimentation (adaptateur secteur ou batterie externe) via USB-C. Le four à pizza doit être utilisé exclusivement avec le bloc d'alimentation fourni ou une batterie externe dont la tension de sortie ne dépasse pas **5 V / 1,0 A**.
5. Ouvrez l'arrivée de gaz de la bouteille de gaz.
6. Allumez l'interrupteur principal de l'écran.
7. Appuyez sur le bouton de réglage de gaz du brûleur souhaité et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'au niveau



Tenez le bouton de réglage de gaz enfoncé jusqu'à ce que le gaz brûle. Voir le point 8.1 Instructions pour l'allumage.

8. Tournez les boutons de réglage du gaz sur le niveau le plus bas et laissez l'appareil fonctionner pendant environ 30 minutes.
9. Augmentez la puissance à 3/4 de sa valeur maximale et laissez l'appareil fonctionner pendant 20 à 25 minutes supplémentaires.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Ne laissez pas le brûleur de sol allumé pendant une période prolongée sans que la pierre à pizza ne tourne, car cela pourrait endommager la pierre à pizza.

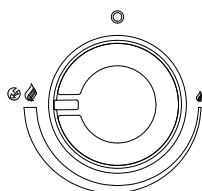
8. UTILISATION

8.1 INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

⚠ **DANGER :** Ne regardez jamais directement la flamme du four lorsque vous l'allumez. Tenez-vous sur le côté du four.

1. Veuillez vous assurer que tous les raccords entre le tuyau de gaz, le bouton de réglage de gaz et la bouteille de gaz sont bien vissés (procédez conformément aux instructions du chapitre **TEST D'ÉTANCHÉITÉ**).
2. Ouvrez l'arrivée de gaz de la bouteille de gaz.
3. Allumez l'interrupteur principal de l'écran.
4. Appuyez sur le bouton de réglage de gaz du brûleur circulaire et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position .

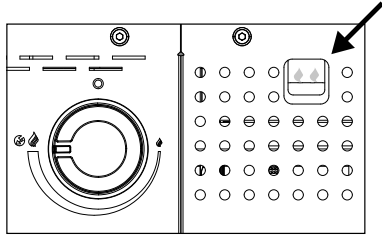
Tenez le bouton de réglage de gaz enfoncé jusqu'à ce que le gaz brûle.



5. Si le brûleur ne s'allume pas en l'espace de 8 secondes, positionnez le bouton de réglage de gaz sur ○. Veuillez attendre 2 minutes pour que le gaz non brûlé puisse se dissiper. Puis reprenez au point 3.
6. Si vous ne réussissez pas à allumer le four à pizza après 3 essais, veuillez rechercher la cause (au chapitre **COMMENT REMÉDIER AUX PROBLÈMES**).

7. Dès que le brûleur principal est allumé, appuyez sur le bouton de réglage du gaz du brûleur inférieur tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'au niveau . Tenez le bouton de réglage de gaz enfoncé jusqu'à ce que le gaz brûle.

REMARQUE : Vérifiez toujours par l'ouverture située sur le côté droit du four si le brûleur de sole de la pierre à pizza est allumé.



8. Activez maintenant la rotation de la pierre à pizza.

AVERTISSEMENT : Ne laissez pas le brûleur de sole de la pierre à pizza brûler pendant une période prolongée sans que la pierre à pizza ne tourne, car cela pourrait endommager celle-ci.

8.2 CUISSON AU FOUR

AVERTISSEMENT : La pierre à pizza ne supporte pas les variations extrêmes de température. Ne placez pas d'aliments surgelés sur la pierre chaude.

Lors de la cuisson d'une pizza, il existe de nombreuses variables — du type de pâte, en passant par l'épaisseur, jusqu'aux garnitures — qui peuvent toutes avoir un impact sur la température et le temps de cuisson optimaux. Au début, il faut faire quelques essais avant de trouver les meilleurs réglages.

Nous vous recommandons de suivre la procédure suivante après l'allumage :

1. Chauffez le four à pizza avec les deux brûleurs (brûleurs voûte et sole pour la pierre à pizza) au moins 15 minutes avec la pierre à pizza en rotation au niveau .

AVERTISSEMENT : Ne laissez pas le brûleur de sol pour pierre à pizza brûler pendant une période prolongée sans que la pierre à pizza ne tourne, car cela pourrait endommager la pierre à pizza.

REMARQUE : Le temps de chauffage peut être influencé par le vent et la température extérieure.

2. Réduisez la puissance au niveau moyen pour que le four atteigne la température de cuisson idéale.
3. Glissez votre pizza dans le four à l'aide d'une pelle à pizza.
4. Observez la cuisson de votre pizza.
5. Retirez la pizza cuite du four avec une pelle à pizza.

CONSEIL : Si vous roulez votre fond de pizza dans un peu de farine ou de semoule de blé dur (Semola Rimacinata), il glissera plus facilement de votre pelle à pizza sans coller. Enduire votre pelle à pizza d'un peu de farine ou de semoule de blé dur (Semola Rimacinata) peut également vous aider.

REMARQUE :

- La pierre à pizza est exclusivement destinée au four à pizza Outdoorchef PRISMO; elle n'est pas prévue pour un feu ouvert.
- Ne cuire que des pizzas et autres plats secs à base de pain directement sur la pierre à pizza. Pour préparer de la viande, des légumes ou d'autres plats, veuillez utiliser une poêle en fonte ou un autre plat allant au four.
- Le temps de cuisson varie en fonction de l'épaisseur du fond de la pizza.

8.3 APRÈS LA CUISSON

1. Positionnez le bouton de réglage de gaz de chaque brûleur sur la position **O**.
2. Fermez l'arrivée de gaz de la bouteille.
Veuillez fermer le robinet de la bouteille de gaz même pour les bouteilles vides.
3. Laissez refroidir complètement le four à pizza et nettoyez-le.
4. Recouvrez le four à pizza avec une housse adaptée.

9. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

9.1 NETTOYAGE

⚠ **AVERTISSEMENT :** Lors du nettoyage de l'intérieur du four à pizza autour du système de brûleur, il faut veiller à ne pas endommager les pièces du brûleur.

NETTOYAGE DE L'EXTÉRIEUR DU FOUR À PIZZA

REMARQUE : Pour le nettoyage des surfaces du four à pizza, n'utilisez jamais un nettoyeur pour vitre ni aucun autre nettoyeur en spray pour éviter d'endommager les surfaces.

Nettoyez l'extérieur du four à pizza **UNIQUEMENT** avec un produit de nettoyage classique non agressif (détergent courant p. ex.).

NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR DU FOUR À PIZZA

REMARQUE : La pierre est en céramique alimentaire et peut présenter des taches avec le temps. C'est normal et cela n'affecte pas les performances du four ni la qualité de la pierre à pizza.

1. Chauffez le four à pizza environ 10 minutes à puissance maximale afin de brûler les restes alimentaires (restes de viande, graisse, sucre des marinades, etc.). Laissez la pierre à pizza tourner.
2. Laissez ensuite le four à pizza refroidir complètement pour que tous les restes alimentaires se solidifient/durcissent.
(Cela rend le nettoyage ultérieur beaucoup plus facile et efficace).
3. Nettoyez le four avec une brosse douce (évitiez les brosses à poils d'acier) ou un chiffon sec.
4. Vous pouvez également retirer la pierre à pizza pour la nettoyer. Retirez les croûtes et autres restes de la pierre à pizza froide à l'aide d'une brosse spéciale barbecue (grattoir) ou d'un chiffon sec.

REMARQUE : Ne nettoyez pas la pierre à pizza à ou sous l'eau courante. Si la pierre à pizza est accidentellement mouillée, séchez-la pendant environ 2 heures dans un four domestique à 60 °C.

CONSEIL : Après la cuisson, on pense déjà à la suivante : si vous nettoyez le four à pizza après chaque utilisation, vous n'aurez pas besoin de le nettoyer avant la prochaine session de pizza.

NETTOYAGE DES BRÛLEURS

Le brûleur est placé à l'arrière du four, il est donc peu probable qu'il soit obstrué par des restes d'aliments. Si cela devait toutefois se produire, veuillez procéder comme suit :

1. Assurez-vous que la vanne de la bouteille de gaz est fermée et que le bouton de commande de l'appareil est également en position d'arrêt.
Assurez-vous que l'appareil est complètement refroidi.
2. Nettoyez l'extérieur du brûleur avec une brosse métallique. Enlevez les dépôts tenaces avec un grattoir métallique. Nettoyez les ouvertures bouchées avec un trombone droit. N'utilisez jamais un cure-dent en bois ou un objet similaire, car il pourrait se casser et obstruer l'ouverture.

9.2 ENTRETIEN

Un entretien régulier de votre four à pizza garantit un fonctionnement irréprochable.

- Contrôlez toutes les pièces conduisant le gaz au moins deux fois par an et après une longue immobilisation du four à pizza. Les araignées ou insectes peuvent causer des obstructions qui doivent être éliminées avant l'utilisation.
- Si le four à pizza n'est pas utilisé pendant une longue période, veuillez procéder à un **TEST D'ÉTANCHÉITÉ** avant toute nouvelle utilisation.
Si vous avez un doute, faites appel à votre fournisseur de gaz ou à votre revendeur.

- Après une longue immobilisation et au moins une fois pendant la saison des grillades, il faut vérifier qu'il n'y a aucune fissure, pliure ou tout autre dommage éventuel sur le tuyau de gaz. Un tuyau de gaz défectueux doit immédiatement être remplacé comme cela est décrit dans le chapitre **CONSIGNES DE SÉCURITÉ**.
- Afin de profiter le plus longtemps possible de votre barbecue, protégez votre four à pizza contre toute agression extérieure avec une housse OUTDOORCHEF appropriée et ce, dès qu'il a complètement refroidi.
- Retirez la housse en cas de pluie pour éviter que l'humidité ne s'accumule. Vous pouvez vous procurer des housses de protection auprès de votre revendeur de fours à pizza.

10. COMMENT REMÉDIER AUX PROBLÈMES

Le brûleur ne s'allume pas :

- Assurez-vous que les étincelles de l'électrode atteignent le brûleur.
 ⚠ **ATTENTION** : Cette vérification doit être exclusivement effectuée quand l'arrivée de gaz est fermée.
- Vérifiez que l'arrivée de gaz et la bouteille sont bien ouvertes.
- Vérifiez qu'il y a assez de gaz dans la bouteille.

Pas d'étincelle :

- Assurez-vous que les piles sont correctement insérées.
- Placez 2 nouvelles piles (type AAA, LR06, 1,5 V) pour l'allumage électrique.
- Vérifiez la distance entre le brûleur et l'électrode ; elle doit être comprise entre 5 et 8 mm.
- Un allumage manuel est possible à l'aide d'un briquet à tige ou d'un porte-allumettes directement sur le brûleur principal ou, pour le brûleur de sole, par l'ouverture située sur le côté droit de la chambre du four à pizza.

Pas ou moins de performance :

- Vérifiez si les brûleurs sont éventuellement obstrués par des insectes ou des araignées/toiles d'araignée.
- Vérifiez si la bouteille de gaz est vide ou qu'il ne reste presque plus de gaz.

Brûleur bruyant :

- Vérifiez que des dépôts n'obstruent pas les sorties du brûleur. Vous trouverez plus d'informations sur le nettoyage des brûleurs au point 9.1.

11. GARANTIE CONSOMMATEUR / PRESTATION DE GARANTIE

Pour des informations détaillées sur la garantie consommateur / prestation de garantie, consultez les Conditions Générales de Vente (CGV) sur <https://www.outdoorchef.com/agb>

La marque déposée OUTDOORCHEF est représentée par l'entreprise suivante

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Case postale | 8050 Zurich-Suisse | www.outdoorchef.com

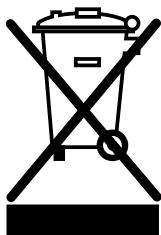
- * La liste des revendeurs est disponible sur notre site web www.outdoorchef.com
- ** Vous trouverez le numéro de série ainsi que le code d'article sur l'étiquette adhésive située sur votre four à pizza (voir première partie de ce **MODE D'EMPLOI**).

12. PIÈCES DE RECHANGE

Les pièces de rechange sont disponibles dans le commerce spécialisé.

⚠ **AVERTISSEMENT** : N'utilisez que des pièces de rechange d'origine Outdoorchef.

13. ÉLIMINATION DES DÉCHETS



Ce marquage indique que ce produit et la batterie qu'il contient ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères dans l'ensemble de l'UE. Pour éviter d'éventuels dommages environnementaux ou sanitaires dus à l'élimination incontrôlée des déchets, recyclez-les de manière responsable. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser le système de retour et de collecte ou vous adresser au revendeur auprès duquel le produit a été acheté. Ce produit peut être recyclé dans le respect de l'environnement.

14. INFORMATIONS TECHNIQUES

PRISMO 420 G

CE	1336DR010
Gaz	Butane G30 / propane G31
I3+ (28/30/37 mbar)	Butane 30 mbar / propane 37 mbar
I3B/P (30 mbar)	Butane / propane 30 mbar
I3B/P (50 mbar)	Butane / propane 50 mbar
Puissance du gaz	7.2 kW H _S
Consommation de gaz	G30 524 g/h / G31 515 g/h
Injecteurs 30 mbar	Brûleur arrière 1.32 mm Mark 1.32
	Brûleur au sol 0.52 mm Mark: 0.52
Injecteurs 50 mbar	Brûleur arrière 1.14 mm Mark 1.14
	Brûleur au sol 0.45 mm Mark: 0.45

Allumage électrique

Pour l'allumage électrique, vous avez besoin de deux piles (type AAA, LR06, 1,5 volt).

Remarque sur l'affichage de la température à l'écran

L'écart entre l'affichage et la température indiquée à l'écran peut atteindre +/- 10 %.

Site internet

Pour plus d'informations, de conseils et astuces, de recettes et de nombreuses informations utiles sur les produits OUTDOORCHEF, rendez-vous sur www.outdoorchef.com.

1.	IL NUMERO DI SERIE DEL VOSTRO FORNO PER PIZZA E PERCHÉ È IMPORTANTE	35
2.	ISTRUZIONI PER L'USO	35
2.1	Conservazione delle istruzioni per l'uso	
3.	IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA	36
3.1	Installazione e montaggio	
3.2	Utilizzo	
3.3	Stoccaggio e/o inutilizzo	
4.	BOMBOLE DI GAS	38
5.	MESSA IN SERVIZIO DEL FORNO PER PIZZA	39
5.1	Allacciamento del tubo del gas	
5.2	Prova di tenuta	
6.	SPIEGAZIONE DELLA CONSOLE DI COMANDO	41
7.	PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO	42
8.	UTILIZZO	42
8.1	Istruzioni per l'accensione	
8.2	Cottura al forno	
8.3	Dopo la cottura	
9.	PULIZIA E MANUTENZIONE	44
9.1	Pulizia	
9.2	Manutenzione	
10.	ELIMINAZIONE DEI PROBLEMI	45
11.	GARANZIA PER IL CONSUMATORE / GARANZIA	45
12.	PARTI DI RICAMBIO	45
13.	SMALTIMENTO DEI RIFIUTI	46
14.	INFORMAZIONI TECNICHE	46

3. IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente il presente manuale di istruzioni prima di mettere in funzione il forno per pizza OUTDOORCHEF.

Utilizzare solo all'aperto.

Le raccomandazioni **PERICOLO**, **AVVERTENZA** e **ATTENZIONE** vengono utilizzate nelle presenti istruzioni per evidenziare informazioni importanti e critiche sull'utilizzo del dispositivo. Raccomandiamo di leggere e rispettare le presenti istruzioni per garantire la sicurezza ed evitare danni a beni e persone.

⚠ **PERICOLO:** Indicazioni di situazioni pericolose che possono causare morte o gravi lesioni, se non vengono rispettate.

⚠ **AVVERTENZA:** Indicazioni di situazioni pericolose che possono causare morte o gravi lesioni, se non vengono rispettate.

⚠ **ATTENZIONE:** Indicazioni di situazioni pericolose che possono causare lesioni lievi o moderate, se non vengono rispettate.

⚠ PERICOLO	⚠ AVVERTENZA
Se si sente odore di gas: ▪ Scollegare la valvola di erogazione del gas. ▪ Spegnerne tutte le fiamme libere. ▪ Se si sente ancora odore di gas, allontanarsi dal forno per pizza e contattare immediatamente i vigili del fuoco.	▪ Non conservare liquidi, materiali e/o gas infiammabili (benzina, gas, materiale altamente infiammabile, ecc.) nelle immediate vicinanze del forno per pizza. ▪ Non conservare mai una bombola di gas inutilizzata nei pressi del forno per pizza o in locali chiusi.

3.1 INSTALLAZIONE E MONTAGGIO

Leggere le presenti istruzioni per l'uso prima di mettere in funzione il dispositivo.

Prima di utilizzare il forno per pizza, posizionarlo su una superficie piana e resistente al calore, in un luogo protetto dal vento.

⚠ **PERICOLO:** Questo forno per pizza non è adatto all'installazione in o su barche o roulotte/camper.

⚠ **AVVERTENZA:** Il forno per pizza viene fornito con il tubo del gas adatto e completo di regolatore della pressione del gas. Tenere assolutamente il tubo del gas lontano dalle superfici calde del forno per pizza. Non torcere il tubo.
Se il proprio modello di forno per pizza dispone di una guida per il tubo, il tubo va fissato obbligatoriamente dentro questa guida.

⚠ **AVVERTENZA:** Il tubo e il regolatore sono conformi alle normative nazionali e agli standard EN e BS (regolatore della pressione del gas BS EN 16129 / tubo del gas BS EN 16436 / regolatore della pressione del gas EN 16129 / tubo del gas EN 16436).

⚠ **AVVERTENZA:** Non apportare modifiche al dispositivo. Se si sospetta un malfunzionamento, rivolgersi a un tecnico qualificato.

⚠ **AVVERTENZA:** Prima di mettere in funzione il dispositivo come pure dopo aver allacciato una nuova bombola di gas, controllare la tenuta dei raccordi come descritto nelle seguenti istruzioni per la **PROVA DI TENUTA** contenute nel presente manuale di istruzioni.

⚠ **AVVERTENZA:** Il forno per pizza deve essere utilizzato esclusivamente con l'alimentatore incluso nella fornitura o con una power bank esterna la cui tensione di uscita non superi **5 V / 1,0 A**.
Per garantire un funzionamento affidabile e sicuro, consigliamo la power bank Outdoorchef (5 V, 10.000 mAh).

3.2 UTILIZZO

Ogni persona che si accinga a usare questo forno per pizza deve conoscere e seguire l'esatto procedimento di accensione. I bambini non possono utilizzare il forno per la pizza.

Seguire scrupolosamente le istruzioni di montaggio contenute nel manuale di installazione. Un montaggio non a regola d'arte può avere gravi conseguenze.

Evitare di collocare liquidi e materiali infiammabili o eventuali bombole di riserva in prossimità del forno per pizza. Non collocare mai il forno per pizza o la/le bombola/e di gas in locali chiusi privi di aerazione.

Leggere attentamente il presente manuale di istruzioni prima di mettere in funzione il forno per pizza OUTDOORCHEF. Il forno per pizza può essere utilizzato solo all'aperto. Assicurarsi che il forno per pizza sia posizionato davanti a una parete non combustibile o ad almeno 1,5 metri di distanza da oggetti combustibili.

- ⚠ **PERICOLO:** Utilizzare il forno per pizza solo all'aperto. Non utilizzare mai in ambienti chiusi, ad esempio in garage, edifici, tende e altre aree chiuse o sotto strutture infiammabili.
- ⚠ **PERICOLO:** Non utilizzare mai il forno per pizza sotto una tettoia.
- ⚠ **PERICOLO:** L'apparecchio deve essere tenuto lontano da materiali infiammabili durante l'uso.
- ⚠ **PERICOLO:** Utilizzare il forno per pizza solo su fondi stabili e sicuri. Durante l'uso non collocare mai il forno per pizza su pavimenti di legno o altre superfici infiammabili. Tenere il forno per pizza lontano da materiali infiammabili.
- ⚠ **PERICOLO:** Dopo l'utilizzo, chiudere la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola.
- ⚠ **PERICOLO:** Dopo aver utilizzato il forno per pizza, riportare sempre la manopola di regolazione del gas in posizione ○ e chiudere la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola.
- ⚠ **PERICOLO:** Durante la sostituzione della bombola, assicurarsi che la manopola di regolazione del gas sia in posizione ○ e che la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola sia chiusa. Svolgere questa operazione lontano da qualsiasi fonte di accensione.
- ⚠ **PERICOLO:** Non guardare mai direttamente nel forno quando lo si accende. Mettersi ai lati del forno.
- ⚠ **PERICOLO:** Non utilizzare mai questo apparecchio a una distanza inferiore a 7,5 metri da liquidi infiammabili.
- ⚠ **PERICOLO:** Se l'apparecchio si spegne per qualsiasi motivo, chiudere il regolatore e la valvola del gas del collegamento alla bombola del gas. Attendere 5 minuti prima di tentare di riaccendere l'apparecchio.
- ⚠ **AVVERTENZA:** Sostituire il tubo e il regolatore della pressione del gas dopo un periodo d'uso di 3 anni dalla data di acquisto. Verificare che il regolatore della pressione del gas e il tubo siano conformi agli standard EN e agli standard BS (regolatore della pressione del gas BS EN 16129 / tubo del gas BS EN 16436 / regolatore della pressione del gas EN 16129 / tubo del gas EN 16436).
- ⚠ **AVVERTENZA:** Se il tubo del gas presenta difetti o segni di usura, provvedere immediatamente alla sostituzione.
Il tubo non deve essere piegato e non deve presentare crepe. Prima di togliere il tubo, ricordarsi di chiudere la manopola di regolazione del gas e la valvola di erogazione del gas.
- ⚠ **AVVERTENZA:** Qualora si sospetti un problema di tenuta dei componenti, portare la manopola di regolazione del gas in posizione ○ e chiudere la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola. Far controllare gli elementi di adduzione del gas dal proprio rivenditore di fiducia.
- ⚠ **AVVERTENZA:** Non lasciare mai incustodito il forno per pizza durante l'uso.
- ⚠ **AVVERTENZA:** non spostare il grill durante l'uso.
- ⚠ **AVVERTENZA:** Proteggere il forno per pizza dal vento forte, che ne compromette le prestazioni di cottura. Posizionarlo il più possibile in orizzontale e al riparo dal vento e controllare regolarmente se il bruciatore continua a bruciare.
- ⚠ **AVVERTENZA:** I residui di grasso e di cibo possono prendere fuoco e causare un incendio. Pulire il forno per pizza dopo ogni utilizzo.
- ⚠ **AVVERTENZA:** Non ostruire mai i fori di aspirazione dell'aria alla base del forno per pizza.
- ⚠ **AVVERTENZA:** Non chiudere mai l'apertura del forno durante il funzionamento, perché ciò può provocare un accumulo di calore.
- ⚠ **AVVERTENZA:** Non riempire il forno oltre il limite delle dimensioni della porta.
- ⚠ **AVVERTENZA:** Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso con gas di petrolio liquido (GPL). Non utilizzare pietre laviche, bricchette, carbonella o altri combustibili.
- ⚠ **AVVERTENZA:** Alcune parti di questo apparecchio possono presentare bordi taglienti. Se necessario, indossare guanti protettivi adeguati per la manipolazione.
- ⚠ **AVVERTENZA:** i componenti accessibili potrebbero raggiungere temperature molto elevate. Tenere lontani i bambini.

- ⚠ **AVVERTENZA:** Assicurarsi sempre che le batterie siano inserite correttamente (connessione + e - posizionate correttamente). Vedere le istruzioni di montaggio.
- ⚠ **AVVERTENZA:** Se una batteria produce perdite, evitare il contatto con la pelle e smaltirla correttamente. Non continuare a usarla in nessun caso.
- ⚠ **AVVERTENZA:** Non mettere mai batterie a contatto con fiamme o temperature elevate. Le batterie non devono essere messe in cortocircuito.
- ⚠ **ATTENZIONE:** La lunghezza consigliata del tubo del gas è 90 cm e non deve essere superiore a 150 cm.
- ⚠ **ATTENZIONE:** Il forno per pizza resta caldo a lungo anche dopo lo spegnimento. Fare attenzione a non ustionarsi e non appoggiare alcun oggetto sul forno per pizza, altrimenti ci si espone al pericolo di incendio.
- ⚠ **ATTENZIONE:** indossare guanti protettivi per afferrare le parti che scottano.
- ⚠ **ATTENZIONE:** Qualora non si riesca a raggiungere la massima potenza e si ritenga che la valvola di erogazione del gas sia intasata, rivolgersi al proprio rivenditore di bombole di gas.
- ⚠ **ATTENZIONE:** Non collocare oggetti infiammabili nelle immediate vicinanze del forno per pizza.

3.3 STOCCAGGIO E/O INUTILIZZO

- ⚠ **PERICOLO:** Conservare il forno per pizza al riparo da liquidi o materiali facilmente infiammabili.
- ⚠ **PERICOLO:** Se durante l'inverno si tiene il forno per pizza in un locale chiuso, occorre assolutamente togliere la bombola di gas. La bombola dovrebbe essere tenuta sempre in un luogo all'aperto, ben arieggiato, al quale i bambini non abbiano accesso.
- ⚠ **ATTENZIONE:** Quando si è terminato di usare il forno per pizza, aspettare che si sia raffreddato completamente e poi coprirlo con l'apposita copertina di protezione per proteggerlo dagli agenti atmosferici. Le copertine di protezione possono essere acquistate presso il proprio rivenditore di forni per pizza.
- ⚠ **ATTENZIONE:** Per evitare che si crei dell'umidità all'interno, rimuovere la copertina di protezione dopo un'esposizione prolungata alla pioggia e lasciar asciugare il forno per pizza.

4. BOMBOLE DI GAS

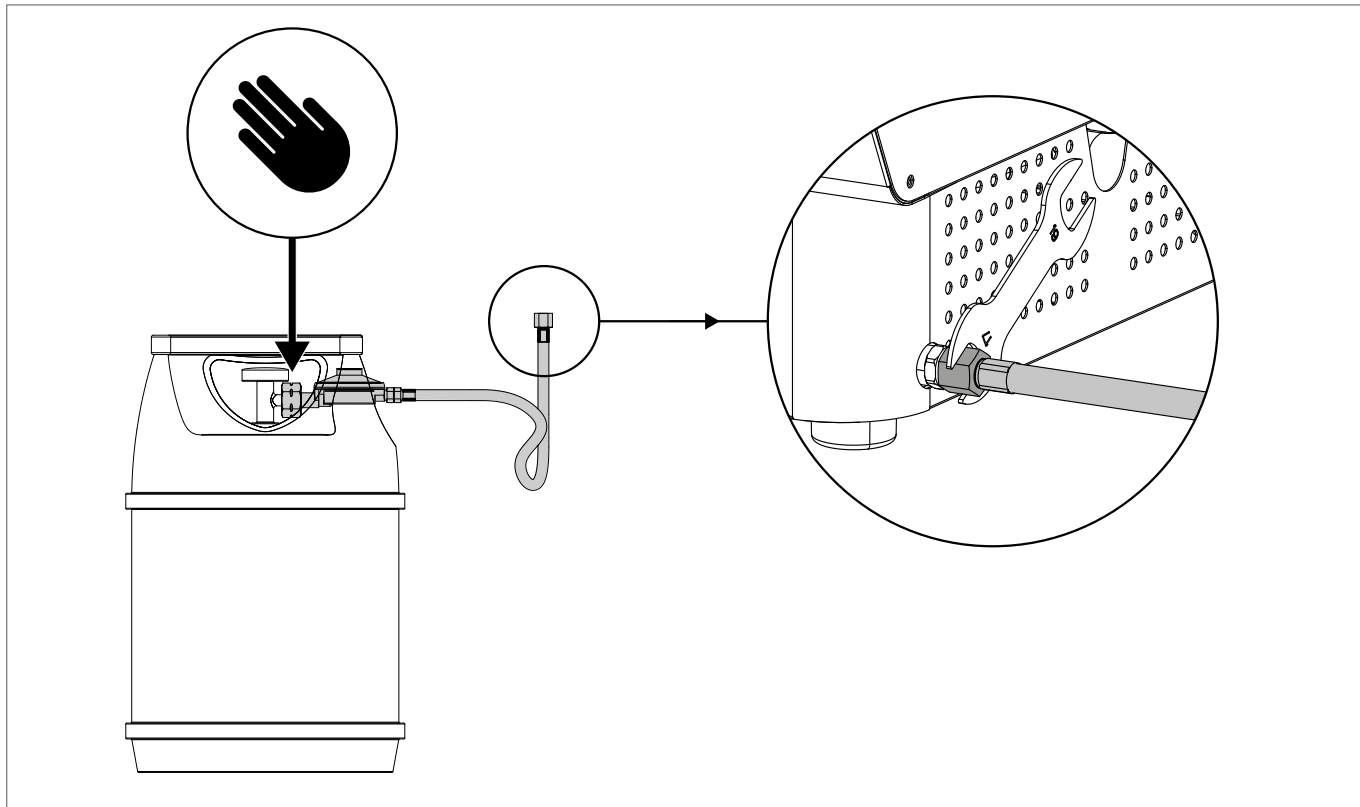
- Verificare che non vi siano raccordi a vite che non fanno tenuta.
- Eseguire una **PROVA DI TENUTA** prima di mettere in funzione il barbecue e dopo ogni sostituzione della bombola di gas.
- Non esporre le bombole di gas a temperature superiori ai 50 °C e non tenerle mai in locali chiusi o in scantinati.
- Attenersi alle norme di sicurezza riportate sulla bombola di gas utilizzata.

NOTA: Controllare se il regolatore di pressione e la bombola sono omologati per funzionare correttamente nel proprio Paese. Utilizzare solo bombole conformi alle rispettive norme nazionali. A causa dei diversi sistemi di tenuta, è possibile che, in caso di regolatore di pressione e bombola differenti, risulti impossibile garantire la tenuta. Questa circostanza può fare sì che il gas che fuoriesce si incendi a causa di fiamme aperte o scintille. Per motivi di sicurezza e responsabilità, consigliamo di verificare in ogni caso i forni per pizza immessi sul mercato e, se necessario, di adeguare il regolatore di pressione e il tubo del gas alle normative nazionali, oppure di farli adeguare.

5. MESSA IN SERVIZIO DEL FORNO PER PIZZA

5.1 ALLACCIAMENTO DEL TUBO DEL GAS

⚠ **AVVERTENZA:** Il tubo del gas deve essere allacciato necessariamente con l'aiuto della chiave in dotazione per garantire che l'attacco sia sufficientemente stretto. Per la propria sicurezza, il tubo del gas non deve mai essere avvitato solo a mano, per evitare un possibile incendio del forno per pizza.

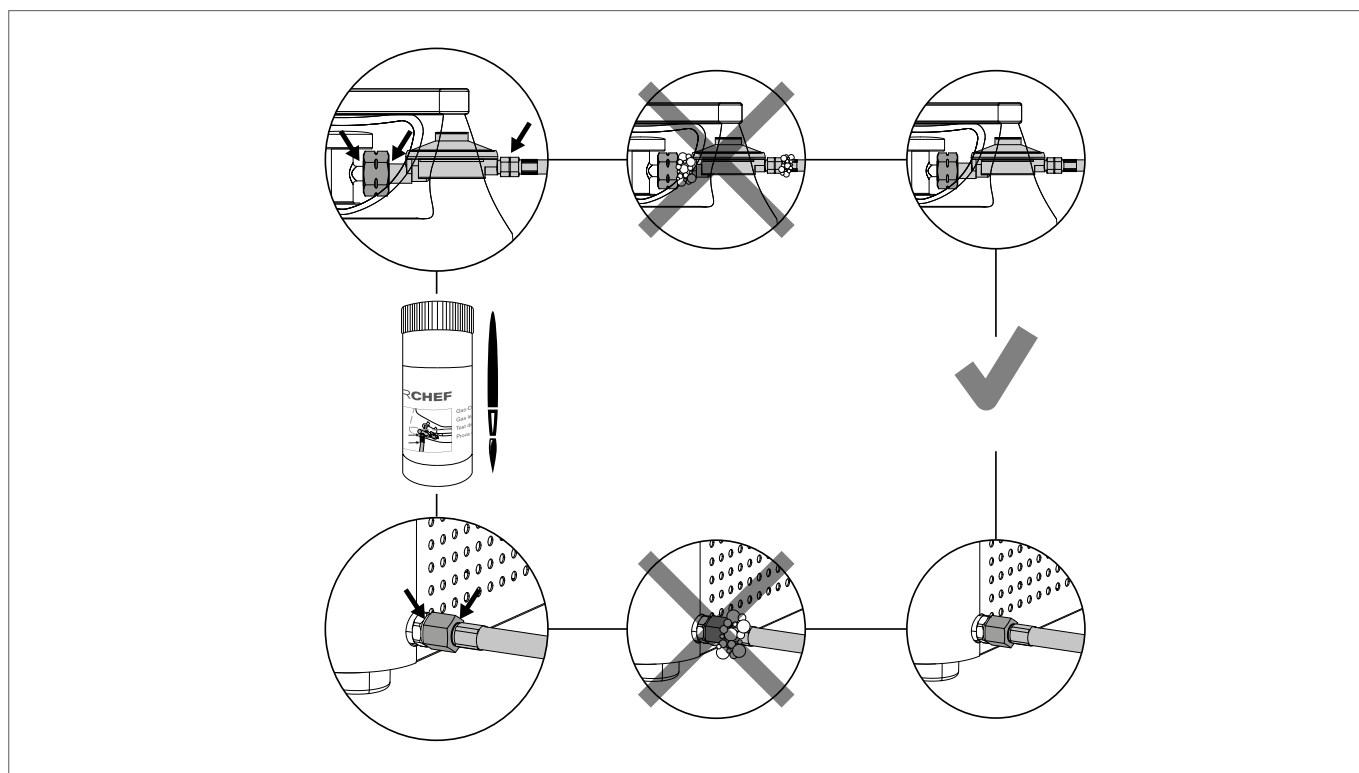


Prestare attenzione anche alle informazioni contenute nelle istruzioni di montaggio separate del forno per pizza.

5.2 PROVA DI TENUTA

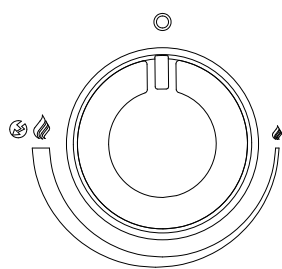
- ⚠ **AVVERTENZA:** durante la prova di tenuta non devono esserci fonti di accensione nelle vicinanze, e non si deve fumare.
Verificare la tenuta sempre all'aperto e senza utilizzare fiammiferi accesi o fiamme libere.
- ⚠ **AVVERTENZA:** Eseguire la **PROVA DI TENUTA** dopo ogni allacciamento o sostituzione della bombola di gas e all'inizio della stagione dei forni per pizza.
- ⚠ **AVVERTENZA:** Il forno per pizza deve essere utilizzato solo dopo l'eliminazione di tutte le perdite.

1. La manopola di regolazione del gas deve essere in posizione .
2. Aprire la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola. Spennellare tutti i componenti in cui scorre il gas (attacco della bombola/ regolatore della pressione/tubo del gas/raccordo di entrata/attacco della valvola) con la soluzione di acqua saponata fornita oppure con una soluzione saponata preparata autonomamente e composta da 50% di sapone liquido e da 50 % di acqua. Si può utilizzare anche uno spray cercafughe.
3. L'eventuale formazione di bolle di sapone indica la presenza di perdite. Chiudere la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola.
4. Eliminare eventuali perdite serrando i raccordi, qualora questo sia possibile, oppure sostituire le parti difettose.
5. Ripetere le operazioni descritte al punto 1 e 2.
6. Contattare il proprio rivenditore qualora non fosse possibile eliminare le perdite.

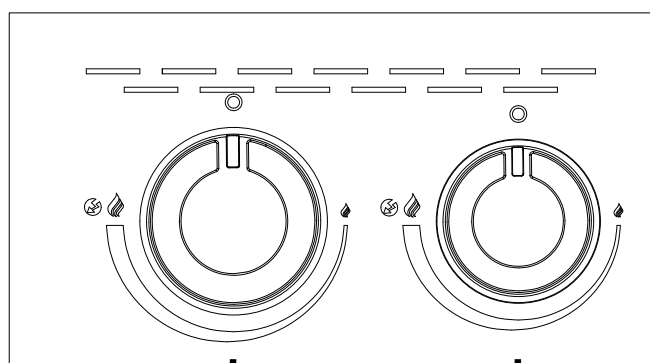


6. SPIEGAZIONE DELLA CONSOLE DI COMANDO

LIVELLI DI CALORE E ACCENSIONE



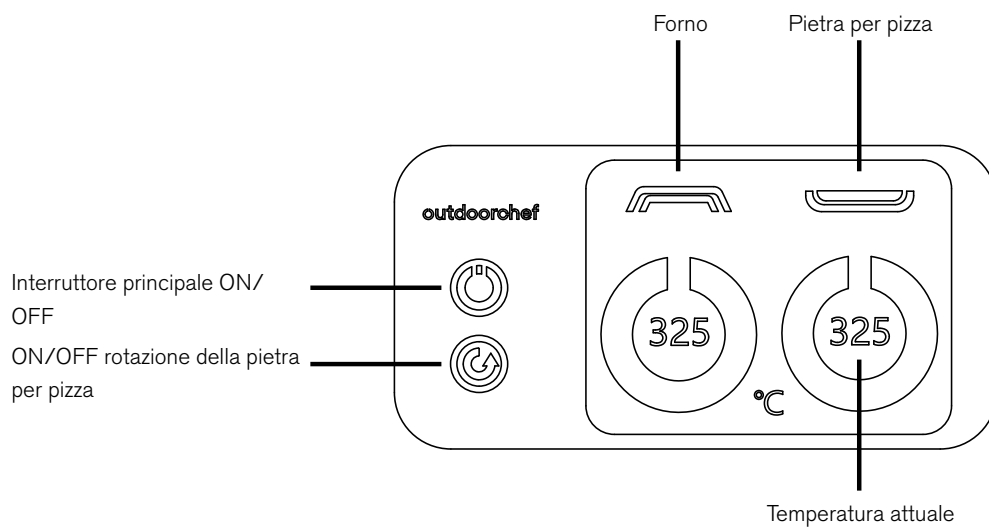
- : Posizione Off
- 🔥 : potenza bassa
- 🔥🔥 : potenza elevata
- 🔥⚡ : Accensione
- 🔥⚡ : Accendino



Bruciatore principale Bruciatore inferiore per pietra per pizza

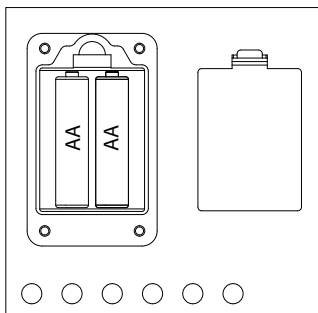
Le manopole erogano la massima potenza al livello 🔥🔥 e quella minima al livello 🔥.

DISPLAY



7. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Aprire il coperchio del vano batterie sul lato inferiore del forno per pizza e inserire due batterie (2xAA, LR06, 1,5 Volt).



2. Pulire tutte le parti che vengono a contatto con alimenti.
3. Controllare tutti gli elementi di adduzione del gas; fare riferimento al capitolo **PROVA DI TENUTA**.
4. Collegare il forno per pizza a una fonte di alimentazione (adattatore di rete o power bank) via USB C. Il forno per pizza deve essere utilizzato esclusivamente con l'alimentatore incluso nella fornitura o una power bank esterna la cui tensione di uscita non superi **5 V / 1,0 A**.
5. Aprire la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola.
6. Accendere l'interruttore principale sul display.
7. Premere la manopola di regolazione del gas del bruciatore desiderato e ruotarla in senso antiorario fino al livello . Tenere premuta la manopola di regolazione del gas fino all'accensione del gas. Vedere il punto 8.1: Istruzioni per l'accensione.
8. Ruotare le manopole di regolazione del gas al livello più basso e lasciare l'apparecchio in funzione per circa 30 minuti.
9. Aumentare la potenza a 3/4 della potenza massima e lasciare l'apparecchio in funzione per altri 20–25 minuti.

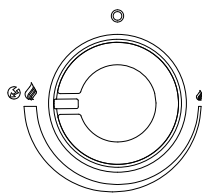
⚠ **AVVERTENZA:** Non lasciare il bruciatore inferiore acceso per un lungo periodo di tempo senza ruotare la pietra per pizza, poiché ciò può danneggiare la pietra.

8. UTILIZZO

8.1 ISTRUZIONI PER L'ACCENSIONE

⚠ **PERICOLO:** Non guardare mai direttamente nel forno quando lo si accende. Mettersi ai lati del forno.

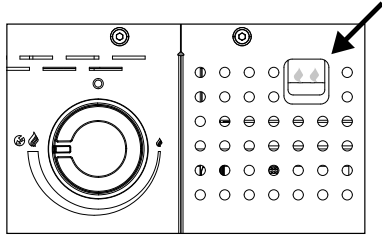
1. Assicurarsi che tutti i collegamenti fra il tubo del gas, il regolatore della pressione del gas e la bombola di gas siano saldamente avvitati (procedere secondo le istruzioni riportate al capitolo **PROVA DI TENUTA**).
2. Aprire la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola.
3. Accendere l'interruttore principale sul display.
4. Premere la manopola di regolazione del gas del bruciatore principale e ruotarla in senso antiorario fino al livello . Tenere premuta la manopola di regolazione del gas fino all'accensione del gas.



5. Se il gas non si accende nel giro di 8 secondi, riportare la manopola di regolazione del gas nella posizione di partenza . Attendere 2 minuti che il gas non bruciato si volatilizzi. Ripetere quindi il punto 3.
6. Dopo 3 tentativi falliti di accensione del forno per pizza, cercare di individuare le cause (consultare il paragrafo **ELIMINAZIONE DEI PROBLEMI**).

7. Non appena il bruciatore principale è acceso, premere la manopola di regolazione del gas del bruciatore inferiore e ruotarla in senso antiorario fino al livello . Tenere premuta la manopola di regolazione del gas fino all'accensione del gas.

NOTA: Controllare sempre, attraverso l'apertura sul lato destro del forno, se il bruciatore inferiore sta riscaldando la pietra per pizza.



8. Ora attivare la rotazione della pietra per pizza.

AVVERTENZA: Non lasciare il bruciatore inferiore per la pietra per pizza acceso per un lungo periodo di tempo senza ruotare la pietra per pizza, poiché ciò può danneggiare la pietra.

8.2 COTTURA AL FORNO

AVVERTENZA: La pietra per pizza non tollera oscillazioni di temperatura estreme. Non collocare alimenti surgelati sulla pietra calda.

Le variabili per la cottura della pizza sono molteplici: dal tipo di impasto allo spessore e ai condimenti, tutti elementi che possono influenzare la temperatura e il tempo di cottura ottimali. All'inizio è necessario procedere per tentativi fino a trovare le impostazioni migliori.

Dopo l'accensione, consigliamo la seguente procedura:

1. Riscaldare il forno per pizza con entrambi i bruciatori (forno e bruciatore inferiore per la pietra per pizza) almeno per 15 minuti, facendo ruotare la pietra, al livello .

AVVERTENZA: Non lasciare il bruciatore inferiore per la pietra per pizza acceso per un lungo periodo di tempo senza ruotare la pietra per pizza, poiché ciò può danneggiare la pietra.

NOTA: Il tempo di riscaldamento può essere influenzato dal vento e dalla temperatura esterna.

2. Ridurre la potenza al livello medio, in modo che il forno raggiunga la temperatura di cottura ideale.
3. Mettere la pizza nel forno con una pala per pizza.
4. Osservare il processo di cottura della pizza.
5. Togliere la pizza cotta dal forno con la pala per pizza.

SUGGERIMENTO: Se si infarina leggermente il disco di pasta con un po' di farina o di semola di grano duro (semola rimacinata), questo scivola più facilmente dalla pala per pizza senza attaccarsi. Anche spolverare la pala per pizza con un po' di farina o di semola di grano duro (semola rimacinata) può aiutare.

NOTE:

- La pietra per pizza è destinata esclusivamente all'uso nel forno per pizza Outdoorchef PRISMO, non è destinata all'uso su fiamme vive.
- Cuocere direttamente sulla pietra refrattaria solo pizza e altri alimenti asciutti a base di pane. Per la preparazione di carne, verdure o altri piatti, utilizzare una padella in ghisa o un altro recipiente adatto al forno.
- Il tempo di cottura varia a seconda dello spessore della base della pizza.

8.3 DOPO LA COTTURA

1. Riportare la manopola di regolazione del gas di ciascun bruciatore in posizione .
2. Chiudere la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola.
Chiudere il rubinetto della bombola anche nel caso in cui la bombola sia vuota.
3. Lasciare raffreddare completamente il forno per pizza e procedere alla pulizia.
4. Coprire il forno per pizza con l'apposita copertina di protezione.

9. PULIZIA E MANUTENZIONE

9.1 PULIZIA

 **AVVERTENZA:** Durante la pulizia del forno per pizza nell'area del sistema a bruciatori, è necessario prestare attenzione a non danneggiare le parti del bruciatore componente.

PULIZIA DELLE SUPERFICI ESTERNE DEL FORNO PER PIZZA

NOTA: Non utilizzare mai detergenti per vetri o altri detergenti spray per pulire le superfici del forno per pizza, poiché possono attaccare le superfici.

Pulire l'esterno del forno per pizza esclusivamente con detergenti comuni non aggressivi (ad esempio un normale detersivo per piatti).

PULIZIA DELLE SUPERFICI INTERNE DEL FORNO PER PIZZA

NOTA: La pietra è realizzata in ceramica idonea al contatto con alimenti e può presentare macchie nel tempo. Questo è normale e non compromette le prestazioni del forno né la qualità della pietra per pizza.

1. Portare il forno per pizza alla massima potenza per 10–15 minuti, in modo che eventuali residui alimentari (residui di carne, grassi, zuccheri di marinature ecc.) brucino. Durante questa fase, lasciare ruotare la pietra per pizza.
2. Successivamente, lasciare raffreddare completamente il forno per pizza affinché tutti i residui alimentari si solidifichino. (Questo rende la successiva pulizia molto più semplice ed efficace).
3. Pulire il forno con una spazzola morbida (non utilizzare spazzole con setole in acciaio) o con un panno asciutto.
4. In alternativa, è possibile rimuovere la pietra per pizza per procedere alla pulizia. Rimuovere incrostazioni e residui dalla pietra per pizza fredda utilizzando una spazzola per grill (raschietto) o un panno asciutto.

NOTA: Non pulire mai la pietra per pizza con o sotto acqua corrente. Se la pietra per pizza dovesse bagnarsi accidentalmente, asciugarla per circa 2 ore nel forno domestico a 60 °C.

SUGGERIMENTO: Dopo una sessione di cottura è già tempo di prepararsi alla successiva: se il forno per pizza viene pulito dopo ogni utilizzo, non sarà necessario pulirlo nuovamente prima della prossima sessione.

PULIZIA DEL BRUCIATORE

Il bruciatore è posizionato sul retro del forno, pertanto un'ostruzione dovuta a residui alimentari è poco probabile. Qualora ciò dovesse comunque accadere, procedere come segue:

1. Assicurarsi che la valvola della bombola del gas sia chiusa e che la manopola di comando dell'apparecchio sia anch'essa in posizione OFF. Verificare che l'apparecchio sia completamente raffreddato.
2. Pulire l'esterno del bruciatore con una spazzola metallica. Rimuovere le incrostazioni più ostinate con un raschietto metallico. Pulire le aperture ostruite con una graffetta dritta. Non utilizzare mai stuzzicadenti in legno o oggetti simili, poiché potrebbero spezzarsi e ostruire l'apertura.

9.2 MANUTENZIONE

Una manutenzione regolare del forno per pizza garantisce un funzionamento corretto.

- Controllare tutte le parti che conducono gas almeno due volte l'anno e ogni volta dopo un periodo prolungato di inutilizzo. Ragni o insetti possono causare ostruzioni che vanno eliminate prima dell'utilizzo.
- Qualora non si utilizzi il forno per pizza per un lungo periodo, eseguire la **PROVA DI TENUTA** prima di riutilizzarlo. In caso di dubbi, contattare il fornitore di gas o il rivenditore di fiducia.

- Dopo un periodo prolungato di inutilizzo e almeno una volta all'anno, il tubo del gas deve essere controllato per verificare l'eventuale presenza di crepe, piegature o altri danni. Se il tubo del gas è danneggiato, provvedere immediatamente alla sostituzione come descritto nel capitolo **INDICAZIONI PER LA SICUREZZA**.
- Per assicurare un lungo ciclo di vita del forno per pizza, una volta raffreddato completamente, proteggerlo dagli agenti atmosferici coprendolo con l'apposita copertina OUTDOORCHEF.
- Per evitare che si crei dell'umidità al suo interno, togliere la copertina di protezione dopo un'esposizione alla pioggia. Le copertine di protezione possono essere acquistate presso il proprio rivenditore di forni per pizza.

10. ELIMINAZIONE DEI PROBLEMI

Il bruciatore non si accende:

- Verificare che scocchi la scintilla fra l'elettrodo e il bruciatore.
⚠ ATTENZIONE: Questo controllo deve essere eseguito esclusivamente con la valvola di erogazione del gas chiusa.
- Controllare che la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola sia aperta.
- Verificare che ci sia gas a sufficienza nella bombola.

Scintilla assente:

- Assicurarsi che le batterie siano inserite correttamente.
- Inserire due batterie nuove (tipo AA, LR06, 1,5 Volt) nell'accensione elettrica.
- Verificare che la distanza tra bruciatore ed elettrodo sia compresa tra 5 e 8 mm.
- L'accensione manuale è possibile con un accendino a stelo o con un portafiammiferi direttamente sul bruciatore principale, oppure — per il bruciatore inferiore — attraverso l'apertura sul lato destro della camera di cottura.

Potenza assente o ridotta:

- Verificare che i bruciatori non siano ostruiti da insetti o da ragnatele.
- Controllare che la bombola del gas non sia vuota o quasi vuota.

Bruciatore rumoroso:

- Verificare che eventuali depositi non ostruiscano le uscite del bruciatore. Ulteriori informazioni sulla pulizia del bruciatore sono disponibili al punto 9.1.

11. GARANZIA PER IL CONSUMATORE / GARANZIA

Per informazioni dettagliate sulla garanzia / garanzia del consumatore, fare riferimento ai termini e condizioni generali (CGC) su <https://www.outdoorchef.com/agb>

Il marchio registrato OUTDOORCHEF è rappresentato dall'azienda seguente

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Casella postale | 8050 Zurigo (Svizzera) | www.outdoorchef.com

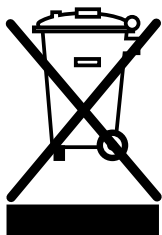
- * L'elenco dei rivenditori è reperibile sul nostro sito all'indirizzo www.outdoorchef.com
- ** Il numero di serie e il numero articolo sono riportati sull'etichetta adesiva applicata sul forno per pizza (vedere il primo paragrafo di queste **ISTRUZIONI PER L'USO**).

12. PARTI DI RICAMBIO

I ricambi sono disponibili presso i rivenditori specializzati.

⚠ AVVERTENZA: Utilizzare solo ricambi originali Outdoorchef.

13. SMALTIMENTO DEI RIFIUTI



Questa etichetta indica che il prodotto e le batterie in esso contenute non devono essere smaltiti con i rifiuti domestici. Questa regola è valida per tutta l'Unione Europea. Per evitare possibili danni all'ambiente o alla salute dovuti allo smaltimento incontrollato dei rifiuti, assicurare un loro riciclaggio responsabile. Per restituire il dispositivo usato, utilizzare il sistema di restituzione e raccolta o rivolgersi al rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto. Questo prodotto può essere riciclato in modo ecologico.

14. INFORMAZIONI TECNICHE

PRISMO 420 G

CE	1336DR010
Gas	Gas Butano G30 / propano G31
I3+ (28/30/37 mbar)	Butano 30 mbar / Propano 37 mbar
I3B/P (30 mbar)	Butano / Propano 30 mbar
I3B/P (50 mbar)	Butano / Propano 50 mbar
Potenza del gas	7.2 kW H _S
Consumo di gas	G30 524 g/h / G31 515 g/h
Ugelli 30 mbar	Bruciatore posteriore 1.32 mm Mark 1.32
	Bruciatore a fondo piatto 0.52 mm Mark: 0.52
Ugelli 50 mbar	Bruciatore posteriore 1.14 mm Mark 1.14
	Bruciatore a fondo piatto 0.45 mm Mark: 0.45

Accensione elettrica

Per il funzionamento dell'accensione elettrica occorrono due batterie (tipo AA, LR06, 1,5 Volt).

Nota sull'indicazione della temperatura sul display

La deviazione della temperatura indicata sul display può essere pari a $\pm 10\%$.

Sito web

Per ulteriori informazioni, consigli pratici, ricette e tutto ciò che vale la pena sapere sui prodotti OUTDOORCHEF consultare il sito www.outdoorchef.com.



ÍNDICE

1.	EL NÚMERO DE SERIE DE SU HORNO PARA PIZZAS Y POR QUÉ ES IMPORTANTE	49
2.	GUÍA DEL USUARIO	49
2.1	Conservación de la Guía del usuario	
3.	ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES	50
3.1	Instalación y montaje	
3.2	Manejo	
3.3	Almacenamiento y/o periodos sin uso	
4.	BOTELLAS DE GAS	52
5.	PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DEL HORNO PARA PIZZAS	53
5.1	Conexión de la manguera de gas	
5.2	Verificación de la estanquidad	
6.	EXPLICACIÓN DE LA CONSOLA DE MANDOS	55
7.	ANTES DEL PRIMER USO	56
8.	MANEJO	56
8.1	Instrucciones de encendido	
8.2	Horneado	
8.3	Después de hornear	
9.	LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN	58
9.1	Limpieza	
9.2	Conservación	
10.	RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	59
11.	GARANTÍA PARA EL USUARIO / CONDICIONES DE GARANTÍA	59
12.	RECAMBIOS	59
13.	ELIMINACIÓN DE RESIDUOS	60
14.	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	60

1. EL NÚMERO DE SERIE DE SU HORNO PARA PIZZAS Y POR QUÉ ES IMPORTANTE

CE XXXX PIN: XXXXXXXXXX	Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich
Typ: Article No.:	Serial No.:
Butan / Propane G30 / G31 Cat. I _{3B/P}	XX mbar
Total rate overall Q _n =X.XXkW H _e (XXXg/h)	
	DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Wickerer Weg 13-15, 65719 Hofheim am Taunus Made in China

IMPORTANTE:

Encontrará el número de serie de su horno para pizzas en el adhesivo de identificación situado en la placa de la base del horno para pizzas.

El número de serie y la referencia son importantes para la adecuada tramitación de sus consultas, pedidos de recambios o posibles reclamaciones en virtud de la garantía. Conserve la Guía del usuario en un lugar seguro. Contiene información importante relativa a la seguridad, el uso y la conservación. Por favor, anote el número de serie de su horno para pizzas en el espacio previsto arriba e identificado por «Serial No.».

2. GUÍA DEL USUARIO

Lea con atención estas instrucciones antes de encender su horno para pizzas OUTDOORCHEF.

2.1 CONSERVACIÓN DE LA GUÍA DEL USUARIO

- Nota para el usuario:** El usuario debe conservar esta Guía del usuario y tenerla siempre a mano.
Todas las guías de usuario se pueden consultar también en www.outdoorchef.com.
- Nota para el instalador:** Esta Guía del usuario debe estar siempre en posesión del usuario.

3. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Lea con atención esta Guía del usuario antes de encender su horno para pizzas OUTDOORCHEF.
Utilícelo únicamente al aire libre.

En esta Guía del usuario, se utilizan notas identificadas con las palabras **PELIGRO**, **ADVERTENCIA** y **PRECAUCIÓN** para resaltar información importante y crítica acerca del uso. Lea y observe estas indicaciones para garantizar la seguridad y evitar lesiones y daños materiales.

- ⚠ **PELIGRO:** Indicaciones de situaciones peligrosas que provocarán la muerte o lesiones graves si no se respetan.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Indicaciones de situaciones peligrosas que podrían provocar la muerte o lesiones graves si no se respetan.
- ⚠ **PRECAUCIÓN:** Indicaciones de situaciones peligrosas que pueden provocar lesiones leves o moderadas si no se respetan.

⚠ PELIGRO	⚠ ADVERTENCIA
Si huele a gas: - Desconecte el suministro de gas al horno para pizzas. - Apague todas las llamas descubiertas. - Si sigue oliendo a gas, aléjese del horno para pizzas y contacte de inmediato con los bomberos.	- No guarde líquidos, materiales ni gases inflamables (gasolina, gas, material altamente inflamable, etc.) en las inmediaciones de su horno para pizzas. - Nunca almacene una botella de gas sin usar cerca del horno para pizzas ni en habitaciones cerradas.

3.1 INSTALACIÓN Y MONTAJE

Lea la Guía del usuario antes de la puesta en funcionamiento del aparato.

Antes de utilizar el horno para pizzas, colóquelo sobre una superficie resistente al calor, nivelada y en un lugar protegido del viento.

- ⚠ **PELIGRO:** Este horno para pizzas no es adecuado para instalarlo en barcos, caravanas o autocaravanas.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** El horno para pizzas se suministra con la manguera de gas y el regulador de presión de gas correspondientes. La manguera de gas debe mantenerse alejada en todo momento de las superficies exteriores calientes del horno para pizzas. No se debe retorcer la manguera.
En el caso de los modelos que disponen de una guía de manguera, la manguera debe sujetarse obligatoriamente a esta guía.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** La manguera y el regulador cumplen las disposiciones nacionales correspondientes, así como las normas UNE-EN y BS (regulador de presión de gas BS EN 16129 / manguera de gas BS EN 16436 / regulador de presión de gas EN 16129 / manguera de gas EN 16436).
- ⚠ **ADVERTENCIA:** No realice ninguna modificación en el aparato. Si sospecha que puede existir un funcionamiento defectuoso, contacte con un establecimiento especializado.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Antes de la puesta en servicio, así como después de conectar una nueva botella de gas, compruebe las conexiones de la forma indicada más adelante en **VERIFICACIÓN DE LA ESTANQUIDAD** en este Manual de instrucciones.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** El horno de pizza solo puede utilizarse con la fuente de alimentación incluida en el suministro o con una batería externa cuya tensión de salida no supere **5 V / 1,0 A**.
Para garantizar un funcionamiento fiable y seguro, recomendamos la batería externa Outdoorchef (5 V, 10.000 mAh).

3.2 MANEJO

Todas las personas que utilizan el horno para pizzas deben conocer y respetar el procedimiento de encendido exacto. El horno para pizzas no debe ser utilizado por niños.

Deben seguirse con exactitud las Instrucciones de montaje de la Guía de instalación. Un montaje incorrecto podría tener consecuencias peligrosas.

No sitúe ningún líquido o material inflamable ni las botellas de gas de repuesto cerca del horno para pizzas. Nunca coloque el horno para pizzas ni las botellas de gas en espacios cerrados sin ventilación.

Lea con atención estas instrucciones antes de encender su horno para pizzas OUTDOORCHEF. El horno para pizzas solo se puede utilizar al aire libre. Asegúrese de que su horno para pizzas está colocado frente a una pared posterior no combustible o dejar al menos una separación de seguridad de 1,5 m respecto de cualquier objeto combustible.

- ⚠ **PELIGRO:** Utilice el horno para pizzas únicamente al aire libre. No lo utilice jamás en interiores, por ejemplo, en garajes, edificios, tiendas de campaña ni otros lugares cerrados, ni debajo de estructuras inflamables.
- ⚠ **PELIGRO:** Nunca utilice el horno para pizzas en porches ni debajo de aleros.
- ⚠ **PELIGRO:** El aparato debe mantenerse alejado de materiales combustibles durante su uso.
- ⚠ **PELIGRO:** Utilice el horno para pizzas solo sobre un suelo estable y seguro. Jamás sitúe el horno para pizzas sobre suelos de madera ni otras superficies combustibles durante el uso. Mantenga el horno para pizzas alejado de materiales combustibles.
- ⚠ **PELIGRO:** Tras el uso, cierre el suministro de gas de la botella de gas.
- ⚠ **PELIGRO:** Al terminar de usar el horno para pizzas, sitúe siempre el mando regulador de gas en la posición  y cierre el suministro de gas de la botella de gas.
- ⚠ **PELIGRO:** Al cambiar la botella de gas, asegúrese de que el mando regulador de gas se encuentre en la posición  y que el suministro de gas de la botella esté cerrado. No debe existir en las cercanías ninguna fuente de ignición
- ⚠ **PELIGRO:** Nunca mire directamente al horno durante el encendido. Colóquese a un lado del horno.
- ⚠ **PELIGRO:** Nunca utilice este aparato a menos de 7,5 m de líquidos inflamables.
- ⚠ **PELIGRO:** Si el aparato se apaga por algún motivo, gire el regulador y cierre la válvula de gas de la conexión de la botella de gas. Espere 5 minutos antes de intentar volver a encender el aparato.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Sustituya la manguera y el regulador de presión de gas después de un uso de 3 años a partir de la fecha de compra. Asegúrese de que tanto el regulador de presión de gas como la manguera cumplan las normas EN y BS correspondientes (regulador de presión de gas BS EN 16129 / manguera de gas BS EN 16436 / regulador de presión de gas EN 16129 / manguera de gas EN 16436).
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Si la manguera de gas presenta daños o signos de desgaste, es necesario sustituirla de inmediato. La manguera no debe estar doblada ni presentar ningún desgarro o grieta. No olvide cerrar el mando regulador de gas y el suministro de gas antes de desconectar la manguera.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Si sospecha que alguna pieza puede presentar fugas, sitúe el mando regulador de gas en la posición  y cierre el suministro de gas de la botella de gas. Lleve los componentes del conducto de gas a un establecimiento especializado en aparatos de gas para su inspección.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Jamás deje sin supervisión el horno para pizzas mientras esté en funcionamiento.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** No traslade el aparato mientras lo esté utilizando.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Proteja el horno para pizzas de vientos fuertes, ya que reduce el rendimiento del horneado. Colóquelo en un lugar protegido del viento y en posición horizontal, y compruebe regularmente si el quemador sigue encendido.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Los restos de grasa y alimentos pueden inflamarse y provocar un incendio. Limpie el horno para pizzas después de cada uso.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** No obstruya nunca los orificios de entrada de aire de la base del horno para pizzas.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Nunca cierre la abertura del horno durante el funcionamiento, ya que ello podría provocar una acumulación de calor.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** No llene el horno por encima del límite indicado en la puerta.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Este aparato está diseñado exclusivamente para usar con gas licuado de petróleo (GLP). No utilice piedras de lava, briquetas, carbón ni otros combustibles.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Algunas piezas de este aparato pueden tener bordes afilados. Si es necesario, utilice guantes de protección adecuados para la manipulación.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Algunas piezas accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga alejados a los niños.

- ⚠ **ADVERTENCIA:** Asegúrese siempre de que las pilas estén correctamente colocadas (polos + y – posicionados correctamente. Consulte la Guía de instalación.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Si una pila tiene fugas, evite el contacto con la piel y deséchela adecuadamente. No la utilice bajo ninguna circunstancia.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** No exponga nunca una pila a las llamas ni a altas temperaturas. Las pilas no se deben cortocircuitar.
- ⚠ **PRECAUCIÓN:** La longitud recomendada para la manguera de gas es de 90 cm; no debe ser en ningún caso de más de 150 cm.
- ⚠ **PRECAUCIÓN:** El horno para pizzas sigue caliente durante un tiempo prolongado después de apagarlo. Tenga cuidado para no sufrir quemaduras y no coloque ningún objeto sobre el horno para pizzas, debido al riesgo de incendio.
- ⚠ **PRECAUCIÓN:** Utilice guantes protectores si tiene que sujetar cualquier pieza caliente.
- ⚠ **PRECAUCIÓN:** Si no se alcanza la potencia máxima y se sospecha de una obstrucción en el suministro de gas, comuníquese con un establecimiento especializado en aparatos de gas.
- ⚠ **PRECAUCIÓN:** No coloque ningún objeto inflamable inmediatamente al lado de la cámara del horno para pizzas.

3.3 ALMACENAMIENTO Y/O PERIODOS SIN USO

- ⚠ **PELIGRO:** No almacene el horno para pizzas cerca de líquidos u otros materiales fácilmente inflamables.
- ⚠ **PELIGRO:** Si se deja el horno para pizzas en un espacio cerrado para la temporada invernal, es imprescindible retirar la botella de gas. Esta debe almacenarse siempre al aire libre, en un lugar bien ventilado al que no tengan acceso los niños.
- ⚠ **PRECAUCIÓN:** Para proteger su horno para pizzas de las inclemencias climatológicas cuando ya no vaya a utilizarlo, cúbralo con una cubierta protectora después de dejar que se enfríe. Puede adquirir las cubiertas protectoras en su distribuidor de hornos para pizzas.
- ⚠ **PRECAUCIÓN:** Para evitar la condensación de humedad, retire la cubierta protectora después de producirse lluvias abundantes y deje que el horno para pizzas se seque antes de usarlo.

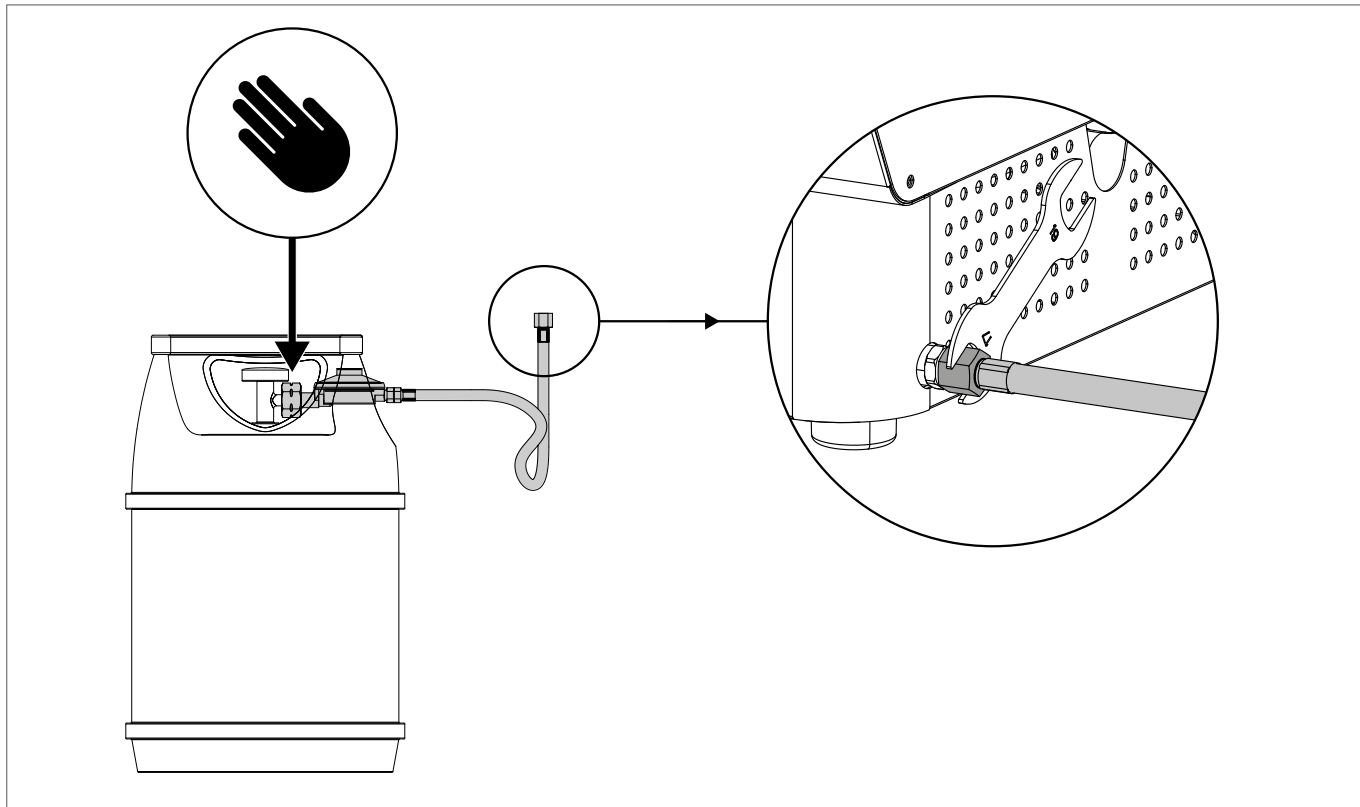
4. BOTELLAS DE GAS

- Asegúrese de que no exista ninguna conexión que pueda presentar fugas.
 - Antes de la puesta en funcionamiento y después de cada cambio de botella de gas, realice la **VERIFICACIÓN DE LA ESTANQUIDAD**.
 - Las botellas de gas no deben ser expuestas a temperaturas superiores a los 50 °C ni almacenarse en ningún caso en espacios cerrados ni en sótanos.
 - Tenga en cuenta y siga las normas de seguridad indicadas en el exterior de las botellas de gas utilizadas.
- NOTA:** Compruebe si el regulador de presión y la botella de gas están autorizados para su uso en su país. Utilice únicamente botellas de gas que cumplan las normas del país. Es posible que debido a los diferentes sistemas de obturación no se produzca una unión roscada estanca si se utilizan sistemas de botellas de gas y de regulador de presión diferentes. Esta inestanchidad puede provocar que el gas saliente pueda encenderse con una llama abierta o con chispas. Por motivos de seguridad y de responsabilidad, le recomendamos probarlo cuando realice la compra del horno para pizzas y, si es necesario, adaptar o encargar la adaptación del regulador de presión y de la manguera de gas a las normas vigentes del país.

5. PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DEL HORNO PARA PIZZAS

5.1 CONEXIÓN DE LA MANGUERA DE GAS

⚠ **ADVERTENCIA:** La conexión de la manguera de gas debe realizarse obligatoriamente con la llave para tuercas incluida, para así garantizar que quede suficientemente apretada. Por su seguridad, la manguera de gas nunca debe apretarse solo a mano para evitar un posible incendio en el horno para pizzas.

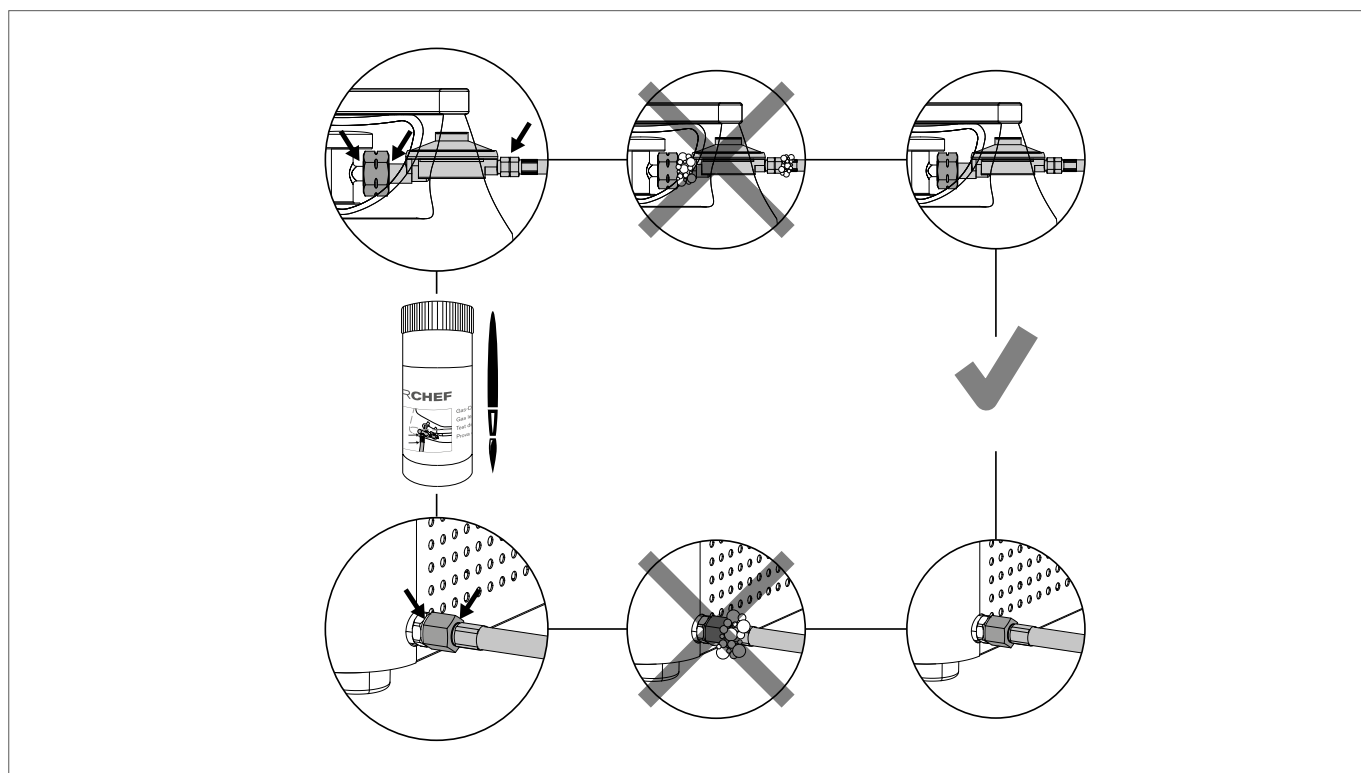


Consulte también la información de la Guía de instalación separada correspondiente a su horno para pizzas.

5.2 VERIFICACIÓN DE LA ESTANQUIDAD

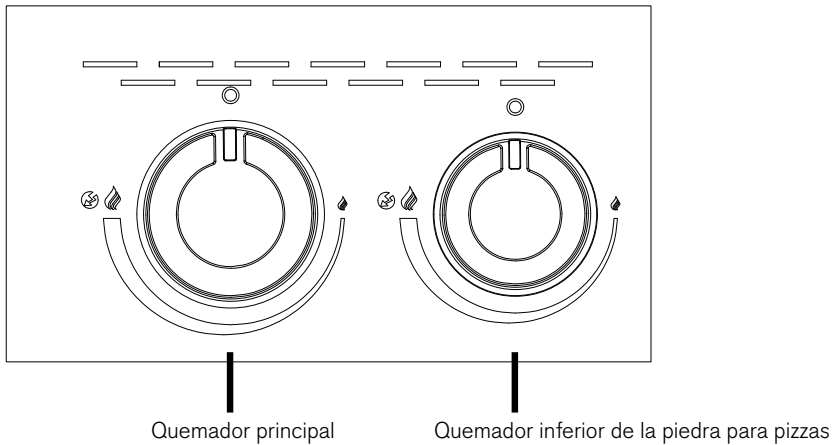
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Durante la verificación de la estanquidad, no debe existir en las cercanías ninguna fuente de ignición. Tampoco debe hacerse mientras se fuma. Realice la verificación de la estanquidad al aire libre y jamás utilice una cerilla encendida ni ninguna llama abierta para la verificación.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Realice la **VERIFICACIÓN DE LA ESTANQUIDAD** después de cada conexión o sustitución de la botella de gas, así como al principio de la temporada de uso del horno para pizzas.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** El horno para pizzas solo debe utilizarse una vez eliminadas todas las fugas.

1. El mando regulador de gas debe estar en la posición .
2. Abra el suministro de gas de la botella y aplique con un pincel en los componentes de la conducción de gas (la conexión a la botella de gas / el regulador de presión de gas / la manguera de gas / la entrada de gas / la conexión a la válvula) la solución jabonosa incluida o una solución jabonosa preparada al efecto con un 50 % de jabón líquido y un 50 % de agua. También puede utilizar spray detector de fugas.
3. La formación de burbujas en la solución jabonosa indica la existencia de una fuga. Cierre el suministro de gas de la botella de gas.
4. Si es posible, elimine las fugas reapretando las conexiones, o bien sustituya las piezas defectuosas.
5. Repita los pasos 1 y 2.
6. Si no es posible eliminar las fugas, comuníquese con su establecimiento especializado en aparatos de gas.



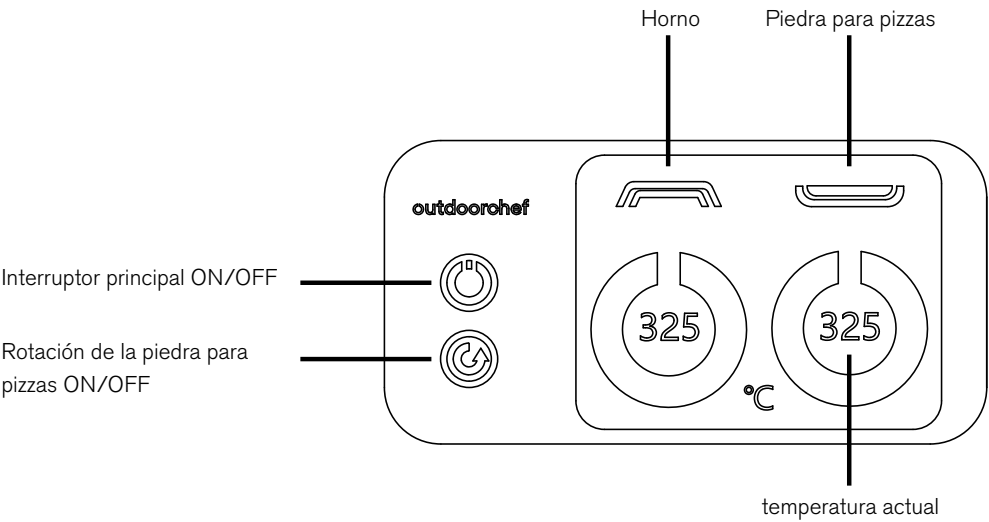
6. EXPLICACIÓN DE LA CONSOLA DE MANDOS

NIVELES DE CALOR Y ENCENDIDO



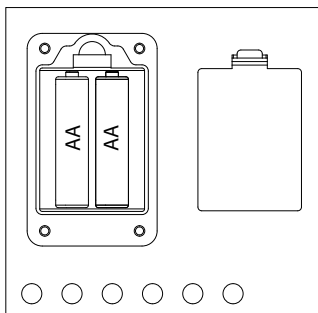
Los mandos reguladores alcanzan la máxima potencia en la posición 🔥🔥 y la mínima potencia en la posición 🔥.

PANTALLA



7. ANTES DEL PRIMER USO

1. Abra la tapa del compartimento de las pilas situado en la parte inferior del horno para pizzas e inserte dos pilas (2x AA, LR06, 1,5 voltios).



2. Limpie todas las piezas que estarán en contacto con los alimentos.
3. Verifique todos los componentes del conducto de gas de la forma descrita en el capítulo **VERIFICACIÓN DE LA ESTANQUIDAD**.
4. Conecte el horno para pizzas a una fuente de alimentación (cargador o batería externa) mediante USB C. El horno de pizza solo puede utilizarse con la fuente de alimentación incluida en el suministro o con una batería externa cuya tensión de salida no supere **5 V / 1,0 A**.
5. Abra el suministro de gas de la botella de gas.
6. Encienda el interruptor principal de la pantalla.
7. Presione el mando regulador de gas del quemador deseado y gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición . Mantenga presionado el mando regulador de gas hasta que se encienda el gas. Véase el punto 8.1 Instrucciones de encendido.
8. Gire los mandos de control del gas a la posición más baja y deje que el aparato funcione durante unos 30 minutos.
9. Aumente la potencia a 3/4 de la potencia máxima y deje que el aparato siga funcionando durante otros 20-25 minutos.

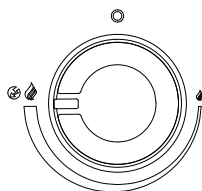
⚠ **ADVERTENCIA:** No deje el quemador inferior encendido durante un período prolongado sin girar la piedra para pizzas, ya que ello podría dañarla.

8. MANEJO

8.1 INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO

⚠ **PELIGRO:** Nunca mire directamente al horno mientras se enciende. Colóquese a un lado del horno.

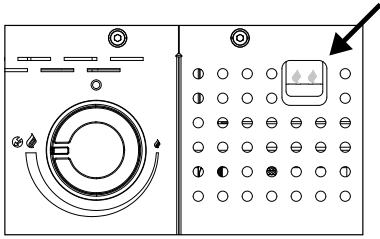
1. Asegúrese de que todas las conexiones entre la manguera de gas, el regulador de presión de gas y la botella de gas estén bien apretadas (siga las instrucciones del capítulo **VERIFICACIÓN DE LA ESTANQUIDAD**).
2. Abra el suministro de gas de la botella de gas.
3. Encienda el interruptor principal de la pantalla.
4. Presione el mando regulador de gas del quemador principal y gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición . Mantenga presionado el mando regulador de gas hasta que se encienda el gas.



5. Si el gas no se enciende en menos de 8 segundos, sitúe el mando regulador de gas en la posición . Espere 2 minutos para que el gas no quemado pueda disiparse. A continuación, repita el punto 3.
6. Si no es posible poner en funcionamiento el horno para pizzas después de 3 intentos, averigüe la causa (de la forma descrita en la sección **RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS**).

7. En cuanto el quemador principal esté encendido, presione el mando regulador de gas del quemador inferior y gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición . Mantenga presionado el mando regulador de gas hasta que se encienda el gas.

NOTA: Compruebe siempre a través de la abertura situada en el lado derecho del horno si el quemador inferior de la piedra para pizzas está encendido.



8. Ahora encienda la rotación de la piedra para pizzas.

⚠ ADVERTENCIA: No deje el quemador inferior de la piedra para pizzas encendido durante un tiempo prolongado sin girar la piedra para pizzas, ya que ello podría dañarla.

8.2 HORNEADO

⚠ ADVERTENCIA: La piedra para pizzas no tolera fluctuaciones extremas de temperatura. No coloque alimentos congelados sobre la piedra caliente.

A la hora de hornear pizza hay muchas variables, desde el tipo de masa hasta el grosor y los ingredientes, que pueden influir en la temperatura y el tiempo de horneado óptimos. Al principio es necesario ir probando hasta encontrar los mejores ajustes.

Le recomendamos que siga el siguiente procedimiento después de encenderlo:

1. Precaliente el horno para pizzas con ambos quemadores (horno y quemador inferior de la piedra para pizzas) durante al menos 15 minutos con la piedra para pizzas girando a la velocidad .

⚠ ADVERTENCIA: No deje el quemador inferior de la piedra para pizzas encendido durante un tiempo prolongado sin girar la piedra para pizzas, ya que ello podría dañarla.

NOTA: El tiempo de calentamiento puede verse afectado por el viento y la temperatura exterior.

2. Reduzca la potencia al nivel medio para que el horno alcance la temperatura ideal para hornear.
3. Introduzca la pizza en el horno con una pala para pizzas.
4. Observe el proceso de cocción de la pizza.
5. Saque la pizza del horno con una pala para pizzas.

SUGERENCIA: Si espolvorea un poco de harina o sémola de trigo duro (Semola rimacinata) sobre la base de la pizza, esta se deslizará más fácilmente por la pala sin pegarse. También puede ser útil untar la pala para pizzas con un poco de harina o sémola de trigo duro (Semola rimacinata).

NOTAS:

- La piedra para pizzas está diseñada exclusivamente para usarla en el horno para pizzas PRISMO de Outdoorchef y no está prevista para usarla sobre fuego abierto.
- Hornee únicamente pizza y otros platos secos a base de pan directamente sobre la piedra para pizzas. Para preparar carne, verduras u otros platos, utilice una sartén de hierro fundido u otro recipiente adecuado para el horno.
- El tiempo de horneado varía en función del grosor de la base de la pizza.

8.3 DESPUÉS DE HORNEAR

1. Sitúe el mando regulador de gas de cada quemador en la posición .
2. Cierre el suministro de gas de la botella de gas.
Es necesario cerrar la llave de paso de gas incluso si la botella está vacía.
3. Deje que el horno para pizzas se enfríe completamente y límpielo.
4. Cubra el horno para pizzas con la cubierta protectora correspondiente.

9. LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN

9.1 LIMPIEZA

⚠ ADVERTENCIA: Al limpiar el interior del horno para pizzas alrededor del sistema de quemador, ponga cuidado para no dañar las piezas de los quemadores.

LIMPIEZA DEL EXTERIOR DEL HORNO PARA PIZZAS

NOTA: Nunca utilice limpiadores de vidrio u otros limpiadores en aerosol para limpiar las superficies del horno para pizzas, ya que podrían atacar las superficies.

Limpie el exterior del horno para pizzas y las superficies de apoyo solo con productos de limpieza comerciales no agresivos (por ejemplo, detergente lavavajillas comercial).

LIMPIEZA DEL INTERIOR DEL HORNO PARA PIZZAS

NOTA: La piedra está hecha de cerámica adecuada para uso alimentario y puede mancharse con el tiempo. Esto es normal y no afecta al rendimiento del horno ni a la calidad de la piedra para pizzas.

1. Caliente el horno para pizzas durante 10-15 minutos a plena potencia para que los restos de alimentos (restos de carne, grasa, azúcar de marinados, etc.) se quemen. Mientras tanto, deje que gire la piedra para pizzas.
2. A continuación, deje que el horno para pizzas se enfríe completamente para que todos los restos de comida se solidifiquen o endurezcan. (Esto hace que la limpieza posterior sea mucho más fácil y eficaz).
3. Limpie el horno con un cepillo suave (no cepillos con cerdas de acero) o un paño seco.
4. Si lo desea, puede retirar la piedra para pizzas para limpiarla. Retire la corteza y los residuos de la piedra para pizzas fría con un cepillo para barbacoas (rascador) o un paño seco.

NOTA: No limpie nunca la piedra para pizzas con o bajo agua corriente. Si la piedra para pizzas se moja accidentalmente, séquela durante aproximadamente 2 horas en el horno doméstico a 60 °C.

SUGERENCIA: Cuando termina una sesión de horneado, ya empieza la siguiente: si limpia el horno para pizzas después de cada uso, no tendrá que volver a hacerlo antes de la próxima sesión.

LIMPIEZA DE LOS QUEMADORES

El quemador está situado en la parte trasera del horno, por lo que es poco probable que los restos de comida lo bloqueen. Si esto llegara a ocurrir alguna vez, proceda como se indica a continuación:

1. Asegúrese de que la válvula de la botella de gas esté cerrada y que el mando del aparato también esté en la posición de apagado. Asegúrese de que el aparato esté completamente frío.
2. Limpie el exterior del quemador con un cepillo de alambre. Elimine los depósitos resistentes con un rascador metálico. Limpie las aberturas obstruidas con un clip recto. No utilice nunca un palillo de madera o similar, ya que podría romperse y bloquear la abertura.

9.2 CONSERVACIÓN

Una conservación regular de su horno para pizzas garantizará su perfecto funcionamiento.

- Inspeccione los componentes del conducto de gas al menos dos veces al año y después de cada periodo de almacenamiento prolongado. Las arañas u otros insectos pueden provocar obstrucciones que deben ser eliminadas antes del uso.
- Si no utiliza el horno para pizzas durante un periodo prolongado, antes de utilizarlo nuevamente debe realizar una **VERIFICACIÓN DE LA ESTANQUIDAD**. Si tiene alguna duda, contacte con su proveedor de aparatos de gas o con el punto de venta.

- Después de un almacenamiento prolongado y al menos una vez al año, debe inspeccionar la manguera de gas para detectar posibles desgarros, grietas, dobleces y otros daños. Cualquier manguera de gas que presente daños debe sustituirse inmediatamente, tal como se describe en el capítulo **ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD**.
- Para que pueda disfrutar de su horno para pizzas durante mucho tiempo, protéjalo de las inclemencias climatológicas y cúbralo con la cubierta protectora OUTDOORCHEF adecuada después de dejar que se enfríe.
- Para evitar la condensación de humedad, retire la cubierta protectora después de las lluvias. Puede adquirir las cubiertas protectoras en su distribuidor de hornos para pizzas.

10. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El quemador no se enciende:

- Compruebe si saltan chispas del electrodo al quemador.
⚠ PRECAUCIÓN: Estas comprobaciones solo deben hacerse con el suministro de gas cerrado.
- Compruebe si el suministro de gas de la botella de gas está abierto.
- Asegúrese de que la botella contenga una cantidad suficiente de gas.

No hay chispa:

- Asegúrese de que las pilas estén insertadas correctamente.
- Coloque dos nuevas pilas (de tipo AA, LR06, 1,5 voltios) en el encendido eléctrico.
- Compruebe la separación entre el quemador y el electrodo: debe ser de 5–8 mm.
- El encendido manual se puede realizar con un encendedor de varilla o de cerillas directamente en el quemador principal o, en el caso del quemador inferior, a través de la abertura situada en el lado derecho de la cámara del horno para pizzas.

Ninguna potencia o pérdida de potencia:

- Compruebe si los quemadores pudieran estar obstruidos por insectos o arañas/telas de araña.
- Compruebe si la botella de gas está vacía o prácticamente vacía.

El quemador hace ruido:

- Compruebe si hay depósitos que bloqueen las salidas del quemador. Encontrará más información acerca de la limpieza de los quemadores en el punto 9.1.

11. GARANTÍA PARA EL USUARIO / CONDICIONES DE GARANTÍA

Para obtener una información detallada acerca de la garantía para el consumidor / condiciones de garantía, consulte las condiciones comerciales generales (AGB, por sus siglas en alemán) que encontrará en <https://www.outdoorchef.com/agb>

La marca registrada OUTDOORCHEF está representada por la siguiente compañía:

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich, Suiza | www.outdoorchef.com

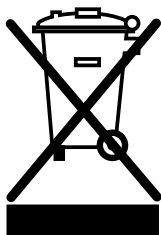
- * Encontrará una relación de establecimientos en nuestra web www.outdoorchef.com
- ** El número de serie y la referencia se encuentran en el adhesivo de identificación de su horno para pizzas (véase asimismo la primera sección de esta **GUÍA DEL USUARIO**).

12. RECAMBIOS

Las piezas de repuesto se pueden adquirir en tiendas especializadas.

⚠ ADVERTENCIA: Utilice únicamente piezas de repuesto originales de Outdoorchef.

13. ELIMINACIÓN DE RESIDUOS



Este marcado indica que este producto y las pilas que contiene no se deben eliminar con los residuos domésticos en ninguna parte de la UE. Para evitar posibles daños al medioambiente o a la salud debido a la eliminación incontrolada de residuos, recíclelos de forma responsable. Para devolver su aparato usado, utilice el sistema de devolución y recogida o póngase en contacto con el establecimiento del que adquirió el producto. Este producto puede reciclarse de forma respetuosa con el medioambiente.

14. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

PRISMO 420 G

CE	1336DR010
Gas	Butano G30 / propano G31
I ₃ + (28/30/37 mbar)	Butano 30 mbar / propano 37 mbar
I ₃ B/P (30 mbar)	Butano / propano 30 mbar
I ₃ B/P (50 mbar)	Butano / propano 50 mbar
Potencia de gas	7.2 kW H ₅
Consumo de gas	G30 524 g/h / G31 515 g/h
Boquillas 30 mbar	Quemador trasero 1.32 mm Mark 1.32 Quemador de suelo 0.52 mm Mark: 0.52
Boquillas 50 mbar	Quemador trasero 1.14 mm Mark 1.14 Quemador de suelo 0.45 mm Mark: 0.45

Encendido eléctrico

Para el uso del encendido eléctrico, se necesitan dos pilas (tipo AA, LR06, 1,5 voltios).

Nota sobre la indicación de temperatura de la pantalla

La desviación de la indicación de temperatura en la pantalla puede ser de +/- del 10 %.

Página web

Encontrará más información, sugerencias, trucos, recetas y otras informaciones interesantes acerca de los productos OUTDOORCHEF en www.outdoorchef.com



INDHOLDSFORTEGNELSE

1	SERIENUMMERET PÅ DIN PIZZAOVN, OG HVORFOR NUMMERET ER VIGTIGT	63
2	BRUGSANVISNINGEN	63
2.1	Opbevaring af brugsanvisningen	
3	VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER	64
3.1	Installation og montering	
3.2	Betjening	
3.3	Lagring og/eller ikke-brug	
4.	GASFLASKER	66
5.	IDRIFTSÆTTELSE AF PIZZAOVNEN	67
5.1	Tilslutning af gasslangen	
5.2	Kontrol af tæthed	
6.	FORKLARING AF BETJENINGSKONSOLLEN	69
7.	INDEN FØRSTE BRUG	70
8.	BETJENING	70
8.1	Sådan tænder du	
8.2	Bagning	
8.3	Efter bagningen	
9.	RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE	72
9.1	Rengøring	
9.2	Vedligeholdelse	
10.	AFHJÆLPNING AF FEJL	73
11.	FORBRUGERGARANTI/GARANTI	73
12.	RESERVEDELE	73
13.	BORTSKAFFELSE	74
14.	TEKNISKE INFORMATIONER	74

1 SERIENUMMERET PÅ DIN PIZZAOVN, OG HVORFOR NUMMERET ER VIGTIGT

CE XXXX PIN: XXXXXXXXXX	Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich
Typ: Article No.:	Serial No.:
Butan / Propane G30 / G31 Cat. I _{3B/P}	XX mbar
Total rate overall Q _n =X.XXkW H _h (XXXg/h)	DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Wickerer Weg 13-15, 65719 Hofheim am Taunus Made in China

VIGTIGT:

Du finder pizzaovnens serienummer på datamærkatet, der sidder på pizzaovnens bundplade.

Du skal bruge serienummeret og artikelnummeret, hvis du har spørgsmål, hvis du skal bestille reservedele eller hvis du vil gøre garantikrav gældende. Opbevar brugsanvisningen på et sikkert sted. Den indeholder vigtige oplysninger om sikkerhed, drift og vedligeholdelse. Skriv venligst pizzaovnens serienummer i feltet foroven under "Serial No.".

2 BRUGSANVISNINGEN

Læs denne anvisning omhyggeligt igennem, inden du tager din OUTDOORCHEF-pizzaovn i brug.

2.1 OPBEVARING AF BRUGSANVISNINGEN

Anvisning til forbrugeren. Denne brugsanvisning skal opbevares af brugeren og altid være let tilgængelig.

Alle brugsanvisninger er også tilgængelige på www.outdoorchef.com.

Anvisning til installatøren. Denne brugsanvisning skal blive hos forbrugeren.

3 VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

Læs denne brugsanvisning omhyggeligt igennem, inden du tager din OUTDOORCHEF-pizzaovn i brug.
Kun til udendørs brug.

Anvisningerne **FARE**, **ADVARSEL** og **FORSIGTIG** bruges i denne brugsanvisning for at fremhæve vigtige og kritiske brugsoplysninger. Læs og følg venligst disse anvisninger for din og andres sikkerhed og for at undgå ting- og personskader.

- ⚠ **FARE:** Gør opmærksom på farlige situationer, der kan medføre død eller alvorlige kvæstelser, hvis ikke de undgås.
- ⚠ **ADVARSEL:** Gør opmærksom på farlige situationer, der kan medføre død eller alvorlige kvæstelser, hvis ikke de undgås.
- ⚠ **FORSIGTIG:** Gør opmærksom på farlige situationer, der kan medføre lette eller mellemsvære kvæstelse, hvis ikke de undgås.

⚠ FARE: Hvis du lugter gas: ▪ Afbryd gastilførslen til pizzaovnen. ▪ Sluk al åben ild. ▪ Hvis det stadig lugter af gas, gå væk fra pizzaovnen, og kontakt straks brandvæsenet.	⚠ ADVARSEL ▪ Opbevar ingen antændelige væsker, materialer og/eller gasser (benzin, gas, let antændeligt materiale osv.) i nærheden af din pizzaovn. ▪ Opbevar aldrig en ubrugt gasflaske i nærheden af pizzaovnen eller i lukkede rum.
--	--

3.1 INSTALLATION OG MONTERING

Læs venligst denne brugsanvisning, før du tager produktet i brug.
Sæt pizzaovnen på en varmebestandig, jævn overflade på et vindbeskyttet sted, før du tager den i brug.

- ⚠ **FARE:** Denne pizzaovn er ikke egnet til installation i eller på både eller campingvogne/autocampere.
- ⚠ **ADVARSEL:** Pizzaovnen leveres med passende gasslange og gastrykregulator. Gasslangen skal altid holdes på afstand af pizzaovnens varme ydersider. Slangen må ikke snos. Ved modeller med slangestyring skal slangen altid sættes fast i denne styring.
- ⚠ **ADVARSEL:** Slange og regulator opfylder de nationale bestemmelser samt EN-normerne og BS-normerne (gastrykregulator BS EN 16129/gasslange BS EN 16436/gastrykregulator EN 16129/gasslange EN 16436).
- ⚠ **ADVARSEL:** Der må ikke foretages ændringer ved produktet. Hvis der er mistanke om fejl, henvend dig til en fagmand.
- ⚠ **ADVARSEL:** Når en ny gasflaske er blevet tilsluttet og inden hver ibrugtagning skal du tjekke samlingen iht. denne anvisning under **KONTROL AF TÆTHED**.
- ⚠ **ADVARSEL:** Pizzaovnen må kun betjenes med den medfølgende strømforsyning eller med en ekstern powerbank, hvis udgangsspænding ikke overstiger **5 V / 1,0 A**.
For at sikre en pålidelig og sikker drift anbefaler vi Outdoorchef powerbank (5 V, 10.000 mAh).

3.2 BETJENING

Enhver, som betjener pizzaovnen, skal kende antændingsprocessen og overholde den. Børn må ikke betjene pizzaovnen.

Monteringsanvisningerne i monteringsvejledningen skal nøje overholdes. Ukorrekt montering kan være farlig.

Placer aldrig antændelige væsker og materialer eller reservegasflasker i nærheden af pizzaovnen. Opsæt aldrig pizzaovnen eller gasflasken/-flaskerne i lukkede rum uden ventilation.

Læs denne anvisning omhyggeligt igennem, inden du tager din OUTDOORCHEF-pizzaovn i brug. Pizzaovnen må kun bruges udendørs. Sørg for, at din pizzaovn står foran en ikke-brændbar bagvæg, eller at der er en sikkerhedsafstand på mindst 1,5 m fra brændbare genstande.

- ⚠ **FARE:** Brug kun pizzaovnen udendørs. Brug den aldrig indendørs, f.eks. i garager, bygninger, telte eller andre lukkede områder eller under antændelige konstruktioner.
- ⚠ **FARE:** Brug aldrig pizzaovnen under en baldakin.
- ⚠ **FARE:** Når produktet er i brug, må det ikke stå i nærheden af brændbart materiale.
- ⚠ **FARE:** Brug kun pizzaovnen på et fast og sikkert underlag. Sæt aldrig pizzaovnen på et trægulv eller andre brændbare flader, mens den er i brug. Hold pizzaovnen på sikker afstand af brændbare materialer.
- ⚠ **FARE:** Luk gastilførslen på gasflasken efter endt brug.
- ⚠ **FARE:** Når du er færdig med at bruge pizzaovnen, skal gasreguleringsknappen altid sættes på , og der skal lukkes for gastilførslen på gasflasken.
- ⚠ **FARE:** Når gasflasken skiftes, skal gasreguleringsknappen stå på , og gastilførslen på gasflasken skal være lukket. Der må ikke være antændingskilder i nærheden.
- ⚠ **FARE:** Se aldrig direkte ind i ovnen, når du tænder den. Stil dig ved siden af ovnen.
- ⚠ **FARE:** Brug aldrig dette produkt i en afstand af mindre end 7,5 m fra brændbare væsker.
- ⚠ **FARE:** Hvis produktet af en eller anden grund går ud, skal du slukke for regulatoren og gasventilen på gasflasketilslutningen Vent i 5 minutter, før du forsøger at tænde produktet igen.
- ⚠ **ADVARSEL:** Udskift slangen og gastrykregulatoren efter en brugstid på 3 år fra købsdatoen. Vær opmærksom på, at gastrykregulatoren og slangen opfylder de pågældende EN-normer og BS-normer (gastrykregulator BS EN 16129/gasslange BS EN 16436/ gastrykregulator EN 16129/gasslange EN 16436).
- ⚠ **ADVARSEL:** Hvis gasslangen er beskadiget, eller hvis der er tegn på slitage, skal den straks udskiftes. Slangen skal være fri for knæk og uden revner. Husk at lukke for gasreguleringsknappen og gastilførslen, før du fjerner slangen.
- ⚠ **ADVARSEL:** Hvis der er mistanke om utætheder, sæt gasreguleringsknappen på , og luk for gastilførslen på gasflasken. Få kontrolleret de gasførende dele hos en gasfagmand.
- ⚠ **ADVARSEL:** Lad aldrig pizzaovnen stå uden opsyn, mens den er i brug.
- ⚠ **ADVARSEL:** Flyt ikke produktet, mens det er i brug.
- ⚠ **ADVARSEL:** Beskyt pizzaovnen mod stærk vind, da den påvirker bageevnen. Placer den så vindbeskyttet og vandret som muligt, og kontroller regelmæssigt, om brænderen stadig er tændt.
- ⚠ **ADVARSEL:** Fedtresten og madrester kan antænde og medføre brand. Rengør pizzaovnen efter hver brug.
- ⚠ **ADVARSEL:** Bloker aldrig luftindtagshullerne i bunden af pizzaovnen.
- ⚠ **ADVARSEL:** Luk aldrig ovnens åbning, mens den er i drift, da dette kan føre til varmeophobning.
- ⚠ **ADVARSEL:** Fyld ikke ovnen ud over døråbningens mål.
- ⚠ **ADVARSEL:** Dette produkt er kun beregnet til brug med flydende gas (LPG). Brug ikke lavasten, briketter, trækul eller andre brændstoffer.
- ⚠ **ADVARSEL:** Nogle af produktets dele kan have skarpe kanter. Brug om nødvendigt egnede beskyttelseshandsker ved håndtering.
- ⚠ **ADVARSEL:** Tilgængelige steder kan være meget varme. Sørg for, at produktet er uden for børns rækkevidde.
- ⚠ **ADVARSEL:** Sørg altid for, at batterierne er isat korrekt (+ og – skal være placeret korrekt) Se monteringsvejledningen.
- ⚠ **ADVARSEL:** Hvis et batteri lækker, skal du undgå hudkontakt og bortskaffe det korrekt. Du må under ingen omstændigheder fortsat bruge det.
- ⚠ **ADVARSEL:** Lad aldrig batterierne komme i kontakt med flammer og høje temperaturer. Batterier må ikke kortsluttes.
- ⚠ **FORSIGTIG:** Den anbefalede længde på gasslangen er 90 cm og må ikke overskride 150 cm.

- ⚠ **FORSIGTIG:** Pizzaovnen er varm i længere tid efter at den er slukket. Vær opmærksom på, at du ikke bliver brændt og ikke lægger ting på pizzaovnen – brandfare.
- ⚠ **FORSIGTIG:** Brug beskyttelseshandsker, når du rører ved varme komponenter.
- ⚠ **FORSIGTIG:** Hvis der ikke opnås fuld styrke og der er mistanke om, at gastilførslen er tilstoppet, bør du henvende dig til en gasfagmand.
- ⚠ **FORSIGTIG:** Placer ikke brændbare genstande i umiddelbar nærhed af pizzaovnen.

3.3 LAGRING OG/ELLER IKKE-BRUG

- ⚠ **FARE:** Opbevar ikke pizzaovnen i nærheden af let antændelige væsker eller materialer.
- ⚠ **FARE:** Hvis pizzaovnen skal overvintre i et rum, skal gasflasken altid fjernes.
Den bør altid opbevares udendørs på et godt ventileret sted, som børn ikke har adgang til.
- ⚠ **FORSIGTIG:** Når pizzaovnen ikke bruges, bør den beskyttes med et betræk efter at den er kølet helt af. Betræk fås hos din forhandler af pizzaovne.
- ⚠ **FORSIGTIG:** Fjern betrækket efter kraftig regn, og lad pizzaovnen tørre for at undgå fugtproblemer.

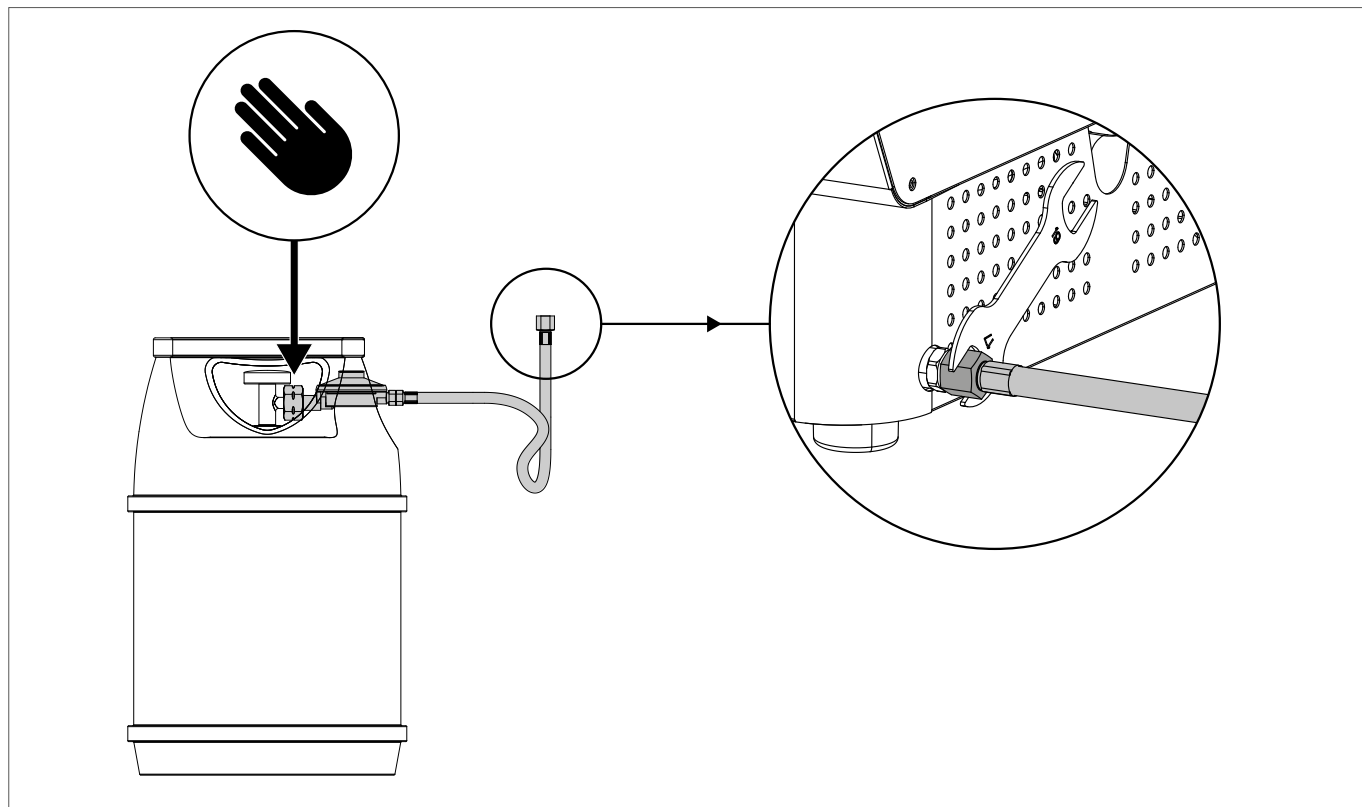
4. GASFLASKER

- Vær opmærksom på, at der ikke er utætte forskruninger.
 - Gennemfør inden brug og efter hvert gasflaskeskift en **KONTROL AF TÆTHED**.
 - Gasflasker må ikke udsættes for en temperatur på mere end 50 °C og må aldrig opbevares i et lukket rum eller kælderværelse.
 - Læs og overhold sikkerhedsforskrifterne på gasflaskerne.
- ANVISNING:** Tjek, om pressostaten og gasflasken er godkendt i dit land. Anvend kun gasflasker, der overholder den korrekte standard. På grund af forskellige tætningssystemer er det ikke muligt at opnå en tæt skrueforbindelse, hvis pressostat- og gasflaskesystemerne ikke passer sammen. Denne utæthed kan medføre, at den udstømmende gas pludselig kan antænde, hvis den kommer i forbindelse med gnister eller åben ild. Vi anbefaler af sikkerheds- og garantiårsager altid at kontrollere pizzaovnen inden køb og om nødvendigt at tilpasse/få tilpasset pressostat og gasslange til det pågældende land.

5. IDRIFTSÆTTELSE AF PIZZAOVNEN

5.1 TILSLUTNING AF GASSLANGEN

⚠ **ADVARSEL:** Du skal altid tilslutte gasslangen ved hjælp af den medfølgende skruenøgle for at sikre, at forbindelsen er tæt. Af hensyn til din sikkerhed må gasslangen aldrig kun strammes med håndkraft for at undgå en mulig brand i pizzaovnen.

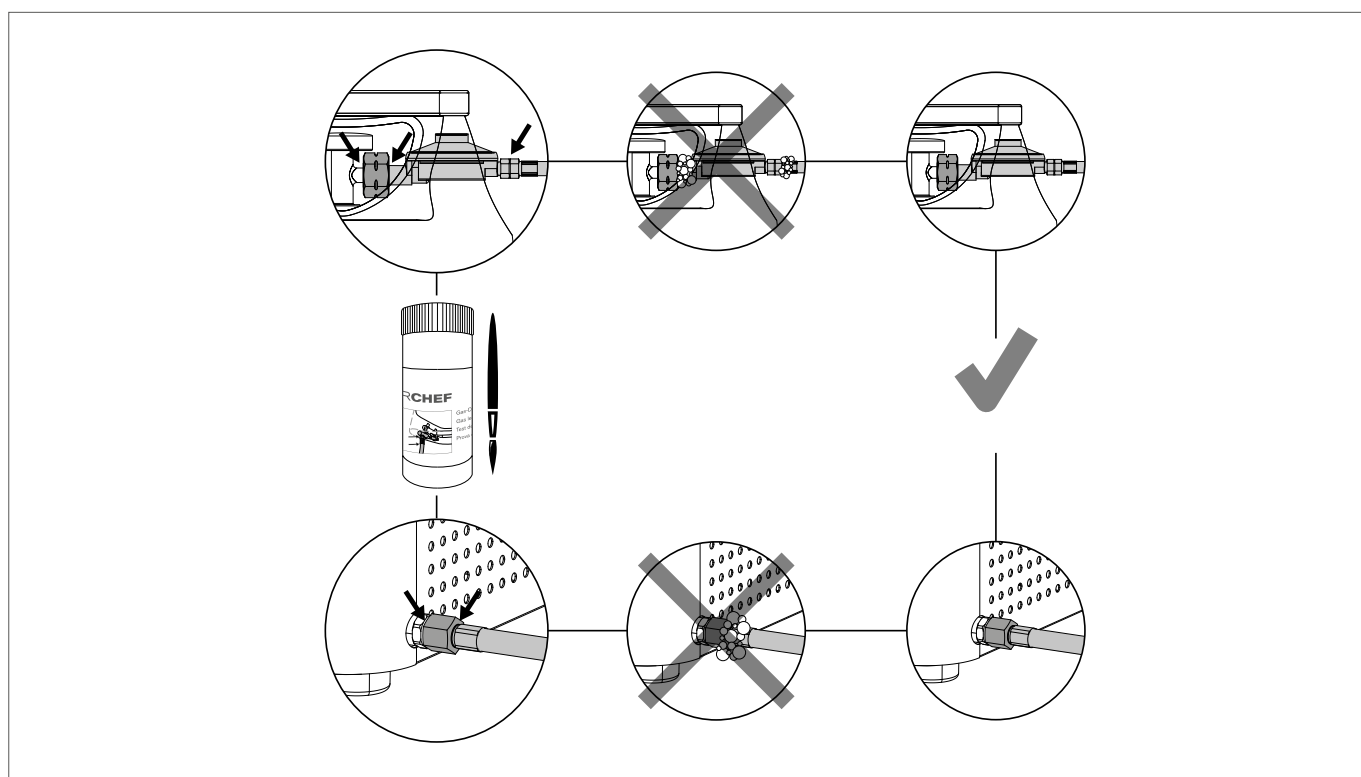


Læs venligst også informationerne i pizzaovnens separate monteringsvejledning.

5.2 KONTROL AF TÆTHED

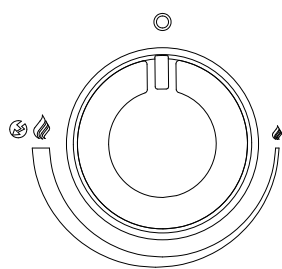
- ⚠ **ADVARSEL:** Under tæthedskontrollen må der ikke være antændingskilder i nærheden. Dette gælder også rygning. Tjek aldrig tætheden med en brændende tændstik eller en åben flamme, og foretag altid kontrollen udendørs.
- ⚠ **ADVARSEL:** Udfør en **KONTROL AF TÆTHED**, hver gang gasflasken er blevet tilsluttet eller udskiftet, og når gennem pizzaovnsæsonen.
- ⚠ **ADVARSEL:** Pizzaovnen må først bruges, når alle utætheder er udbedret.

1. Gasreguleringsknappen skal stå på position .
2. Åbn for gastilførslen på regulatoren, og påfør med en pensel den medfølgende sæbeopløsning eller en sæbeopløsning af 50 % flydende sæbe og 50 % vand på alle gasførende dele (forbindelsen på gasflasken/gastrykregulatoren/gasslangen/gasindgangen/forbindelsen på ventilen). Du kan også bruge en spray til lækagesøgning.
3. Hvis der dannes bobler i sæbeopløsningen, er det tegn på utætheder. Luk for gastilførslen på gasflasken.
4. Hvis det er muligt, kan du udbedre utæthederne ved at efterspænde samlingerne, ellers udskift de defekte dele.
5. Gentag trin 1 og 2.
6. Hvis utæthederne ikke kan repareres, kontakt din gasforhandler.

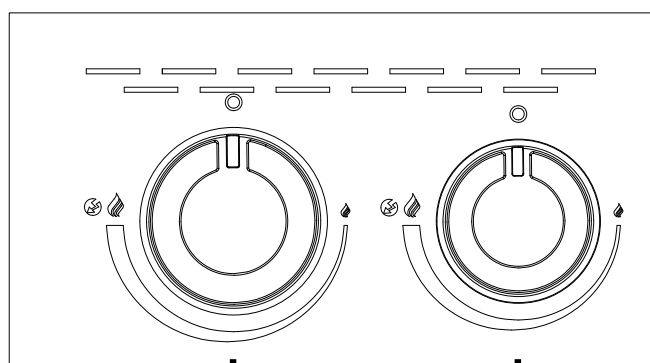


6. FORKLARING AF BETJENINGSKONSOLLEN

VARMETRIN OG TÆNDING



-  : Off-position
-  : lav effekt
-  : høj effekt
-  : Tænding
-  : Tænder

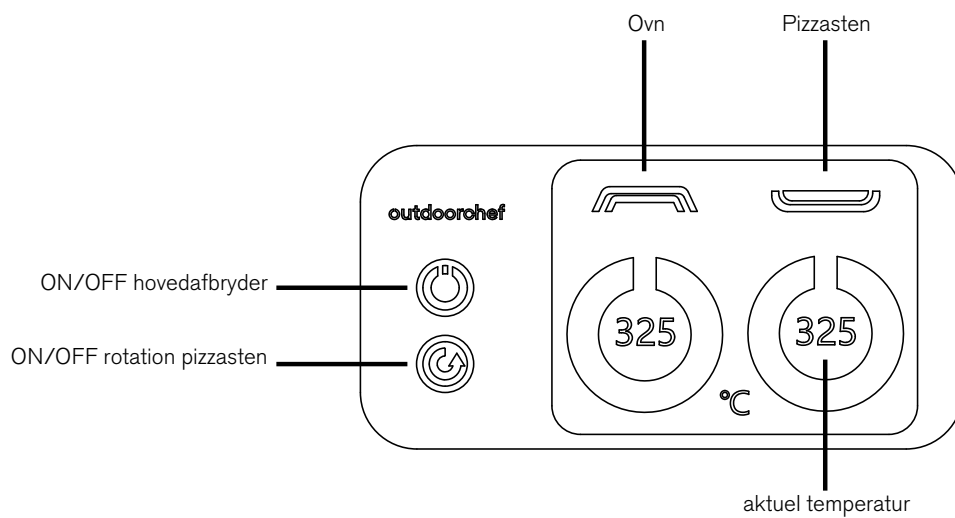


Hovedbrænder

Bundbrænderens pizzasten

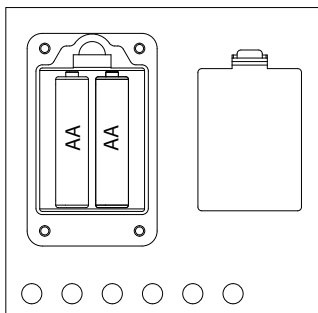
Med drejeknapperne opnår du på trin  den højeste effekt og på  den laveste effekt.

DISPLAY



7. INDEN FØRSTE BRUG

1. Åbn batteridækslet i bunden af pizzaovnen, og indsæt to batterier (2xAA, LR06, 1,5 volt) .



2. Rengør alle dele, som kommer i berøring med fødevarer.
3. Kontroller alle gasførende dele som beskrevet i kapitlet **KONTROL AF TÆTHED**.
4. Tilslut pizzaovnen til en strømkilde (strømforsyning eller powerbank) via USB C. Pizzaovnen må kun betjenes med den medfølgende strømforsyning eller med en ekstern powerbank, hvis udgangsspænding ikke overstiger **5 V / 1,0 A**.
5. Åbn gastilførslen på gasflasken.
6. Tænd for hovedafbryderen på displayet.
7. Tryk på den ønskede brænders gasregulator, og drej den mod uret til trin   .
Hold gasreguleringsknappen inde, indtil gassen brænder. Se punkt 8.1: Sådan tænder du.
8. Drej gasreguleringsknapperne til den laveste indstilling, og lad produktet køre i ca. 30 minutter.
9. Forøg effekten til 3/4 af maksimal effekt, og lad produktet brænde ud i yderligere 20-25 minutter.

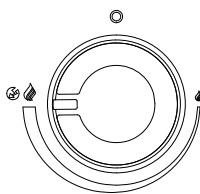
⚠ **ADVARSEL:** Lad ikke bundbrænderen brænde i lang tid, uden at pizzastenen roterer, da dette kan føre til beskadigelse af pizzastenen.

8. BETJENING

8.1 SÅDAN TÆNDER DU

⚠ **FARE:** Se aldrig direkte ind i ovnen, når du tænder den. Stil dig ved siden af ovnen.

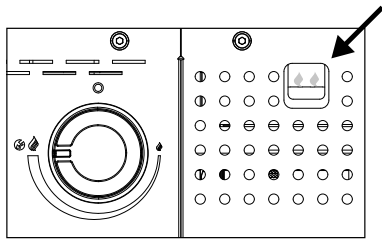
1. Tjek, at alle forbindelser mellem gasslange, gastrykregulator og gasflaske er monteret korrekt og er tætte (følg vejledningen i kapitlet **KONTROL AF TÆTHED**).
2. Åbn gastilførslen på gasflasken.
3. Tænd for hovedafbryderen på displayet.
4. Tryk på hovedbrænderens gasreguleringsknap, og drej den mod uret til trin   .
Hold gasreguleringsknappen inde, indtil gassen brænder.



5. Hvis gassen ikke brænder inden for 8 sekunder, stilles gasreguleringsknappen på  .
Vent 2 minutter, til den uforbrændte gas er fordampet. Gentag herefter punkt 3.
6. Hvis det ikke lykkes at tænde pizzaovnen i tre forsøg, skal årsagerne findes (som beskrevet i kapitlet **AFHJÆLPNING AF FEJL**).

7. Når hovedbrænderen brænder, tryk på bundbrænderens gasreguleringsknappen, og drej den mod uret til trin   . Hold gasreguleringsknappen inde, indtil gassen brænder.

ANVISNING: Kontroller altid gennem åbningen på ovnens højre side, om bundbrænderens pizzasten brænder.



8. Tænd nu for pizzastens rotation.

ADVARSEL: Lad ikke bundbrænderens pizzasten brænde i længere tid uden at pizzastenen roterer, da dette kan medføre skader på pizzastenen.

8.2 BAGNING

ADVARSEL: Pizzastenen tåler ikke ekstreme temperatursvingninger. Placer ikke frosne fødevarer på den varme sten.

Ved pizzabagning er der mange faktorer – fra dejtype til tykkelse til toppings – som kan påvirke den optimale temperatur og bagetid. I starten må du prøve dig frem, indtil du har fundet de bedste indstillinger.

Efter tænding anbefaler vi følgende fremgangsmåde:

1. Forvarm pizzaovnen med begge brændere (ovn og bundbrænderens pizzasten) i mindst 15 minutter med roterende pizzasten på niveau



ADVARSEL: Lad ikke bundbrænderens pizzasten brænde i længere tid uden at pizzastenen roterer, da dette kan medføre skader på pizzastenen.

ANVISNING: Opvarmningstiden kan påvirkes af vind og udetemperatur.

2. Sænk effekten til mellemste niveau, så ovnen får den ideelle bagetemperatur.
3. Skub din pizza ind i ovnen med en pizzaskovl.
4. Hold øje med tilberedningen af din pizza.
5. Tag den færdige pizza ud af ovnen med en pizzaskovl.

TIP: Hvis du ruller din pizzabund i lidt mel eller durumhvedesemulje (Semola Rimacinata), glider den lettere af din pizzaskovl uden at klæbe. Det kan også være en hjælp at drysse lidt mel eller durumhvedesemulje (Semola Rimacinata) på din pizzaskovl.

ANVISNINGER:

- Pizzastenen er udelukkende beregnet til brug i den udendørs pizzaovn PRISMO, og den er ikke beregnet til brug over åben ild.
- Bag kun pizza og andre tørre, brødbaserede retter direkte på pizzastenen. Brug venligst en støbejernspande eller en anden ovnfast form, når du tilbereder kød, grøntsager eller andre retter.
- Bagetiden varierer afhængigt af pizzabundens tykkelse.

8.3 EFTER BAGNINGEN

1. Sæt gasreguleringsknappen på alle brændere i position .
2. Luk for gastilførslen på gasflasken.
Flaskehanen skal lukkes, selv om flasken er tom.
3. Lad pizzaovnen afkøle helt, og rengør den.
4. Dæk pizzaovnen til med det passende betræk.

9. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

9.1 RENGØRING

⚠ ADVARSEL: Ved rengøring af pizzaovnens indre omkring brændersystemet skal du være opmærksom på ikke at beskadige brænderens dele.

RENGØRING AF PIZZAOVNENS UDVENDIGE OMRÅDER

ANVISNING: Når du rengør pizzaovnens overflader, brug aldrig glasrens eller andre rensemidler på sprayflaske, da de kan angribe overfladen.

Rengør pizzaovnens udvendige område og afsætningsfladerne kun med almindelige, ikke aggressive rengøringsmidler (f.eks. almindeligt opvaskemiddel).

RENGØRING AF PIZZAOVNENS INDVENDIGE OMRÅDER

ANVISNING: Stenen er lavet af fødevarer sikker keramik og kan få pletter over tid. Dette er normalt og påvirker ikke ovnens effekt og kvaliteten af pizzastenen.

1. Lad pizzaovnen brænde i ca. 10 minutter ved fuld effekt for at brænde fødevarerester (kødrester, fedt, sukker fra marinader osv.) af. Lad pizzastenen rotere.
2. Lad pizzaovnen afkøle helt, så alle madresterne stivner/hærder.
(Dette gør den efterfølgende rengøring meget lettere og mere effektiv.)
3. Rengør ovnen med en blød børste (ikke stålbørster) eller en tør klud
4. Alternativt kan du tage pizzastenen for at rengøre den. Fjern skorper og rester fra den kolde pizzasten med en grillbørste (skraber) eller en tør klud.

ANVISNING: Rengør ikke pizzastenen med eller under rindende vand. Hvis pizzastenen ved et uheld bliver fugtig, skal den tørres i husholdningsovnen ved 60 °C i ca. 2 timer.

TIP: Gør livet let for dig selv: Hvis du rengør pizzaovnen efter hver brug, behøver du ikke at rengøre den inden næste pizzabagning.

RENGØRING AF BRÆNDERNE

Brænderen er monteret på bagsiden af ovnen, så tilstopning med madrester er usandsynlig. Hvis dette alligevel skulle ske, skal du gøre følgende:

1. Sørg for, at ventilen på gasflasken er lukket, og at kontrolknappen på produktet også er i off-position. Sørg for, at produktet er helt afkølet.
2. Rengør ydersiden af brænderen med en stålbørste. Fjern genstridige aflejringer med en metalskraber. Rengør tilstoppede åbninger med en lige papirclips. Brug aldrig en træ-tandstikker eller lignende, da den kan knække af og tilstoppe åbningen.

9.2 VEDLIGEHOLDELSE

Regelmæssig vedligeholdelse af pizzaovnen sikrer en upåklagelig funktion.

- Tjek alle gasførende dele mindst to gange om året og efter længere tids opbevaring. Edderkopper eller insekter kan forårsage tilstopninger, som skal fjernes inden brug.
- Hvis du ikke har brugt pizzaovnen i en længere periode, bør du inden næste brug gennemføre en **KONTROL AF TÆTHED**. Hvis du er i tvivl om noget, kontakt venligst din gasleverandør eller forhandleren.
- Efter længere tids opbevaring og mindst én gang i løbet af grillsæsonen bør du kontrollere gasslangen for revner, knæk og andre beskadigelser. En beskadiget gasslange skal udskiftes straks, se beskrivelsen i kapitlet **SIKKERHEDSANVISNINGER**.

- For at du kan have glæde af din pizzaovn rigtig længe, anbefaler vi, at du, efter at grillen er kølet helt af, beskytter den mod vind og vejr med et passende OUTDOORCHEF-betræk.
- For at undgå fugtphobning skal betrækket fjernes, når det har regnet. Betræk fås hos din forhandler af pizzaovne.

10. AFHJÆLPNING AF FEJL

Brænderen tænder ikke:

- Tjek, om der springer gnister fra elektroden over til brænderen.
⚠ FORSIGTIG: Denne kontrol må kun ske, når der er lukket for gastilførslen.
- Tjek, om der er tændt for gasflaskens gastilførsel.
- Forvis dig om, at der er nok gas i flasken.

Ingen gnist:

- Sørg for, at batterierne er isat korrekt.
- Isæt to nye batterier (type AAA, LR06, 1,5 volt) i den elektriske tænding.
- Kontroller afstanden mellem brænderen og elektroden; den må kun være 5-8 mm.
- Manuel tænding med en stavlighter eller en tændstikholder er mulig direkte ved hovedbrænderen eller - for bundbrænderens vedkommende - via åbningen på højre side af pizzaovnens kammer.

Ingen eller kun lav effekt:

- Tjek, om brænderen er tilstoppet af insekter eller edderkopper/edderkoppespind.
- Kontroller, om gasflasken er tom eller næsten tom.

Brænderen larmer:

- Kontroller for snavs, der tilstopper brænderens udløb. Supplerende oplysninger om rengøring af brænderen finder du her:

11. FORBRUGERGARANTI/GARANTI

For detaljerede oplysninger om forbrugergarantien/garantien henviser vi til vores generelle forretningsbetingelser på <https://www.outdoorchef.com/agb>

Det registrerede varemærke OUTDOORCHEF repræsenteres af følgende virksomhed:

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postboks | 8050 Zürich-Schweiz | www.outdoorchef.com

* Du finder en liste over forhandlere på vores hjemmeside www.outdoorchef.com

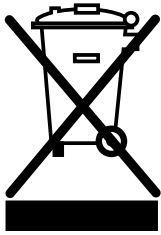
** Serienummeret og artikelnummeret står på pizzaovnens datamærkat (se første afsnit i denne **BRUGSANVISNING**).

12. RESERVEDELE

Reserve dele fås hos forhandlere.

⚠ ADVARSEL: Brug kun originale reservedele fra Outdoorchef.

13. BORTSKAFFELSE



Denne mærkning gør opmærksom på, at dette produkt og de medfølgende batterier i hele EU ikke må bortskaffes sammen med husholdningssaffald. For at undgå mulige skader på miljøet eller sundheden fra ukontrolleret bortskaffelse af affald skal du genanvende det ansvarligt. For at returnere dit brugte produkt skal du bruge retur- og afhentningssystemet eller kontakte forhandleren, hvor produktet blev købt. Dette produkt kan genbruges på en miljøvenlig måde.

14. TEKNISKE INFORMATIONER

PRISMO 420 G

CE	1336DR010
Gas	Butan G30/propan G31
I ₃ + (28/30/37 mbar)	Butan 30 mbar/propan 37 mbar
I ₃ B/P (30 mbar)	Butan/propan 30 mbar
I ₃ B/P (50 mbar)	Butan/propan 50 mbar
Gaseffekt	7.2 kW H ₅
Gasforbrug	G30 524 g/h / G31 515 g/h
Dyser 30 mbar	Rygbrænder 1.32 mm Mark 1.32 Bundbrænder 0.52 mm Mark: 0.52
Dyser 50 mbar	Rygbrænder 1.14 mm Mark 1.14 Bundbrænder 0.45 mm Mark: 0.45

Elektrisk tænding

Til drift af den elektriske tænding kræves to batterier (type AAA, LR06, 1,5 volt).

Anvisning vedr. temperaturvisningen på displayet

Visningens afvigelse fra temperaturvisningen på displayet kan være +/- 10%.

Webpage

Flere oplysninger, tips og tricks, opskrifter og yderligere informationer om produkterne fra OUTDOORCHEF finder du på www.outdoorchef.com

1.	SÉRIOVÉ ČÍSLO VAŠÍ PECE NA PIZZU A PROČ JE DŮLEŽITÉ	77
2.	NÁVOD K OBSLUZE	77
2.1	Uschování návodu k obsluze	
3.	DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	78
3.1	Instalace a montáž	
3.2	Obsluha	
3.3	Skladování a/nebo nepoužívání	
4.	PLYNOVÉ LÁHVE	80
5.	UVEDENÍ PECE NA PIZZU DO PROVOZU	81
5.1	Připojení plynové hadice	
5.2	Kontrola těsnosti	
6.	VYSVĚTLENÍ OVLÁDACÍHO PANELU	83
7.	PŘED PRVNÍM POUŽITÍM	84
8.	OBSLUHA	84
8.1	Návod k zapalování	
8.2	Pečení	
8.3	Po upečení	
9.	ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA	86
9.1	Čištění	
9.2	Údržba	
10.	ODSTRAŇOVÁNÍ PORUCH	87
11.	SPOTŘEBITELSKÁ ZÁRUKA / ODPOVĚDNOST ZA VADY	87
12.	NÁHRADNÍ DÍLY	87
13.	LIKVIDACE ODPADU	88
14.	TECHNICKÉ INFORMACE	88

1. SÉRIOVÉ ČÍSLO VAŠÍ PECE NA PIZZU A PROČ JE DŮLEŽITÉ

CE XXXX
PIN: XXXXXXXXXX

Typ:
Article No.:

Butan / Propane
G30 / G31
Cat. I _{3B/P}

Total rate overall Q_n=X.XXkW H_h (XXXg/h)

XX mbar



Outdoorchef AG
Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

Serial No.:

DISTRIBUTION
Outdoorchef Deutschland GmbH
Wickerer Weg 13-15, 65719 Hofheim am Taunus
Made in China

DŮLEŽITÉ:
Sériové číslo vaší pece na pizzu najdete na nálepce s údaji, která se nachází na spodní desce.

Sériové číslo a číslo výrobku je důležité pro bezproblémový průběh při dotazech, objednávání náhradních dílů a při případných nárocích na záruku. Uložte návod k obsluze na bezpečném místě. Obsahuje důležité informace týkající se bezpečnosti, provozu a údržby. Poznamenejte si sériové číslo vaší pece na pizzu do určeného pole nahoře „Serial No.“.

2. NÁVOD K OBSLUZE

Před uvedením vaší pece na pizzu OUTDOORCHEF do provozu si prosím pozorně přečtěte tento návod.

2.1 USCHOVÁNÍ NÁVODU K OBSLUZE

Pokyn pro spotřebitele: Spotřebitel musí tento návod k obsluze uschovat, aby jej měl kdykoli po ruce.
Veškeré návody k obsluze jsou k dispozici také na www.outdoorchef.com.

Pokyn pro instalatéry: Tento návod k obsluze musí zůstat u spotřebitele.

77

3. DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před uvedením vaší pece na pizzu OUTDOORCHEF do provozu si prosím pozorně přečtěte tento návod k obsluze.

Používejte pouze ve venkovním prostředí.

Pro zdůraznění důležitých a kritických informací týkajících se užívání jsou v tomto návodu k obsluze použita upozornění **NEBEZPEČÍ**, **VAROVÁNÍ** a **POZOR**. Pro zajištění bezpečnosti a zamezení věcným škodám a újmě na zdraví si prosím přečtěte tato upozornění a respektujte je.

- ⚠ **NEBEZPEČÍ:** Upozornění na nebezpečnou situaci, která v případě nerespektování bude mít za následek smrtelný úraz nebo těžké zranění.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Upozornění na nebezpečnou situaci, která v případě nerespektování může mít za následek smrtelný úraz nebo těžké zranění.
- ⚠ **POZOR:** Upozornění na nebezpečnou situaci, která v případě nerespektování může mít za následek lehké nebo středně těžké zranění.

⚠ NEBEZPEČÍ	⚠ VAROVÁNÍ
Pokud ucítíte plyn: ▪ Vypněte přívod plynu k peci na pizzu. ▪ Uhasťte šlehající plameny. ▪ Pokud i nadále budete cítit plyn, uchylte se do bezpečné vzdálenosti od pece na pizzu a kontaktujte neprodleně hasiče.	▪ Neuchovávejte v bezprostřední blízkosti vaší pece na pizzu žádné hořlavé kapaliny, materiály a/nebo plyny (benzín, plyn, vysoce hořlavý materiál atd.). ▪ Nepoužívanou plynovou láhev nikdy neskladujte v blízkosti pece na pizzu nebo v uzavřených prostorách.

3.1 INSTALACE A MONTÁŽ

Před uvedením spotřebiče do provozu si přečtěte návod k obsluze.

Před uvedením pece na pizzu do provozu ji umístěte na tepelně odolný, rovný podklad na místě chráněném před větrem.

- ⚠ **NEBEZPEČÍ:** Tato pec na pizzu není vhodná k instalaci do lodí, karavanů / obytných vozů ani na ně.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Pec na pizzu se dodává s vhodnou plynovou hadicí včetně regulátoru tlaku plynu. Plynová hadice nesmí v žádném případě přijít do styku s horkými vnějšími plochami pece na pizzu. Hadice nesmí být zkroucená. Hadice musí být u modelů, které jsou vybaveny vedením pro hadici, uchycená v tomto vedení.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Hadice a regulátor splňují příslušné národní předpisy a normy EN a normu BS (regulátor tlaku plynu podle ČSN BS EN 16129 / plynová hadice podle ČSN BS EN 16436 / regulátor plynu tlaku podle ČSN EN:16129 / plynová hadice podle ČSN EN 16436).
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Jakékoliv úpravy spotřebiče mohou být nebezpečné. Máte-li podezření, že některá funkce není v pořádku, obraťte se na odborníka.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Před uvedením do provozu i po každém připojení nové plynové láhve zkontrolujte spoj podle níže uvedeného návodu **KONTROLA TĚSNOSTI** v tomto návodu.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Pec na pizzu smí být používána výhradně s dodaným napájecím adaptérem nebo s externí powerbankou, jejíž výstupní napětí nepřesahuje **5 V / 1,0 A**.
Pro zajištění spolehlivého a bezpečného provozu doporučujeme powerbanku Outdoorchef (5 V, 10 000 mAh).

3.2 OBSLUHA

Každá osoba obsluhující pec na pizzu musí znát a dodržovat přesný postup při zapalování. Děti nesmí obsluhovat pec na pizzu. Je nutno přesně dodržovat montážní pokyny uvedené v návodu k instalaci. Neodborná montáž může mít nebezpečné následky. Neumísťujte do blízkosti pece na pizzu hořlavé kapaliny a materiály nebo náhradní plynové láhve. Nikdy neumísťujte pec na pizzu nebo plynové láhve do uzavřených prostor, které nejsou odvětrávány.

Před uvedením vaší pece na pizzu OUTDOORCHEF do provozu si prosím pozorně přečtěte tento návod. Pec na pizzu se smí používat pouze venku. Ujistěte se, že je vaše pec na pizzu umístěna před nehořlavou zadní stěnou nebo dodržuje bezpečnou vzdálenost alespoň 1,5 m od hořlavých předmětů.

- ⚠ **NEBEZPEČÍ:** Pec na pizzu používejte pouze venku. Nikdy ji nepoužívejte v interiéru, jako např. v garáži, uvnitř budov, ve stanech a jiných uzavřených prostorech nebo pod hořlavými konstrukcemi.
- ⚠ **NEBEZPEČÍ:** Nikdy nepoužívejte pec na pizzu pod přístřeškem.
- ⚠ **NEBEZPEČÍ:** Tento spotřebič musí být během provozu umístěný mimo dosah hořlavých materiálů.
- ⚠ **NEBEZPEČÍ:** Pec na pizzu používejte jen na pevném a bezpečném podkladu. Nikdy neumísťujte pec na pizzu za provozu na dřevěný podklad nebo jiné hořlavé plochy. Pec na pizzu nesmí být v blízkosti hořlavých materiálů.
- ⚠ **NEBEZPEČÍ:** Po použití uzavřete přívod paliva na plynové láhvi.
- ⚠ **NEBEZPEČÍ:** Po použití pece na pizzu nastavte knoflík k regulaci množství plynu vždy do polohy  a uzavřete přívod plynu na plynové láhvi.
- ⚠ **NEBEZPEČÍ:** Při výměně plynové láhve dbejte na to, aby byl knoflík k regulaci množství plynu v poloze  a aby byl uzavřený přívod plynu na plynové láhvi. V blízkosti nesmí být žádný zdroj, který by mohl způsobit zapálení
- ⚠ **NEBEZPEČÍ:** Při zapalování pece se nikdy nedívejte přímo do ní. Postavte se k peci bokem.
- ⚠ **NEBEZPEČÍ:** Nikdy nepoužívejte toto zařízení ve vzdálenosti menší než 7,5 m od hořlavých kapalin.
- ⚠ **NEBEZPEČÍ:** Pokud zařízení z jakéhokoli důvodu přestane fungovat, zavřete regulátor a plynový ventil na přípojce plynové láhve. Před opětovným zapálením zařízení počkejte 5 minut.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Vyměňte hadici a regulátor tlaku plynu po 3 letech používání od data nákupu. Zajistěte, aby regulátor tlaku plynu a hadice odpovídaly příslušným normám EN (regulátor tlaku plynu podle ČSN BS EN 16129 / plynová hadice podle ČSN BS EN 16436 / regulátor tlaku plynu podle ČSN EN 16129 / plynová hadice podle ČSN EN 16436).
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Je-li plynová hadice poškozená nebo opotřebovaná, musí se ihned vyměnit. Hadice nesmí být ohnutá („zalomená“) a nesmí mít praskliny. Nezapomeňte před odstraněním hadice uzavřít knoflík k regulaci množství plynu a přívod plynu.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Máte-li podezření, že jsou některé díly netěsné, nastavte knoflík k regulaci množství plynu do polohy  a uzavřete přívod plynu na plynové láhvi. Díly vedoucí plyn nechte zkontrolovat ve specializovaném obchodě s plynovými spotřebiči.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Během provozu nenechávejte pec na pizzu nikdy bez dozoru.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Během provozu spotřebičem nepohybujte.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Chraňte pec na pizzu před silným větrem, protože to snižuje její výkon při pečení. Umístěte ji pokud možno na místo chráněné před větrem a vodorovně, a pravidelně kontrolujte, zda hořák stále hoří.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Zbytky tuku a jídla se mohou vznítit a způsobit požár. Po každém použití pec na pizzu vyčistěte.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Nikdy neblokujte otvory pro nasávání vzduchu ve spodní části pece na pizzu.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Nikdy nezavírejte otvor pece během provozu, může to způsobit hromadění tepla.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Neplňte pec nad rámec rozměrů dvířek.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Toto zařízení je určeno pouze pro použití se zkvalitněným plynem (LPG). Nepoužívejte lávové kameny, brikety, dřevěné uhlí ani jiná paliva.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Některé části tohoto zařízení mohou mít ostré hrany. V případě potřeby používejte při manipulaci vhodné ochranné rukavice.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Přístupné části mohou být velmi horké. Chraňte před dětmi.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Vždy se ujistěte, že jsou baterie správně vloženy (správně umístěné připojení + a –) Viz montážní návod.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Pokud baterie vytéká, vyhněte se kontaktu s pokožkou a řádně ji zlikvidujte. Za žádných okolností ji dále nepoužívejte.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Zajistěte, aby se baterie nikdy nedostaly do kontaktu s plameny a vysokými teplotami. Baterie nesmí být zkratovány
- ⚠ **POZOR:** Doporučená délka plynové hadice je 90 cm a nesmí překročit 150 cm.

- ⚠ **POZOR:** Pec na pizzu zůstává i po vypnutí ještě delší dobu horká. Dbejte na to, abyste se nespálili a nepokládáte na pec na pizzu žádné předměty. Existuje nebezpečí požáru.
- ⚠ **POZOR:** Dotýkáte-li se horkých částí grilu, používejte ochranné rukavice.
- ⚠ **POZOR:** Pokud gril nedosahuje plného výkonu a je podezření, že je ucpaný přívod plynu, obraťte se na specializovaný obchod s plynovými spotřebiči.
- ⚠ **POZOR:** Neumisťujte žádné hořlavé předměty do bezprostřední blízkosti pece na pizzu.

3.3 SKLADOVÁNÍ A/NEBO NEPOUŽÍVÁNÍ

- ⚠ **NEBEZPEČÍ:** Pec na pizzu neskladujte v blízkosti snadno zápalných kapalin nebo materiálů.
- ⚠ **NEBEZPEČÍ:** Je-li pec na pizzu přes zimu umístěná v místnosti, musí být bezpodmínečně demontována plynová láhev. Měla by se vždy skladovat venku na dobře větraném místě, kam nemají přístup děti.
- ⚠ **POZOR:** Když se pec na pizzu nepoužívá, měla by se po úplném vychladnutí chránit víkem před povětrnostními vlivy. Ochranné kryty si můžete zakoupit u svého prodejce pece na pizzu.
- ⚠ **POZOR:** Aby nedocházelo k hromadění vlhkosti, víko po silném dešti sejměte a nechte pec na pizzu nejdříve vyschnout.

4. PLYNOVÉ LÁHVE

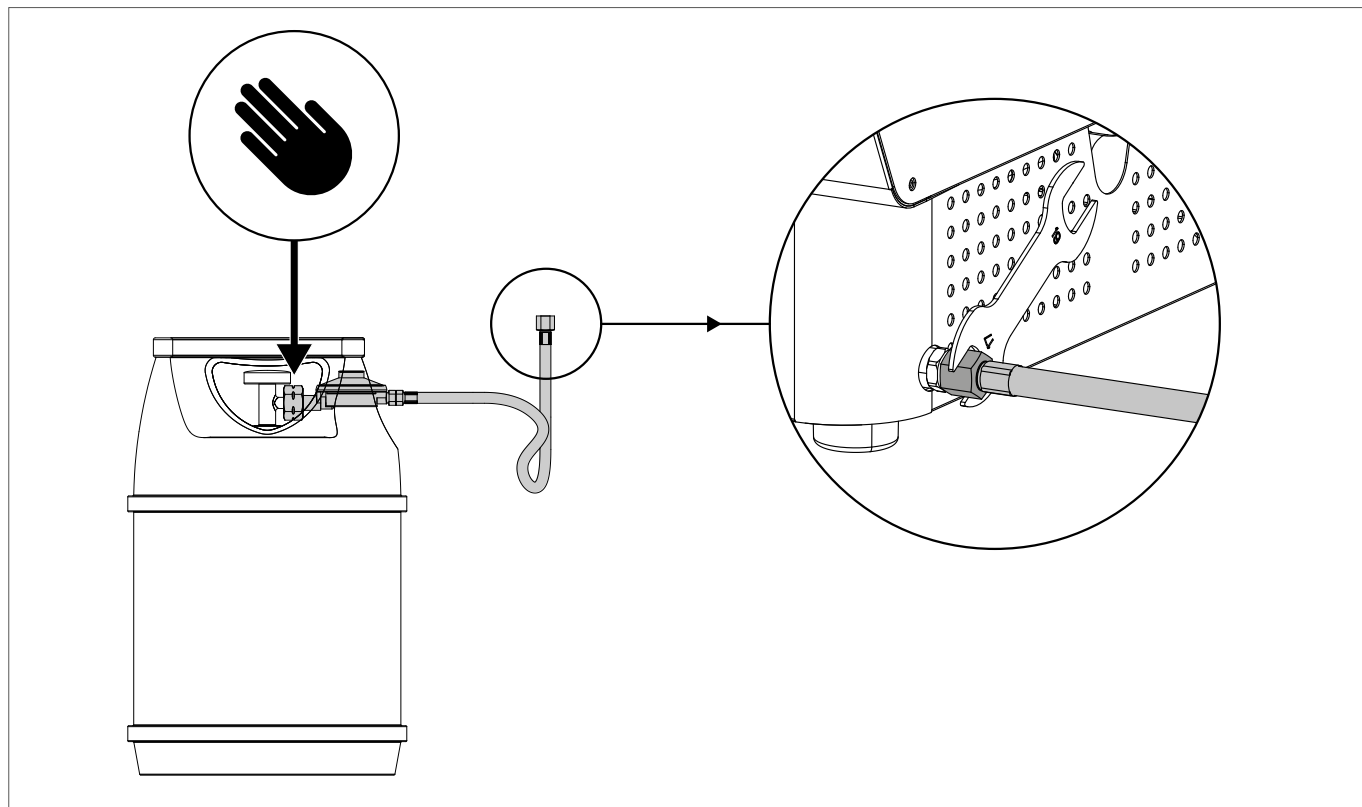
- Dbejte prosím na to, aby veškeré šroubové spoje byly těsně utažené.
- Před uvedením do provozu a po každé výměně láhve proveďte **KONTROLU TĚSNOSTI**.
- Plynové láhve se nesmí vystavovat teplotě vyšší než 50 °C a nikdy se nesmí skladovat v uzavřené místnosti nebo ve sklepě.
- Respektujte a dodržujte bezpečnostní předpisy, které jsou uvedeny na použitých plynových láhvích.

UPOZORNĚNÍ: Zkontrolujte, jestli jsou tlakový regulační ventil a plynová láhev homologované pro řádný provoz ve Vaší zemi. Používejte jen plynové láhve odpovídající normě příslušného státu. Z důvodu různých těsnících systémů tlakových regulačních ventilů a plynových láhví není možné provedení těsného šroubení. Tato netěsnost může způsobit, že unikající plyn může být zapálen otevřeným plamenem nebo jiskrou. Z bezpečnostních důvodů a z důvodů záruky vám doporučujeme v každém případě zkontrolovat pece na pizzu, které se dostanou do prodeje a, pokud je to nutné, tlakový regulační ventil a plynovou láhev upravit nebo nechat upravit podle předpisů platných v příslušné zemi.

5. UVEDENÍ PECE NA PIZZU DO PROVOZU

5.1 PŘIPOJENÍ PLYNOVÉ HADICE

⚠ **VAROVÁNÍ:** Pro zajištění dostatečně pevného upevnění je nutné plynovou hadici utáhnout pomocí přiloženého klíče. Pro vaši bezpečnost nesmí být plynová hadice nikdy utažena pouze ručně, aby se zabránilo možnému požáru pece na pizzu.

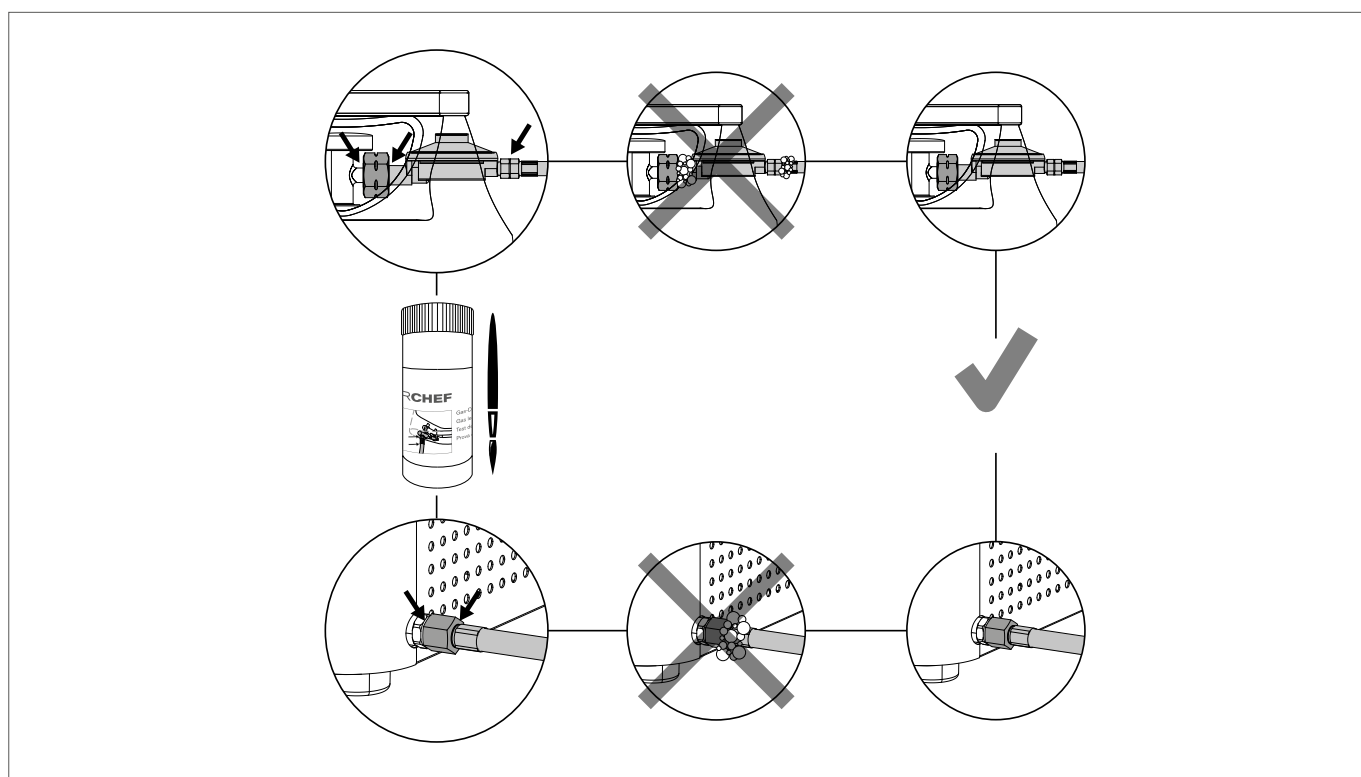


V této souvislosti dodržujte také pokyny v samostatném návodu k instalaci vaší pece na pizzu.

5.2 KONTROLA TĚSNOSTI

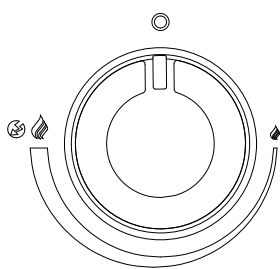
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Během kontroly těsnosti nesmí být v blízkosti žádné zdroje, které by mohly způsobit zapálení. To platí i pro kouření. Nikdy nekontrolujte těsnost hořící zápalkou nebo otevřeným plamenem a kontrolu vždy provádějte venku.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Provádějte **KONTROLU TĚSNOSTI** po každém připojení nebo výměně plynové láhve a také na začátku sezóny používání pece na pizzu.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Pec na pizzu se smí používat teprve po odstranění všech netěsností.

1. Knoflík k regulaci množství plynu musí být nastavený do polohy ○.
2. Otevřete přívod plynu na láhvi a potřete pomocí štětce všechny díly vedoucí plyn (připojení k plynové láhvi / regulátor tlaku plynu / plynovou hadici / vstup plynu / spoj na ventilu) dodaným mýdlovým roztokem nebo vlastním mýdlovým roztokem z 50 % tekutého mýdla a 50 % vody. Můžete použít i sprej k vyhledávání netěsností.
3. Vznik bublin mýdlového roztoku ukazuje netěsná místa. Uzavřete přívod plynu na plynové láhvi.
4. Pokud je to možné, odstraňte netěsnosti dotažením spojů, nebo vyměňte vadné díly.
5. Zopakujte kroky 1 a 2.
6. Pokud nelze netěsnosti odstranit, obraťte se na svého specializovaného prodejce plynových spotřebičů.

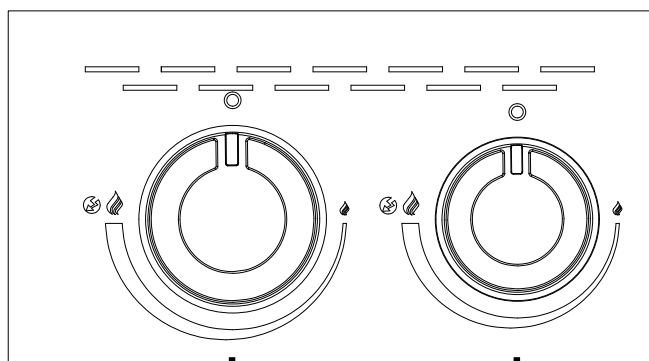


6. VYSVĚTLENÍ OVLÁDACÍHO PANELU

STUPNĚ TEPLA A ZAPALOVÁNÍ



-  : Poloha – vypnuto
-  : nízký výkon
-  : vysoký výkon
-  : Zapalování
-  : Zapalovač

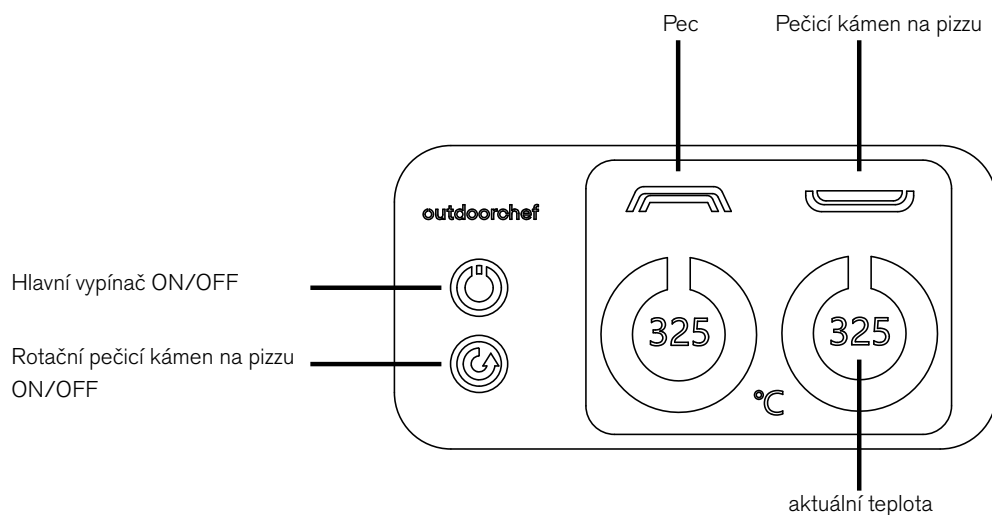


Hlavní hořák

Spodní hořák pro pečicí kámen na pizzu

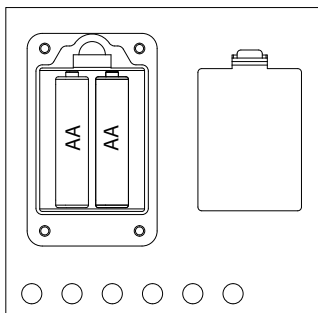
Otočný ovladač dosahuje na stupni  nejvyššího výkonu a na  nejnižšího výkonu.

DISPLEJ



7. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Otevřete kryt přihrádky na baterie na spodní straně pece na pizzu a vložte dvě baterie (2x AA, LR06, 1,5 V).



2. Vyčistěte všechny díly, které přicházejí do styku s potravinami.
3. Zkontrolujte všechny díly vedoucí plyn, jak je popsáno v kapitole **KONTROLA TĚSNOSTI**.
4. Připojte pec na pizzu k napájecímu zdroji (síťovému zdroji nebo powerbance) přes USB-C. Pec na pizzu smí být používána výhradně s dodaným napájecím adaptérem nebo s externí powerbankou, jejíž výstupní napětí nepřesahuje **5 V / 1,0 A**.
5. Otevřete přívod plynu na plynové láhvi.
6. Zapněte hlavní vypínač na displeji.
7. Stiskněte knoflík k regulaci množství plynu požadovaného hořáku a otáčejte jím proti směru hodinových ručiček na stupeň  . Držte knoflík k regulaci množství plynu stlačený, dokud nezačne hořet plyn. Pokyny k zapálení viz bod 8.1.
8. Otočte knoflíky regulace plynu na nejnižší stupeň a nechte zařízení běžet přibližně 30 minut.
9. Zvyšte výkony na 3/4 maxima a nechte zařízení vypalovat dalších 20–25 minut.

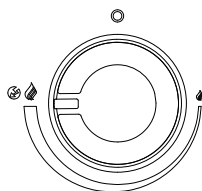
VAROVÁNÍ: Nenechávejte spodní hořák hořet po delší dobu bez toho, že by se pečicí kámen na pizzu otáčel, protože by mohlo dojít k jeho poškození.

8. OBSLUHA

8.1 NÁVOD K ZAPALOVÁNÍ

NEBEZPEČÍ: Při zapalování se nikdy nedívejte přímo do pece. Postavte se k peci bokem.

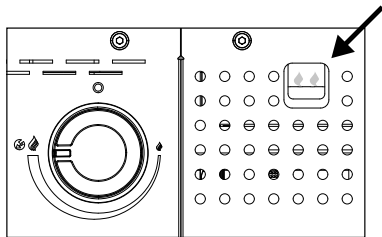
1. Zajistěte, aby byly všechny spoje mezi plynovou hadicí, regulátorem tlaku plynu a plynovou láhví pevně našroubované (postupujte podle pokynů v kapitole **KONTROLA TĚSNOSTI**).
2. Otevřete přívod plynu na plynové láhvi.
3. Zapněte hlavní vypínač na displeji.
4. Stiskněte knoflík k regulaci množství plynu hlavního hořáku a otáčejte jím proti směru hodinových ručiček na stupeň  . Držte knoflík k regulaci množství plynu stlačený, dokud nezačne hořet plyn.



5. Pokud se plyn během 8 vteřin nezapálí, nastavte knoflík k regulaci množství plynu na . Počkejte 2 minuty, aby mohl nespálený plyn uniknout. Potom zopakujte bod 3.
6. Nemí-li možné pec na pizzu po 3 pokusech uvést do provozu, vyhledejte příčiny (jak je popsáno v odstavci **ODSTRAŇOVÁNÍ PORUCH**).

7. Jakmile se hlavní hořák zapálí, stiskněte knoflík regulace plynu spodního hořáku a otočte jím proti směru hodinových ručiček na stupeň  . Držte knoflík k regulaci množství plynu stlačený, dokud nezačne hořet plyn.

UPOZORNĚNÍ: Vždy zkontrolujte otvorem na pravé straně pece, zda je zapálený spodní hořák na pečicí kámen na pizzu.



8. Nyní zapněte rotaci pečicího kamene na pizzu.

⚠ **VAROVÁNÍ:** Nenechávejte spodní hořák pečicího kamene na pizzu hořet delší dobu, aniž by pečicí kámen na pizzu rotoval, mohlo by dojít k jeho poškození.

8.2 PEČENÍ

⚠ **VAROVÁNÍ:** Pečicí kámen na pizzu neodolává extrémním teplotním výkyvům. Nepokládejte zmrazené potraviny na horký kámen.

Při pečení pizzy je mnoho proměnných – od druhu těsta přes tloušťku těsta až po přílohy – které mohou ovlivnit optimální teplotu a dobu pečení. Zpočátku je k nalezení nejlepších nastavení nutné provést několik pokusů a omylů.

Po zapálení vám doporučujeme následující postup:

1. Předehřejte pec na pizzu oběma hořáky (pec a spodní hořák pečicího kamene na pizzu) po dobu min. 15 minut při rotujícím pečicím kameni na pizzu na stupeň .

⚠ **VAROVÁNÍ:** Nenechávejte spodní hořák pečicího kamene na pizzu hořet delší dobu, aniž by pečicí kámen na pizzu rotoval, mohlo by dojít k jeho poškození.

UPOZORNĚNÍ: Doba nahřívání může být ovlivněna větrem a venkovní teplotou.

2. Snižte výkon na střední stupeň, aby pec dosáhla ideální teploty pečení.
3. Pomocí lopatky na pizzu zasuňte pizzu do pece.
4. Sledujte proces pečení vaší pizzy.
5. Hotovou pizzu vyjměte z pece pomocí lopatky na pizzu.

TIP: Pokud těsto na pizzu obalíte v malém množství mouky nebo krupici z tvrdé pšenice (Semola Rimacinata), bude vám snáze sklouzávat z lopatky na pizzu a nebude se lepit. Pomoci může i nanesení malého množství mouky nebo krupice z tvrdé pšenice (Semola Rimacinata) na vaši lopatku na pizzu.

UPOZORNĚNÍ:

- Pečicí kámen na pizzu je určen výhradně pro použití v peci na pizzu Outdoorchef PRISMO; není určen k použití na otevřeném ohni.
- Přímo na pečicím kameni na pizzu pečte pouze pizzu a další suché pokrmy na bázi chleba. Pro přípravu masa, zeleniny nebo jiných pokrmů použijte litinovou pánev nebo jinou žáruvzdornou nádobu.
- Doba pečení se liší podle tloušťky těsta na pizzu.

8.3 PO UPEČENÍ

1. Umístíte regulační knoflík množství plynu každého hořáku do polohy .
2. Uzavřete přívod plynu na plynové láhvi.
I při prázdné láhvi je nutné kohoutek na láhvi uzavřít.
3. Pec na pizzu nechte úplně vychladnout a vyčistěte ji.
4. Pec na pizzu zakryjte vhodným víkem.

9. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

9.1 ČIŠTĚNÍ

⚠ VAROVÁNÍ: Při čištění pece na pizzu kolem hořáků dávejte pozor, aby se díly hořáků nepoškodily.

ČIŠTĚNÍ VNĚJŠÍCH KOMPONENTŮ PECE NA PIZZU

UPOZORNĚNÍ: K čištění povrchů pece na pizzu nikdy nepoužívejte čistič skla nebo jiné čističe v láhvi s rozprašovačem, mohly by povrchy poškodit.

Vnější komponenty pece na pizzu čistěte jen běžnými, neagresivními čisticími prostředky (např. běžným prostředkem na umývání nádobí).

ČIŠTĚNÍ VNITŘNÍCH KOMPONENTŮ PECE NA PIZZU

UPOZORNĚNÍ: Kámen je vyroben z keramiky bezpečné pro potraviny a časem se na něm mohou objevit skvrny. To je normální a neovlivňuje to výkon pece ani kvalitu pečicího kamene na pizzu.

1. Rozpalte pec na pizzu na cca 10 – 15 minut na plný výkon tak, aby se spálily zbytky potravin (zbytky masa, mastnota, cukr z marinád atd.). Přitom nechte pečicí kámen na pizzu otáčet.
2. Poté nechte pec na pizzu zcela vychladnout, aby všechny zbytky jídla ztuhly/vytvrdly.
(Díky tomu je následné čištění mnohem snazší a efektivnější).
3. Pec čistěte měkkým kartáčem (nepoužívejte kartáče s ocelovými štětinami) nebo suchým hadříkem.
4. Alternativně můžete také pečicí kámen na pizzu pro účely čištění vyjmout. Z vychladlého pečicího kamene na pizzu odstraňte krusty a zbytky grilovacím kartáčem (škrabkou) nebo suchým hadříkem.

UPOZORNĚNÍ: Nikdy nečistěte pečicí kámen na pizzu tekoucí vodou ani pod ní. Pokud by pečicí kámen na pizzu náhodou navlhl, nechte ho asi 2 hodiny sušit v domácí troubě při 60 °C.

TIP: V případě, že pec na pizzu čistíte po každém použití, ji nemusíte před další pizza sezónou již čistit.

ČIŠTĚNÍ HOŘÁKŮ

Hořák je připevněn na zadní straně pece, takže ucpání způsobené zbytky jídla je poměrně nepravděpodobné. Pokud k tomu dojde, postupujte prosím následovně:

1. Ujistěte se, že je ventil plynové lahve uzavřený a že je ovládací knoflík zařízení také v vypnuté poloze. Ujistěte se, že zařízení zcela vychladlo.
2. Vyčistěte vnější stranu hořáku drátěným kartáčem. Odolné usazeniny odstraňte kovovou škrabkou. Ucpané otvory vyčistěte rovnou kancelářskou sponkou. Nikdy nepoužívejte dřevěné párátko nebo podobný předmět, mohlo by se zlomit a ucpat otvor.

9.2 ÚDRŽBA

Pravidelná údržba vaší pece na pizzu zaručuje její bezvadné fungování.

- Kontrolujte všechny díly vedoucí plyn alespoň dvakrát ročně a pokaždé po delším skladování. Pavouci nebo hmyz mohou způsobit ucpání, které se musí před použitím odstranit.
- Pokud pec na pizzu delší dobu nepoužíváte, měli byste před dalším použitím provést **KONTROLU TĚSNOSTI**. Máte-li jakékoli pochybnosti, obraťte se prosím na Vašeho dodavatele plynu nebo na prodejce.
- Po delším skladování a minimálně jednou ročně byste měli zkontrolovat, zda nejsou na plynové hadici praskliny, ohnutá („zalomená“) místa a jiná poškození. Poškozená hadice se musí ihned vyměnit, jak je popsáno v kapitole **BEZPEČNOSTNÍ POKYNY**.

- Abyste se mohli ze své pece na pizzu radovat pokud možno co nejdéle, chraňte ji po jejím úplném vychladnutí vhodným krycím víkem OUTDOORCHEF před povětrnostními vlivy.
- Aby nedocházelo k hromadění vlhkosti, víko po dešti sundejte. Ochranné kryty si můžete zakoupit u svého prodejce pece na pizzu.

10. ODSTRAŇOVÁNÍ PORUCH

Hořák se nezapálí:

- Zkontrolujte, zda jiskry z elektrody přeskakují na hořák.
⚠ POZOR: Tato kontrola se smí provádět pouze s uzavřeným přívodem plynu.
- Zkontrolujte, zda je otevřený přívod plynu na plynové láhvi.
- Zajistěte, aby bylo v láhvi dostatečné množství plynu.

Jiskra nepřeskakuje:

- Ujistěte se, že jsou baterie správně vloženy.
- Vložte dvě nové baterie (typ AAA, LR06, 1,5 V) do elektrického zapalování.
- Zkontrolujte vzdálenost mezi hořákem a elektrodou; musí být pouze 5–8 mm.
- Ruční zapálení je možné pomocí zapalovače nebo držáku zápalek přímo u hlavního hořáku nebo u spodního hořáku přes otvor na pravé straně komory pece na pizzu.

Žádný nebo jen velmi malý výkon:

- Zkontrolujte, zda hořáky nejsou ucpané hmyzem, pavouky nebo pavučinami.
- Zkontrolujte, zda není plynová láhev prázdná nebo téměř prázdná.

Hlasitý hořák:

- Zkontrolujte, zda usazeniny neuspaly vývody hořáku. Více informací o čištění hořáků najdete v bodě 9.1.

11. SPOTŘEBITELSKÁ ZÁRUKA / ODPOVĚDNOST ZA VADY

Podrobné informace o spotřebitelské záruce / odpovědnosti za vady najdete ve Všeobecných obchodních podmínkách (VOP) na <https://www.outdoorchef.com/agb>

Registrovaná značka OUTDOORCHEF je zastupována následujícím podnikem

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich, Švýcarsko | www.outdoorchef.com

* Potvrzení prodejce naleznete na naší webové stránce www.outdoorchef.com

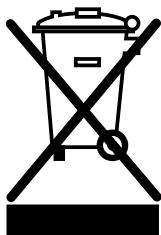
** Výrobní číslo a číslo výrobku naleznete na nálepce s údaji na vaší peci na pizzu (viz první odstavec tohoto **NÁVODU K OBSLUZE**).

12. NÁHRADNÍ DÍLY

Náhradní díly jsou k dostání u specializovaných prodejců.

⚠ VAROVÁNÍ: Používejte pouze originální náhradní díly Outdoorchef.

13. LIKVIDACE ODPADU



Toto označení odkazuje na to, že tento produkt a baterie, které obsahuje, nesmí být likvidovány s domovním odpadem nikde v EU. Abyste předešli možnému poškození životního prostředí nebo zdraví způsobenému nekontrolovanou likvidací odpadu, recyklujte jej zodpovědně. Chcete-li vrátit použité zařízení, použijte systém vracení a sběru nebo kontaktujte prodejce, u kterého byl produkt zakoupen. Tento produkt lze recyklovat způsobem šetrným k životnímu prostředí.

14. TECHNICKÉ INFORMACE

PRISMO 420 G

CE	1336DR010
Plyn	Butan G30 / propan G31
I3+ (28/30/37 mbar)	butan 30 mbar / propan 37 mbar
I3B/P (30 mbar)	Butan / propan 30 mbar
I3B/P (50 mbar)	Butan / propan 50 mbar
Plynový výkon	7.2 kW H _s
Spotřeba plynu	G30 524 g/h / G31 515 g/h
Trysky 30 mbar	Zadní hořák 1.32 mm Mark 1.32
	Podlahový hořák 0.52 mm Mark: 0.52
Trysky 50 mbar	Zadní hořák 1.14 mm Mark 1.14
	Podlahový hořák 0.45 mm Mark: 0.45

Elektrické zapalování

Pro provoz elektrického zapalování potřebujete dvě baterie (typ AA, LR06, 1.5 V).

Poznámka k zobrazení teploty na displeji

Odchylka zobrazení teploty na displeji může činit +/- 10 %.

Webová stránka

Další informace, tipy, triky, recepty a všechny důležité informace k produktům OUTDOORCHEF najdete na www.outdoorchef.com



СЪДЪРЖАНИЕ

1.	СЕРИЙНИЯТ НОМЕР НА ВАШАТА ФУРНА ЗА ПИЦА И ЗАЩО Е ОТ ЗНАЧЕНИЕ	91
2.	ИНСТРУКЦИЯ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ	91
2.1	Съхранение на инструкцията за експлоатация	
3.	ВАЖНИ УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ	92
3.1	Инсталация и монтаж	
3.2	Управление	
3.3	Съхранение и/или неизползване	
4.	ГАЗОВИ БУТИЛКИ	94
5.	ВЪВЕЖДАНЕ НА ФУРНАТА ЗА ПИЦА В ЕКСПЛОАТАЦИЯ	95
5.1	СВЪРЗВАНЕ НА ГАЗОВИЯ МАРКУЧ	
5.2	Проверка за уплътняване	
6.	ОБЯСНЕНИЕ НА ПУЛТА ЗА УПРАВЛЕНИЕ	97
7.	ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА	98
8.	УПРАВЛЕНИЕ	98
8.1	Инструкция за запалването	
8.2	Печене	
8.3	След изпичане	
9.	ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА	100
9.1	Почистване	
9.2	Поддръжка	
10.	ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПОВРЕДИ	101
11.	ГАРАНЦИЯ ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ/ГАРАНЦИЯ	101
12.	РЕЗЕРВНИ ЧАСТИ	101
13.	ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ОТПАДЪЦИТЕ	102
14.	ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ	102

1. СЕРИЙНИЯТ НОМЕР НА ВАШАТА ФУРНА ЗА ПИЦА И ЗАЩО Е ОТ ЗНАЧЕНИЕ

CE XXXX

PIN: XXXXXXXXXX

Typ:

Article No.:

Butan / Propane

G30 / G31

Cat. I_{3BP}

XX mbar

Total rate overall Q_n=X.XXkW H_e (XXXg/h)



Outdoorchef AG

Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

Serial No.:

DISTRIBUTION

Outdoorchef Deutschland GmbH

Wickerer Weg 13-15, 65719 Hofheim am Taunus

Made in China

ВАЖНО:

Може да намерите серийния номер на вашата фурна за пица върху стикера с данни, който се намира върху основата на фурната.

Серийният номер и каталожният номер са от значение за лесното разрешаване на въпроси, при поръчка на резервни части и при всички случаи на гаранционни претенции. Съхранявайте инструкцията за експлоатация на безопасно място. Тя съдържа важна информация относно безопасност, работа и поддръжка. Моля, запишете серийния номер на Вашата фурна за пица в предвиденото по-горе за целта поле „Serial No.“.

2. ИНСТРУКЦИЯ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

Прочетете внимателно тази инструкция, преди да пуснете в експлоатация Вашата фурна за пица OUTDOORCHEF.

2.1 СЪХРАНЕНИЕ НА ИНСТРУКЦИЯТА ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

Указание за потребителя: Тази инструкция за експлоатация трябва да се съхранява от потребителя и да е достъпна по всяко време.

Всички инструкции за експлоатация са достъпни и на адрес www.outdoorchef.com.

Указание за лицето, което ще инсталира: Тази инструкция за експлоатация трябва да остане при потребителя.

91

3. ВАЖНИ УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Прочетете внимателно тази инструкция за експлоатация, преди да пуснете в експлоатация Вашата фурна за пица OUTDOORCHEF. Използвайте само на открито.

Указанията **ОПАСНОСТ**, **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** и **ВНИМАНИЕ** се използват в тази инструкция за експлоатация, за да подчертаят важна и критична информация за употребата. Моля, прочетете и спазвайте тези указания, за да гарантирате безопасността и да предотвратите материални щети и телесни повреди.

- ⚠ **ОПАСНОСТ:** Указания за опасни ситуации, които ще доведат до смърт или тежки наранявания, ако не им се обърне внимание.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Указания за опасни ситуации, които могат да доведат до смърт или тежки наранявания, ако не им се обърне внимание.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ:** Указания за опасни ситуации, които могат да доведат до среднотежки наранявания, ако не им се обърне внимание.

⚠ ОПАСНОСТ	⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Ако усетите миризма на газ: ▪ Изключете подаването на газ към фурната за пица. ▪ Изгасете всички открити пламъци. ▪ Ако все още усещате миризма на газ, се отдалечете от фурната и се свържете незабавно с пожарната.	▪ Не дръжте запалими течности, материали и/или газове (бензин, газ, лесно запалими материали и др.) в непосредствена близост до Вашата фурна за пица. ▪ Никога не съхранявайте неизползвана газова бутилка близо до фурната или в затворени пространства.

3.1 ИНСТАЛАЦИЯ И МОНТАЖ

Прочетете инструкцията за експлоатация преди пускане в експлоатация на уреда.

Преди пускане в експлоатация поставете фурната за пица върху топлоустойчива, равна повърхност на място, защитено от вятър.

- ⚠ **ОПАСНОСТ:** Тази фурна за пица не е подходяща за монтаж в или на лодки, каравани или кемпери.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Фурната за пица се доставя с подходящия газов маркуч в комплект с регулатор за налягането на газа. Газовият маркуч трябва задължително да се държи далеч от горещите външни повърхности на фурната за пица. Маркучът не трябва да се усуква. При моделите с водач за маркуча маркучът трябва задължително да се фиксира във водача.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Маркучът и регулаторът отговарят на съответните национални разпоредби и на стандартите EN и BS (регулатори на налягане на газ BS EN 16129/маркуч за газ BS EN 16436/регулатор на налягане на газ EN 16129/маркуч за газ EN 16436).
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не извършвайте промени по уреда. Ако имате съмнение за неправилно функциониране, обърнете се към специалист.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Преди пускане в експлоатация, както и след всяко свързване на нова газова бутилка проверете съединителните елементи съгласно следната инструкция **ПРОВЕРКА ЗА УПЛЪТНЯВАНЕ** в тази инструкция за експлоатация.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Пицарната фурна може да се използва само със захранването, включено в комплекта, или с външна батерия, чието изходно напрежение не надвишава **5 V / 1,0 A**.
За да се осигури надеждна и безопасна работа, препоръчваме външната батерия Outdoorchef (5 V, 10 000 mAh).

3.2 УПРАВЛЕНИЕ

Всяко лице, което работи с фурната за пица, трябва да познава и да съблюдава точния процес на запалване. Деца не трябва да използват фурната за пица.

Да се спазват точно инструкциите за монтаж в ръководството за монтаж. Неправилният монтаж може да има опасни последици. Не оставяйте възпламеняеми течности и материали или резервни газови бутилки в близост до фурната за пица. Не поставяйте фурната за пица или газовата(ите) бутилка(и) в затворени помещения без проветряване.

Прочетете внимателно тази инструкция, преди да пуснете в експлоатация Вашата фурна за пица OUTDOORCHEF. Фурната за пица може да се използва само на открито. Уверете се, че Вашата фурна за пица е разположена пред незапалима задна стена, или е на минимално безопасно разстояние от 1,5 м от запалими предмети.

- ⚠ **ОПАСНОСТ:** Използвайте фурната за пица само на открито. Никога не използвайте на закрито като напр. в гаражи, сгради, палатки и други затворени помещения или под запалими конструкции.
- ⚠ **ОПАСНОСТ:** Никога не използвайте фурната за пица под козирка.
- ⚠ **ОПАСНОСТ:** По време на работа дръжте уреда да е далеч от запалими материали.
- ⚠ **ОПАСНОСТ:** Използвайте фурната за пица само върху твърда и сигурна основа. По време на работа никога не поставяйте фурната за пица върху дървена основа или други запалими повърхности. Дръжте фурната за пица далеч от леснозапалими материали.
- ⚠ **ОПАСНОСТ:** След употреба изключете подаването на газ от газовата бутилка.
- ⚠ **ОПАСНОСТ:** След използване на фурната за пица поставете регулиращото копче за газ на позиция  и затворете подаването на газ на газовата бутилка.
- ⚠ **ОПАСНОСТ:** При смяна на газовата бутилка внимавайте регулиращото копче за газ да е на позиция  и да е затворен подаването на газ на газовата бутилка. В близост не трябва да не се намират източници на запалване
- ⚠ **ОПАСНОСТ:** Никога не гледайте директно във фурната, когато я запалвате. Застанете отстрани на фурната.
- ⚠ **ОПАСНОСТ:** Никога не използвайте този уред на разстояние по-малко от 7.5 м от запалими течности.
- ⚠ **ОПАСНОСТ:** Ако уредът изгасне поради някаква причина, затворете регулатора и газовия вентил на връзката към газовата бутилка. Изчакайте 5 минути, преди да се опитате да запалите уреда отново.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** След 3 години употреба, считано от датата на покупката, сменете маркуча и регулатора на налягането на газта. Обърнете внимание дали регулаторът на налягане на газта и маркучът отговарят на съответните EN стандарти и BS стандарти (регулатори на газово налягане BS EN 16129/маркуч за газ BS EN 16436/регулатори на газово налягане EN 16129/маркуч за газ EN 16436).
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Ако газовият маркуч има повреди или признаци за износване, той трябва незабавно да се смени. По маркуча не трябва да има прегъвания и пукнатини. Преди да свалите маркуча, не забравяйте да затворите регулиращото копче за газ и подаването на газ.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Ако има съмнение за неуплътнени части, поставете регулиращото копче за газ на позиция  и затворете подаването на газ на газовата бутилка. Дайте за проверка в специализиран сервис за газови устройства частите, през които протича газта.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** По време на работа никога не оставяйте фурната за пица без надзор.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не местете уреда по време на работа.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Предпазвайте фурната за пица от силен вятър, тъй като влошава качеството на печене. Поставете я по възможност на място, защитено от вятър, в хоризонтално положение, и редовно проверявайте дали горелката все още гори.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Остатъци от мазнини и храна могат да се запалят и да доведат до пожар. Почиствайте фурната за пица след всяка употреба.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Никога не блокирайте отворите за всмукване на въздух в основата на фурната за пица.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Никога не затваряйте отвора на фурната по време на работа, тъй като това може да доведе до прегряване.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не пълнете фурната над ограничението на отвора на вратата.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Този уред е предназначен да се използва само с втечен газ (LPG). Не използвайте лава камъни, брикети, дървени въглища или други горива.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Някои части на този уред могат да имат остри ръбове. Ако е необходимо, носете подходящи защитни ръкавици при работа с уреда.

- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Достъпните части могат да са много горещи. Не допускайте деца.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Винаги се уверявайте, че батериите са поставени правилно (+ и - свързването и правилно разположено)
Вижте инструкцията за сглобяване.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Ако батерията изтече, избягвайте контакт с кожата и я изхвърлете правилно. В никакъв случай не продължавайте да ги използвате.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Никога не допускайте контакт на батериите с пламък и високи температури. Батериите не трябва да се свързват нахъсо.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ:** Препоръчителната дължина на газовия маркуч е 90 см и не трябва да надвишава 150 см.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ:** Фурната за пица остава гореща дълго време след като бъде изключена. Внимавайте да не се изгорите и не поставяйте предмети върху фурната за пица поради опасност от пожар.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ:** Носете предпазни ръкавици, когато докосвате горещи части.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ:** Ако не се постига пълната мощност и има съмнение за запущване на притока на газ, обърнете се към специализиран сервис за газови устройства.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ:** Не поставяйте запалими предмети в непосредствена близост до фурната за пица.

3.3 СЪХРАНЕНИЕ И/ИЛИ НЕИЗПОЛЗВАНЕ

- ⚠ **ОПАСНОСТ:** Не съхранявайте фурната за пица в близост до лесно възпламеняеми течности или материали.
- ⚠ **ОПАСНОСТ:** Ако през зимата съхранявате фурната за пица в помещение, непременно свалете газовата бутилка. Тя трябва да се съхранява винаги на открито на място с добра вентилация, до което децата нямат достъп.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ:** Когато фурната за пица не се използва, след като изстине напълно, трябва да се покрие с покривало за предпазване от атмосферни влияния. Можете да закупите покривала от Вашия дистрибутор на фурни за пица.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ:** За да избегнете задържане на влага, свалете покривалото след силен дъжд и първо оставете фурната за пица да изсъхне.

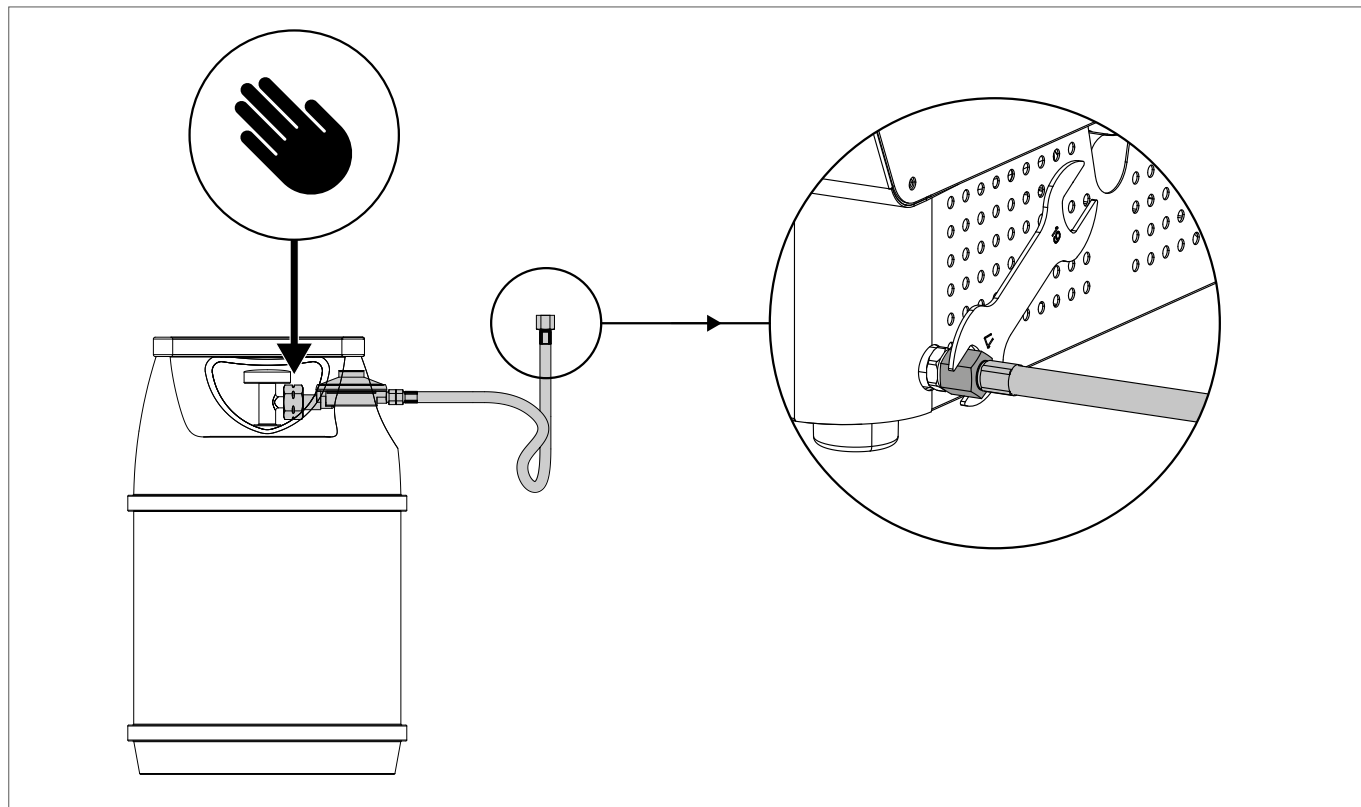
4. ГАЗОВИ БУТИЛКИ

- Обърнете внимание да няма неуплътнени винтови съединения.
 - Преди пускане в експлоатация и след смяна на всяка газова бутилка извършвайте **ПРОВЕРКА ЗА УПЛЪТНЯВАНЕ**.
 - Газовите бутилки не бива да се излагат на температура над 50°C и да се съхраняват в затворено помещение или в сутерен.
 - Спазвайте и съблюдавайте предписанията за безопасност, които са отбелязани върху използваните газови бутилки.
- УКАЗАНИЕ:** Проверете дали регулаторът на налягането и газовата бутилка са одобрени за надлежна експлоатация във Вашата държава. Използвайте само газови бутилки, съответстващи на националните стандарти. Поради наличието на различни системи за уплътняване е възможно при производството да е възникнало слабо отклонение в регулатора на налягането и системата на газовата бутилка. Ако възникне изтичане на газ, съществува риск от възпламеняването му при влизане в контакт с открит пламък или искра. От съображения за безопасност и гаранция, ние Ви препоръчваме във всеки случай да проверите постъпилата за продажба фурна за пица и при необходимост да регулирате или възложите адаптирането на регулатора на налягането и газовия маркуч съобразно разпоредбите на страната.

5. ВЪВЕЖДАНЕ НА ФУРНАТА ЗА ПИЦА В ЕКСПЛОАТАЦИЯ

5.1 СВЪРЗВАНЕ НА ГАЗОВИЯ МАРКУЧ

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Свързването на газовия маркуч задължително трябва да се извърши с помощта на приложения гаечен ключ, за да се гарантира, че връзката е затегната достатъчно здраво. За Вашата безопасност газовият маркуч никога не трябва да се затяга само на ръка, за да се предотврати възможен пожар във фурната за пица.



За целта, моля, обърнете внимание също на информацията в отделната инструкция за монтаж на Вашата фурна за пица.

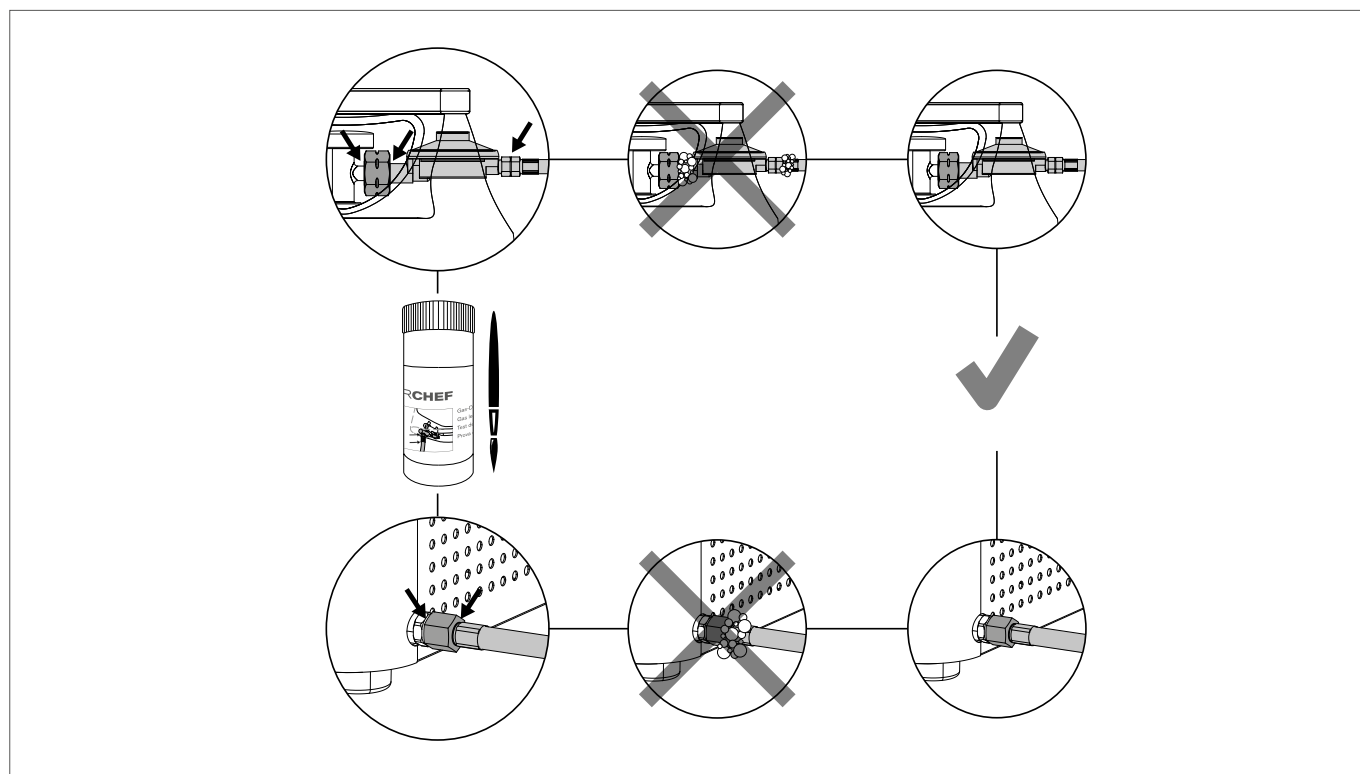
5.2 ПРОВЕРКА ЗА УПЛЪТНЯВАНЕ

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** При проверката за уплътняване в близост не трябва да се намират източници на запалване. Това се отнася и за пушенето. Не проверявайте уплътняването със запалена клечка кибрит или открит пламък и извършвайте проверката винаги на открито.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Извършвайте **ПРОВЕРКАТА ЗА УПЛЪТНЯВАНЕ** след всяко свързване или всяка смяна на газовата бутилка, както и в началото на сезона за използване на фурната за пица.

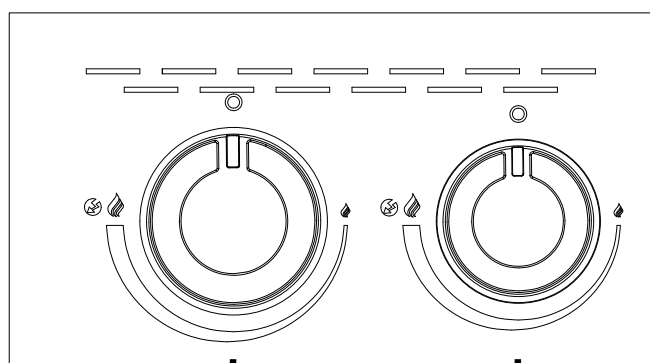
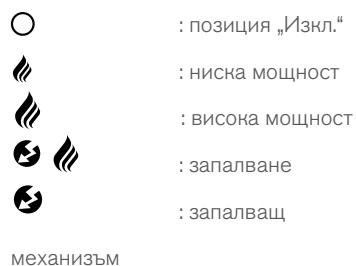
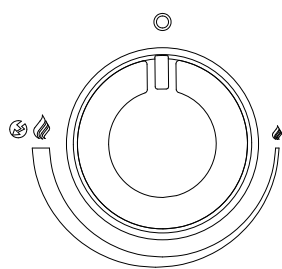
⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Фурната за пица трябва да се използва само след отстраняване на всички течове.

1. Регулиращото копче за газ трябва да е на позиция .
2. Отворете подаването на газ на бутилката и намажете с четка всички части, през които протича газта (връзката на газовата бутилка/регулатора на налягането на газта/газовия маркуч/входа за газ/връзката при клапана) с приложения сапунен разтвор или със саморъчно приготвен сапунен разтвор от 50% течен сапун и 50% вода. Можете да използвате също специален спрей за откриване на течове.
3. Ако сапуненият разтвор образува мехурчета, означава, че има течове. Затворете подаването на газ на газовата бутилка.
4. Отстранете местата с течове чрез допълнително завинтване на съединенията, ако е възможно, или сменете дефектните части.
5. Повторете стъпки 1 и 2.
6. Ако местата с течове не се отстранят, обърнете се към специализиран магазин за газови устройства.



6. ОБЯСНЕНИЕ НА ПУЛТА ЗА УПРАВЛЕНИЕ

СТЕПЕНИ НА ЗАГРЯВАНЕ И ЗАПАЛВАНЕ

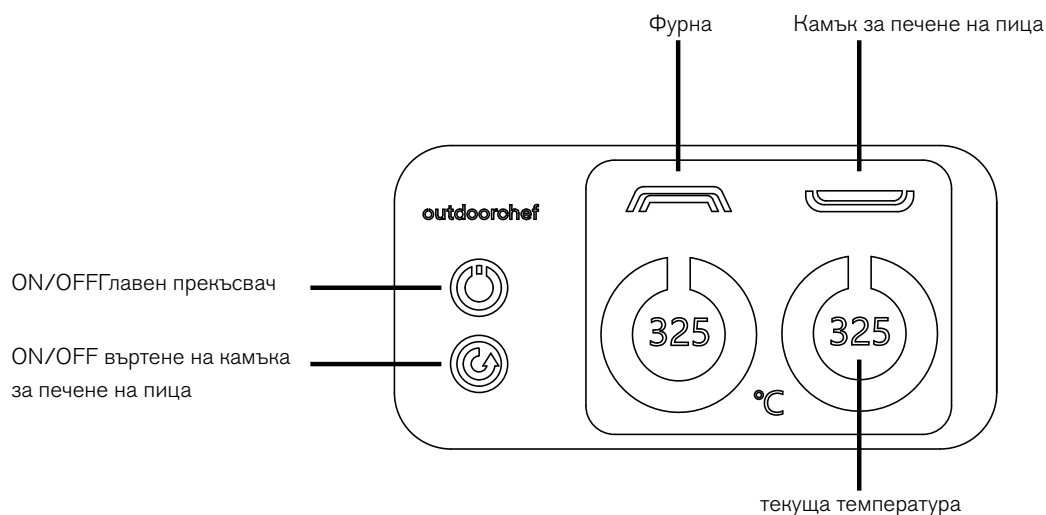


Основна горелка

Долна горелка Pizasterin

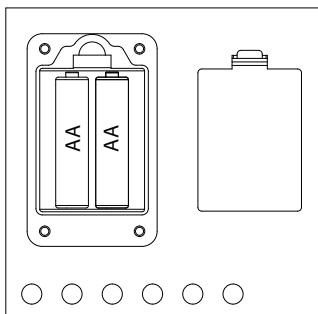
Въртящите се регулатори достигат максимална мощност на степен  а минимална мощност – на степен .

ДИСПЛЕЙ



7. ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

1. Отворете капака на отделението за батерии, разположено от долната страна на фурната за пица, и поставете две батерии (2xAA, LR06, 1.5 Volt).



2. Почистете всички части, които влизат в контакт с хранителни продукти.
3. Проверете всички части, през които протича газта, както е описано в глава **ПРОВЕРКА ЗА УПЛЪТНЯВАНЕ**.
4. Свържете фурната за пица към източник на захранване (захранващ блок или външна батерия) чрез USB-C. Пицарната фурна може да се използва само със захранването, включено в комплекта, или с външна батерия, чието изходно напрежение не надвишава **5 V / 1,0 A**.
5. Отворете подаването на газ на газовата бутилка.
6. Включете главния прекъсвач на дисплея.
7. Натиснете регулиращото копче за газ на желаната горелка и го завъртете обратно на часовниковата стрелка на степен . Задръжте натиснатото регулиращото копче за газ, докато газта се запали. Вж. т. 8.1 от Инструкцията за запалването.
8. Завъртете копчетата за регулиране на газта на най-ниската степен и оставете уреда да работи около 30 минути.
9. Увеличете мощността до 3/4 от максималната мощност и оставете уреда да работи още 20–25 минути.

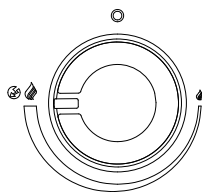
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не оставяйте долната горелка да работи продължително време, без да завъртите камъка за печене на пица, тъй като това може да повреди камъка.

8. УПРАВЛЕНИЕ

8.1 ИНСТРУКЦИЯ ЗА ЗАПАЛВАНЕТО

⚠ ОПАСНОСТ: Никога не гледайте директно във фурната, когато я запалвате. Застанете отстрани на фурната.

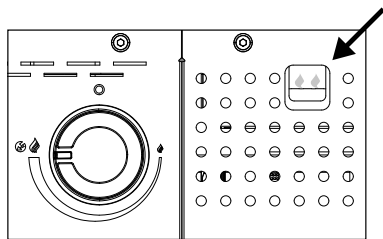
1. Уверете се, че всички съединения между газовия марнуч, регулатора на налягането на газта и газовата бутилка са завинтени добре (действайте съгласно указанията в глава **ПРОВЕРКА ЗА УПЛЪТНЯВАНЕ**).
2. Отворете подаването на газ на газовата бутилка.
3. Включете главния прекъсвач на дисплея.
4. Натиснете регулиращото копче на основната горелка и го завъртете обратно на часовниковата стрелка на степен . Задръжте натиснатото регулиращото копче за газ, докато газта се запали.



5. Ако газта не се запали в продължение на 8 секунди, поставете регулиращото копче за газ на . Изчакайте 2 минути, за да може да се изпари неизгорялата газ. След това повторете точка 3.
6. Ако не е възможно да пуснете фурната за пица в експлоатация след 3 опита, търсете причините (както е описано в глава **ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПОВРЕДИ**).

7. Веднага щом основната горелка започне да работи, натиснете регулиращото копче за газна долната горелка и го завъртете обратно на часовниковата стрелка на степен . Задръжте натиснато регулиращото копче за газ, докато газта се запали.

УКАЗАНИЕ: Винаги проверявайте през отвора от дясната страна на фурната дали долната горелка към камъка за пица гори.



8. Сега включете въртенето на камъка за печене на пица.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не оставяйте долната горелка да работи продължително време, без да завъртите камъка за печене на пица, тъй като това може да повреди камъка.

8.2 ПЕЧЕНЕ

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Камъкът за печене на пица не понася екстремни температурни колебания. Не поставяйте замразени храни върху горещия камък.

При печенето на пици има много променливи - от вида на тестото, през дебелината му, до топингите - всички те могат да повлияят на оптималната температура и времето за печене. Отначало е необходимо да се направят няколко опита, докато се намерят най-добрите настройки.

Препоръчваме Ви следната процедура след запалване:

1. Загрейте фурната за пица с двете горелки (горелката на фурната и долната горелка, за камъка за пица) за мин. 15 минути при въртящ се камък за печене на пица на степен .

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не оставяйте долната горелка да работи продължително време, без да завъртите камъка за печене на пица, тъй като това може да повреди камъка.

УКАЗАНИЕ: Времето за загряване може да бъде повлияно от вятър и външна температура.

- Намалете степента на мощност до средна, за да достигне фурната идеалната температура за печене.
- Вкарайте пицата във фурната с лопата за пица.
- Наблюдавайте процеса на печене на Вашата пица.
- Извадете готовата пица от фурната с помощта на лопатата за пица.

СЪВЕТ: Ако овалате основата на пицата в малко брашно или грис от твърда пшеница (Semola Rimacinata), тя ще се плъзга по-лесно от лопатата за пица, без да залепва. Намазването на лопатата за пица с малко брашно или грис от твърда пшеница (Semola Rimacinata) също може да помогне.

УКАЗАНИЯ:

- Камъкът за пица е предназначен единствено за употреба във фурната за пица PRISMO на Outdoorchef и не трябва да се използва върху открит огън.
- Върху камъка за пица печете директно само пица и други сухи ястия на хлебна основа. За приготвяне на месо, зеленчуци или други ястия използвайте чугунен тиган или друг съд, подходящ за фурна.
- Времето за печене варира в зависимост от дебелината на основата за пица.

8.3 СЛЕД ИЗПИЧАНЕ

1. Поставете регулиращото копче за газ на всяка горелка на позиция **O**.
2. Затворете подаването на газ на газовата бутилка.
И при празни бутилки кранчето на бутилката трябва да е затворено.
3. Изчакайте фурната за пица да изстине напълно и я почистете.
4. Покрийте фурната за пица с подходящото покривало.

9. ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

9.1 ПОЧИСТВАНЕ

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: При почистване на фурната за пица около системата с горелките трябва да се внимава частите на горелките да не бъдат повредени.

ПОЧИСТВАНЕ НА ВЪНШНИТЕ ЧАСТИ НА ФУРНАТА ЗА ПИЦА

УКАЗАНИЕ: За почистване на повърхностите на фурната за пица никога не използвайте препарати за почистване на стъкло или други препарати за почистване в бутилки с пръскалка, те могат да увредят повърхностите.

Почиствайте външната част на фурната за пица и повърхностите за поставяне само с конвенционални, неагресивни почистващи препарати (напр. конвенционален препарат за изплакване).

ПОЧИСТВАНЕ НА ВЪТРЕШНОСТТА НА ФУРНАТА ЗА ПИЦА

УКАЗАНИЕ: Камъкът е изработен от керамика, подходяща за контакт с храни, и с течение на времето могат да се появят петна. Това е нормално и не влияе нито на работата на фурната, нито на качеството на камъка за пица.

1. Загрейте фурната за пица за 10-15 минути на пълна мощност, за да могат остатъците от хранителни продукти (остатъци от месо, мазнина, захар от маринати и др.) да изгорят. Оставете камъка за пица да се върти.
2. След това оставете фурната за пица да изстине напълно, за да се втвърдят всички остатъци от храна.
(Това прави последващото почистване много по-лесно и по-ефективно).
3. Почистете фурната с мека четка (не четки със стоманена четина) или със суха кърпа.
4. Като алтернатива можете да извадите камъка за пица, за да го почистите. Отстранете коричките и остатъците от изстиналия камък за пица с помощта на четка за скара (стъргалка) или суха кърпа.

УКАЗАНИЕ: Никога не почиствайте камъка за пица с течаща вода или под нея. Ако камъкът за пица случайно се намокри, изсушете го в домашна фурна при 60 °C за около 2 часа.

СЪВЕТ: Ако почиствате фурната за пица след всяка употреба, няма да се налага да я чистите отново преди следващото печене.

ПОЧИСТВАНЕ НА ГОРЕЛКИТЕ

Горелката е разположена в задната част на фурната, така че запушване от хранителни остатъци е малко вероятно. Ако това все пак се случи, постъпете по следния начин:

1. Уверете се, че вентилът на газовата бутилка е затворен и че копчето за управление на уреда също е в позиция „Изкл.“ Уверете се, че уредът е изстинал напълно.
2. Почистете външната страна на горелката с телена четка. Отстранете упорити отлагания с метална стъргалка. Почистете запушените отвори с изправен кламер. Никога не използвайте дървена клечка за зъби или подобни предмети, тъй като могат да се счупят и да запушат отвора.

9.2 ПОДДРЪЖКА

Редовната поддръжка на фурната за пица гарантира безупречното ѝ функциониране.

- Поне два пъти годишно проверявайте всички части, през които протича газта и всеки път след по-продължително складиране. Паяците или насекомите могат да са причина за запушвания, които преди употреба трябва да се отстранят.

- Ако не използвате фурната за пица по-продължително време, преди следващата употреба извършете **ПРОВЕРКА НА УПЛЪТНЕНОСТТА**. Ако имате някакви съмнения, обърнете се към Вашия доставчик на газ или към търговския обект.
- След по-продължително складиране и поне веднъж годишно проверявайте газовия маркуч за пукнатини, прегънати места и други повреди. Ако газовият маркуч е повреден, трябва веднага да се смени както е описано в глава **УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ**.
- За да се радвате възможно най-дълго на Вашата фурна за пица, след като се охлади напълно, я защитете от влияния на околната среда с помощта на подходящо покривало OUTDOORCHEF.
- За да предотвратите овлажняване, след дъжд свалете покривалото. Можете да закупите покривала от Вашия дистрибутор на фурни за пица.

10. ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПОВРЕДИ

Горелката не се запалва:

- Проверете дали прескачат искри от електрода върху горелката.
⚠ ВНИМАНИЕ: Тази проверка трябва да се извършва само при затворено подаване на газ.
- Проверете дали е отворено подаването на газ на газовата бутилка.
- Уверете се, че има достатъчно газ в бутилката.

Няма искра:

- Уверете се, че батериите са поставени правилно.
- Поставете две нови батерии (тип AAA, LR06, 1,5 волта) в електрическото запалване.
- Проверете разстоянието между горелката и електрода, то трябва да е само 5–8 мм.
- Ръчното запалване е възможно със запалка за грил или държач за кибрит директно върху основната горелка или за долната горелка през отвора от дясната страна на камерата на фурната за пица.

Няма мощност или е по-слаба:

- Проверете дали горелките не са запушени от насекоми или паяци/паяжини.
- Проверете дали газовата бутилка не е празна или почти празна.

Шумна горелка:

- Проверете дали отлаганията не блокират изходите на горелките. Повече информация за почистването на горелката можете да намерите в точка 9.1.

11. ГАРАНЦИЯ ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ/ГАРАНЦИЯ

За подробна информация относно гаранцията за потребителя/гаранцията правим препратка към Общите търговски условия (AGB) на адрес <https://www.outdoorchef.com/agb>

Регистрираната марка OUTDOORCHEF се представлява от следната фирма

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich, Швейцария | www.outdoorchef.com

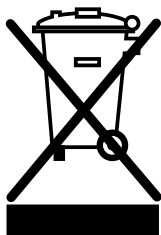
- * Списък на оторизирани дистрибутори ще намерите на нашия уебсайт на www.outdoorchef.com
- ** Можете да вземете серийния номер и артикулният номер от стикера с данни върху фурната за пица (вижте първия раздел на тази **ИНСТРУКЦИЯ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ**).

12. РЕЗЕРВНИ ЧАСТИ

Резервните части се предлагат от специализирани търговци.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Използвайте само оригинални резервни части от Outdoorchef.

13. ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ОТПАДЪЦИТЕ



Това обозначение указва, че този продукт и съдържащите се в него батерии не трябва да се изхвърлят с битовите отпадъци на цялата територия на ЕС. За да предотвратите евентуални вреди за околната среда или за здравето поради неконтролирано изхвърляне на отпадъци, рециклирайте ги отговорно. За да върнете Вашия използван уред, моля, използвайте системата за връщане и събиране или се обърнете към търговеца, от когото е закупен продуктът. Този продукт може да се рециклира по екологичен начин.

14. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

PRISMO 420 G

CE	1336DR010
Газ	Бутан G30/пропан G31
Iз+ (28/30/37 mbar)	Бутан 30 mbar / пропан 37 mbar
IзВ/Р (30 mbar)	Бутан / пропан 30 mbar
IзВ/Р (50 mbar)	Бутан / пропан 50 mbar
Мощност на газа	7.2 kW H ₅
Разход на газ	G30 524 г/ч / G31 515 г/ч
Дюзи 30 mbar	Горна горелка 1.32 mm Mark 1.32 Подов горещ 0.52 mm Mark: 0.52
Дюзи 50 mbar	Горна горелка 1.14 mm Mark 1.14 Подов горещ 0.45 mm Mark: 0.45

Електрическо запалване

За работата на електрическото запалване са Ви необходими две батерии (тип AAA, LR06, 1,5 волта).

Указание за температурния индикатор на дисплея

Отклонението от температурата, показана на дисплея, може да бъде +/- 10%.

Уебстраница

Допълнителна информация, съвети и напътствия, рецепти и всичко важно за продуктите OUTDOORCHEF ще намерите на www.outdoorchef.com

1.	Ο ΣΕΙΡΙΑΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΠΙΤΣΑΣ ΚΑΙ ΓΙΑΤΙ ΕΙΝΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟΣ	105
2.	ΟΙ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ	105
2.1	Φύλαξη των οδηγιών χρήσης	
3.	ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ	106
3.1	Εγκατάσταση και συναρμολόγηση	
3.2	Χειρισμός	
3.3	Αποθήκευση ή/και μη χρήση	
4.	ΦΙΑΛΕΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ	108
5.	ΘΕΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΠΙΤΣΑΣ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	109
5.1	Σύνδεση του λάστιχου παροχής αερίου	
5.2	Έλεγχος στεγανότητας	
6.	ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ ΤΗΣ ΚΟΝΣΟΛΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ	111
7.	ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ	112
8.	ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ	112
8.1	Οδηγίες για το άναμμα	
8.2	Ψήσιμο	
8.3	Μετά το ψήσιμο	
9.	ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ	114
9.1	Καθαρισμός	
9.2	Συντήρηση	
10.	ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ	115
11.	ΕΓΓΥΗΣΗ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ / ΕΓΓΥΗΣΗ	115
12.	ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ	115
13.	ΔΙΑΘΕΣΗ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ	116
14.	ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ	116

1. Ο ΣΕΙΡΙΑΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΠΙΤΣΑΣ ΚΑΙ ΓΙΑΤΙ ΕΙΝΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟΣ

CE XXXX
PIN: XXXXXXXXXX

Typ:
Article No.:

Butan / Propane
G30 / G31
Cat. I _{3B/P}

Total rate overall Q_{net}=X.XXkW H_h (XXXg/h)

XX mbar



Outdoorchef AG
Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

Serial No.:

DISTRIBUTION
Outdoorchef Deutschland GmbH
Wickerer Weg 13-15, 65719 Hofheim am Taunus
Made in China

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:

Θα βρείτε τον σειριακό αριθμό του φούρνου πίτσας σας στο αυτοκόλλητο στοιχείων που βρίσκεται στην πλάκα βάσης του φούρνου πίτσας.

Ο αριθμός σειράς και ο αριθμός τεμαχίου είναι απαραίτητοι για την απρόσκοπτη παροχή διευκρινίσεων, την παραγγελία ανταλλακτικών και για κάθε είδους αξίωση εγγύησης. Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης σε ασφαλές σημείο. Περιέχουν σημαντικές πληροφορίες για την ασφάλεια, τη λειτουργία και τη συντήρηση. Παρακαλούμε σημειώστε τον σειριακό αριθμό του φούρνου πίτσας στο προβλεπόμενο πεδίο «Serial No.».

2. ΟΙ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά τον φούρνο πίτσας OUTDOORCHEF.

2.1 ΦΥΛΑΞΗ ΤΩΝ ΟΔΗΓΙΩΝ ΧΡΗΣΗΣ

Πληροφορίες για τον χρήστη: Ο χρήστης πρέπει να φυλάξει τις παρούσες οδηγίες χρήσης και να έχει άμεση πρόσβαση σε αυτές.
Όλες οι οδηγίες λειτουργίας είναι επίσης διαθέσιμες στη διεύθυνση www.outdoorchef.com.

Πληροφορίες για τον εγκαταστάτη: Οι παρούσες οδηγίες χρήσης πρέπει να παραμείνουν στον χρήστη.

105

3. ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες χρήσης πριν, χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά τον φούρνο πίτσας OUTDOORCHEF. Χρησιμοποιήστε τη συσκευή μόνο σε εξωτερικούς χώρους.

Οι υποδείξεις **ΚΙΝΔΥΝΟΣ**, **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ** και **ΠΡΟΣΟΧΗ** χρησιμοποιούνται σε αυτές τις οδηγίες χρήσης για να επισημανθούν σημαντικές και κρίσιμες πληροφορίες χρήσης. Παρακαλούμε διαβάστε και ακολουθήστε αυτές τις υποδείξεις, προκειμένου να εξασφαλιστεί η ασφάλεια και να αποφευχθούν οι υλικές ζημιές και οι **σωματικές βλάβες**.

- ⚠ **ΚΙΝΔΥΝΟΣ:** Υποδείξεις επικίνδυνων καταστάσεων, οι οποίες οδηγούν σε θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό, εάν δεν ληφθούν υπόψη.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Υποδείξεις επικίνδυνων καταστάσεων, οι οποίες μπορούν να οδηγήσουν σε θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό, εάν δεν ληφθούν υπόψη.
- ⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Υποδείξεις επικίνδυνων καταστάσεων, οι οποίες μπορούν να οδηγήσουν σε ελαφρύ ή μέτριο τραυματισμό, εάν δεν ληφθούν υπόψη.

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ	⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ
Εάν μυρίσετε αέριο: ▪ Διακόψτε την παροχή αερίου στον φούρνο πίτσας. ▪ Σβήστε όλες τις ανοικτές φλόγες. ▪ Εάν η μυρωδιά αερίου συνεχίζει να υπάρχει, απομακρυνθείτε από τον φούρνο πίτσας και επικοινωνήστε άμεσα με την πυροσβεστική.	▪ Μην φυλάσσετε κοντά στον φούρνο πίτσας εύφλεκτα υγρά, υλικά ή/και αέρια (βενζίνη, αέριο, εύφλεκτα υλικά κτλ.). ▪ Ποτέ μην αποθηκεύετε άδειες χρησιμοποιημένες φιάλες υγραερίου κοντά στον φούρνο πίτσας ή σε κλειστούς χώρους.

3.1 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε το εγχειρίδιο οδηγιών.

Προτού χρησιμοποιήσετε τον φούρνο πίτσας, τοποθετήστε τον σε μια ανθεκτική στη θερμότητα, επίπεδη επιφάνεια, σε σημείο προστατευμένο από τον άνεμο.

- ⚠ **ΚΙΝΔΥΝΟΣ:** Αυτός ο φούρνος πίτσας δεν είναι κατάλληλος για εγκατάσταση σε σκάφη ή σε τροχήσπιτα/αυτοκινούμενα τροχήσπιτα.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Ο φούρνος πίτσας πωλείται μαζί με το κατάλληλο λάστιχο και τον ρυθμιστή πίεσης του αερίου. Το λάστιχο της παροχής αερίου πρέπει οπωσδήποτε να παραμένει μακριά από τις ζεστές εξωτερικές επιφάνειες του φούρνου πίτσας. Μην στρίβετε ποτέ το λάστιχο.
Σε μοντέλα που διαθέτουν οδηγό για το λάστιχο, το λάστιχο πρέπει οπωσδήποτε να συνδέεται στον οδηγό αυτόν.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Το λάστιχο και ο ρυθμιστής πληρούν τους αντίστοιχους εθνικούς κανονισμούς καθώς και τα πρότυπα EN και BS (ρυθμιστής πίεσης αερίου BS EN 16129 / λάστιχο παροχής αερίου BS EN 16436 / ρυθμιστής πίεσης αερίου EN 16129 / λάστιχο παροχής αερίου EN 16436).
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην κάνετε καμία αλλαγή στη συσκευή. Αν υποψιάζεστε ότι κάτι δεν λειτουργεί σωστά, απευθυνθείτε σε ειδικό.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Πριν από τη θέση σε λειτουργία καθώς και μετά από κάθε σύνδεση νέας φιάλης υγραερίου, ελέγξτε τα συνδετικά μέρη σύμφωνα με τις ακόλουθες οδηγίες στη διαδικασία **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ** στις παρούσες οδηγίες χρήσης..
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Ο φούρνος πίτσας μπορεί να λειτουργεί μόνο με τον παρεχόμενο τροφοδοτικό ή με μια εξωτερική power bank της οποίας η τάση εξόδου δεν υπερβαίνει τα **5 V / 1,0 A**.
Για να διασφαλιστεί αξιόπιστη και ασφαλής λειτουργία, συνιστούμε την εξωτερική μπαταρία Outdoorchef (5 V, 10.000 mAh).

3.2 ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ

Όποιος χειρίζεται τον φούρνο πίτσας πρέπει να γνωρίζει και να ακολουθεί με ακρίβεια τη σωστή διαδικασία για να τον ανάψει. Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να χειρίζονται το φούρνο πίτσας.

Οι υποδείξεις σύνδεσης στις οδηγίες συναρμολόγησης πρέπει να ακολουθούνται με ακρίβεια. Αν οι συνδέσεις δεν γίνουν με τον σωστό τρόπο, μπορεί να υπάρξουν επικίνδυνες συνέπειες.

Μην τοποθετείτε ποτέ εύφλεκτα υγρά και υλικά ή ανταλλακτικές φιάλες υγραερίου κοντά στον φούρνο πίτσας. Μην τοποθετείτε ποτέ τον φούρνο πίτσας ή την(τις) φιάλη(ες) υγραερίου σε κλειστούς χώρους που δεν αερίζονται.

Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά τον φούρνο πίτσας OUTDOORCHEF. Ο φούρνος πίτσας επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο σε εξωτερικούς χώρους. Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος πίτσας είναι τοποθετημένος μπροστά από μη εύφλεκτο τοίχωμα ή σε απόσταση τουλάχιστον 1,5 μέτρου από εύφλεκτα αντικείμενα.

- ⚠ **KINΔΥΝΟΣ:** Χρησιμοποιείτε τον φούρνο πίτσας μόνο σε εξωτερικούς χώρους. Μην τον χρησιμοποιείτε ποτέ σε εσωτερικούς χώρους, όπως, π.χ. σε γκαράζ, κτίρια, σκηνές και άλλους κλειστούς χώρους ή κάτω από εύφλεκτες κατασκευές.
- ⚠ **KINΔΥΝΟΣ:** Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τον φούρνο πίτσας κάτω από στέγαστρο.
- ⚠ **KINΔΥΝΟΣ:** Κατά τη διάρκεια της χρήσης, η συσκευή πρέπει να βρίσκεται μακριά από εύφλεκτα υλικά.
- ⚠ **KINΔΥΝΟΣ:** Χρησιμοποιείτε τον φούρνο πίτσας μόνον επάνω σε σταθερό και ασφαλές έδαφος. Ποτέ μην τοποθετείτε τον αναμμένο φούρνο πίτσας επάνω σε δάπεδο από ξύλο ή άλλο εύφλεκτο υλικό. Απομακρύνετε κάθε εύφλεκτο υλικό από τον φούρνο πίτσας.
- ⚠ **KINΔΥΝΟΣ:** Μετά τη χρήση, κλείστε την παροχή γκαζιού από τη φιάλη υγραερίου.
- ⚠ **KINΔΥΝΟΣ:** Μετά τη χρήση του φούρνου πίτσας τοποθετείτε πάντα τον διακόπτη ελέγχου του αερίου στη θέση  και κλείνετε την παροχή αερίου από τη φιάλη υγραερίου.
- ⚠ **KINΔΥΝΟΣ:** Κατά την αλλαγή της φιάλης υγραερίου, προσέχετε να βρίσκεται ο διακόπτης ελέγχου του αερίου στη θέση  και να είναι κλειστή η παροχή αερίου από τη φιάλη υγραερίου. Δεν πρέπει να υπάρχει κοντά οτιδήποτε μπορεί να προκαλέσει ανάφλεξη.
- ⚠ **KINΔΥΝΟΣ:** Μην κοιτάτε ποτέ απευθείας μέσα στον φούρνο όταν τον ανάβετε. Σταθείτε στο πλάι του φούρνου.
- ⚠ **KINΔΥΝΟΣ:** Μην λειτουργείτε ποτέ τη συσκευή σε απόσταση μικρότερη των 7,5 μέτρων από εύφλεκτα υγρά.
- ⚠ **KINΔΥΝΟΣ:** Εάν η συσκευή οβήσει για οποιονδήποτε λόγο, κλείστε τον ρυθμιστή και τη βαλβίδα αερίου της σύνδεσης φιάλης υγραερίου. Περιμένετε 5 λεπτά προτού επιχειρήσετε να ανάψετε ξανά τη συσκευή.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αλλάξτε το λάστιχο και τον ρυθμιστή πίεσης αερίου μετά την πάροδο 3 ετών από την ημερομηνία αγοράς. Ελέγξτε ότι ο ρυθμιστής της πίεσης του αερίου και το λάστιχο πληρούν τα αντίστοιχα πρότυπα EN και BS (ρυθμιστής της πίεσης αερίου BS EN 16129 / λάστιχο παροχής αερίου BS EN 16436 / ρυθμιστής της πίεσης αερίου EN 16129 / λάστιχο παροχής αερίου EN 16436).
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αν υπάρχουν ζημιές ή φθορές χρήσης στο λάστιχο παροχής αερίου, πρέπει να αντικατασταθεί αμέσως. Στο λάστιχο δεν πρέπει να υπάρχουν ούτε τσακίσματα (γωνίες), ούτε σχισίματα. Μην ξεχνάτε να κλείνετε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου και την παροχή αερίου πριν αποσυνδέσετε το λάστιχο.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Εάν υποψιάζεστε ότι κάποια μέρη που δεν εφαρμόζουν ερμητικά, τοποθετήστε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου στη θέση  και κλείστε την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου. Απευθυνθείτε σε ειδικό σε θέματα παροχής υγραερίου για να ελέγξει τα εξαρτήματα στην παροχή του αερίου.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην αφήνετε ποτέ χωρίς επίβλεψη τον φούρνο πίτσας ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην μετακινείτε τη συσκευή κατά τη διάρκεια της χρήσης.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Προστατεύετε τον φούρνο πίτσας από ισχυρούς ανέμους, καθώς αυτό μειώνει την απόδοση ψησίματος. Τοποθετήστε τον όσο το δυνατόν πιο οριζόντια και μακριά από τον αέρα και ελέγχετε τακτικά αν η εστία εξακολουθεί να καίει.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Τα υπολείμματα λίπους και τροφίμων μπορεί να αναφλεχθούν και να οδηγήσουν σε πυρκαγιά. Καθαρίστε τον φούρνο πίτσας μετά από κάθε χρήση.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην μπλοκάρτε ποτέ τις οπές εισαγωγής αέρα στη βάση του φούρνου πίτσας.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην κλείνετε ποτέ το άνοιγμα του φούρνου κατά τη διάρκεια λειτουργίας, καθώς αυτό μπορεί να οδηγήσει σε συσσώρευση θερμότητας.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην γεμίζετε τον φούρνο πέρα από το όριο των διαστάσεων της πόρτας.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για χρήση με υγραέριο (LPG). Μην χρησιμοποιείτε πέτρες λάβας, μπρικότες, κάρβουνο ή άλλες καύσιμες ύλες.

- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Ορισμένα μέρη αυτής της συσκευής μπορεί να έχουν αιχμηρές άκρες. Εάν είναι απαραίτητο, φορέστε κατάλληλα προστατευτικά γάντια για τον χειρισμό.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ** Τα προσβάσιμα μέρη μπορεί να είναι πολύ ζεστά. Κρατήστε μακριά τα παιδιά.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Βεβαιωθείτε ότι οι μπαταρίες είναι σωστά τοποθετημένες (οι συνδέσεις + και - είναι σωστά τοποθετημένες) Βλέπε Οδηγίες εγκατάστασης.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Σε περίπτωση διαρροής από μπαταρία, αποφύγετε την επαφή με το δέρμα και απορρίψτε την με τον προβλεπόμενο τρόπο. Σε καμία περίπτωση μην συνεχίσετε τη χρήση.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην φέρνετε ποτέ τις μπαταρίες σε επαφή με φλόγες ή υψηλές θερμοκρασίες. Οι μπαταρίες δεν πρέπει να βραχυκυκλώνονται.
- ⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Το συνιστώμενο μήκος για το λάστιχο παροχής αερίου είναι 90 εκ. και δεν επιτρέπεται να ξεπερνά τα 150 εκ.
- ⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Ο φούρνος πίτσας παραμένει θερμός για αρκετή ώρα μετά την απενεργοποίηση. Προσέχετε να μην καείτε και μην αφήνετε αντικείμενα επάνω στον φούρνο πίτσας, υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς.
- ⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Να χρησιμοποιείτε πάντα προστατευτικά γάντια όταν πιάνετε τα ζεστά σημεία.
- ⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Αν δεν επιτυγχάνετε πλήρη απόδοση και υποψιάζεστε ότι κάτι φράζει την παροχή του αερίου, απευθυνθείτε σε ειδικό σε θέματα παροχής υγραερίου.
- ⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην τοποθετείτε εύφλεκτα αντικείμενα πολύ κοντά στον φούρνο πίτσας.

3.3 ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ Η/ΚΑΙ ΜΗ ΧΡΗΣΗ

- ⚠ **ΚΙΝΔΥΝΟΣ:** Μην αποθηκεύετε ποτέ τον φούρνο πίτσας κοντά σε εύφλεκτα υγρά ή υλικά.
- ⚠ **ΚΙΝΔΥΝΟΣ:** Αν αποθηκεύσετε τον φούρνο πίτσας σε κλειστό χώρο για τον χειμώνα, θα πρέπει οπωσδήποτε να αποσυνδέσετε τη φιάλη υγραερίου.
Η συσκευή θα πρέπει να αποθηκεύεται στο ύπαιθρο, σε σημείο με καλό εξαερισμό, όπου δεν έχουν πρόσβαση τα παιδιά.
- ⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Όταν δεν χρησιμοποιείται ο φούρνος πίτσας, θα πρέπει, αφού κρυώσει εντελώς, να προστατεύεται με ένα κάλυμμα από επιδράσεις του περιβάλλοντος. Προστατευτικά καλύμματα θα βρείτε από τον έμπορο που σας προμήθευσε τον φούρνο πίτσας.
- ⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Για να αποφύγετε την παραμένουσα υγρασία, αφαιρέστε το προστατευτικό κάλυμμα μετά από ισχυρή βροχή και αφήστε τον φούρνο πίτσας αρχικά να στεγνώσει.

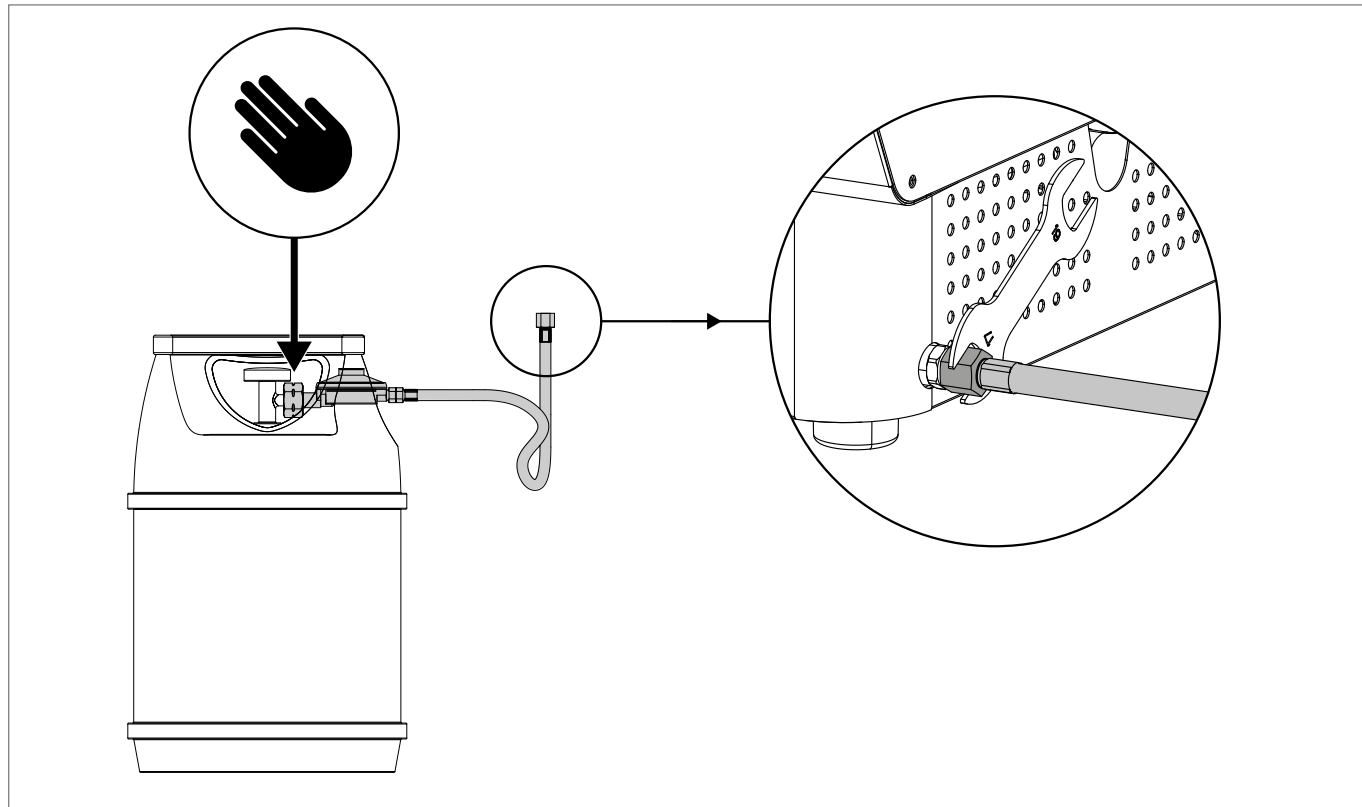
4. ΦΙΑΛΕΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ

- Προσέξτε να μην υπάρχουν συνδέσεις που δεν έχουν κλείσει εντελώς στεγανά.
 - Πριν από κάθε νέα χρήση και μετά από κάθε αλλαγή φιάλης υγραερίου, να ακολουθείτε τη διαδικασία **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ**.
 - Οι φιάλες υγραερίου δεν πρέπει να μένουν εκτεθειμένες σε θερμοκρασίες πάνω από 50 °C και δεν πρέπει ποτέ να αποθηκεύονται σε κλειστό ή σε υπόγειο χώρο.
 - Να τηρείτε και να ακολουθείτε τις προδιαγραφές ασφαλείας που βρίσκονται τυπωμένες στις φιάλες υγραερίου που χρησιμοποιείτε.
- ΥΠΟΔΕΙΞΗ:** Ελέγξτε αν στη χώρα σας επιτρέπεται η χρήση ρυθμιστών πίεσης και φιαλών υγραερίου για την ορθή λειτουργία. Να χρησιμοποιείτε μόνο φιάλες υγραερίου που συμμορφώνονται με τα πρότυπα της χώρας σας. Λόγω των διαφορετικών συστημάτων σφράγισης, σε περίπτωση απόκλισης του ρυθμιστή πίεσης και της φιάλης υγραερίου δεν μπορεί να εξασφαλιστεί η σωστή σφράγιση. Αυτό μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα τη διαρροή αερίου και την άμεση ανάφλεξή του όταν έρθει σε επαφή με την ανοιχτή φωτιά ή τα κάρβουνα. Για λόγους ασφαλείας και ευθύνης, σας συνιστούμε να ελέγχετε πάντα τον φούρνο πίτσας κατά την αγορά και όταν είναι απαραίτητο, να συμμορφώνετε τον ρυθμιστή πίεσης και τη φιάλη υγραερίου στους τοπικούς κανονισμούς.

5. ΘΕΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΠΙΤΣΑΣ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

5.1 ΣΥΝΔΕΣΗ ΤΟΥ ΛΑΣΤΙΧΟΥ ΠΑΡΟΧΗΣ ΑΕΡΙΟΥ

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η σύνδεση του λάστιχου παροχής αερίου πρέπει να πραγματοποιείται οπωσδήποτε με τη βοήθεια του περιλαμβανόμενου κλειδιού, προκειμένου να διασφαλίζεται η επαρκής σύσφιξη της σύνδεσης. Για την ασφάλειά σας, δεν επιτρέπεται ποτέ να βιδώνετε με το χέρι το λάστιχο παροχής αερίου. Έτσι αποφεύγετε τυχόν πυρκαγιά στον φούρνο πίτσας.

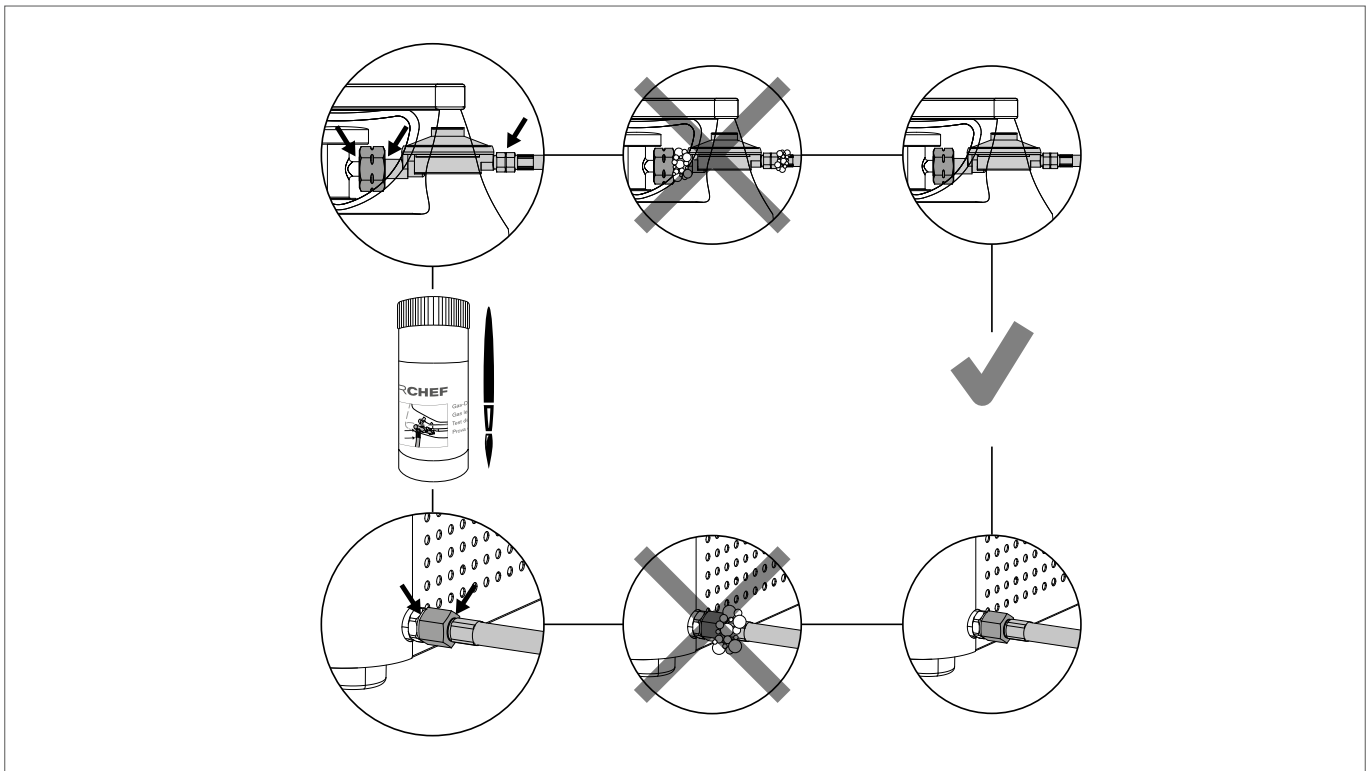


Σχετικά με αυτό δώστε προσοχή και στις πληροφορίες στις ξεχωριστές οδηγίες συναρμολόγησης του φούρνου πίτσας.

5.2 ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ

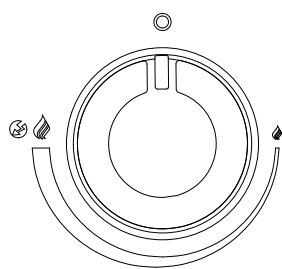
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κατά τον έλεγχο της στεγανότητας, δεν πρέπει να υπάρχει κοντά οτιδήποτε θα μπορούσε να προκαλέσει ανάφλεξη. Απαγορεύεται οπωσδήποτε το κάπνισμα.
Ποτέ μην ελέγχετε τη στεγανότητα με αναμμένο σπέρτο ή άλλη φλόγα και πάντοτε να κάνετε τον έλεγχο στο ύπαιθρο.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Να ακολουθείτε τη διαδικασία **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ** μετά από κάθε σύνδεση ή αλλαγή φιάλης υγραερίου καθώς και κατά την έναρξη της περιόδου χρήσης του φούρνου πίτσας.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Ο φούρνος πίτσας επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί μόνο αφού επισκευαστούν όλα τα σημεία διαρροών.

1. Ο διακόπτης ελέγχου του αερίου πρέπει να βρίσκεται στη θέση .
2. Ανοίξετε την παροχή αερίου από τη φιάλη και περάστε με ένα πινέλο όλη τη διαδρομή της παροχής αερίου (τη σύνδεση στη φιάλη υγραερίου / τον ρυθμιστή πίεσης του αερίου / το λάστιχο της παροχής / το σημείο εισόδου του αερίου / τη σύνδεση με τη βαλβίδα) με το παρεχόμενο διάλυμα με σαπουνόνερο ή με σαπουνόνερο που θα ετοιμάσετε οι ίδιοι από 50 % υγρό σαπουνί και 50 % νερό. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε και το ειδικό σπρέι για τον εντοπισμό διαρροών.
3. Η δημιουργία φυσαλίδων στο σαπουνόνερο δείχνει τα σημεία όπου υπάρχουν διαρροές. Κλείστε την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου.
4. Επισκευάστε τα σημεία διαρροών με σφίξιμο στις ενώσεις, εφόσον είναι δυνατό, ή αντικαταστήστε τα χαλασμένα εξαρτήματα.
5. Επαναλάβετε τα βήματα 1 και 2.
6. Αν δεν μπορείτε να σφραγίσετε τα σημεία διαρροών, απευθυνθείτε στον προμηθευτή του υγραερίου.

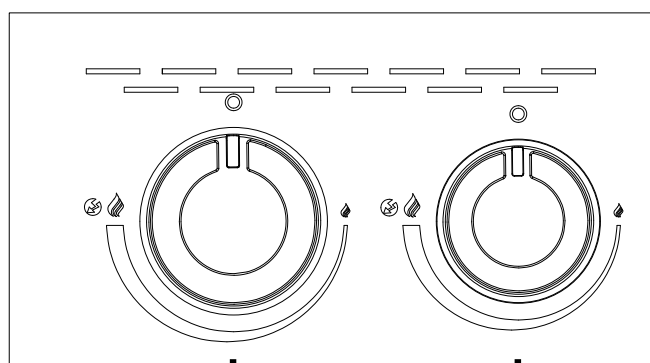


6. ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ ΤΗΣ ΚΟΝΣΟΛΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

ΒΑΘΜΙΔΕΣ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΑΝΑΦΛΕΞΗ



- : Κλειστό
 - 🔥 : χαμηλή απόδοση
 - 🔥🔥 : υψηλή απόδοση
 - 🔥🔥🔥 : Ανάφλεξη
 - 🔥🔥🔥 : Εξάρτημα
- ανάφλεξης

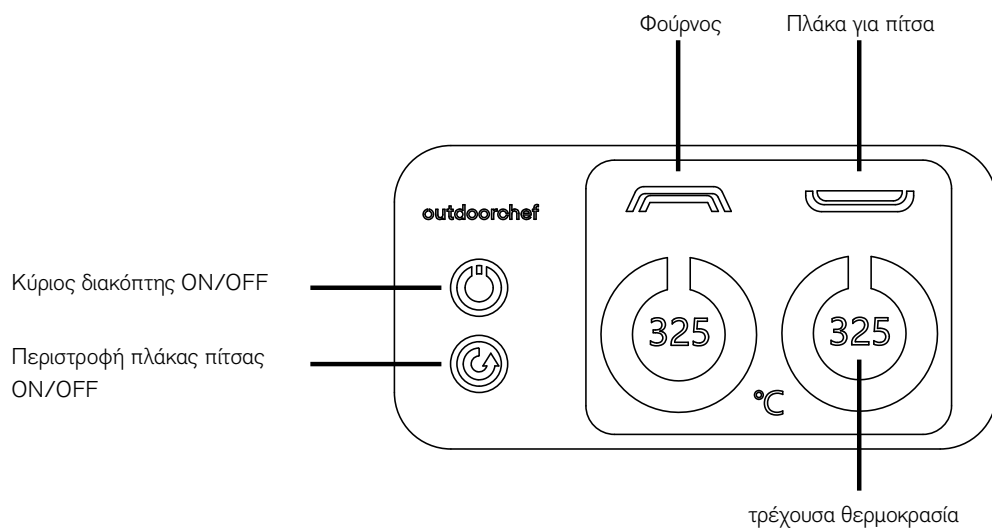


Κεντρική εστία

Εστία βάσης για την πλάκα για πίτσα

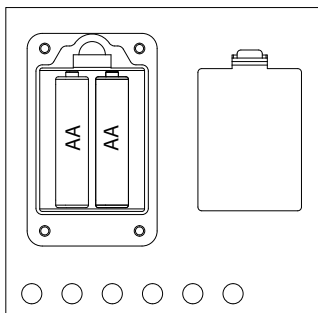
Οι περιστρεφόμενοι ρυθμιστές φτάνουν τη μέγιστη απόδοσή τους στη βαθμίδα 🔥🔥🔥 και την ελάχιστη στη βαθμίδα 🔥.

ΟΘΟΝΗ



7. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. Ανοίξτε το κάλυμμα της θήκης μπαταριών στην κάτω πλευρά του φούρνου πίτσας και τοποθετήστε δύο μπαταρίες (2xAA, LR06, 1.5 Volt).



2. Καθαρίστε όλα τα μέρη που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.
3. Ελέγξτε κάθε μέρος της παροχής αερίου σύμφωνα με τις οδηγίες στο κεφάλαιο **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ**.
4. Συνδέστε τον φούρνο πίτσας σε μια πηγή ρεύματος (τροφοδοτικό ή power bank) μέσω USB C. Ο φούρνος πίτσας μπορεί να λειτουργεί μόνο με τον παρεχόμενο τροφοδοτικό ή με μια εξωτερική power bank της οποίας η τάση εξόδου δεν υπερβαίνει τα **5 V / 1,0 A**.
5. Ανοίξτε την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου.
6. Ενεργοποιήστε τον κύριο διακόπτη στην οθόνη.
7. Πιέστε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου για την επιθυμητή εστία και περιστρέψτε τον αριστερόστροφα μέχρι τη βαθμίδα  . Πατήστε τον διακόπτη ελέγχου αερίου μέχρι να ανάψει το αέριο. Βλέπε σημείο 8.1: Οδηγίες για το άναμμα.
8. Γυρίστε του διακόπτες ρύθμισης αερίου στη χαμηλότερη σκάλα και αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για περίπου 30 λεπτά.
9. Αυξήστε την ισχύ στα 3/4 της μέγιστης ισχύος και αφήστε τη συσκευή να λειτουργεί για άλλα 20–25 λεπτά.

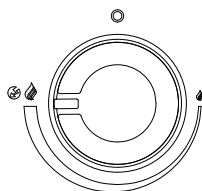
⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην αφήνετε την εστία βάσης να καίει για μεγάλο χρονικό διάστημα χωρίς να περιστρέφετε την πλάκα για πίτσα, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει ζημιά σε αυτήν.

8. ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ

8.1 ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΑΝΑΜΜΑ

⚠ **ΚΙΝΔΥΝΟΣ:** Μην κοιτάτε ποτέ απευθείας μέσα στον φούρνο όταν τον ανάβετε. Σταθείτε στο πλάι του φούρνου.

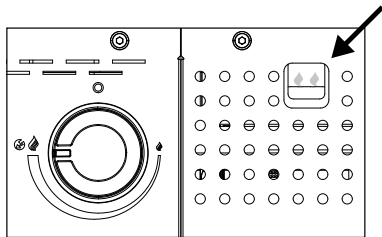
1. Βεβαιωθείτε ότι όλες οι ενώσεις του λάστιχου με τον ρυθμιστή πίεσης του αερίου και η φιάλη υγραερίου είναι βιδωμένες σφιχτά (ακολουθήστε τις οδηγίες στο κεφάλαιο **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ**).
2. Ανοίξτε την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου.
3. Ενεργοποιήστε τον κύριο διακόπτη στην οθόνη.
4. Πιέστε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου για την κύρια εστία και περιστρέψτε τον αριστερόστροφα μέχρι τη βαθμίδα  . Πατήστε τον διακόπτη ελέγχου αερίου μέχρι να ανάψει το αέριο.



5. Αν το αέριο δεν ανάψει μέσα σε 8 δευτερόλεπτα, αυξήστε την παροχή με τον διακόπτη ελέγχου του αερίου . Περιμένετε 2 λεπτά, ώστε να διαφύγει το αέριο που δεν έχει καεί. Μετά επαναλάβετε το βήμα 3.
6. Αν δεν είναι δυνατό να βάλετε σε λειτουργία τον φούρνο πίτσας μετά από 3 προσπάθειες, ελέγξτε τις αιτίες (όπως περιγράφεται στην ενότητα **ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ**).

7. Μόλις ανάψει η κύρια εστία, πιέστε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου για την εστία βάσης και περιστρέψτε τον αριστερόστροφα μέχρι τη βαθμίδα . Πατήστε τον διακόπτη ελέγχου αερίου μέχρι να ανάψει το αέριο.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: Ελέγχετε πάντα από το άνοιγμα στη δεξιά πλευρά του φούρνου αν η κάτω εστία καίει.



8. Τώρα ενεργοποιήστε την περιστροφή της πλάκας για πίτσα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην αφήνετε την εστία βάσης της πλάκας για πίτσα να καίει για μεγάλο χρονικό διάστημα χωρίς να περιστρέφεται η πλάκα για πίτσα, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει ζημιά σε αυτήν.

8.2 ΨΗΣΙΜΟ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η πλάκα για πίτσα δεν αντέχει σε ακραίες διακυμάνσεις της θερμοκρασίας. Μην τοποθετείτε κατεψυγμένα τρόφιμα επάνω στην καυτή πλάκα.

Κατά το ψήσιμο της πίτσας υπάρχουν πολλές μεταβλητές — από τον τύπο της ζύμης και το πάχος έως τα υλικά — οι οποίες μπορούν να επηρεάσουν τη βέλτιστη θερμοκρασία και τον χρόνο ψησίματος. Στην αρχή απαιτούνται μερικές δοκιμές μέχρι να βρεθούν οι καλύτερες ρυθμίσεις.

Συνιστούμε την ακόλουθη διαδικασία μετά το άναμμα:

1. Ζεσταίνετε τον φούρνο πίτσας και με τις δύο εστίες (φούρνο και εστία βάσης για την πλάκα για πίτσα) για τουλάχισ. 15 λεπτά με περιστρεφόμενη πλάκα για πίτσα στη θέση .

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην αφήνετε την εστία βάσης της πλάκας για πίτσα να καίει για μεγάλο χρονικό διάστημα χωρίς να περιστρέφεται η πλάκα για πίτσα, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει ζημιά σε αυτήν.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: Ο χρόνος θέρμανσης μπορεί να επηρεαστεί από τον αέρα και την εξωτερική θερμοκρασία.

- Μειώστε την ισχύ στο μεσαίο επίπεδο, ώστε ο φούρνος να φτάσει στην ιδανική θερμοκρασία ψησίματος.
- Σπρώξτε την πίτσα σας στο φούρνο με μία σπάτουλα πίτσας.
- Παρακολουθήστε τη διαδικασία ψησίματος της πίτσας σας.
- Αφαιρέστε από τον φούρνο την έτοιμη πίτσα με μία σπάτουλα για πίτσα.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ: Αν περάσετε τη βάση της πίτσας σας με λίγο αλεύρι ή σιμιγδάλι σκληρού σίτου (Semola Rimacinata), θα γλιστρήσει πιο εύκολα από τη σπάτουλα για πίτσα χωρίς να κολλάει. Μπορείτε επίσης να απλώσετε στη σπάτουλα για πίτσα με λίγο αλεύρι ή σιμιγδάλι σκληρού σιταριού (Semola Rimacinata).

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ:

- Η πλάκα για πίτσα προορίζεται αποκλειστικά για χρήση στον φούρνο πίτσας Outdoorchef PRISMO, δεν προορίζεται για χρήση σε ανοιχτή φωτιά.
- Ψήστε μόνο πίτσα και άλλα στεγνά πιάτα που έχουν ως βάση το ψωμί, απευθείας πάνω στην πλάκα για πίτσα. Για να προετοιμάσετε κρέας, λαχανικά ή άλλα πιάτα, χρησιμοποιήστε ένα μαντεμένιο τηγάνι ή άλλο πυρίμαχο σκεύος.
- Ο χρόνος ψησίματος ποικίλλει ανάλογα με το πάχος της βάσης πίτσας.

8.3 ΜΕΤΑ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ

1. Φέρτε τον διακόπτη ελέγχου του αερίου σε όλες τις εστίες στη θέση .
2. Κλείστε την παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου.
Ακόμη κι όταν είναι άδειες οι φιάλες υγραερίου, η βαλβίδα της παροχής θα πρέπει να είναι κλειστή.
3. Αφήστε τον φούρνο πύτσας να κρυώσει εντελώς και καθαρίστε τον.
4. Σκεπάστε τον φούρνο πύτσας με το κατάλληλο κάλυμμα.

9. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

9.1 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Όταν καθαρίζετε το εσωτερικό του φούρνου πύτσας γύρω από το σύστημα εστιών, βεβαιωθείτε ότι δεν προκαλείτε βλάβες στα εξαρτήματα των εστιών.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΥ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΠΥΤΣΑΣ

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: Μην χρησιμοποιείτε ποτέ για τον καθαρισμό των επιφανειών του φούρνου πύτσας καθαριστικά για γυαλί ή άλλα καθαριστικά από ψεκαστήρα, διότι ενδέχεται να διαβρώσουν τις επιφάνειες.

Για να καθαρίσετε την εξωτερική πλευρά του φούρνου πύτσας χρησιμοποιήστε μόνο κοινά καθαριστικά του εμπορίου και όχι καυστικά καθαριστικά (π.χ. κοινά απορρυπαντικά του εμπορίου).

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΥ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΠΥΤΣΑΣ

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: Η πλάκα είναι κατασκευασμένη από κεραμικό υλικό, συμβατό με τρόφιμα, και μπορεί να εμφανίσει λεκέδες με την πάροδο του χρόνου. Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν επηρεάζει την απόδοση του φούρνου ή την ποιότητα της πλάκας για πίτσα.

1. Θερμάνετε τον φούρνο πύτσας για 10-15 λεπτά στην πλήρη απόδοση, έτσι ώστε να καούν να υπολείμματα τροφών (υπολείμματα κρέατος, λίπος, ζάχαρη από μαρινάδες, κτλ.). Αφήστε την πλάκα για πίτσα να περιστρέφεται.
2. Στη συνέχεια, αφήστε τον φούρνο πύτσας να κρυώσει εντελώς, ώστε να στερεοποιηθούν/σκληρύνουν όλα τα υπολείμματα φαγητού. (Αυτό κάνει τον επακόλουθο καθαρισμό πολύ πιο εύκολο και πιο αποτελεσματικό).
3. Καθαρίστε το φούρνο με μια μαλακή βούρτσα (όχι βούρτσες με τρίχες από ατσάλι) ή ένα στεγνό πανί.
4. Εναλλακτικά μπορείτε να αφαιρέσετε την πλάκα για πίτσα για να την καθαρίσετε. Αφαιρέστε τις κρούστες και τα υπολείμματα από την κρύα πλάκα για πίτσα με μια βούρτσα σχάρας (ξύστρα) ή ένα στεγνό πανί.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: Μην καθαρίζετε ποτέ την πλάκα για πίτσα με ή κάτω από τρεχούμενο νερό. Εάν η πλάκα για πίτσα βραχεί κατά λάθος, στεγνώστε την στον οικιακό φούρνο στους 60 °C για περίπου 2 ώρες.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ: Εάν καθαρίζετε τον φούρνο πύτσας μετά από κάθε χρήση, δεν χρειάζεται να την καθαρίσετε και πάλι πριν από το ψήσιμο της επόμενης πίτσας.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΕΣΤΙΩΝ

Η εστία βρίσκεται στο πίσω μέρος του φούρνου, γεγονός που καθιστά απίθανο τα υπολείμματα τροφίμων να προκαλέσουν απόφραξη. Εάν παρόλα αυτά συμβεί αυτό, προχωρήστε ως εξής:

1. Βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα της φιάλης υγραερίου είναι κλειστή και ότι ο διακόπτης λειτουργίας της συσκευής βρίσκεται επίσης στη θέση απενεργοποίησης. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει εντελώς.
2. Καθαρίστε την εξωτερική πλευρά της εστίας με συρματόβουρτσα. Αφαιρέστε τα επίμονα υπολείμματα με μεταλλική ξύστρα. Καθαρίστε τα φραγμένα ανοίγματα με έναν συνδετήρα που έχετε ισώσει. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε ξύλινη οδοντογλυφίδα ή κάτι παρόμοιο, καθώς μπορεί να σπάσει και να μπλοκάρει το άνοιγμα.

9.2 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Η τακτική συντήρηση του φούρνου πύτσας εγγυάται την άψογη λειτουργία του.

- Να ελέγχετε κάθε σημείο στη διαδρομή της παροχής του αερίου τουλάχιστον δύο φορές τον χρόνο, καθώς και μετά από μακρόχρονη αποθήκευση. Οι αράχνες ή έντομα μπορούν να προκαλέσουν αποφράξεις που θα πρέπει να καθαριστούν πριν από τη χρήση.

- Αν δεν χρησιμοποιήσετε τον φούρνο πίτσας για μεγάλη περίοδο, θα πρέπει, προτού τον χρησιμοποιήσετε, ξανά να ακολουθήσετε τη διαδικασία **ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΕΓΑΝΟΤΗΤΑΣ**. Για τυχόν ερωτήσεις, απευθυνθείτε στον ειδικό για θέματα υγραερίου ή στον προμηθευτή σας.
- Μετά από μεγάλες περιόδους αποθήκευσης και τουλάχιστον μια φορά τον χρόνο, θα πρέπει να ελέγχετε το λάστιχο παροχής του αερίου για σχισίματα, τσακίσματα και άλλες ζημιές. Κάθε λάστιχο με ζημιά πρέπει να αντικαθίσταται αμέσως όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο **ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ**.
- Για να απολαύσετε τον φούρνο πίτσας όσο το δυνατόν περισσότερο, φροντίστε να την σκεπάζετε, αφού κρυώσει εντελώς, με το κατάλληλο κάλυμμα OUTDOORCHEF για να την προστατεύσετε από την επίδραση του περιβάλλοντος.
- Για να αποφύγετε την παραμένουσα υγρασία, αφαιρέστε το προστατευτικό κάλυμμα μετά από κάθε βροχή. Προστατευτικά καλύμματα θα βρείτε από τον έμπορο που σας προμήθευσε τον φούρνο πίτσας.

10. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Αν δεν ανάβει η εστία:

- Ελέγξτε αν φτάνουν οι σπίθες από το ηλεκτρόδιο μέχρι την εστία.
⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Αυτός ο έλεγχος επιτρέπεται να γίνει μόνον με κλειστή παροχή αερίου.
- Ελέγξτε αν είναι ανοιχτή η παροχή αερίου στη φιάλη υγραερίου.
- Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει αρκετό αέριο στη φιάλη.

Αν δεν υπάρχει σπίθα:

- Βεβαιωθείτε ότι οι μπαταρίες είναι σωστά τοποθετημένες.
- Τοποθετήστε δύο νέες μπαταρίες (τύπου AAA, LR06, 1,5 V) στην ηλεκτρική ανάφλεξη.
- Ελέγξτε την απόσταση μεταξύ της εστίας και του ηλεκτροδίου, πρέπει να είναι μόνο 5-8 mm.
- Η χειροκίνητη ανάφλεξη είναι δυνατή με αναπτήρα ή σπύρτο απευθείας στην κύρια εστία ή για την εστία βάσης μέσω του ανοίγματος στη δεξιά πλευρά του θαλάμου του φούρνου πίτσας.

Καμία ή μειωμένη απόδοση:

- Ελέγξτε εάν οι εστίες έχουν ενδεχομένως φράξει από έντομα ή αράχνες/ιστούς αράχνης.
- Ελέγξτε αν η φιάλη υγραερίου είναι άδεια ή σχεδόν άδεια.

Θόρυβος από τις εστίες:

- Ελέγξτε αν οι αποθέσεις εμποδίζουν τις εξόδους της εστίας. Περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τον καθαρισμό των εστιών θα βρείτε στην ενότητα 9.1.

11. ΕΓΓΥΗΣΗ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ / ΕΓΓΥΗΣΗ

Για λεπτομερείς πληροφορίες αναφορικά με την εγγύηση για τον καταναλωτή / εγγύηση παραπέμπουμε στους γενικούς όρους συναλλαγών (ΓΟΣ) στο <https://www.outdoorchef.com/agb>

Η κατατεθειμένη επωνυμία OUTDOORCHEF εκπροσωπείται από την επιχείρηση

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich-Schweiz | www.outdoorchef.com

* Πίνακας εξουσιοδοτημένων αντιπροσώπων υπάρχει στον ιστότοπό μας, στη διεύθυνση www.outdoorchef.com

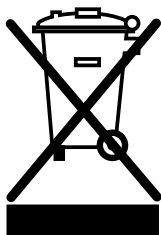
** Ο αριθμός σειράς και ο αριθμός είδους βρίσκονται και τα δύο στην ετικέτα του φούρνου πίτσας (βλέπε και πρώτο μέρος στις παρούσες **ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ**).

12. ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ

Ανταλλακτικά διατίθενται από εξειδικευμένους αντιπροσώπους.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Χρησιμοποιήστε μόνο γνήσια ανταλλακτικά από την Outdoorchef.

13. ΔΙΑΘΕΣΗ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ



Αυτή η επισήμανση υποδεικνύει ότι το προϊόν αυτό και οι μπαταρίες που περιέχει δεν επιτρέπεται να απορρίπτονται μαζί με τα οικιακά απορρίμματα σε ολόκληρη την ΕΕ. Για να αποφύγετε πιθανές βλάβες στο περιβάλλον ή την υγεία λόγω ανεξέλεγκτης διάθεσης απορριμμάτων, ανακυκλώστε τα με υπευθυνότητα. Για να επιστρέψετε τη μεταχειρισμένη συσκευή σας, χρησιμοποιήστε το σύστημα επιστροφής και παραλαβής ή επικοινωνήστε με το κατάστημα λιανικής πώλησης από το οποίο αγοράσατε το προϊόν. Αυτό το προϊόν μπορεί να ανακυκλωθεί με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον.

14. ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

PRISMO 420 G

CE	1336DR010
Αέριο	Βουτάνιο G30 / Προπάνιο G31
I3+ (28/30/37 mbar)	Βουτάνιο 30 mbar / προπάνιο 37 mbar
I3B/P (30 mbar)	Βουτάνιο / προπάνιο 30 mbar
I3B/P (50 mbar)	Βουτάνιο / προπάνιο 50 mbar
Ισχύς αερίου	7.2 kW H ₅
Κατανάλωση αερίου	G30 524 g/h / G31 515 g/h
Ακροφύσια 30 mbar	καυστήρας πλάτης 1.32 mm Mark 1.32
	καυστήρας δαπέδου 0.52 mm Mark: 0.52
Ακροφύσια 50 mbar	καυστήρας πλάτης 1.14 mm Mark 1.14
	καυστήρας δαπέδου 0.45 mm Mark: 0.45

Ηλεκτρική ανάφλεξη

Για τη λειτουργία της ηλεκτρικής ανάφλεξης χρειάζεστε δύο μπαταρίες (τύπου AAA, LR06, 1,5 Volt).

Υπόδειξη σχετικά με την ένδειξη θερμοκρασίας στην οθόνη

Η απόκλιση της ένδειξης θερμοκρασίας στην οθόνη μπορεί να είναι +/- 10%.

Ιστότοπος

Περισσότερες πληροφορίες, συμβουλές, συνταγές και ό,τι πρέπει να ξέρετε για τα προϊόντα OUTDOORCHEF θα βρείτε στον ιστότοπο www.outdoorchef.com

1.	PIZZAUUNIN SARJANUMERO JA SEN TÄRKEYS	119
2.	KÄYTTÖOHJE	119
2.1	Käyttöohjeen säilytys	
3.	TÄRKEÄT TURVALLISUUSOHJEET	120
3.1	Asennus ja kokoonpano	
3.2	Käyttö	
3.3	Säilytys ja/tai kun pizzauunia ei käytetä	
4.	KAASUPULLOT	122
5.	PIZZAUUNIN KÄYTTÖÖNOTTO	123
5.1	Kaasuletkun liitäntä	
5.2	Tiiviyden tarkastus	
6.	KÄYTTÖPANEELI	125
7.	ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ	126
8.	KÄYTTÖ	126
8.1	Sytytysohje	
8.2	Paistaminen	
8.3	Paistamisen jälkeen	
9.	PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO	128
9.1	Puhdistus	
9.2	Kunnossapito	
10.	VIANMÄÄRITYS	129
11.	KULUTTAJATAKUU/TAKUU	129
12.	VARAOSAT	129
13.	HÄVITTÄMINEN	130
14.	TEKNISET TIEDOT	130

1. PIZZAUUNIN SARJANUMERO JA SEN TÄRKEYS

CE XXXX
PIN: XXXXXXXXXX

Typ:
Article No.:

Butan / Propane
G30 / G31
Cat. I_{3B/P}

Total rate overall Q_n=X.XXkW H_e (XXXg/h)

XX mbar



Outdoorchef AG
Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

Serial No.:

DISTRIBUTION
Outdoorchef Deutschland GmbH
Wickerer Weg 13-15, 65719 Hofheim am Taunus
Made in China

TÄRKEÄÄ:

Pizzauunin sarjanumero löytyy pizzauunin pohjalevyssä olevasta tarrasta.

Sarjanumero ja tuotenumero ovat tärkeitä joustavassa neuvonnassa, varaosatilauksissa ja takuuvaatimusten käsittelyissä. Säilytä käyttöohjetta turvallisessa paikassa. Se sisältää tärkeitä tietoja turvallisuudesta, käytöstä ja kunnossapidosta. Kirjaa pizzauunin sarjanumero kenttään "Sarjanumero".

2. KÄYTTÖOHJE

Lue käyttöohje huolellisesti läpi, ennen kuin otat OUTDOORCHEF-pizzauunin käyttöön.

2.1 KÄYTTÖOHJEEN SÄILYTYS

Ohje kuluttajalle: Kuluttajan on säilytettävä tämä käyttöohje, ja sen tulee olla aina saatavilla.

Kaikki käyttöohjeet löytyvät myös osoitteesta www.outdoorchef.com.

Ohje asentajalle: Kuluttajan on säilytettävä tätä käyttöohjetta.

3. TÄRKEÄT TURVALLISUUSOHJEET

Lue tämä käyttöohje huolellisesti läpi ennen kuin otat OUTDOORCHEF-pizzauunin käyttöön.
Käyttö vain ulkona.

Huomiosanoja **VAARA**, **VAROITUS** JA **VARO** käytetään tässä käyttöohjeessa korostamaan tärkeitä ja kriittisiä käyttötietoja. Lue ohjeet ja noudata niitä turvallisuuden takaamiseksi sekä aine- ja henkilövahinkojen välttämiseksi.

- ⚠ **VAARA:** Ilmoittaa vaarallisista tilanteista, jotka johtavat kuolemaan tai vakaviin vammoihin, jos niitä ei vältetä.
⚠ **VAROITUS:** Ilmoittaa vaarallisista tilanteista, jotka voivat johtaa kuolemaan tai vakaviin vammoihin, jos niitä ei vältetä.
⚠ **VARO:** Ilmoittaa vaarallisista tilanteista, jotka voivat johtaa vähäisiin tai kohtalaisiin vammoihin, jos niitä ei vältetä.

⚠ VAARA	⚠ VAROITUS
Jos havaitset kaasun hajun: ▪ Keskeytä kaasunsyöttö pizzauuniin. ▪ Sammuta kaikki liekit. ▪ Jos havaitset yhä kaasunhajun, poistu pizzauunin läheisyydestä ja soita välittömästi palokunnalle.	▪ Älä säilytä pizzauunin välittömässä läheisyydessä syttyviä nesteitä, aineita ja/tai kaasuja (bensiniä, kaasua, helposti syttyvää ainetta jne.). ▪ Älä koskaan säilytä käyttämätöntä kaasupulloa pizzauunin läheisyydessä tai suljetuissa tiloissa.

3.1 ASENNUS JA KOKOONPANO

Lue käyttöohje ennen laitteen käyttöönottoa.

Ennen pizzauunin käyttöönottoa aseta se kuumuutta kestäväälle, tasaiselle alustalle tuulelta suojattuun paikkaan.

- ⚠ **VAARA:** Pizzauuni ei sovellu asennettavaksi veneisiin eikä asuntovaunuihin tai matkailuautoihin.
- ⚠ **VAROITUS:** Pizzauunin toimitus sisältää sopivan kaasuletkun sekä kaasunpaineensäätimen. Kaasuletku on pidettävä ehdottomasti erillään pizzauunin kuumista ulkopinnoista. Letkua ei saa vääntää.
Sellaisissa malleissa, joissa on letkunohjain, letkun täytyy olla ehdottomasti kiinnitetty ohjaimeen.
- ⚠ **VAROITUS:** Letku ja säädin vastaavat maakohtaisia määräyksiä sekä EN- ja BS-standardeja (kaasunpaineensäädin BS EN 16129 / kaasuletku BS EN 16436 / kaasunpaineensäädin EN 16129 / kaasuletku EN 16436).
- ⚠ **VAROITUS:** Älä tee mitään muutoksia laitteeseen. Jos epäilet toimintahäiriötä, ota yhteyttä alan ammattilaiseen.
- ⚠ **VAROITUS:** Tarkista liitososat ennen käyttöönottoa sekä aina sen jälkeen, kun uusi kaasupullo on liitetty käyttöohjeen luvun **TIIVIYDEN TARKASTUS** mukaisesti.
- ⚠ **VAROITUS:** Pizzauunia saa käyttää ainoastaan toimitukseen sisältyvällä virtalähteellä tai ulkoisella varavirtalähteellä, jonka lähtöjännite ei ylitä **5 V / 1,0 A**.
Luotettavan ja turvallisen toiminnan varmistamiseksi suosittelemme Outdoorchef-varavirtalähdettä (5 V, 10 000 mAh). Tark

3.2 KÄYTTÖ

Jokaisen pizzauunia käyttävän henkilön on tunnettava tarkka sytytysmenetelmä ja noudatettava sitä. Lapset eivät saa käyttää pizzauunia. Noudata tarkasti kokoamisohjeissa olevia asennusohjeita. Virheellinen asennus voi aiheuttaa vaarallisia seurauksia.

Älä sijoita syttyviä nesteitä ja aineita tai varakaasupulloja pizzauunin läheisyyteen. Älä sijoita pizzauunia tai kaasupullo(j)a koskaan suljettuun tilaan, jossa ei ole ilmanvaihtoa.

Lue käyttöohje huolellisesti läpi, ennen kuin otat OUTDOORCHEF-pizzauunin käyttöön. Pizzauunia saa käyttää vain ulkona. Varmista, että pizzauuni on sijoitettu palamattoman takaseinän eteen tai vähintään 1,5 metrin päähän syttyvistä esineistä.

- ⚠ **VAARA:** Käytä pizzauunia vain ulkona. Älä koskaan käytä sisätiloissa, esim. autotalleissa, rakennuksissa, teltoissa ja muissa suljetuissa tiloissa tai syttyvien rakenteiden alla.
- ⚠ **VAARA:** Älä koskaan käytä pizzauunia katoksen alla.
- ⚠ **VAARA:** Laite tulee asettaa turvalliselle etäisyydelle palavista aineista käytön ajaksi.
- ⚠ **VAARA:** Käytä pizzauunia vain tasaisella ja turvallisella alustalla. Älä sijoita pizzauunia käytön aikana koskaan puulattioille tai muille palaville pinnoille. Pidä pizzauuni etäällä syttyvistä materiaaleista.
- ⚠ **VAARA:** Sulje kaasupullon hana käytön jälkeen.
- ⚠ **VAARA:** Aseta pizzauunin käytön jälkeen kaasunsäädinpainike aina asentoon  ja sulje kaasunsyöttö kaasupullosta.
- ⚠ **VAARA:** Varmista kaasupulloa vaihdettaessa, että kaasunsäädinpainike on asennossa  ja että kaasupullon kaasunsyöttö on suljettu. Pizzauunin läheisyydessä ei saa olla mitään syttymislähteitä
- ⚠ **VAARA:** Älä koskaan katso suoraan uuniin, kun sytytät sitä. Seiso uunin sivulla.
- ⚠ **VAARA:** Käytä tätä laitetta aina vähintään 7,5 m:n etäisyydellä syttyvistä nesteistä.
- ⚠ **VAARA:** Jos laite sammuu jostain syystä, kierrä säädin ja kaasupullon liitännän kaasuventtiili kiinni. Odota 5 minuuttia ennen kuin yrität sytyttää laitteen uudelleen.
- ⚠ **VAROITUS:** Vaihda letku ja kaasunpaineensäädin 3 vuoden käyttöajan jälkeen ostopäivästä lukien. Varmista, että kaasunpaineensäädin ja letku vastaavat EN- ja BS-standardeja (kaasunpaineensäädin BS EN 16129 / kaasuletku BS EN 16436 / kaasunpaineensäädin EN 16129 / kaasuletku EN 16436).
- ⚠ **VAROITUS:** Jos kaasuletkussa on vaurioita tai kulumia, se on vaihdettava heti uuteen. Letku ei saa olla taitteella eikä siinä saa olla halkeamia. Älä unohda kiertää kaasunsäädinpainiketta ja kaasunsyöttöä kiinni, ennen kuin poistat letkun.
- ⚠ **VAROITUS:** Jos epäilet liitososien vuotoa, aseta kaasunsäädinpainike asentoon  ja sulje kaasunsyöttö kaasupullosta. Tarkistuta kaasua johtavat osat kaasuasennusliikkeessä.
- ⚠ **VAROITUS:** Älä jätä pizzauunia käytön aikana koskaan ilman valvontaa.
- ⚠ **VAROITUS:** Älä siirrä laitetta käytön aikana.
- ⚠ **VAROITUS:** Suojaa pizzauuni voimakkaalta tuulelta, sillä se heikentää paistotehoa. Aseta se mahdollisimman tuulen suojaiseen paikkaan ja vaakasuoraan, ja tarkista säännöllisesti, että poltin vielä palaa.
- ⚠ **VAROITUS:** Rasvan ja ruoan jäämät voivat syttyä ja aiheuttaa tulipalon. Puhdista pizzauuni aina käytön jälkeen.
- ⚠ **VAROITUS:** Älä koskaan peitä pizzauunin jalustassa olevia ilmanottoaukkoja.
- ⚠ **VAROITUS:** Älä koskaan sulje uunin aukkoa käytön aikana, sillä se voi johtaa lämmön kertymiseen.
- ⚠ **VAROITUS:** Älä täytä uunia yli oven mittojen rajan.
- ⚠ **VAROITUS:** Laite on tarkoitettu käytettäväksi vain nestekaasulla (LPG). Älä käytä laavakiviä, brikettejä, puuhiiltä tai muita polttoaineita.
- ⚠ **VAROITUS:** Joissakin tämän laitteen osissa voi olla terävät reunat. Käytä tarvittaessa sopivia suojakäsineitä käsittelyyn.
- ⚠ **VAROITUS:** Osat voivat muuttua hyvin kuumiksi. Pidä lapset turvallisella etäisyydellä.
- ⚠ **VAROITUS:** Varmista aina, että paristot on asetettu oikein (+ ja – napa oikein päin). Katso asennusohje.
- ⚠ **VAROITUS:** Jos paristo vuotaa, vältä ihokosketusta ja hävitä se asianmukaisesti. Älä käytä sitä enää missään tapauksessa.
- ⚠ **VAROITUS:** Älä koskaan altista paristoja avotulelle tai korkeille lämpötiloille. Paristoja ei saa oikosulkea.
- ⚠ **VARO:** Kaasuletkun suositeltava pituus on 90 cm, eikä se saa ylittää 150 cm:ä.
- ⚠ **VARO:** Pizzauuni pysyy myös sammuttamisen jälkeen vielä pidemmän aikaa kuumana. Varo polttamasta ihoasi äläkä aseta mitään esineitä pizzauunin päälle tulipalovaaran vuoksi.
- ⚠ **VARO:** Käytä suojakäsineitä, jos kosket kuumiin osiin.

⚠ **VARO:** Ota yhteyttä kaasuasennusliikkeeseen, jos täyttä tehoa ei saavuteta ja epäilet tukosta kaasunsyötössä.

⚠ **VARO:** Älä sijoita syttyviä esineitä pizzauunin välittömään läheisyyteen.

3.3 SÄILYTYS JA/TAI KUN PIZZAUUNIA EI KÄYTETÄ

⚠ **VAARA:** Älä säilytä pizzauunia helposti syttyvien nesteiden tai materiaalien läheisyydessä.

⚠ **VAARA:** Kaasupullo on irrotettava ehdottomasti, jos pizzauunia säilytetään talven yli sisätilassa. Sitä tulisi säilyttää ulkona sellaisessa paikassa, jossa on hyvä ilmanvaihto ja joka on lasten ulottumattomissa.

⚠ **VARO:** Pizzauunia tulisi peittää suojuksella ympäristövaikutusten varalta, kun sitä ei käytetä ja kun se on täysin jäähtynyt. Voit hankkia suojuksen pizzauunin jälleenmyyjältä.

⚠ **VARO:** Poista suojus kovan sateen jälkeen ja anna pizzauunin ensin kuivua, jotta kosteuden kertyminen voidaan välttää.

4. KAASUPULLOT

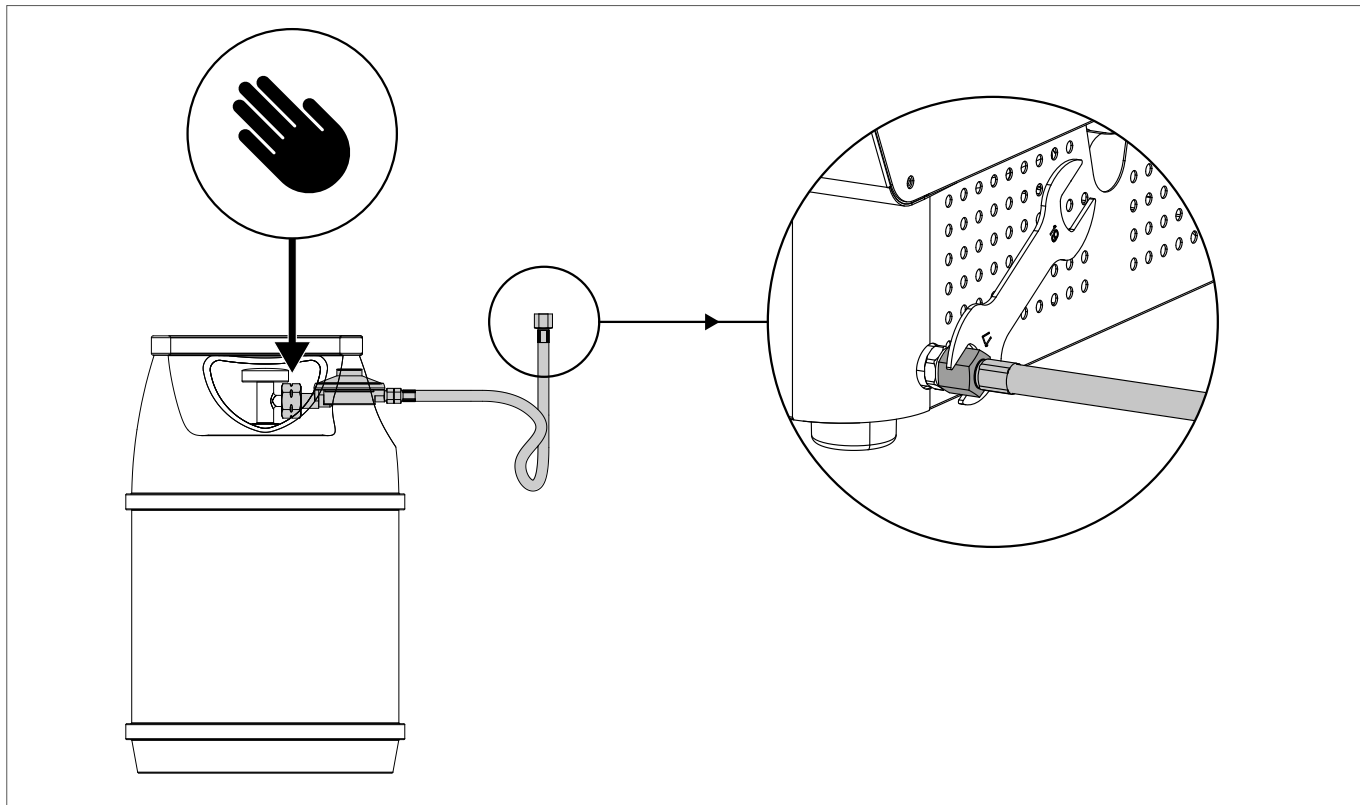
- Varmista, että ruuviliitokset ovat tiiviitä.
- Suorita ennen käyttöönottoa ja jokaisen kaasupullon vaihdon yhteydessä **TIIVIYDEN TARKASTUS**.
- Kaasupulloja ei saa altistaa yli 50 °C:n lämpötiloille eikä varastoida koskaan suljettuun tilaan tai kellarikerrokseen.
- Huomioi käytettäviin kaasupulloihin merkityt turvamääräykset ja noudata niitä.

HUOMAUTUS: Tarkista, että paineensäädin ja kaasupullo on hyväksytty asianmukaiseen käyttöön maassasi. Käytä vain kaasupulloja, jotka vastaavat kansallista standardia. Jos paineensäädin- ja kaasupullojärjestelmä on tavanomaisesta poikkeava, kierrelitoksesta ei saada tiivistä erilaisten sulkemisjärjestelmien vuoksi. Epätiivis liitos saattaa johtaa siihen, että ulosvuotava kaasu voi syttyä helposti palamaan avotulesta tai kipinästä. Suosittelemme turvallisuus- ja vastuusyistä, että myynnissä olevat pizzauunit tarkistetaan aina ja tarpeen vaatiessa paineensäädin ja kaasuletku sovitetaan kansallisia määräyksiä vastaavaksi.

5. PIZZAUUNIN KÄYTTÖÖNOTTO

5.1 KAASULETKUN LIITÄNTÄ

⚠ **VAROITUS:** Kaasuletku on liitettävä mukana toimitetulla ruuviavaimella sen varmistamiseksi, että liitos on kierretty riittävän tiukalle. Turvallisuutesi vuoksi kaasuletkua ei saa koskaan kiristää käsin, jotta vältetään mahdollinen tulipalo pizzauunissa.

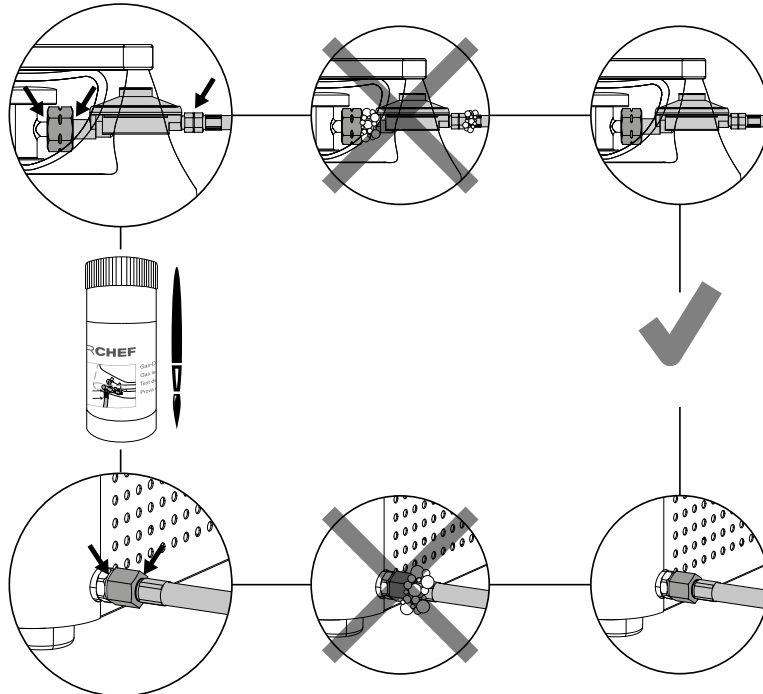


Noudata tässä myös pizzauunin erillistä asennusohjetta.

5.2 TIIVIYDEN TARKASTUS

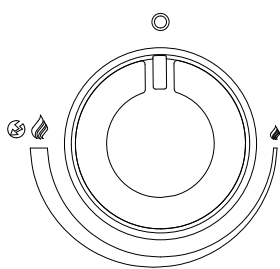
- ⚠ **VAROITUS:** Tiiviyden tarkistuksen aikana grillin lähellä ei saa olla mitään sytytyslähteitä. Tämä koskee myös tupakointia. Älä koskaan tarkista tiiviyttä palavan tulitikutun avulla tai avoimella liekillä. Suorita tarkastus aina ulkona.
- ⚠ **VAROITUS:** Suorita **TIIVIYDEN TARKASTUS** jokaisen kaasupullon kiinnityksen tai vaihdon jälkeen sekä pizzauunin käyttökauden alussa.
- ⚠ **VAROITUS:** Pizzauunia saa käyttää vasta, kun kaikki vuotokohdat on korjattu.

1. Kaasunsäädinpainikkeen on oltava asennossa ○.
2. Avaa pullon kaasunsyöttö ja sivele kaikki kaasua johtavat osat (liitokset kaasupullossa / kaasunpaineensäätimessä / kaasuletkussa / kaasun tulossa / venttiilissä) toimitukseen sisältyvällä tai itse tehdyllä saippualliuoksella, jossa on 50 % nestemäistä saippuaa ja 50 % vettä. Voit käyttää myös vuodonilmaisinsuihketta.
3. Kuplien muodostuminen viittaa vuotokohtiin. Sulje kaasupullon kaasunsyöttö.
4. Korjaa vuotokohdat kiristämällä liitokset, jos mahdollista, tai vaihtamalla vialliset osat.
5. Toista vaiheet 1 ja 2.
6. Jos vuotokohtia ei voi korjata, ota yhteyttä kaasuasennusliikkeeseen.



6. KÄYTTÖPANEELI

LÄMPÖTEHOT JA SYTYTYS



○ : pois päältä

-asento



: matala teho



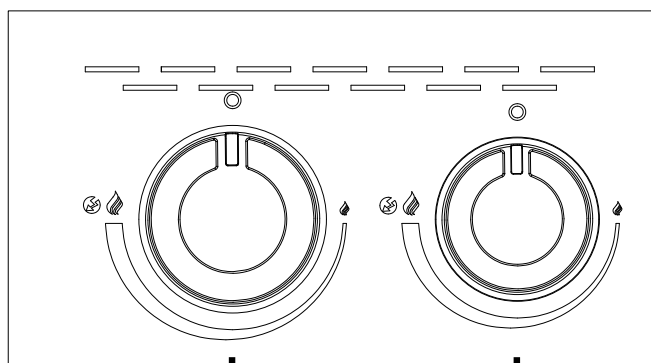
: korkea teho



: sytytys



: sytytin

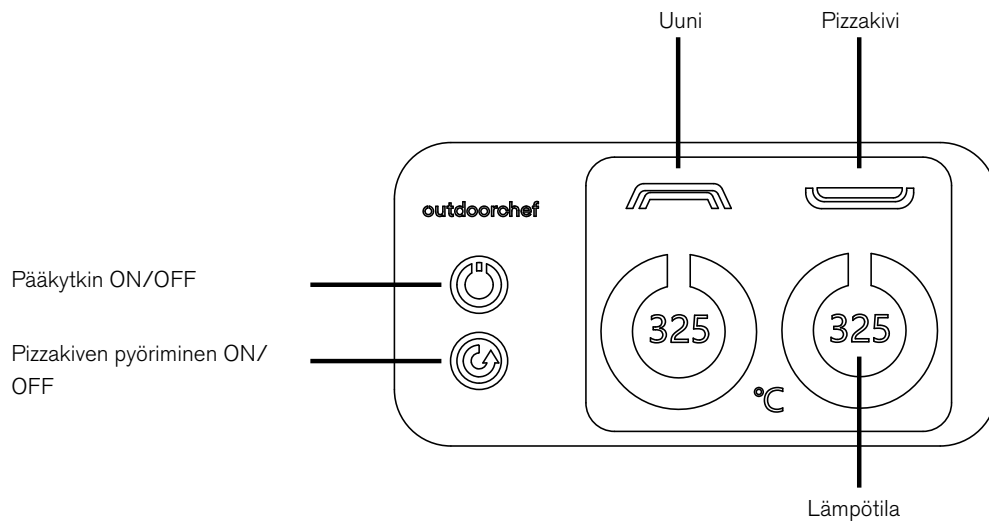


Pääpoltin

Pizzakiven pohjapoltin

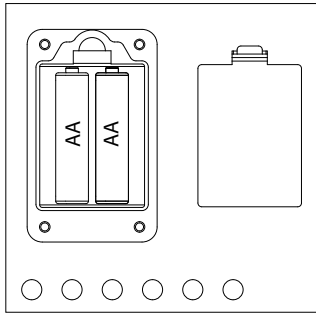
Kiertonuppi saavuttaa asennossa korkeimman tehonsa ja asennossa alhaisimman tehonsa.

NÄYTTÖ



7. ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

1. Avaa pizzauunin alapinnassa oleva paristolokeron kansi ja aseta kaksi paristoa (2 x AA, LR06, 1,5 V) sisään.



2. Puhdista kaikki osat, jotka joutuvat kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa.
3. Tarkasta kaikki kaasua johtavat osat, kuten kappaleessa **TIIVIYDEN TARKASTUS** on kuvattu.
4. Kytke pizzauuni virtalähteeseen (verkkolaite tai varavirtalähde) USB-C:n kautta. Pizzauunia saa käyttää ainoastaan toimitukseen sisältyvällä virtalähteellä tai ulkoisella varavirtalähteellä, jonka lähtöjännite ei ylitä **5 V / 1,0 A**.
5. Avaa kaasunsyöttö kaasupullosta.
6. Kytke näytön pääkytkin päälle.
7. Paina haluamasi polttimen kaasunsäädinpainiketta ja käännä sitä vastapäivään asentoon  . Pidä kaasunsäädinpainiketta painettuna, kunnes kaasu palaa. Katso kohta 8.1 Sytytysohje.
8. Säädä kaasunsäädinpainikkeet alimpaan asentoon ja anna laitteen palaa n. 30 minuuttia.
9. Nosta tehoa 3/4-osaan maksimitehosta ja anna laitteen palaa vielä 20–25 minuuttia.

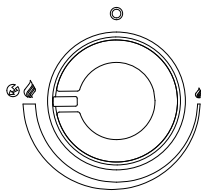
⚠ **VAROITUS:** Älä jätä pohjapoltinta palamaan pitkäksi aikaa, jos pizzakivi ei pyöri, sillä tämä voi vahingoittaa pizzakiveä.

8. KÄYTTÖ

8.1 SYTYTYSOHJE

⚠ **VAARA:** Älä koskaan katso suoraan uuniin, kun sytytät sitä. Seiso uunin sivulla.

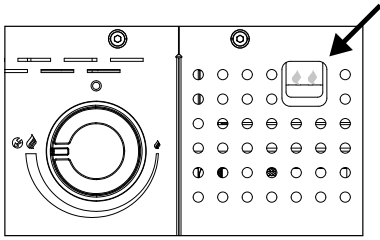
1. Varmista, että kaikki kaasuletkun, kaasunpaineensäätimen ja kaasupullon väliset liitokset on ruuvattu tiukasti kiinni (toimi kappaleessa **TIIVIYDEN TARKASTUS** olevien ohjeiden mukaan).
2. Avaa kaasunsyöttö kaasupullosta.
3. Kytke näytön pääkytkin päälle.
4. Paina pääpolttimen kaasunsäädinpainiketta ja käännä sitä vastapäivään asentoon  . Pidä kaasunsäädinpainiketta painettuna, kunnes kaasu palaa.



5. Jos kaasu ei syty 8 sekunnin aikana, käännä kaasunsäädinpainike asentoon . Odota 2 minuuttia, jotta palamaton kaasu pääsee haihtumaan. Toista sitten kohta 3.
6. Jos pizzauunia ei saa sytytettyä 3 yrityksen jälkeen, tarkasta syyt (kuten kappaleessa **VIANMÄÄRITYS** on kuvattu).

7. Heti kun pääpoltin palaa, paina pohjapolttimen kaasunsäädinpainiketta ja käännä sitä vastapäivään asentoon  . Pidä kaasunsäädinpainiketta painettuna, kunnes kaasun palaa.

HUOMAUTUS: Tarkista aina uunin oikealla puolella olevasta aukosta, palaako pizzakiven pohjapoltin.



8. Kytke sitten pizzakiven pyörintä.

⚠ **VAROITUS:** Älä jätä pizzakiven pohjapoltinta palamaan pitkäksi aikaa, jos pizzakivi ei pyöri, sillä tämä voi vahingoittaa pizzakiveä.

8.2 PAISTAMINEN

⚠ **VAROITUS:** Pizzakivi ei kestä äärimmäisiä lämpötilan vaihteluita. Älä laita pakastettuja elintarvikkeita kuumalle kivelle.

Pizzan paistamisessa on monia tekijöitä, kuten taikinan tyyppi, pizzan paksuus ja täytteet, jotka kaikki voivat vaikuttaa optimaaliseen lämpötilaan ja paistoaikaan. Aluksi tarvitsee kokeilla jonkin verran ennen kuin parhaat asetukset löydetään.

Suosittellemme seuraavia toimenpiteitä sytyttämisen jälkeen:

1. Kuumenna pizzauunia molemmilla polttimilla (uuni ja pizzakiven pohjapoltin) väh. 15 minuuttia pizzakiven pyöriessä asennossa .

⚠ **VAROITUS:** Älä jätä pizzakiven pohjapoltinta palamaan pitkäksi aikaa, jos pizzakivi ei pyöri, sillä tämä voi vahingoittaa pizzakiveä.

HUOMAUTUS: Tuuli ja ulkolämpötila voivat vaikuttaa kuumennusaikaan.

2. Alenna tehoa keskitasolle, jotta uuni saavuttaa optimaalisen paistolämpötilan.
3. Aseta pizza uuniin pizzalapiolla.
4. Seuraa pizzan paistumista.
5. Ota valmis pizza uunista pizzalapiolla.

VINKKI: Jos kierität pizzapohjaa hieman jauhoissa tai durumvehnäjauhoissa (Semola Rimacinata), se liukuu helpommin pizzalapiolta tarttumatta siihen. Voit myös jauhottaa pizzalapion pienellä määrällä jauhoja tai durumvehnäjauhoja (Semola Rimacinata).

HUOMAUTUKSIA:

- Pizzakivi on tarkoitettu käytettäväksi ainoastaan Outdoorchef PRISMO -pizzauunissa. Sitä ei ole tarkoitettu käytettäväksi avotulella.
- Paista suoraan pizzakivellä vain pizzaa ja muita kuivia leipäpohjaisia ruokia. Käytä lihan, vihannesten tai muiden ruokien valmistukseen valurautapannua tai muuta uuninkestävää astiaa.
- Paistoaika vaihtelee pizzapohjan paksuuden mukaan.

8.3 PAISTAMISEN JÄLKEEN

1. Käännä jokaisen polttimen kaasunsäädinpainike asentoon .
2. Sulje kaasupullon kaasunsyöttö.
Myös tyhjiä pulloissa on pullohanan oltava suljettu.
3. Anna pizzauunin jäähtyä kunnolla ja puhdista se.
4. Peitä pizzauuni sopivalla suojuksella.

9. PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO

9.1 PUHDISTUS

 **VAROITUS:** Kun puhdistat pizzauunin poltinjärjestelmää, on tärkeää välttää polttimien osien vaurioittamista.

PIZZAUUNIN ULKOPINNAN PUHDISTUS

HUOMAUTUS: Älä koskaan käytä pizzauunin pinnan puhdistukseen lasinpuhdistusainetta tai muita suihkutettavia puhdistusaineita, sillä ne voivat vahingoittaa pintaa.

Puhdista pizzauunin ulkopinta vain tavallisella miedolla puhdistusaineella (esim. tavallisella astianpesuaineella).

PIZZAUUNIN SISÄPINNAN PUHDISTUS

HUOMAUTUS: Kivi on valmistettu elintarvikekäyttöön soveltuvasta keramiikasta ja se voi ajan myötä tahriintua. Tämä on normaalia eikä vaikuta uunin suorituskykyyn tai pizzakiven laatuun.

1. Kuumenna pizzauunia 10–15 minuuttia täydellä teholla, jotta elintarvikejäämät (liha, rasva, marinadien sokeri jne.) palavat. Anna pizzakiven samalla pyöriä.
2. Anna pizzauunin sitten jäähtyä kunnolla, jotta kaikki elintarvikejäämät jähmettyvät/kovettuvat.
(Tämä tekee myöhemmästä puhdistuksesta paljon helpompaa ja tehokkaampaa).
3. Puhdista uuni pehmeällä harjalla (ei teräsharjaksisia harjoja) tai kuivalla liinalla.
4. Vaihtoehtoisesti voit myös poistaa pizzakiven puhdistusta varten. Poista kovettumat ja jäämät kylmältä pizzakiveltä grilliharjalla (kaavin) tai kuivalla liinalla.

HUOMAUTUS: Älä koskaan puhdista pizzakiveä vedellä tai juoksevan veden alla. Jos pizzakivi kastuu vahingossa, kuivaa se n. 2 tunnin ajan tavallisessa uunissa 60 °C:ssa.

VINKKI: Paistamisen jälkeen on ennen paistamista, eli jos puhdistat pizzauunin aina käytön jälkeen, sitä ei tarvitse puhdistaa uudelleen ennen seuraavaa paistokertaa.

POLTTIMIEN PUHDISTUS

Poltin sijaitsee uunin takaosassa, joten on epätodennäköistä, että ruokajäämät aiheuttaisivat tukoksen. Jos näin kuitenkin joskus tapahtuu, toimi seuraavasti:

1. Varmista, että kaasupullon venttiili on suljettu ja että myös laitteen säätönuppi on pois päältä -asennossa. Varmista, että laite on jäähtynyt kokonaan.
2. Puhdista polttimen ulkopuoli teräsharjalla. Poista sitkeät kerrostumat metallikaapimen avulla. Puhdista tukkeutuneet aukot suoristetulla paperiliittimellä. Älä koskaan käytä puista hammastikkua tai vastaavaa, sillä se voi katketa ja tukkia aukon.

9.2 KUNNOSSAPITO

Pizzauunin säännöllinen kunnossapito takaa moitteettoman toiminnan.

- Tarkasta kaikki kaasua johtavat osat vähintään kahdesti vuodessa ja jokaisen pidemmän varastoinnin jälkeen. Hämähäkit ja hyönteiset voivat aiheuttaa tukoksia, jotka täytyy poistaa ennen käyttöä.
- Jos et käytä pizzauunia pitkään aikaan, suorita ennen uutta käyttöä **TIIVIYDEN TARKASTUS**. Jos sinulla on jotain kysyttävää, ota yhteyttä kaasun toimittajaan tai myyntipisteeseen.

- Pidemmän varastoinnin jälkeen ja vähintään kerran vuodessa olisi kaasuletku tarkastettava halkeamien, murtumien ja muiden vaurioiden varalta. Vaurioitunut kaasuletku on vaihdettava välittömästi, kuten kappaleessa **TURVALLISUUSOHJEET** on kuvattu.
- Jotta voisit iloita pizzauunista mahdollisimman pitkään, suojaa se hyvin jäähtyneenä sopivalla OUTDOORCHEF-suojuksella ympäristövaikutuksia vastaan.
- Poista suojus sateen jälkeen, jotta grilliin ei pääse kertymään kosteutta. Voit hankkia suojuksen pizzauunin jälleenmyyjältä.

10. VIANMÄÄRITYS

Poltin ei syty:

- Tarkista, että elektrodin kipinä siirtyy polttimeen.
⚠ **VARO:** Tarkistuksen saa tehdä vain suljetulla kaasunsyötöllä.
- Tarkista, että kaasupullon kaasunsyöttö on auki.
- Varmista, että pullossa on tarpeeksi kaasua.

Ei kipinää:

- Varmista, että paristot on asetettu sisään oikein päin.
- Aseta sähkösytytykseen kaksi uutta paristoa (tyyppi AA, LR06, 1,5 V).
- Tarkista polttimen ja elektrodin välinen etäisyys. Sen tulee olla vain 5–8 mm.
- Manuaalinen sytytys onnistuu sytytystikulla tai tulitikun pidikkeellä suoraan pääpolttimella tai pohjapolttimen osalta pizzauunin kammion oikealla puolella olevan aukon kautta.

Ei tehoa tai vähän tehoa:

- Tarkista, onko polttimen tukkineet ehkä hyönteiset tai hämähäkit/hämähäkinverkot.
- Tarkista, onko kaasupullo tyhjä tai lähes tyhjä.

Äänekäs poltin:

- Tarkista, tukkivatko kerrostumat polttimen ulostuloaukot. Lisätietoa polttimen puhdistuksesta löytyy kohdasta 9.1.

11. KULUTTAJATAKUU/TAKUU

Yksityiskohtaiset tiedot kuluttajatakuusta/takuusta löytyvät Yleisistä käyttöehdoista osoitteesta <https://www.outdoorchef.com/agb>

Rekisteröityä OUTDOORCHEF-tuotemerkkiä edustaa seuraava yritys

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich-Schweiz | www.outdoorchef.com

* Jälleenmyyjäluettelo löytyy verkkosivuiltamme osoitteesta www.outdoorchef.com

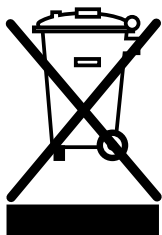
** Sarjanumero ja tuotenumero löytyvät pizzauunissa olevasta tarrasta (tarkista **KÄYTTÖOHJEEN ensimmäisestä kappaleesta**).

12. VARAOSAT

Varaosia on saatavana alan erikoisliikkeistä.

⚠ **VAROITUS:** Käytä vain Outdoorchefin alkuperäisiä varaosia.

13. HÄVITTÄMINEN



Tämä merkintä osoittaa, että tuotetta ja sen sisältämiä paristoja ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana koko EU:n alueella. Välttääksesi jätteen hallitsemattomasta hävittämisestä mahdollisesti aiheutuvat ympäristö- tai terveyshaitat kierrätä jätteet vastuullisesti. Voit palauttaa käytetyn laitteen käyttämällä palautus- ja keräysjärjestelmää tai ottamalla yhteyttä jälleenmyyjään, jolta tuote on ostettu. Tuote voidaan kierrättää ympäristöystävällisesti.

14. TEKNISET TIEDOT

PRISMO 420 G

CE	1336DR010
Kaasu	Butaani G30 / propaani G31
I ₃ + (28/30/37 mbar)	Butaani 30 mbar / propaani 37 mbar
I ₃ B/P (30 mbar)	Butaani / propaani 30 mbar
I ₃ B/P (50 mbar)	Butaani / propaani 50 mbar
Kaasun teho	7.2 kW H ₅
Kaasun kulutus	G30 524 g/h / G31 515 g/h
Suuttimet 30 mbar	Takapoltin 1.32 mm Mark 1.32
	Pohjapoltin 0.52 mm Mark: 0.52
Suuttimet 50 mbar	Takapoltin 1.14 mm Mark 1.14
	Pohjapoltin 0.45 mm Mark: 0.45

Sähkösytytys

Sähkösytytyksen käyttöä varten tarvitset kaksi paristoa (tyyppi AA, LR06, 1,5 V).

Huomautus näytön lämpötilänäytöstä

Näytön lämpötilänäytössä voi olla +/- 10 %:n poikkeama.

Verkkosivusto

Lisätietoja, ohjeita ja vinkkejä, reseptejä ja muuta tietämisen arvoista OUTDOORCHEF -tuotteista löydät osoitteesta www.outdoorchef.com

1.	SERIJSKI BROJ VAŠEG ROŠTILJA I ZAŠTO JE TAJ BROJ VAŽAN	133
2.	UPUTE ZA UPORABU	133
2.1	Pohranjivanje uputa za uporabu	
3.	VAŽNE SIGURNOSNE NAPOMENE	134
3.1	Ugradnja i montaža	
3.2	Uporaba	
3.3	Skladištenje i/ili nekorištenje	
4.	PLINSKE BOCE	136
5.	PUŠTANJE U POGON PEĆI ZA PIZZU	137
5.1	Spajanje plinskog crijeva	
5.2	Ispitivanje nepropusnosti	
6.	OBJAŠNJENJE UPRAVLJAČKE KONZOLE	139
7.	PRIJE PRVOG KORIŠTENJA	140
8.	UPORABA	140
8.1	Upute za paljenje	
8.2	Pečenje	
8.3	Nakon pečenja	
9.	ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE	142
9.1	Čišćenje	
9.2	Održavanje	
10.	OTKLANJANJE KVAROVA	143
11.	JAMSTVO ZA POTROŠAČE / GARANCIJA	143
12.	REZERVNI DIJELOVI	143
13.	ODLAGANJE OTPADA	144
14.	TEHNIČKE INFORMACIJE	144

1. SERIJSKI BROJ VAŠEG ROŠTILJA I ZAŠTO JE TAJ BROJ VAŽAN

CE

XXXX

PIN: XXXXXXXXXX

Typ:

Article No.:

Butan / Propane

G30 / G31

Cat. I_{3B/P}

XX mbar

Total rate overall Q_n=X.XXkW H_s (XXXg/h)



Outdoorchef AG

Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

Serial No.:

DISTRIBUTION

Outdoorchef Deutschland GmbH

Wickerer Weg 13-15, 65719 Hofheim am Taunus

Made in China

VAŽNO:

Serijski broj vaše peći za pizzu nalazi se na naljepnici s podacima na donjoj ploči peći.

Serijski broj i broj artikla su važni za uspješno rješavanje naknadnih pitanja, narudžbi zamjenskih dijelova te eventualnih jamstvenih zahtjeva. Ovu uputu za uporabu spremite na sigurno mjesto. Ona sadrži važne informacije o sigurnosti, rukovanju i održavanju. Unesite serijski broj svog roštilja u za to predviđeno gornje polje „Serial No.“.

2. UPUTE ZA UPORABU

Pažljivo pročitajte ove upute prije nego što počnete upotrebljavati OUTDOORCHEF pećnicu za pizzu.

2.1 POHRANJIVANJE UPUTA ZA UPORABU

Napomena za korisnika: Ove upute za uporabu potrošač mora čuvati te uvijek moraju biti na dohvata ruke.

Sve upute za uporabu dostupne su i na www.outdoorchef.com.

Napomena za instalatera: Ove upute za uporabu moraju ostati kod korisnika.

3. VAŽNE SIGURNOSNE NAPOMENE

Pažljivo pročitajte ove upute za uporabu prije nego počnete upotrebljavati svoju pećnicu za pizzu OUTDOORCHEF. Upotrebljavajte samo na otvorenom.

Napomene o **OPASNOSTI**, **UPOZORENJIMA** i **OPREZU** upotrebljavaju se u ovim uputama za uporabu kako bi se istaknule važne i kritične informacije o uporabi. Pročitajte i pratite te upute kako biste osigurali sigurnost te izbjegli oštećenje imovine i osobne ozljede.

⚠ **OPASNOST:** Napomene o opasnim situacijama koje će dovesti do smrti ili teških ozljeda, ako se ne poštuju.

⚠ **UPOZORENJE:** Napomene o opasnim situacijama koje mogu dovesti do smrti ili teških, ako se ne poštuju.

⚠ **OPREZ:** Napomene o opasnim situacijama koje mogu dovesti do lakših ili srednje teških ozljeda, ako se ne poštuju.

⚠ OPASNOST	⚠ UPOZORENJE
Ako osjetite miris plina: ▪ Prekinite dovod pećnice za pizzu do roštilja. ▪ Ugasite sav otvoreni plamen. ▪ Ako i dalje osjetite miris plina, odmaknite se od pećnice za pizzu i odmah se obratite vatrogasnoj službi.	▪ Nemojte držati zapaljive tekućine, materijale i/ili plinove (benzin, plin, zapaljivi materijal itd.) u neposrednoj blizini pećnice za pizzu. ▪ Nikada ne pohranjujte neiskorištenu plinsku bocu u blizini pećnice za pizzu ili u zatvorenom prostoru.

3.1 UGRADNJA I MONTAŽA

Prije stavljanja uređaja u pogon pročitajte upute za uporabu.

Prije puštanja pećnice za pizzu u rad, postavite je na ravnu, otpornu na toplinu podlogu na mjestu zaštićenom od puhanja vjetra.

⚠ **OPASNOST:** Ova pećnica za pizzu nije prikladna za ugradnju u ili na brodove ili kamp-kućice/autodome.

⚠ **UPOZORENJE:** Pećnica za pizzu se isporučuje s odgovarajućim plinskim crijevom uključujući i regulator plinskog pritiska. Plinsko se crijevo obavezno mora držati podalje od vrućih vanjskih površina pećnice za pizzu. Crijevo se ne smije presavijati. Kod modela roštilja kod kojih postoji vodilica za crijevo, crijevo svakako mora biti fiksirano u toj vodilici.

⚠ **UPOZORENJE:** Crijevo i regulator odgovaraju važećim propisima dotične zemlje te EN i BS standardima (regulator plinskog pritiska BS EN 16129 / plinsko crijevo BS EN 16436 / regulator plinskog pritiska EN 16129 / plinsko crijevo EN 16436).

⚠ **UPOZORENJE:** Nemojte vršiti promjene na uređaju. Ako postoji sumnja da je došlo do greške, obratite se stručnjaku.

⚠ **UPOZORENJE:** Prije stavljanja u pogon te nakon svakog priključivanja nove plinske boce provjerite spojeve u skladu s uputom **ISPITIVANJE NEPROPUSNOSTI** u ovim uputama za uporabu.

⚠ **UPOZORENJE:** Peć za pizzu smije se koristiti isključivo s uključenim napajanjem ili s vanjskom powerbank baterijom čiji izlazni napon ne prelazi **5 V / 1,0 A**.
Kako bi se osigurao pouzdan i siguran rad, preporučujemo Outdoorchef powerbank (5 V, 10.000 mAh).

3.2 UPORABA

Svaka osoba koja upotrebljava pećnicu za pizzu mora poznavati i slijediti točan postupak paljenja. Djeci nije dopušteno rukovati peći za pizzu. Nužno je slijediti upute za montažu navedene u uputama za postavljanje. Nestručna montaža može imati opasne posljedice. Ne postavljajte nikakve zapaljive tekućine ni zapaljiv materijal ili zamjenske plinske boce u blizinu roštilja. Nikad ne stavljajte roštilj ili plinske boce u zatvorene prostore bez ventilacije.

Pažljivo pročitajte ove upute prije nego što počnete upotrebljavati OUTDOORCHEF pećnicu za pizzu. Peć za pizzu smije se koristiti samo na otvorenom. Provjerite je li vaša peć za pizzu postavljen ispred nezapaljive stražnje stijenke ili održava li sigurnosnu udaljenost od najmanje 1,5 m od zapaljivih predmeta.

- ⚠ **OPASNOST:** Peć za pizzu koristite samo na otvorenom. Nikada je nemojte upotrebljavati u zatvorenim prostorima kao što su garaže, zgrade, šatori ili drugi zatvoreni prostori ili ispod zapaljivih konstrukcija.
- ⚠ **OPASNOST:** Nikada nemojte koristiti peć za pizzu pod nadstrešnicom.
- ⚠ **OPASNOST:** Uređaj se za vrijeme pogona treba držati podalje od zapaljivih materijala.
- ⚠ **OPASNOST:** Peć za pizzu koristite samo na čvrstoj i sigurnoj površini. Nikada ne postavljajte peć za pizzu na drvene podove ili druge zapaljive površine dok je u radu. Peć za pizzu držite dalje od zapaljivih materijala.
- ⚠ **OPASNOST:** Nakon uporabe zatvorite dovod plina na plinskoj boci.
- ⚠ **OPASNOST:** Nakon roštiljanja uvijek postavite gumb za regulaciju plina na poziciju i zatvorite dovod plina na plinskoj boci.
- ⚠ **OPASNOST:** Pri zamjeni plinske boce pripazite na to da je gumb za regulaciju plina postavljen na položaj  i da je dovod plina na plinskoj boci zatvoren. U blizini se ne smiju nalaziti nikakvi izvori paljenja.
- ⚠ **OPASNOST:** Nikada ne gledajte direktno u pećnicu dok je palite. Stanite sa strane pećnice.
- ⚠ **OPASNOST:** Nikada ne koristite ovaj uređaj na udaljenosti manjoj od 7,5 m od zapaljivih tekućina.
- ⚠ **OPASNOST:** Ako uređaj iz bilo kojeg razloga prestane raditi, isključite regulator i plinski ventil na priključku plinske boce. Pričekajte 5 minuta prije nego što pokušate ponovno upaliti uređaj.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Zamijenite crijevo i regulator plinskog pritiska nakon trogodišnje uporabe od datuma kupnje. Pripazite da su regulator plinskog pritiska i crijevo u skladu s odgovarajućim EN i BS standardima (regulator plinskog pritiska BS EN 16129 / plinsko crijevo BS EN 16436 / regulator plinskog pritiska EN 16129 / plinsko crijevo EN 16436).
- ⚠ **UPOZORENJE:** Ako su na plinskom crijevu vidljiva oštećenja ili naznake istrošenosti, potrebno ga je odmah zamijeniti. Crijevo se ne smije savijati ni sadržavati pukotine. Ne zaboravite zatvoriti gumb za regulaciju plina i dovod plina prije nego što odvojite crijevo.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Ako postoji sumnja da su neki dijelovi propusni, gumb za regulaciju plina postavite na položaj s i zatvorite dovod plina na plinskoj boci. Provjerite plinske vodove kod ovlaštenog stručnjaka za plin.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Nikada ne ostavljajte peć za pizzu bez nadzora dok je u radu.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Uređaj za vrijeme pogona nemojte pomicati.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Zaštitite peć za pizzu od jakog vjetra jer to umanjuje njezin učinak pečenja. Postavite ga što je moguće zaštićeno od vjetra i vodoravno te redovito provjeravajte je li plamenik još uvijek upaljen.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Masne naslage i ostaci hrane mogu se zapaliti i uzrokovati požar. Očistite peć za pizzu nakon svake upotrebe.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Nikada ne blokirajte otvore za dovod zraka u postolju peći za pizzu.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Nikada ne zatvarajte otvor pećnice tijekom rada, jer to može dovesti do nakupljanja topline.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Ne puniti pećnicu izvan dimenzija vrata.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Ovaj uređaj namijenjen je samo za korištenje s ukapljenim naftnim plinom (UNP). Ne koristite kamenje od lave, brikete, drveni ugljen ili druga goriva.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Neki dijelovi ovog uređaja mogu imati oštre rubove. Po potrebi nosite odgovarajuće zaštitne rukavice pri rukovanju.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Dostupni dijelovi mogu biti izrazito vrući. Pazite da djeca nisu u blizini.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Uvijek provjerite jesu li baterije ispravno umetnute (+ i – spoj pravilno postavljeni). Pogledajte Upute za sastavljanje.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Ako baterija iscuri, izbjegavajte kontakt s kožom i pravilno je odložite u otpad. Ni pod kojim okolnostima je ne biste trebali nastaviti koristiti.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Nikada ne dovodite baterije u kontakt s plamenom i visokim temperaturama. Baterije ne smiju biti u kratkom spoju.

- ⚠ **OPREZ:** Preporučena duljina plinskog crijeva iznosi 90cm i ne smije prelaziti 150cm.
- ⚠ **OPREZ:** Roštilj je i nakon isključivanja još neko vrijeme vruć. Pazite da se ne opečete i nemojte stavljati predmete na roštilj jer postoji mogućnost zapaljenja.
- ⚠ **OPREZ:** Nosite zaštitne rukavice kada dirate vruće dijelove.
- ⚠ **OPREZ:** Ako se ne dostigne potpuni učinak te postoji sumnja da je dovod plina začepljen, obratite se ovlaštenom stručnjaku za plin.
- ⚠ **OPREZ:** Ne stavljajte zapaljive predmete u neposrednu blizinu komore roštilja.

3.3 SKLADIŠTENJE I/ILI NEKORIŠTENJE

- ⚠ **OPASNOST:** Ne skladištite peć za pizzu u blizini lako zapaljivih tekućina ili materijala.
- ⚠ **OPASNOST:** Ako čuvate roštilj preko zime u zatvorenom prostoru, obavezno uklonite plinsku bocu. Plinska boca bi se trebala uvijek čuvati na otvorenom i prozračnom mjestu kojem djeca nemaju pristup.
- ⚠ **OPREZ:** Dok se roštilj ne upotrebljava trebao bi se, nakon što se u potpunosti ohladi, prekriti poklopcem radi zaštite od utjecaja okoliša. Zaštitne navlake možete kupiti kod vašeg prodavača peći za pizzu.
- ⚠ **OPREZ:** Kako bi se izbjegla akumulacija vlage, nakon jake kiše uklonite zaštitni prekrivač i ostavite da se roštilj prvo osuši.

4. PLINSKE BOCE

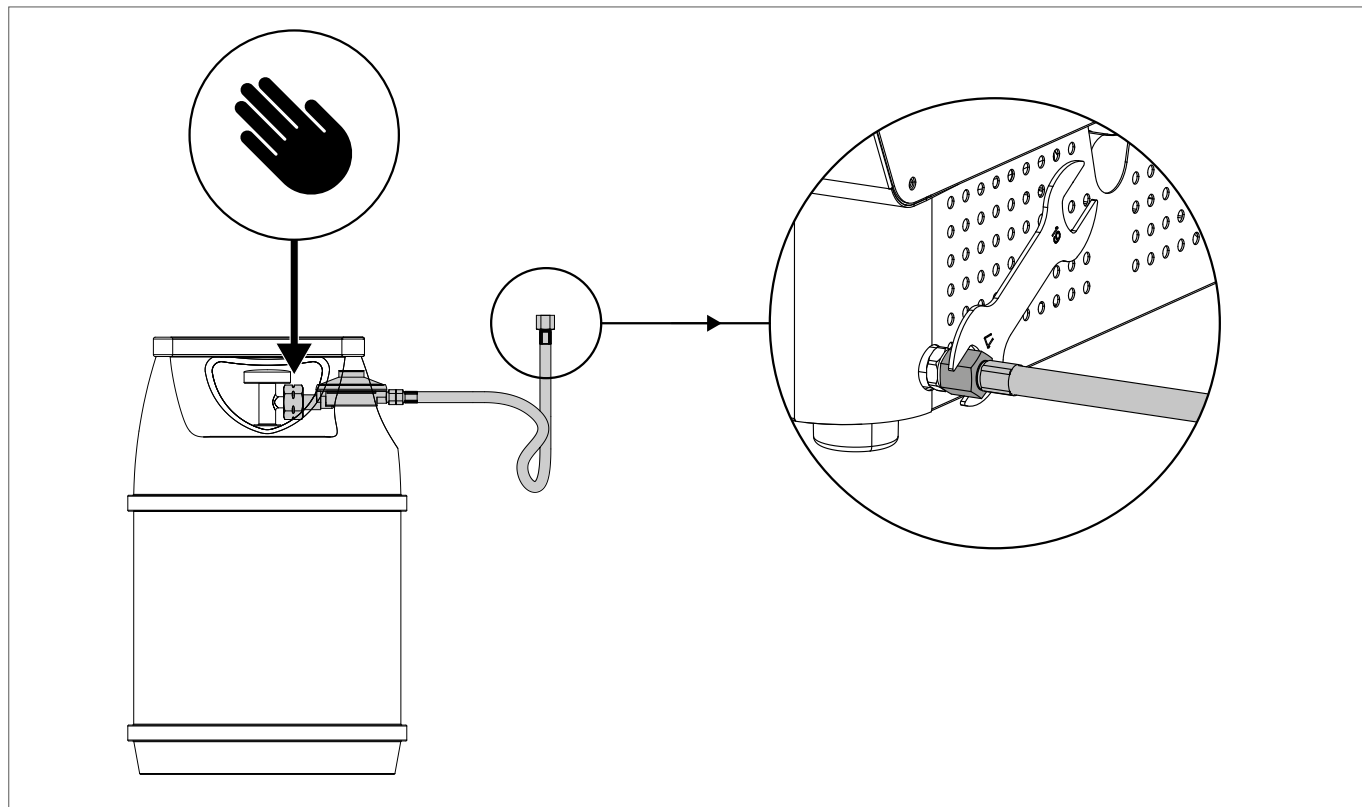
- Molimo pripazite da ne postoje propusni vijčani spojevi.
- Prije korištenja i nakon svake zamjene plinske boce provedite **ISPITIVANJE NEPROPUSNOSTI**.
- Plinske boce ne smiju biti izložene temperaturi iznad 50 °C niti se smiju čuvati u zatvorenom prostoru ili suterenu.
- Poštujte i slijedite sigurnosne propise koji su zabilježeni na korištenim plinskim bocama.

NAPOMENA: Provjerite jesu li tlačni regulator i plinska boca dopušteni za propisnu uporabu u vašoj državi. Koristite se samo plinskim bocama odgovarajućeg državnog standarda. Zbog različitih brtvenih sustava ne mogu se uspostaviti nepropusni vijčani spojevi u slučaju odstupanja sustava tlačnog regulatora i plinske boce. Takva propusnost može dovesti do situacije da se plin koji izlazi automatski može zapaliti otvorenom vatrom ili iskrama. Iz razloga sigurnosti i odgovornosti preporučujemo da svakako provjerite plinske roštilje u prodaji i po potrebi prilagodite odn. date prilagoditi tlačni regulator i plinsko crijevo državnim propisima.

5. PUŠTANJE U POGON PEĆI ZA PIZZU

5.1 SPAJANJE PLINSKOG CRIJEVA

⚠ **UPOZORENJE:** Plinsko crijevo obvezno trebate priključiti s pomoću priloženog ključa kako biste osigurali da je priključak pritegnut dovoljno čvrsto. Radi vaše sigurnosti, plinsko crijevo nikada ne smijete zavrnuti samo ručno kako biste izbjegli mogući požar u pećnici za pizzu.

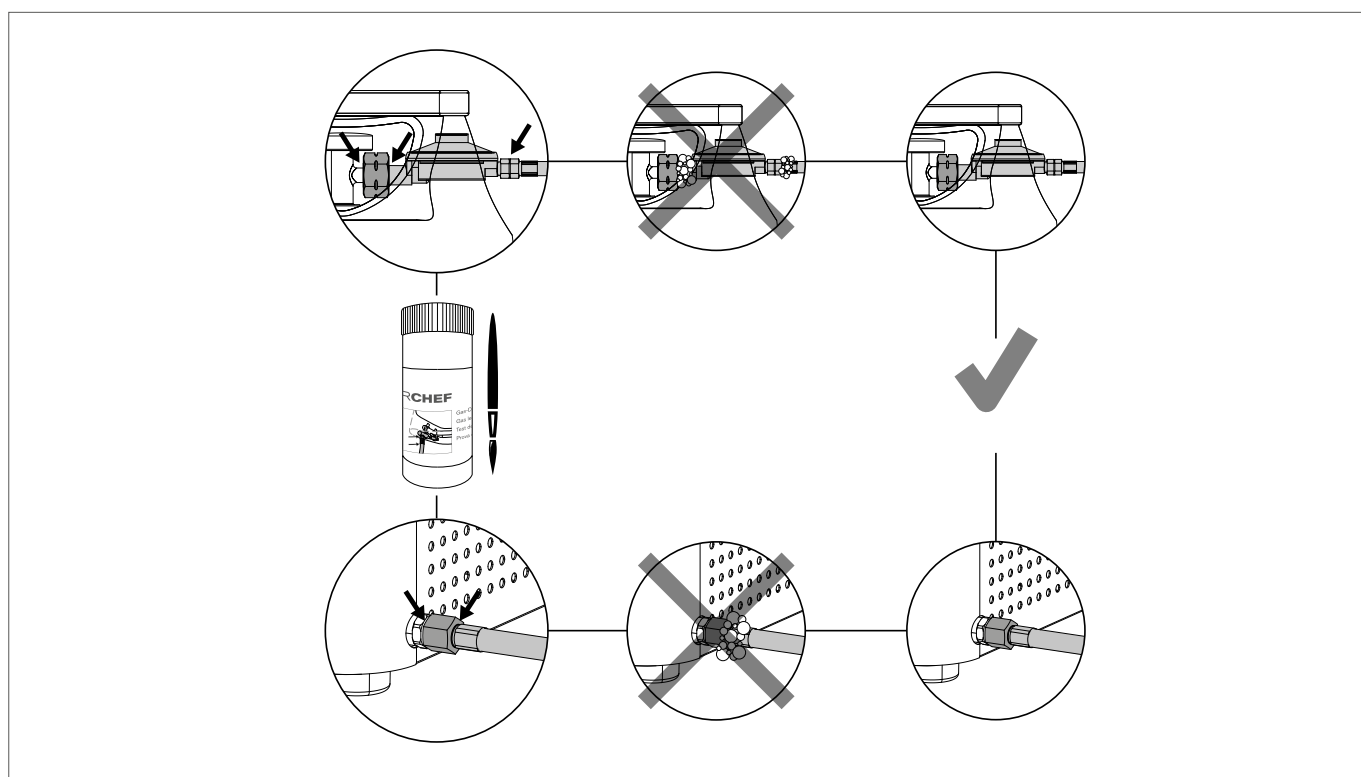


Za to se pridržavajte i informacija u posebnim uputama za postavljanje peći za pizzu.

5.2 ISPITIVANJE NEPROPUSNOSTI

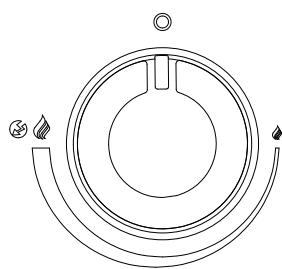
- ⚠ **UPOZORENJE:** Za vrijeme ispitivanja nepropusnosti u blizini se ne smiju nalaziti nikakvi izvori paljenja. To vrijedi i za pušenje.
Ne ispitujte nikad nepropusnost gorućom šibicom ili otvorenom vatrom, a ispitivanje uvijek provodite na otvorenom.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Izvršite **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT** nakon svakog priključivanja ili zamjene plinske boce te na početku kroz sezonu korištenja peći za pizzu.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Roštilj se smije upotrebljavati tek kada su uklonjena sva propusna mjesta.

1. Gumb za regulaciju plina mora stajati na poziciji ○.
2. Otvorite dovod plina na boci i premažite sve plinske vodove (spoj na plinskoj boci / regulator plinskog pritiska / plinsko crijevo / izlaz plina / spoj na ventilu) s priloženom otopinom sapuna ili s otopinom sapuna koju ste sami napravili od 50 % tekućeg sapuna i 50 % vode. Možete upotrijebiti i sprej za otkrivanje pukotina.
3. Stvaranje mjehura na otopini sapuna upućuje na pukotinu. Zatvorite dovod plina na plinskoj boci.
4. Uklonite pukotine dodatnim zatezanjem spojeva, ako je to moguće, ili zamijenite neispravne dijelove.
5. Ponovite korake 1 i 2.
6. Ako se pukotine ne mogu ukloniti, obratite se ovlaštenom stručnjaku za plin.

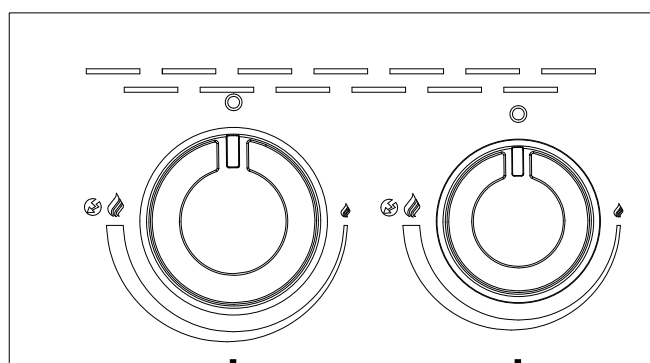


6. OBJAŠNJENJE UPRAVLJAČKE KONZOLE

RAZINE TOPLINE I PALJENJE



-  : Isključena pozicija
-  : slaba snaga
-  : visoka snaga
-  : Paljenje
-  : Upaljač

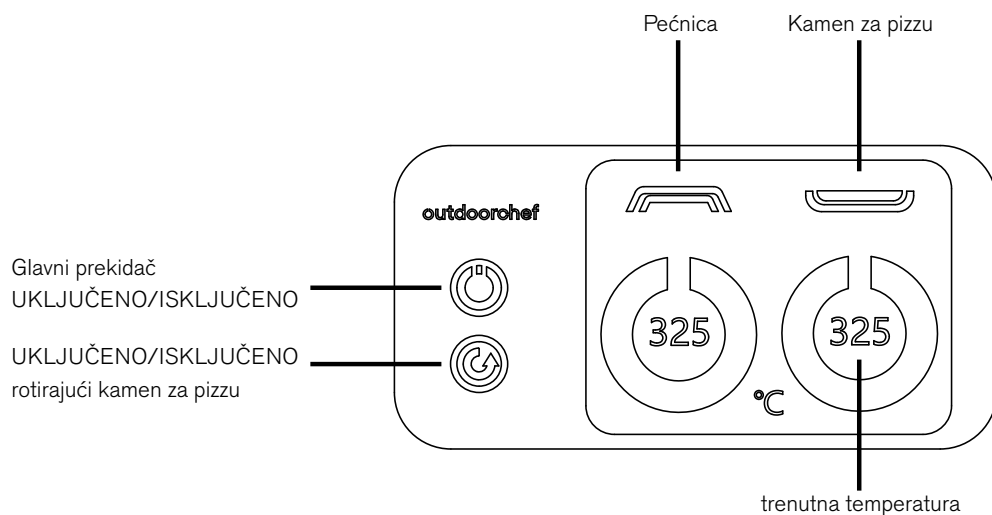


Glavni plamenik

Podni plamenik Pizasterin

Okretni regulator dostiže najveći učinak na razini , a najniži učinak na razini .

PRIKAZ



Glavni prekidač
UKLJUČENO/ISKLJUČENO

UKLJUČENO/ISKLJUČENO
rotirajući kamen za pizzu

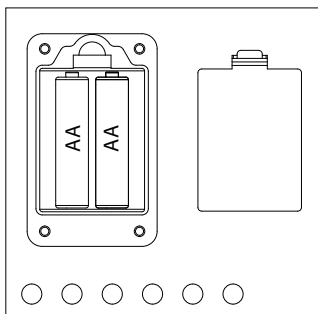
Pećnica

Kamen za pizzu

trenutna temperatura

7. PRIJE PRVOG KORIŠTENJA

1. Otvorite poklopac odjeljka za baterije na donjoj strani pećnice za pizzu i umetnite dvije baterije (2x{1>AA, <1}{2>LR06, 1.5 Volt}<2}{3><3}.



2. Očistite sve dijelove koji dolaze u dodir s hranom.
3. Ispitajte sve plinske vodove kao što je opisano u poglavlju **ISPITIVANJE NEPROPUSNOSTI**.
4. Spojite peć za pizzu na izvor napajanja (adapter za napajanje ili power bank) putem USB C priključka. Peć za pizzu smije se koristiti isključivo s uključenim napajanjem ili s vanjskom powerbank baterijom čiji izlazni napon ne prelazi **5 V / 1,0 A**.
5. Otvorite dovod plina na plinskoj boci.
6. Uključite glavni prekidač na zaslonu.
7. Pritisnite gumb za regulaciju plina željenog plamenika i okrenite ga u suprotnom smjeru od smjera kazaljke na satu na razinu  . Držite gumb za regulaciju plina pritisnutim dok se plin ne zapali. Upute za paljenje nalaze se u odjeljku 8.1.
8. Okrenite regulacijske gumbе za plin na najnižu razinu i pustite uređaj da radi otprilike 30 minuta.
9. Povećajte snage na 3/4 maksimalne vrijednosti i pustite uređaj da radi još 20–25 minuta.

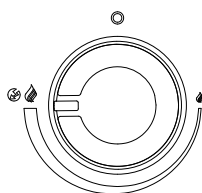
⚠ **UPOZORENJE:** Ne ostavljajte donji plamenik uključen dulje vrijeme ako se kamen za pizzu ne okreće, jer to može oštetiti kamen.

8. UPORABA

8.1 UPUTE ZA PALJENJE

⚠ **OPASNOST:** Nikada ne gledajte direktno u pećnicu dok je palite.<4} Stanite sa strane pećnice.

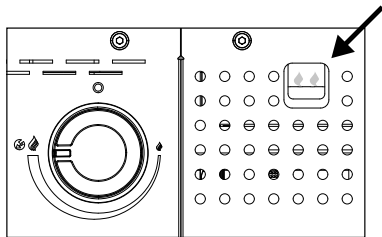
1. Osigurajte da svi spojevi između plinskog crijeva, regulatora plinskog pritiska i plinske boce budu dobro pritegnuti (postupajte sukladno uputama u poglavlju **ISPITIVANJE NEPROPUSNOSTI**).
2. Otvorite dovod plina na plinskoj boci.
3. Uključite glavni prekidač na zaslonu.
4. Pritisnite gumb za regulaciju plina okruglog plamenika i okrenite ga u suprotnom smjeru od smjera kazaljke na satu na razinu  . Držite gumb za regulaciju plina pritisnutim dok se plin ne zapali.



5. Ako se plin ne zapali u roku od 8 sekundi, namjestite gumb za regulaciju plina na . Pričekajte 2 minute kako bi neizgorjeli plin mogao ishlapiti. Ponovite nakon toga točku 3.
6. Ako nije moguće pokrenuti roštilj nakon 3 pokušaja, potražite uzroke (kao što je opisano u odlomku **OTKLANJANJE KVAROVA**).

7. Nakon što se glavni plamenik upali, pritisnite gumb za regulaciju plina donjeg plamenika i okrenite ga suprotno od kazaljke na satu do razine  . Držite gumb za regulaciju plina pritisnutim dok se plin ne zapali.

NAPOMENA: Uvijek provjerite kroz otvor na desnoj strani pećnice je li kamen za pizzu na donjem plameniku upaljen.



8. Sada uključite rotaciju kamena za pizzu.

⚠ **UPOZORENJE:** Ne ostavljajte donji plamenik kamena za pizzu da gori dulje vrijeme bez rotacije kamena za pizzu, jer to može oštetiti kamen za pizzu.

8.2. PEČENJE

⚠ **UPOZORENJE:** Kamen za pizzu ne podnosi ekstremne temperaturne promjene. Ne stavljajte smrznutu hranu na vrući kamen.

Prilikom pečenja pizze postoji mnogo čimbenika – od vrste tijesta, preko debljine tijesta, do dodataka – koji svi mogu utjecati na optimalnu temperaturu i trajanje pečenja. U početku je potrebno malo isprobavanja dok se ne pronađu najbolje postavke.

Nakon paljenja preporučujemo vam sljedeći postupak:

1. Zagrijte pećnicu za pizzu s oba plamenika (pećnica i podni plamenik, kamen za pizzu) najmanje... Zagrijte 15 minuta s rotirajućim kamenom za pizzu na razini .

⚠ **UPOZORENJE:** Ne ostavljajte kamen za pizzu na podnom plameniku dulje vrijeme bez okretanja kamena za pizzu, jer to može oštetiti kamen za pizzu.

NAPOMENA: Trajanje grijanja može biti pod utjecajem vjetrova i vanjske temperature.

2. Smanjite snagu na srednju kako bi pećnica postigla idealnu temperaturu pečenja.
3. Ubacite vašu pizzu u pećnicu lopatom za pizzu.
4. Pratite proces pečenja vaše pizze.
5. Gotovu pizzu izvadite iz pećnice pomoću lopatice za pizzu.

SAVJET: Ako podlogu za pizzu uvaljate u brašno ili griz (Semola Rimacinata), ona će lakše kliziti s vaše lopate za pizzu bez lijepljenja. Također može pomoći da koru za pizzu posipate s malo brašna ili griza (semola rimacinata).

NAPOMENE:

- Kamen za pizzu namijenjen je isključivo za upotrebu u pećnici za pizzu Outdoorchef PRISMO ; nije namijenjen za upotrebu na otvorenoj vatri.
- Pizzu i druga suha jela na bazi kruha pecite samo izravno na kamenu za pizzu. Za pripremu mesa, povrća ili drugih jela, molimo vas da upotrijebite tavu od lijevanog željeza ili drugu ofenzivnu posudu.
- Vrijeme pečenja varira ovisno o debljini podloge za pizzu.

8.3. NAKON PEČENJA

1. Postavite gumb za regulaciju plina svakog plamenika na položaj .
2. Zatvorite dovod plina na plinskoj boci.
Ventil na boci mora biti zatvoren i kod praznih boca.
3. Pustite da se pećnica za pizzu potpuno ohladi, a zatim je očistite.
4. Pokrijte pećnicu za pizzu odgovarajućim poklopcem.

9. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

9.1 ČIŠĆENJE

 **UPOZORENJE:** Prilikom čišćenja pećnice za pizzu oko sustava plamenika, morate paziti da ne oštetite dijelove plamenika. plamenika.

ČIŠĆENJE VANJSKOG PROSTORA PEĆNICE ZA PIZZU

NAPOMENA : Nikada ne koristite sredstvo za čišćenje stakla ili druga sredstva za čišćenje u spreju za čišćenje površina pećnice za pizzu, jer mogu oštetiti površine.

Vanjski dio pećnice za pizzu čistite samo komercijalno dostupnim, neagresivnim sredstvima za čišćenje (npr. komercijalno dostupnim deterdžentom za posuđe).

ČIŠĆENJE UNUTRAŠNOSTI PEĆNICE ZA PIZZU

NAPOMENA: Kamen je izrađen od keramike sigurne za hranu i s vremenom može razviti mrlje. To je normalno i ne utječe ni na rad pećnice ni na kvalitetu kamena za pizzu.

1. Zagrijavajte roštilj cca 10 - 15 minuta pri punoj jačini kako bi izgorjeli ostaci namirnica (ostaci mesa, masnoća, šećer iz marinade itd.). Pustite da se kamen za pizzu okreće dok to radite.
2. Nakon toga, ostavite pećnicu za pizzu da se potpuno ohladi kako bi se svi ostaci hrane stvrdnuli/očvrsnuli.
(To time čišćenje znatno olakšava i poboljšava.)
3. Pećnicu očistite mekom četkom (ne četke s čeličnim čekinjama) ili suhom krpom.
4. Alternativno, također možete izvaditi kamen za pizzu radi čišćenja. Uklonite korice i ostatke s hladnog kamena za pizzu četkom za roštilj (strugalicom) ili suhom krpom.

NAPOMENA: Kamen za pizzu nikada ne čistite pod mlazom vode ili pod njom. Ako se kamen za pizzu slučajno navlaži, osušite ga oko 2 sata u kućnoj pećnici na 60 °C.

SAVJET: Poslije pečenja slijedi novo pečenje; ako pećnicu za pizzu čistite nakon svake upotrebe, nećete je morati ponovno čistiti prije sljedećeg pečenja pizze.

ČIŠĆENJE PLAMENIKA

Plamenik je montiran na stražnjoj strani pećnice, pa je začepljenje zbog ostataka hrane vrlo malo vjerojatno. Ako se to ipak jednom dogodi, molimo vas da postupite na sljedeći način:

1. Provjerite je li ventil plinske boce zatvoren i je li upravljački gumb uređaja također u isključenom položaju. Provjerite je li se uređaj potpuno ohladio.
2. Očistite vanjski dio plamenika žičanom četkom. Uklonite tvrdokorne naslage metalnom strugalicom. Očistite začepljene otvore ravnom spajalicom. Nikada ne koristite drvenu čačalicu ili sličan predmet, jer bi se mogla slomiti i začepliti otvor.

9.2 ODRŽAVANJE

Redovito održavanje vaše pećnice za pizzu jamči besprijekoran rad.

- Provjeravajte sve plinske vodove najmanje dvaput godišnje i svaki puta nakon dužeg vremena skladištenja. Pauci ili kukci mogu prouzročiti začepljenja koja se prije uporabe moraju ukloniti.
- Ako pećnicu za pizzu ne upotrebljavate dulje vrijeme, trebali biste prije ponovne upotrebe provesti ISPITIVANJE NEPROPUSNOSTI. Ako u bilo što sumnjate obratite se svom dostavljaču plina ili prodajnom mjestu.

- Nakon dužeg čuvanja i najmanje jednom u sezoni roštiljanja trebali biste provjeriti postoje li na plinskom crijevu pukotine, pregibi ili druga oštećenja. Oštećeno se plinsko crijevo odmah mora zamijeniti kako je opisano u poglavlju **SIGURNOSNE NAPOMENE**.
- Da biste što dulje uživali u ispravnoj pećnici za pizzu, nakon što se u potpunosti ohladila, zaštitite ju od utjecaja okoliša odgovarajućim OUTDOORCHEF poklopcem.
- Kako biste spriječili nakupljanje vlage, nakon kiše uklonite poklopac za pokrivanje. Zaštitne navlake možete kupiti kod vašeg prodavača peći za pizzu.

10. OTKLANJANJE KVAROVA

Plamenik ne pali:

- Provjerite skaču li iskre s elektrode na plamenik.
⚠ **OPREZ** Tu provjeru smijete provesti samo kada je dovod plina zatvoren.
- Provjerite je li dovod plina na plinskoj boci otvoren.
- Osigurajte da u boci ima dovoljno plina.

Nema iskre:

- Provjerite jesu li baterije ispravno umetnute.
- Umetnite dvije nove baterije (Typ AA, LR06, 1.5 Volt) u električno paljenje.
- Provjerite udaljenost između plamenika i elektrode, smije iznositi samo 5–8 mm.
- Ručno paljenje moguće je upaljačem ili držačem šibica izravno na glavnom plameniku ili za donji plamenik kroz otvor na desnoj strani komore pećnice za pizzu.

Nema snage ili slaba snaga:

- Provjerite jesu li plamenici začepljeni dijelovima kukaca ili paukova/paučinom.
- Provjerite je li plinska boca prazna ili gotovo prazna.

Bučni plamenici:

- Provjerite blokiraju li naslage izlaze plamenika. Više informacija o čišćenju plamenika možete pronaći ovdje:

11. JAMSTVO ZA POTROŠAČE / GARANCIJA

Za detaljne informacije o jamstvu za potrošače / garanciji pogledajte Opće uvjete poslovanja (AGB's) pod <https://www.outdoorchef.com/agb>

Registrirani brend OUTDOORCHEF zastupa sljedeće poduzeće

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Poštanski pretinac | 8050 Zürich-Švicarska | www.outdoorchef.com

* Popis trgovaca možete pronaći na našoj internetskoj stranici www.outdoorchef.com

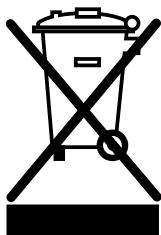
** Serijski broj i broj artikla možete pronaći na naljepnici s podacima na vašoj pećnici za pizzu (vidi prvi odjeljak ovih **uputa za uporabu**). .

12. REZERVNI DIJELOVI

Rezervni dijelovi dostupni su putem specijaliziranih trgovina.

⚠ **UPOZORENJE** Koristite samo originalne rezervne dijelove Outdoorchef.

13. ODLAGANJE OTPADA



Ova oznaka naznačuje da su ovaj proizvod i priložene baterije ne smiju odlagati s kućnim otpadom bilo gdje u EU-u. Kako biste izbjegli moguće štete za okoliš ili zdravlje uzrokovane nekontroliranim odlaganjem otpada, reciklirajte ga odgovorno. Za vraćanje rabljenog uređaja upotrijebite sustav povrata i prikupljanja ili se obratite prodavaču kod kojeg je proizvod kupljen. Ovaj se proizvod može reciklirati na ekološki prihvatljiv način.

14 TEHNIČKE INFORMACIJE

PRISMO 420 G

CE	1336DR010
Plin	butan G30 / propan G31
I ₃ + (28/30/37 mbar)	Butan 30 mbar / propan 37 mbar
I ₃ B/P (30 mbar)	Butan / Propan 30 mbar
I ₃ B/P (50 mbar)	Butan / Propan 50 mbar
Izlaz plina	7.2 kW H _S
Potrošnja plina	G30 524 g/h / G31 515 g/h
Sapnice 30 mbar	Na čekanju 1.32 mm Mark 1.32
	Podno ložište 0.52 mm Mark: 0.52
Sapnice 50 mbar	Na čekanju 1.14 mm Mark 1.14
	Podno ložište 0.45 mm Mark: 0.45

Električno paljenje

Za rad električnog paljenja potrebna su vam dvije baterije (Tip AA, LR06, 1.5 Volt).

Napomena u vezi s prikazom temperature

Odstupanje prikazane temperature na zaslonu može iznositi $\pm 10\%$.

Web stranica

Dodatne informacije, savjete, recepte i sve što trebate znati o OUTDOORCHEF proizvodima možete pronaći na www.outdoorchef.com

1.	A PIZZASÜTŐ SOROZATSÁMA ÉS ANNAK FONTOSSÁGA	147
2.	A HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ	147
2.1	A használati útmutató tárolása	
3.	FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK	148
3.1	Telepítés és összeszerelés	
3.2	Működés	
3.3	Tárolás és/vagy használaton kívül tartása	
4.	GÁZPALACKOK	150
5.	A PIZZASÜTŐ ÜZEMBE HELYEZÉSE	151
5.1	A GÁZTÖMLŐ CSATLAKOZTATÁSA	
5.2	A tömítettség ellenőrzése	
6.	A KEZELŐPANEL ISMERTETÉSE	153
7.	AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT	154
8.	MŰKÖDÉS	154
8.1	ÚTMUTATÓ A BEGYÚJTÁSHOZ	
8.2	Sütés	
8.3	Sütés után	
9.	TISZTÍTÁS ÉS GONDOZÁS	156
9.1	Tisztítás	
9.2	Karbantartás	
10.	HIBAELHÁRÍTÁS	157
11.	FOGYASZTÓI GARANCIA/ JÓTÁLLÁS	157
12.	PÓTALKATRÉSZEK	157
13.	HULLADÉK ELSZÁLLÍTÁSA	158
14.	MŰSZAKI ADATOK	158

1 A PIZZASÜTŐ SOROZATSZÁMA ÉS ANNAK FONTOSSÁGA

CE XXXX PIN: XXXXXXXXXX	Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich
Typ: Article No.:	Serial No.:
Butan / Propane G30 / G31 Cat. I _{3B/P}	
XX mbar	
Total rate overall Q _n =X.XXkW H _e (XXXg/h)	DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Wickerer Weg 13-15, 65719 Hofheim am Taunus Made in China

FONTOS:

A pizzasütő sorozatszámát a készülék alján található matricán találja.

A sorozatszám és a cikkszám a tudakozás, az alkatrészrendelés és a garanciális ügyintézés során fontos információ. Tartsa biztonságos helyen a használati útmutatót, mivel fontos biztonsági, használati és karbantartási információkat tartalmaz. Kérjük, jegyezze fel a pizzasütő sorozatszámát a felül megadott „Serial No.” mezőbe.

2. A HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

Figyelmesen olvassa el az útmutatót, mielőtt használatba venné az OUTDOORCHEF pizzasütőt.

2.1 A HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ TÁROLÁSA

Megjegyzés a fogyasztó számára: Ezt a használati útmutatót a fogyasztónak meg kell őriznie, és annak mindig könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.

Az összes használati utasítás elérhető a www.outdoorchef.com címen is.

Megjegyzés a telepítő számára: Ez a használati útmutató a fogyasztónál marad.

3. FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

Figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót, mielőtt használatba venné az OUTDOORCHEF pizzasütőt.
Csak kültéri használatra.

A **VESZÉLY**, **FIGYELMEZTETÉS** és **FIGYELEM** feliratok ebben a használati útmutatóban a fontos és kritikus használati információk kiemelésére szolgálnak. Kérjük, olvassa el és tartsa be ezeket az utasításokat a biztonság érdekében, valamint a vagyoni károk és személyi sérülések elkerülése érdekében.

- ⚠ **VESZÉLY:** Olyan veszélyes helyzetekre hívja fel a figyelmet, amelyek az utasítások figyelmen kívül hagyása esetén halálhoz vagy súlyos sérüléshez vezetnek.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Olyan veszélyes helyzetekre hívja fel a figyelmet, amelyek az utasítások figyelmen kívül hagyása esetén halálhoz vagy súlyos sérüléshez vezethetnek.
- ⚠ **VIGYÁZAT:** Olyan veszélyes helyzetekre hívja fel a figyelmet, amelyek az utasítások figyelmen kívül hagyása esetén könnyű vagy közepesen súlyos sérüléshez vezethetnek.

⚠ VESZÉLY	⚠ FIGYELMEZTETÉS
Ha gázszagot érez: ▪ Zárja el a pizzasütő gázellátását. ▪ Oltson el minden nyílt lángot. ▪ Ha még mindig gázszagot érez, távolodjon el a pizzasütőtől, és azonnal értesítse a tűzoltóságot.	▪ Ne tároljon gyúlékony folyadékokat, anyagokat és/ vagy gázokat (benzin, gáz, könnyen gyúlékony anyag stb.) a pizzasütő közvetlen közelében. ▪ Sohase tároljon fel nem használt gázpalackot a pizzasütő közelében vagy zárt helyiségben.

3.1 TELEPÍTÉS ÉS ÖSSZESZERELÉS

Olvassa el a használati útmutatót a készülék használatba vétele előtt.
Az üzembe helyezés előtt helyezze a pizzasütőt egy hőálló sík felületre, szélvédett helyen.

- ⚠ **VESZÉLY:** Ez a pizzasütő nem alkalmas beépítésre vagy felszerelésre hajókban, hajókon, lakókocsikban vagy lakóautókban.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** A pizzasütőt megfelelő, hozzávaló gázvezetékekkel és gáznyomás-szabályozóval szállítjuk. A gáztömlőt feltétlenül távol kell tartani a pizzasütő forró külső felületeitől. A tömlőt tilos megcsavarni.
A tömlővezetővel rendelkező pizzasütő modellek esetében a tömlőt kötelező ebben a csőben rögzíteni.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** A tömlő és a szabályozó feleljen meg országa előírásainak és az EN-szabványoknak és a BS-szabványnak (Gáznyomás-szabályozó BS EN 16129 / Gáztömlő BS EN 16436 / Gáznyomás-szabályozó EN 16129 / Gáztömlő EN 16436).
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** A készüléken végzett mindenfajta módosítás veszélyes lehet. Ha hibás működés gyanúja áll fenn, forduljon szakemberhez.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Üzembe helyezés előtt és új gázpalack csatlakoztatása után ellenőrizze a csatlakozási helyeket a használati útmutató **TÖMÍTETTSÉG ELLENŐRZÉSE** című részében leírtak szerint.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** A pizzasütő kizárólag a mellékelt tápegységgel vagy olyan külső power bankkal használható, amelynek kimeneti feszültsége nem haladja meg az **5 V / 1,0 A** értéket.
A megbízható és biztonságos működés érdekében az Outdoorchef power bankot ajánljuk (5 V, 10 000 mAh).

3.2 MŰKÖDÉS

A pizzasütőt használó személy ismerje és tartsa be a begyújtás pontos menetét. Gyermek nem működtetheti a pizzasütőt. Pontosan kövesse az útmutatóban leírt összeszerelési folyamatot. A szakszerűtlen összeszerelés veszélyes következményekkel járhat. Ne tároljon gyúlékony folyadékot, egyéb anyagokat és tartálék gázpalackot a pizzasütő közelében. Ne használja a pizzasütőt és a gázpalacko(ka)t szellőzés nélküli, zárt helyiségben.

Figyelmesen olvassa el az útmutatót, mielőtt használatba venné az OUTDOORCHEF pizzasütőt. A pizzasütőt csak kültéren szabad használni. Ügyeljen arra, hogy a pizzasütő egy nem éghető hátsó fal előtt legyen, vagy tartson legalább 1,5 m-es biztonsági távolságot a gyúlékony tárgyaktól.

- ⚠ **VESZÉLY:** A pizzasütőt csak kültéren használja. Sohase használja beltéren, pl. garázsban, épületben, sátorban és egyéb zárt helyiségekben vagy gyúlékony szerkezetek alatt.
- ⚠ **VESZÉLY:** Sohase használja a pizzasütőt egy előtető alatt.
- ⚠ **VESZÉLY:** A készülék használata során az éghető anyagokat tartsa távol.
- ⚠ **VESZÉLY:** Csak stabil, biztonságos talajon vagy padlózatán használja a pizzasütőt. Használat közben ne álljon a pizzasütő fapadlón vagy más éghető felületen. A gyúlékony anyagoktól tartsa távol a pizzasütőt.
- ⚠ **VESZÉLY:** Használat után zárja el a gázpalackot.
- ⚠ **VESZÉLY:** A pizzasütő használata után állítsa a gázszabályozó gombot  helyzetbe és zárja el a gázpalack csapját.
- ⚠ **VESZÉLY:** Palackcsere közben ügyeljen arra, hogy a gázszabályozó gomb  helyzetben álljon és zárva legyen a gázpalack csapja. Tilos gyújtóforrást tartani a közelben.
- ⚠ **VESZÉLY:** Sohase nézzen közvetlenül a sütőbe, amikor meggyújtja. Álljon a sütő oldalára.
- ⚠ **VESZÉLY:** Sohase működtesse a készüléket gyúlékony folyadékoktól kevesebb mint 7,5 méterre.
- ⚠ **VESZÉLY:** Ha a készülék bármilyen okból kifolyólag kialszik, zárja el a szabályozót és a gázpalack csatlakozójának gázszelepét. Várjon 5 percet, mielőtt újra megpróbálná begyújtani a készüléket.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** A vásárlástól számított 3 év használat után mindenképp cserélje ki a tömlőt és a reduktort. Ügyeljen arra, hogy a gáznyomás-szabályozó és a tömlő megfeleljen a vonatkozó EN-szabványoknak és a BS szabványoknak (Gáznyomás-szabályozó BS EN 16129 / Gáztömlő BS EN 16436 / Gáznyomás-szabályozó EN 16129 / Gáztömlő EN 16436).
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Ha a gáztömlő sérült vagy elkopott, azonnal ki kell cserélni. A tömlő nem törhet meg, és nem lehet rajta repedés. A tömlő eltávolítása előtt ne feledje elzárni a gázszabályozó gombot és a gázpalack csapját.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Ha tömítetlenség gyanúja áll fenn, állítsa a gázszabályozó gombot  helyzetbe és zárja el a gázpalack csapját. Ellenőriztesse szakemberrel a gáznyomás alatt álló részeket.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Használat közben sohase hagyja felügyelet nélkül a pizzasütőt.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Ne mozdítsa el a készüléket használat közben.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Védje a pizzasütőt az erős szélről, mivel ez befolyásolja a sütési teljesítményt. Lehetőleg szélvédett, vízszintes helyre helyezze, és rendszeresen ellenőrizze, hogy az égő még mindig ég-e.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Zsírmaradványok és ételmaradékok meggyulladhatnak és tüzet okozhatnak. Minden használat után tisztítsa meg a pizzasütőt.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Sohase zárja el a pizzasütő alján lévő légbeömlő nyílásokat.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Működés közben sohase zárja el a sütő nyílását; ez hőfelhalmozódáshoz vezethet.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Ne töltse meg a sütőt az ajtónyílás határáig.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Ez a készülék csak cseppfolyós propán-bután gázzal (LPG) használható. Ne használjon lávaköveket, briketteket, faszenet vagy más tüzelőanyagokat.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** A készülék egyes részei éles szélekkel rendelkezhetnek. Ha szükséges, viseljen megfelelő védőkesztyűt a kezeléshez.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** A hozzáférhető részek nagyon forrók lehetnek. A kisgyermeket tartsa távol.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Mindig győződjön meg arról, hogy az akkumulátorok megfelelően vannak behelyezve (+ és – csatlakozás megfelelő helyzetben). Lásd Összeszerelési útmutató.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Ha az akkumulátor szivárog, kerülje a bőrrel való érintkezést, és megfelelően ártalmatlanítsa. Semmilyen körülmények között se használja tovább azt.

- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Sohase tegye ki az akkumulátorokat nyílt lángnak vagy magas hőmérsékleteknek. Az akkumulátorokat tilos rövidre zárni.
- ⚠ **VIGYÁZAT:** A gáztömlő ajánlott hossza 90 cm, de 150 cm-nél semmiképp ne legyen több.
- ⚠ **VIGYÁZAT:** Kikapcsolása után még hosszú ideig forró marad a pizzasütő. Ügyeljen arra, hogy ne égesse meg magát, és ne tegyen semmilyen tárgyat a pizzasütőre, mivel tűzveszély állhat fenn.
- ⚠ **VIGYÁZAT:** Ha forró részekhez nyúl, viseljen védőkesztyűt.
- ⚠ **VIGYÁZAT:** Ha nem érhető el a teljes teljesítmény, és feltételezhető, hogy eltömődött a gázút, kérjük, forduljon gázszervezhez.
- ⚠ **VIGYÁZAT:** Ne tegyen gyúlékony tárgyakat a pizzasütő közvetlen közelébe.

3.3 TÁROLÁS ÉS/VAGY HASZNÁLATON KÍVÜL TARTÁSA

- ⚠ **VESZÉLY:** Ne tárolja a pizzasütőt gyúlékony folyadék vagy anyag közelében.
- ⚠ **VESZÉLY:** Ha a készüléket téltre zárt helyiségbe teszi, kösse le róla a gázpalackot.
A palackot kültéren, jól szellőző helyen tárolja, ahol gyermekek nem férhetnek hozzá.
- ⚠ **VIGYÁZAT:** Ha használaton kívül helyezi a készüléket, teljes lehűlése után takarja le, hogy ne érje környezeti hatás. A takaró-/védőhuzatokat a pizzasütőket árusító kereskedőtől szerezheti be.
- ⚠ **VIGYÁZAT:** A nedvesedés elkerülése érdekében nagy esőzések után távolítsa el a takarótetőt, és hagyja a pizzasütőt megszáradni.

4. GÁZPALACKOK

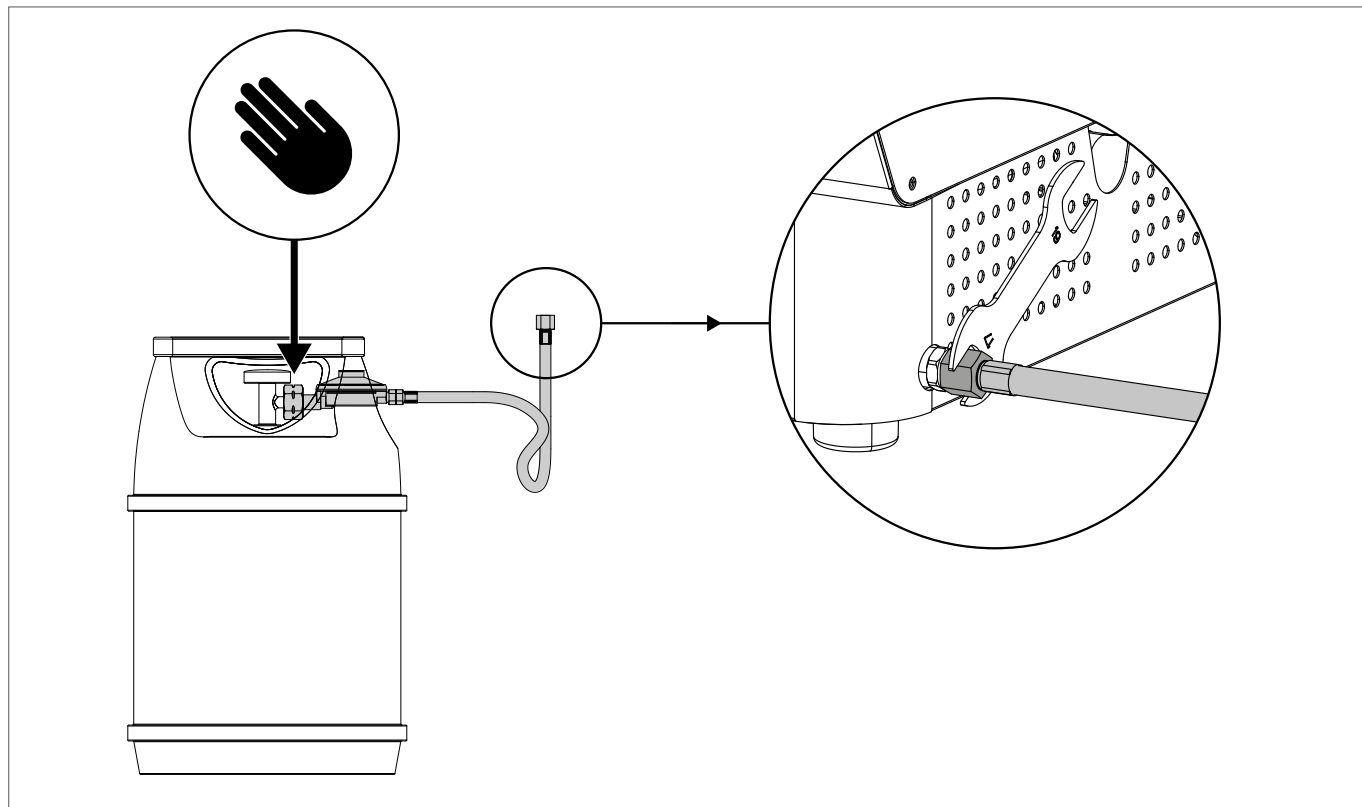
- Kérjük, ügyeljen arra, hogy ne legyen tömítetlen csavarkötés a palackon.
- Használatba vétel előtt és minden gázpalack csere után **ELLENŐRIZZE A GÁZPALACK TÖMÍTETTSÉGÉT.**
- Ne tegye a gázpalackokat 50 °C hőmérséklet feletti helyre, zárt helyiségbe, és ne tárolja pincében.
- Vegye figyelembe és tartsa be a használt gázpalackokon feltüntetett biztonsági előírásokat.

MEGJEGYZÉS: Ellenőrizze, hogy a nyomásszabályzó és a gázpalack rendeltetésszerű használatra engedélyezve van-e az országában. Csak az adott országban érvényes szabványoknak megfelelő gázpalackok használhatók. Ha eltér egymástól a nyomásszabályzó és a gázpalack tömítési rendszere vagy csavarmenete, a csavarkötés tömítetlen lesz. A tömörtelenség helyén kiáramló gáz nyílt láng vagy szikra hatására könnyen begyulladhat. Biztonsági és garanciális okokból javasoljuk, hogy minden esetben ellenőrizze a megvásárolt pizzasütőt, és szükség esetén alakítsa át a nyomásszabályzót és a gáztömlőt a helyi előírásoknak megfelelően.

5. A PIZZASÜTŐ ÜZEMBE HELYEZÉSE

5.1 A GÁZTÖMLŐ CSATLAKOZTATÁSA

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** A gáztömlő csatlakoztatását a mellékelt villáskulcs segítségével kell elvégezni, hogy a csatlakozás kellően szoros legyen. A biztonsága érdekében a gáztömlőt sohase szabad csak kézzel meghúzni; ezzel elkerülhető a pizzasütő esetleges kigyulladás.



Kérjük, olvassa el a pizzasütőhöz tartozó külön összeszerelési útmutatóban található információkat is.

5.2 A TÖMÍTETTSÉG ELLENŐRZÉSE

- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** A tömítettség ellenőrzése közben nem lehet a közelben gyújtóforrás. Ez a dohányzásra is érvényes.
Tilos égő gyufával vagy nyílt lánggal ellenőrizni a tömítettséget. A tömítettséget mindig a szabadban vizsgálja.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Végezze el a **TÖMÍTETTSÉG ELLENŐRZÉS** műveletet a gázpalack minden csatlakoztatása vagy cseréje után, valamint a pizzasütési szezonon kezdetén.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Csak a szivárgás megszüntetése után szabad használni a pizzasütőt.

„1” A gázszabályozó gombnak ○ állásban kell lennie.

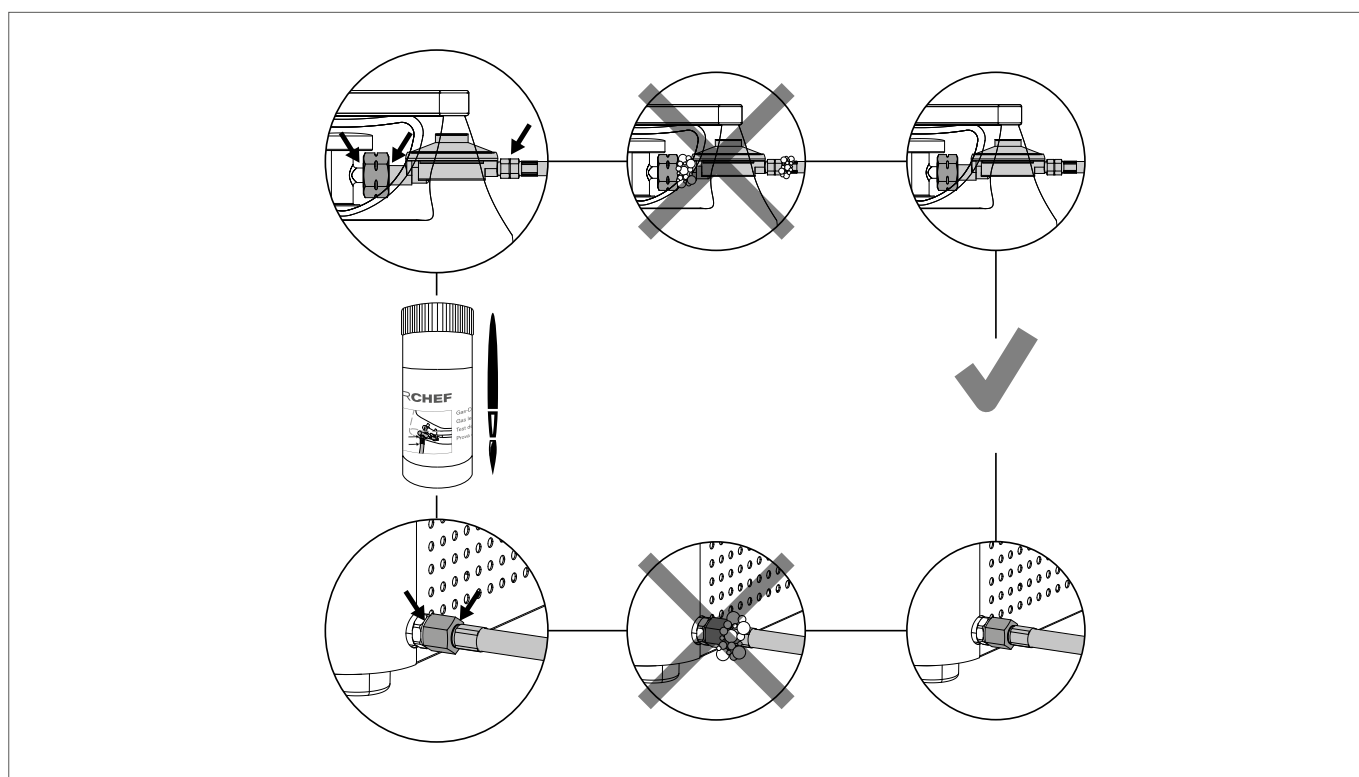
„2” Nyissa meg a gázellátást a palackon, és ecsetelje át a mellékelt szappanos vizes oldattal vagy 50% folyékony szappanból és 50% vízből álló házi szappanos oldattal az összes gázt vezető alkatrészt (a gázpalackon lévő csatlakozót / a gáznyomás-szabályozót / a gázcsövet / a gázbevezetést / a szelep csatlakozóját). Használhat szivárgáskereső spray-t is.

„3” Ha buborék jelenik meg, az gázszivárgást jelez. Zárja el a gázpalack csapját.

„4” Ha lehetséges, a kötések meghúzásával szüntesse meg a szivárgást, vagy cserélje ki a hibás alkatrészeket.

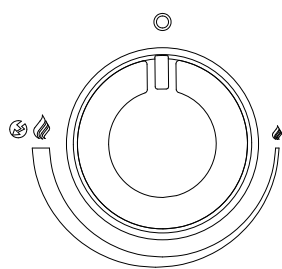
„5” Ismétlje meg az 1. és a 2. lépést.

„6” Ha nem tudja megszüntetni a szivárgást, forduljon gázszervezhez.

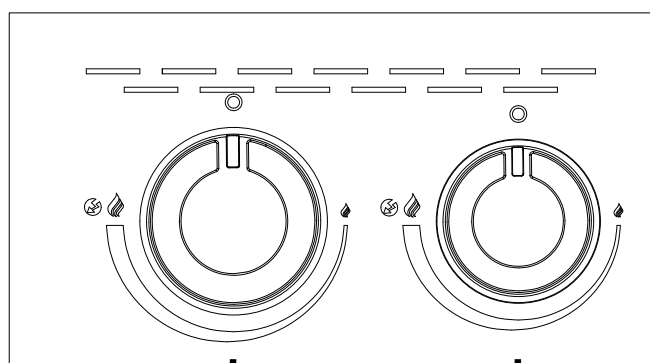


6. A KEZELŐPANEL ISMERTETÉSE

HŐFOKOZATOK ÉS BEGYÚJTÁS



- : kikapcsolva - állás
- : kis teljesítmény
- : nagy teljesítmény
- : Gyújtás
- : Gyújtó

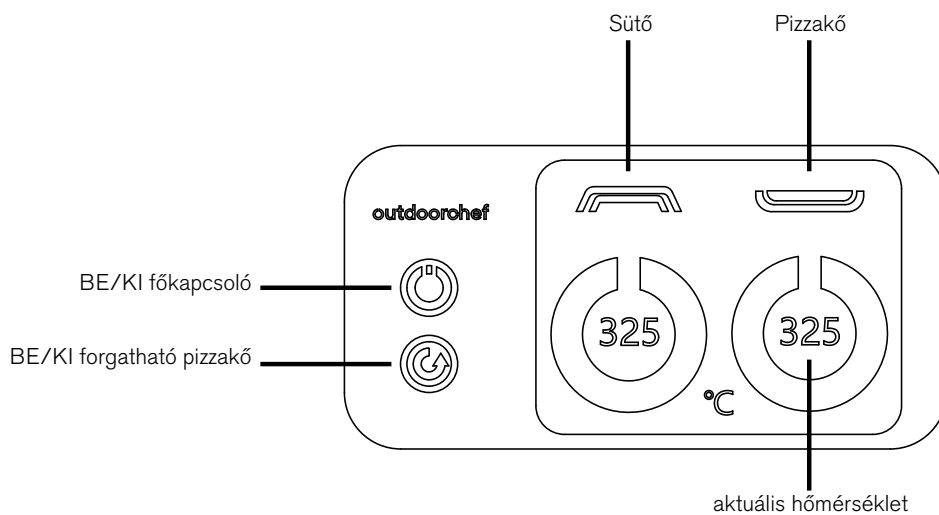


Főégő

Alsó égő pizzakő

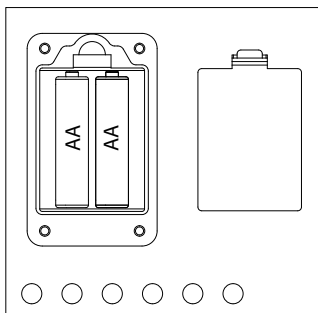
A szabályzóknak a legmagasabb teljesítményt a fokozaton, és a legalacsonyabb teljesítményt a fokozaton érik el.

KIJELZŐ



7. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

„1” Nyissa ki az elemtartó fedelét a pizzasütő alján, és tegyen be két elemet (2xAA méretű, LR06 alkáli elem, 1,5 V).



„2” Tisztítsa meg minden részt, amely élelmiszerrel érintkezhet.

„3” Ellenőrizzen minden gázvezető alkatrészt a **TÖMÍTETTSÉG ELLENŐRZÉSE** című fejezet szerint.

„4” Csatlakoztassa a pizzasütőt egy áramforráshoz (hálózati adapterhez vagy külső akkumulátorhoz) USB-C csatlakozón keresztül. A pizzasütő kizárólag a mellékelt tápegységgel vagy olyan külső power bankkal használható, amelynek kimeneti feszültsége nem haladja meg az **5 V / 1,0 A** értéket.

„5” Nyissa ki a gázpalack csapját.

„6” Kapcsolja be a főkapcsolót a kijelzőn.

„7” Nyomja meg az égő kívánt gázszabályozó gombját és fordítsa az óramutató járásával ellenkező irányban   fokozatra. Nyomja meg és tartsa lenyomva a gázszabályozó gombot, amíg a gáz meggyullad. Lásd a 8.1. pont a meggyújtással kapcsolatban.

„8” Forgassa el a gázszabályozó gombokat a legalacsonyabb fokozatra és hagyja a készüléket kb. 30 percig működni.

„9” Növelje a teljesítményt a maximális teljesítmény háromnegyedére, és hagyja a készüléket további 20–25 percig működni.

⚠ FIGYELMEZTETÉS: Ne hagyja hosszabb ideig égni az alsó égőt anélkül, hogy a pizzakő forogna, mivel ez a pizzakő károsodásához vezethet.

8. MŰKÖDÉS

8.1 ÚTMUTATÓ A BEGYÚJTÁSHOZ

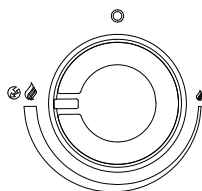
⚠ VESZÉLY: Sohase nézzen közvetlenül a sütőbe, amikor begyújtja. Álljon a sütő mellé.

„1” Bizonyosodjon meg róla, hogy a gáztömlő, a gáznyomás-szabályozó és a gázpalack közötti összes kapcsolódás megfelelően rögzítve van (a **TÖMÍTETTSÉG ELLENŐRZÉSE** című fejezetben foglaltak szerint járjon el).

„2” Nyissa ki a gázpalack csapját.

„3” Kapcsolja be a főkapcsolót a kijelzőn.

„4” Nyomja meg a körégy gázszabályozó gombját és fordítsa az óramutató járásával ellenkező irányban a   fokozatra. Nyomja meg és tartsa lenyomva a gázszabályozó gombot, amíg a gáz meggyullad.

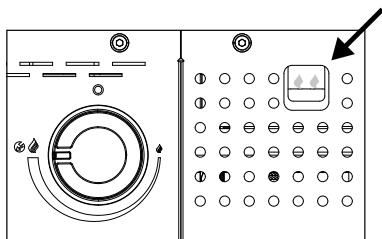


„5” Ha a gáz 8 másodpercen belül nem gyullad be, állítsa a gázszabályozó gombot a  állásba. Várjon 2 percet, hogy eltávozzon az el nem égett gáz. Utána ismétlje meg a 3. pontot.

„6” Ha 3 próbálkozás után sem sikerül a pizzasütőt üzembe helyezni, keresse meg az okokat. (a **HIBAELHÁRÍTÁS** című részben leírtak szerint).

„7” Amikor a főéő ég, nyomja meg az alsó égő gázszabályozógombját , majd forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányba a fokozatra. Nyomja meg és tartsa lenyomva a gázszabályozó gombot, amíg a gáz meggyullad.

MEGJEGYZÉS: Mindig ellenőrizze a sütő jobb oldalán lévő nyíláson keresztül, hogy az alsó égő melegíti-e a pizzakövet.



„8” Most kapcsolja be a pizzakő forgatását.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Ne hagyja, hogy az alsó égő pizzaköve hosszabb ideig melegítve legyen anélkül, hogy a pizzakő forogna, mivel ez a pizzakő károsodásához vezethet.

8.2 SÜTÉS

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** A pizzakő nem viseli el a szélsőséges hőmérséklet-ingadozásokat. Ne tegyen mélyhűtött élelmiszereket a forró kőre. A pizzasütés során számos változó létezik – a tészta típusától a vastagságon át a feltétekig – amelyek mindegyike befolyásolhatja az optimális hőmérsékletet és sütési időt. Kezdetben némi próbálkozás szükséges, amíg a legjobb beállítások meg nem találhatók.

A gyújtás után a következő eljárást javasoljuk:

„1” Melegítse fel a pizzasütőt mindkét égővel (sütő- és alsó égővel, valamint pizzakővel) legalább 15 percig forgó pizzakővel az fokozaton.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Ne hagyja, hogy az alsó égő pizzakő hosszabb ideig melegedjen anélkül, hogy a pizzakő forogna, mivel ez a pizzakő károsodásához vezethet.

MEGJEGYZÉS: A fűtési időt befolyásolhatja a szél és a külső hőmérséklet.

„2” Csökkentse a teljesítményszintet közepesre, hogy a sütő elérje az ideális sütési hőmérsékletet.

„3” Tegye a pizzát a sütőbe egy pizzalapáttal.

„4” Kövesse a pizza sütési folyamatát .

„5” Távolítsa el a kész pizzát a sütőből egy pizzalapáttal.

TIPP: Ha a pizzalapát alá valamilyen lisztet vagy durum búzadarával (Semola Rimacinata) meghempergeti, könnyebben lecsúszik a pizzalapátról anélkül, hogy beragadna. Az Ön pizzalapátját némi liszttel vagy durum búzadarával (Semola Rimacinata) meghinteni is segíthet.

FIGYELMEZTETÉS:

- A pizzakő kizárólag az Outdoorchef PRISMO pizzasütőben való használatra készült, nyílt lángon nem használható.
- Csak pizzát és más száraz kenyéralapú ételeket süssön közvetlenül a pizzakövön. Hús, zöldség vagy egyéb ételek elkészítéséhez használjon öntöttvas serpenyőt vagy más sütőálló edényt.
- A sütési idő a pizzalap vastagságától függ.

8.3 SÜTÉS UTÁN

„1” Állítsa minden égőfej gázszabályozó gombját a  pozícióba.

„2” Zárja el a gázpalack csapját.

Az üres palack csapját is el kell zárni.

„3” Hagyja teljesen lehűlni a pizzasütőt, majd tisztítsa meg.

„4” A megfelelő tetővel takarja le.

9. TISZTÍTÁS ÉS GONDOZÁS

9.1 TISZTÍTÁS

⚠ FIGYELMEZTETÉS: A pizzasütő belsejének tisztításakor ügyeljen arra, hogy az égőrendszer környékén ne sértse meg az égőfej részeit.

A PIZZASÜTŐ KÜLSEJÉNEK TISZTÍTÁSA

MEGJEGYZÉS: Sohase használjon üveg tisztítót vagy más szórófejes tisztítószeret a pizzafelületek tisztításához, ezek korrodálják a felületeket.

A pizzasütő külső részét és a tárolófelületeket csak kereskedelembe kapható, nem agresszív tisztítószerrel (pl. kereskedelembe kapható mosószerrel) tisztítsa.

A PIZZASÜTŐ BELSEJÉNEK TISZTÍTÁSA

MEGJEGYZÉS: A kő élelmiszerbiztos kerámiából készült, és idővel foltokat kaphat. Ez normális, és nem befolyásolja a sütő teljesítményét és a pizzakő minőségét.

„1” A pizzasütőt kb. 10 percig melegítse teljes fokozatú teljesítménnyel, hogy az ételmaradékok (hús- és zöldségmaradékok, zsír, pácból származó cukor stb.) elégjenek. Hagyja, hogy a pizzakő forogjon.

„2” Hagyja ezután teljesen kihűlni a pizzasütőt, hogy minden ételmaradék megszilárduljon vagy megkeményedjen.
(Ez sokkal könnyebb és hatékonyabbá teszi a későbbi tisztítást).

„3” Tisztítsa meg a sütőt puha kefével (ne használjon acélsörtés keféket) vagy egy száraz kendővel.

„4” Alternatív megoldásként eltávolíthatja a pizzakövet is a tisztításhoz. Távolítsa el a héjat és a maradványokat a hideg pizzakőből grillező kefével (kaparóval) vagy száraz ruhával.

MEGJEGYZÉS: Sohase tisztítsa a pizzakövet folyóvízzel vagy folyóvíz alatt. Ha a pizzakő véletlenül nedves lesz, szárítsa a háztartási sütőben 60°C-on körülbelül 2 órán keresztül.

TIPP: A sütés után — a sütés előtt: ha minden használat után megtisztítja a pizzasütőt, a következő pizzasütés előtt már nem kell megtisztítania.

AZ ÉGŐK TISZTÍTÁSA

Az égő a sütő hátuljára van szerelve, így az ételmaradék eltömődése nem valószínű. Ha ez mégis előfordulna, kérjük, járjon el az alábbiak szerint:

„1” Győződjön meg arról, hogy a gázpalack szelepe zárva van, és a készülék vezérlőgombja is kikapcsolt helyzetben van. Győződjön meg arról, hogy a készülék teljesen lehűlt.

„2” Tisztítsa meg az égő külsejét drótkefével. A makacs lerakódásokat fémkaparóval távolítsa el. Tisztítsa meg az eltömődött nyílásokat egyenes gémkapoccsal. Sohase használjon fa fogpiszkálót vagy hasonlót, mert az letörhet és eltömítheti a nyílást.

9.2 KARBANTARTÁS

A pizzasütő rendszeres karbantartása a kifogástalan működés garanciája.

- Évente legalább kétszer, hosszabb tárolás után pedig minden alkalommal ellenőrizze a gáznyomás alatt álló elemeket. Pókok és más rovarok eltömődést okozhatnak, amit használat előtt meg kell szüntetni.
- Ha hosszabb időn át nem használja a pizzasütőt, minden újabb használat előtt **ELLENŐRIZZE A TÖMÍTETTSÉGET**. Kétes esetekben forduljon a gázszolgáltatóhoz vagy az üzlethez, ahol a pizzasütőt vásárolta.

- Hosszabb tárolás után és évente legalább egyszer ellenőrizze, hogy nincs-e repedés, törés vagy egyéb sérülés a gáztömlőn. A sérült gáztömlőt azonnal ki kell cserélni a **BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK** fejezetben leírtak szerint.
- Ahhoz, hogy minél hosszabb ideig használhassa pizzasütőjét, lehűlés után megfelelő OUTDOORCHEF takarótetővel védje a környezet hatásai ellen.
- A pangó víz felhalmozódásának elkerülése végett eső után vegye le a takarótetőt. A takaró-/védőhuzatokat a pizzasütőket árusító kereskedőtől szerezheti be.

10. HIBAELHÁRÍTÁS

Nem gyullad meg az égő:

- Ellenőrizze, hogy ad-e szikrát az elektróda az égőnek.
 ▲ **VIGYÁZAT:** Ez az ellenőrzés kizárólag elzárt gázbetáplálás esetén végezhető el.
- Ellenőrizze, hogy nyitva van-e a gázpalack csapja.
- Biztosítsa, hogy legyen elég gáz a palackban.

Nincs szikra:

- Győződjön meg róla, hogy az elemek megfelelően vannak behelyezve.
- Tegye be két új elemet (AA méretű, LR06 alkáli elem, 1,5 V) az elektromos gyújtásba.
- Ellenőrizze az égő és az elektróda közötti távolságot, csak 5–8 mm lehet.
- A kézi gyújtás úgy lehetséges, hogy az öngyújtót vagy a gyufatartót közvetlenül a főégőn vagy az alsó égőn helyezzük el a pizzasütő kamrájának jobb oldalán található nyíláson keresztül.

Nincs vagy kevesebb teljesítmény:

- Ellenőrizze, hogy az égőket nem blokkolják-e rovarok vagy pókok/pókhálók.
- Ellenőrizze, hogy a gázpalack üres-e vagy majdnem üres-e.

Zajos égő:

- Ellenőrizze, hogy az égők kimenetei el vannak-e tömődve törmeléktől. Az égőtisztítással kapcsolatos további információkat a 9.1 pontnál talál.

11. FOGYASZTÓI GARANCIA/ JÓTÁLLÁS

A fogyasztói garanciával / jótállással kapcsolatos részletes információkért kérjük, olvassa el az Általános Szerződési Feltételeket (AGB's) a <https://www.outdoorchef.com/agb>

Az OUTDOORCHEF bejegyzett márkanevet a következő vállalat képviseli

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postafiók | 8050 Zürich-Svájc | www.outdoorchef.com

* Termékeink kereskedőinek nyilvántartását honlapunkon is megtalálja a www.outdoorchef.com címen.

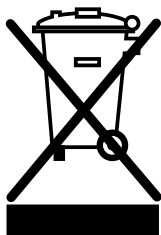
** A sorozatszámot, valamint a cikkszámot a pizzasütő típustábláján találja (ehhez lásd a **HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ** első része).

12. PÓTALKATRÉSZEK

Pótalkatrészek beszerezhetők a szakkereskedőktől.

▲ **FIGYELMEZTETÉS:** Csak az Outdoorchef eredeti pótalkatrészeit használja.

13. HULLADÉK ELSZÁLLÍTÁSA



Ez a jelölés azt jelzi, hogy ezt a terméket és a mellékelt akkumulátorokat nem szabad a háztartási hulladékkal együtt megsemmisíteni az EU egész területén. Az ellenőrizetlen ártalmatlanításból eredő esetleges környezeti vagy egészségügyi károk elkerülése érdekében a hulladékot felelősségteljesen hasznosítsa újra. Használt készülékének visszaküldéséhez kérjük, használja a visszavételi és átvételi rendszert, vagy lépjen kapcsolatba azzal a kiskereskedővel, akitől a terméket vásárolta. Ez a termék környezetbarát módon újrahasznosítható.

14. MŰSZAKI ADATOK

PRISMO 420 G

CE	1336DR010
Gáz	Bután G30 / Propán G31
I3+ (28/30/37 mbar)	Bután 30 mbar / propán 37 mbar
I3B/P (30 mbar)	Bután / propán 30 mbar
I3B/P (50 mbar)	Bután / propán 50 mbar
Gázteljesítmény	7.2 kW H _S
Gázfogyasztás	G30 524 g/h / G31 515 g/h
Fűvőkák 30 mbar	Hátsó égő 1.32 mm Mark 1.32
	Talajégető 0.52 mm Mark: 0.52
Fűvőkák 50 mbar	Hátsó égő 1.14 mm Mark 1.14
	Talajégető 0.45 mm Mark: 0.45

Elektromos gyújtás

Az elektromos gyújtó használatához két elem szükséges (AA méretű, LR06 alkáli elem, 1,5 V).

A hőmérséklet kijelzéssel kapcsolatos megjegyzés

A kijelzőn megjelenő hőmérséklet kijelzésének eltérése +/- 10% lehet.

Weboldal

További információk, tippek, trükkök, receptek és tudnivalók az OUTDOORCHEF termékekről a www.outdoorchef.com című webhelyen találhatóak.



NOTKUNARLEIÐBEININGAR

1.	RAÐNÚMER PIZZAOFNSINS OG AF HVERJU ÞAÐ ER MIKILVÆGT	161
2.	NOTKUNARLEIÐBEININGARNAR	161
2.1	Varðveisla notkunarleiðbeininganna	
3.	MIKILVÆGAR ÖRYGGISUPPLÝSINGAR	162
3.1	Uppsetning og samsetning	
3.2	Notkun	
3.3	Geymsla og/eða grillið ekki í notkun	
4.	GASKÚTAR	164
5.	PIZZAOFNINN TEKINN Í NOTKUN	165
5.1	Gasslangan tengd	
5.2	Lekaprófun	
6.	SKÝRINGAR Á STJÓRNBORÐI	167
7.	EFTIR FYRSTU NOTKUN	168
8.	NOTKUN	168
8.1	Leiðbeiningar um hvernig kveikt er upp í grillinu	
8.2	Bakstur	
8.3	Eftir bakstur	
9.	ÞRIF OG UMHIRÐA	170
9.1	Þrif	
9.2	Viðhald	
10.	BILANIR LAGFÆRÐAR	171
11.	NOTENDAÁBYRGÐ / ÁBYRGÐ	171
12.	VARAHLUTIR	171
13.	FÖRGUN ÚRGANGS	172
14.	TÆKNILEGAR UPPLÝSINGAR	172

1. RAÐNÚMER PIZZAOFNSINS OG AF HVERJU ÞAÐ ER MIKILVÆGT

CE XXXX

PIN: XXXXXXXXXX

Typ:

Article No.:

Butan / Propane
G30 / G31
Cat. I 3B/P

XX mbar

Total rate overall Q_n=X.XXkW H_h (XXXg/h)



Outdoorchef AG
Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

Serial No.:

DISTRIBUTION
Outdoorchef Deutschland GmbH
Wickerer Weg 13-15, 65719 Hofheim am Taunus
Made in China

MIKILVÆGT:

Þú getur fundið raðnúmer pizzaofnsins á upplýsingamiðanum á botnplötu pizzaofnsins.

Mikilvægt er að hafa raðnúmerið og vörunúmerið við höndina til að flýta fyrir fyrirspurnum, þegar varahlutir eru pantaðir og fyrir allar ábyrgðarkröfur. Geymið notkunarleiðbeiningarnar á vísun stað. Þær innihalda mikilvægar upplýsingar um öryggi, notkun og viðhald. Skrifðu niður raðnúmerið á pizzaofninum á svæðið hér að ofan „Serial No.“.

2. NOTKUNARLEIÐBEININGARNAR

Lesið þessar leiðbeiningar vandlega áður en OUTDOORCHEF pizzaofninn er tekinn í notkun.

2.1 VARÐVEISLA NOTKUNARLEIÐBEININGANNA

Ábending fyrir notendur: Geymið þessar notkunarleiðbeiningar svo hægt sé að grípa til þeirra þegar á þarf að halda.

Allar leiðbeiningar um notkun eru einnig aðgengilegar á www.outdoorchef.com.

Ábending fyrir þann sem annast uppsetningu: Þessar notkunarleiðbeiningar þurfa að verða eftir hjá neytandanum.

161

3. MIKILVÆGAR ÖRYGGISUPPLÝSINGAR

Lesið notkunarleiðbeiningarnar vandlega áður en OUTDOORCHEF-pizzaofninn er tekinn í notkun. Eingöngu til nota utandyra.

Í þessum notkunarleiðbeiningum eru orðin **HÆTTA**, **VIÐVÖRUN** og **VARÚÐ** notuð til að leggja áherslu á mikilvægar upplýsingar um notkun. Lesið þessar upplýsingar og farið eftir því sem þar kemur fram til að tryggja öryggi og forðast slys og tjón.

- ⚠ **HÆTTA:** Upplýsingar um hættulegar aðstæður sem leiða til dauðsfalla eða alvarlegra meiðsla ef ekki eru gerðar viðeigandi ráðstafanir.
- ⚠ **VIÐVÖRUN:** Upplýsingar um hættulegar aðstæður sem leiða til dauðsfalla eða alvarlegra meiðsla, ef ekki er gerðar viðeigandi ráðstafanir.
- ⚠ **VARÚÐ:** Upplýsingar um hættulegar aðstæður sem geta leitt til minniháttar eða í meðallagi alvarlegra meiðsla ef ekki eru gerðar viðeigandi ráðstafanir.

⚠ HÆTTA	⚠ VIÐVÖRUN
Ef vart verður við gaslykt: ▪ Skrífið fyrir gasstreymið til pizzaofnsins. ▪ Slökkvið á öllum opnum eldi. ▪ Ef enn finnst lykt af gasi skal fara frá pizzaofninum og hringja tafarlaust í slökkviliðið.	▪ Ekki má geyma eldfiman vökva, eldfimt efni og/eða eldfimar lofttegundir (bensín, gas, efni sem kviknar auðveldlega í o.s.frv.) nálægt pizzaofninum. ▪ Aldrei má geyma gaskút sem ekki er verið að nota nálægt pizzaofninum eða í lokuðu rými.

3.1 UPPSETNING OG SAMSETNING

Lesið notkunarleiðbeiningarnar áður en grillið er tekið í notkun.

Áður en pizzaofninn er tekinn í notkun skal setja hann á hitaþolinn sléttan flöt á skjólgóðum stað.

- ⚠ **HÆTTA:** Þessi pizzaofn hentar ekki til uppsetningar í eða á bátum eða hjólhýsum/húsbílum.
- ⚠ **VIÐVÖRUN:** Pizzaofninum fylgir gasslanga og gasþrýstijafnari. Mikilvægt er að halda gasslöngunni frá heitum ytri hlutum pizzaofnsins. Ekki má vera snúið upp á slönguna. Nauðsynlegt er að setja slönguna í þar til gerða festingu á pizzaofnum sem hafa slíka festingu.
- ⚠ **VIÐVÖRUN:** Slangan og þrýstijafnarinn samræmast gildandi landslögum og EN stöðlum og BS stöðlum (gasþrýstijafnari BS EN 16129 / gasslanga BS EN 16436 / gasþrýstijafnari EN 16129 / gasslanga EN 16436).
- ⚠ **VIÐVÖRUN:** Ekki má breyta grillinu með neinum hætti. Leitið til fagaðila ef grunur er um bilun.
- ⚠ **VIÐVÖRUN:** Áður en grillið er tekið í notkun og í hvert sinn sem nýr gaskútur er tengdur skal athuga alla tengihluti samkvæmt leiðbeiningunum í **LEKAPRÓFUN** í þessari notendahandbók.
- ⚠ **VIÐVÖRUN:** Þítsuofninn má eingöngu nota með meðfylgjandi aflgjafa eða með ytri rafhlöðu sem fer ekki yfir **5 V / 1,0 A**. Til að tryggja áreiðanlega og örugga notkun mælum við með Outdoorchef rafhlöðu (5 V, 10.000 mAh).

3.2 NOTKUN

Allir sem nota pizzaofninn verða að kynna sér nákvæmlega hvernig kveikt er upp í honum og fara eftir leiðbeiningunum. Börnum er ekki heimilt að nota pizzaofninn.

Fylgja skal uppsetningarleiðbeiningunum nákvæmlega. Röng uppsetning getur haft hættulegar afleiðingar.

Gætið þess að hafa enga eldfima vökva og efni eða varagaskúta nálægt pizzaofninum. Aldrei má koma pizzaofninum eða gaskútum fyrir í lokuðu rými án loftræstingar.

Lesið þessar leiðbeiningar vandlega áður en OUTDOORCHEF pizzaofninn er tekinn í notkun. Pizzaofninn má aðeins nota utandyra. Gætið þess að pizzaofninn sé fyrir framan óeldfiman bakvegg eða í að minnsta kosti 1,5 m fjarlægð frá eldfimum hlutum.

- ⚠ **HÆTTA:** Notið pizzaofninn eingöngu utandyra. Notið pizzaofninn aldrei innandyrna, t.d. í bílskúrum, byggingum, tjöldum og öðrum lokuðum svæðum eða undir eldfimum mannvirkjum.
- ⚠ **HÆTTA:** Notið aldrei pítsuofninn undir yfirbyggingu.
- ⚠ **HÆTTA:** Grillið má ekki vera nálægt brennanlegum efnum þegar það er í notkun.
- ⚠ **HÆTTA:** Notið pizzaofninn aðeins á traustu og öruggu undirlagi. Setjið pizzaofninn aldrei á viðargólf eða annað eldfimt yfirborð á meðan hann er í notkun. Haldið pizzaofninum frá brennanlegum efnum.
- ⚠ **HÆTTA:** Eftir notkun skal skrífa fyrir gasið á gaskútum.
- ⚠ **HÆTTA:** Stillið gasstillihnappinn alltaf á  og skrífið fyrir gaskútin eftir notkun á pizzaofninum.
- ⚠ **HÆTTA:** Gætið þess að gasstillihnappurinn sé á  og skrífað fyrir gaskútin þegar skipt er um gaskút. Pizzaofninn má ekki vera nálægt neinum íkveikjuvöldum
- ⚠ **HÆTTA:** Horfið aldrei beint inn í ofninn þegar þið kveikið á honum. Standið við hliðina á ofninum.
- ⚠ **HÆTTA:** Notið þetta tæki aldrei nær en 7,5 m frá eldfimum vökum.
- ⚠ **HÆTTA:** Ef það slökknar af einhverjum ástæðum á tækinu skal skrífa fyrir stillinn og gaslokann á tengingu gaskútsins. Bíðið í 5 mínútur áður en reynt er að kveikja aftur á tækinu.
- ⚠ **VIÐVÖRUN:** Skipta skal um slönguna og gasprýstijafnarann eftir 3 ára notkun frá kaupdegi. Gætið þess að gasprýstijafnarinn og slangan samræmist viðeigandi EN stöðlum og BS stöðlum (gasprýstijafnari BS EN 16129 / gasslanga BS EN 16436 / gasprýstijafnari EN 16129 / gasslanga EN 16436).
- ⚠ **VIÐVÖRUN:** Ef merki eru um skemmdir eða slit á gasslöngunni verður að skipta um hana strax. Slangan verður að vera laus við brot og sprungur. Ekki gleyma að slökkva með gasstillihnappinum og skrífa fyrir gasið áður en slangan er fjarlægð.
- ⚠ **VIÐVÖRUN:** Stillið gasstillihnappinn á  og skrífið fyrir gasið á kútum ef grunur er um leka vegna óþéttra hluta. Látið skoða hlutina sem leiða gas í sérverslun með gasvörur.
- ⚠ **VIÐVÖRUN:** Skiljið pizzaofninn aldrei eftir án eftirlits meðan á notkun stendur.
- ⚠ **VIÐVÖRUN:** Færið ekki grillið meðan á notkun stendur.
- ⚠ **VIÐVÖRUN:** Verjið pizzaofninn fyrir sterkum vindi, því hann mun skerða bakstursgetu hans. Setjið hann upp á eins skjólgóðum og láréttum stað og hægt er og athugið reglulega hvort enn logi á brennaranum.
- ⚠ **VIÐVÖRUN:** Það getur kviknað í feiti- og matarleifum og valdið eldsvoða. Þrífið pizzaofninn eftir hverja notkun.
- ⚠ **VIÐVÖRUN:** Aldrei má loka fyrir loftinntaksgötin í botni pizzaofnsins.
- ⚠ **VIÐVÖRUN:** Lokið aldrei ofninum meðan hann er í gangi, því það getur leitt til hitamyndunar.
- ⚠ **VIÐVÖRUN:** Ekki láta neitt skaga út fyrir hurðina.
- ⚠ **VIÐVÖRUN:** Þetta tæki er eingöngu ætlað til notkunar með fljótandi eldsneytisgasi (LPG). Ekki nota hraunsteina, brikettur, viðarkol eða annað eldsneyti.
- ⚠ **VIÐVÖRUN:** Sumir hlutar þessa tækis geta haft hvassar brúnir. Notið viðeigandi hlífðarhanska við meðhöndlun ef þörf krefur.
- ⚠ **VIÐVÖRUN:** Aðgengilegir hlutir geta verið mjög heitir. Haldið börnum fjarri.
- ⚠ **VIÐVÖRUN:** Gangið alltaf úr skugga um að rafhlöðurnar hafi verið settar rétt í (+ og – réttum megin), sjá Samsetningarleiðbeiningar.
- ⚠ **VIÐVÖRUN:** Ef vökvi lekur úr rafhlöðu skal forðast snertingu við húð og farga rafhlöðunni með viðeigandi hætti. Haldið alls notkun alls ekki áfram.
- ⚠ **VIÐVÖRUN:** Aldrei láta rafhlöðurnar komast í snertingu við eld og mikinn hita. Gæta verður þess að valda ekki skammhlaupi í rafhlöðunum.
- ⚠ **VARÚÐ:** Ráðlögð lengd gasslöngunnar er 90 cm og má ekki fara yfir 150 cm.

- ⚠ **VARÚÐ:** Pizzaofninn helst heitur lengi eftir að slökkt er á honum. Gæta skal þess að brenna sig ekki og setja enga hluti á pizzaofninn, því það skapar eldhættu.
- ⚠ **VARÚÐ:** Notið hlífðarhanska þegar komið er við heita hluti.
- ⚠ **VARÚÐ:** Ef ekki nást full afköst og grunur er um stíflu í gasstreyminu skal leita til sérverslunar með gasvörur.
- ⚠ **VARÚÐ:** Ekki setja neina eldfima hluti í nágrenni pizzaofnins.

3.3 GEYMSLA OG/ÞÁ GRILLIÐ EKKI Í NOTKUN

- ⚠ **HÆTTA:** Ekki má geyma pizzaofninn nálægt mjög eldfimum vökvum eða efnum.
- ⚠ **HÆTTA:** Ef pizzaofninn er geymdur innandyr yfir veturinn verður að fjarlægja gaskútinn. Geyma skal kúttinn á vel loftræstum stað utandyra, sem börn hafa ekki aðgang að.
- ⚠ **VARÚÐ:** Þegar pizzaofninn er ekki í notkun ætti að geyma hann undir yfirbreiðslu eftir að hann hefur kólnað til að vernda hann fyrir veðri og vindum. Þú getur keypt yfirbreiðslur hjá söluaðila pizzaofnins þíns.
- ⚠ **VARÚÐ:** Til að koma í veg fyrir raka skal fjarlægja yfirbreiðsluna eftir mikla rigningu og leyfa pizzaofninum að þorna.

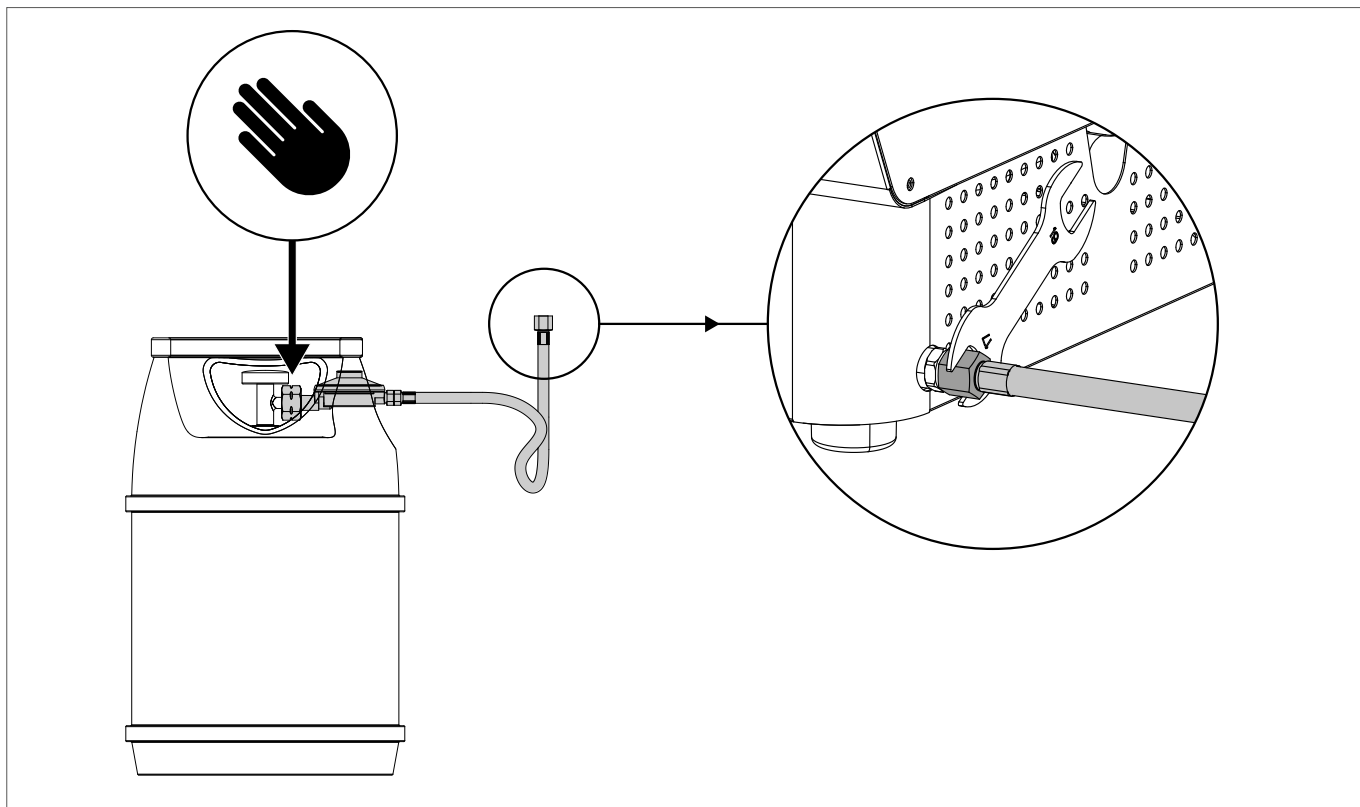
4. GASKÚTAR

- Gætið þess að allar skrúfaðar tengingar séu þéttar.
 - Framkvæmið **LEKAPRÓFUN** áður en grillið er tekið í notkun og í hvert sinn sem skipt er um gaskút.
 - Gaskútar mega ekki standa í hitastigi yfir 50 °C og þá má aldrei geyma í lokuðu rými eða kjallara.
 - Fylgið öryggisreglunum á gaskútunum.
- ATHUGIÐ:** Gangið úr skugga um að þrýstijafnarinn og gaskúturinn séu leyfð til notkunar í viðkomandi landi. Notið eingöngu gaskúta samkvæmt gildandi staðli í viðkomandi landi. Þar sem þéttibúnaður er mismunandi verður skrúfaða tengingin ekki nægilega þétt ef ekki er notuð rétt gerð af þrýstijafnara og gaskút. Gas lekur þá út og kviknað getur í því fyrirvaralaust vegna opins elds eða neista. Af öryggisástæðum sem og vegna ábyrgðar mælir framleiðandi með því að pizzaofnar sem teknir eru til sölu séu yfirfarnir og að þrýstistillir og gasslanga séu löguð að gildandi reglum viðkomandi lands ef þess þarf.

5. PIZZAOFNINN TEKINN Í NOTKUN

5.1 GASLANGAN TENGD

⚠ **VIÐVÖRUN:** Þegar gasslangan er tengd verður að nota meðfylgjandi skrúflykil til að tryggja að hert sé nægilega vel að. Til öryggis má aldrei skrúfa gasslönguna á með höndunum eingöngu til að koma í veg fyrir að það kvikni hugsanlega í pizzaofninum.

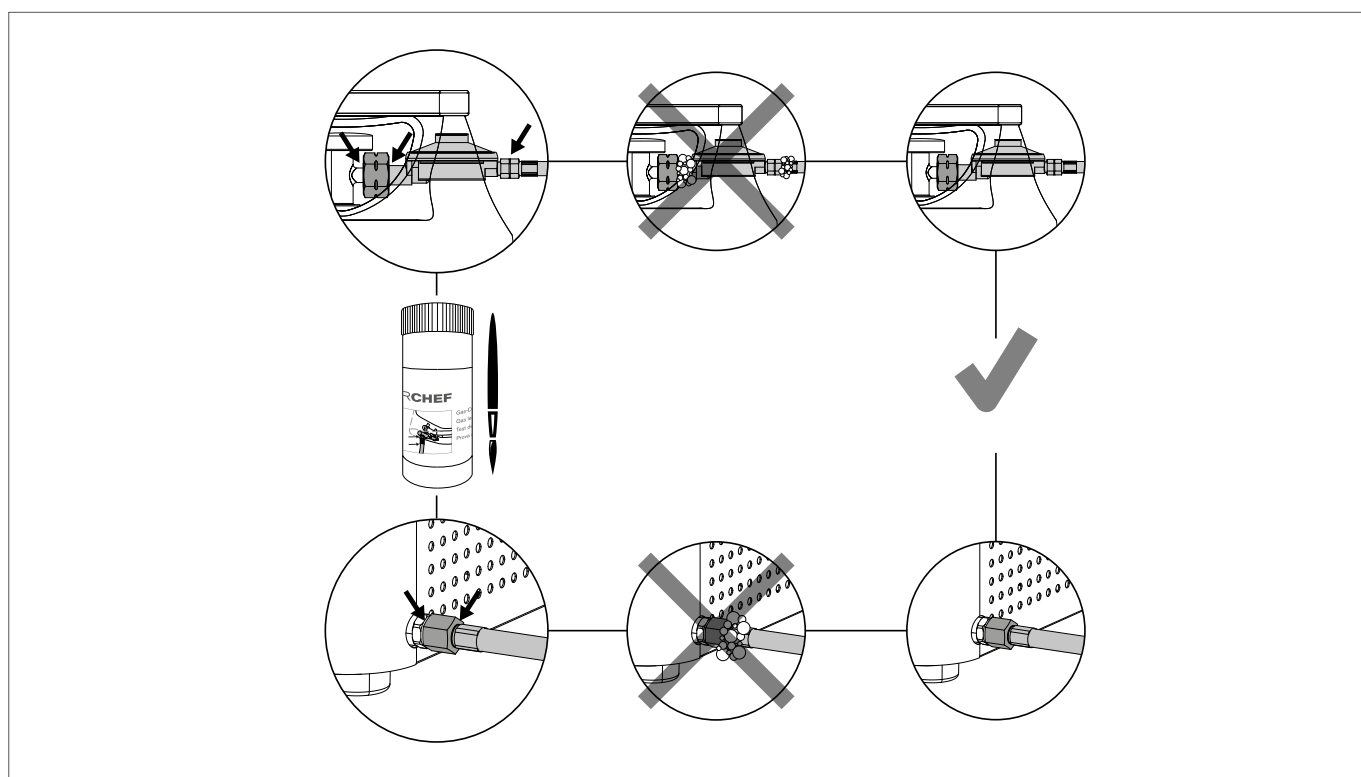


Sjá einnig upplýsingarnar í sérstöku uppsetningarleiðbeiningunum fyrir pizzaofninn.

5.2 LEKAPRÓFUN

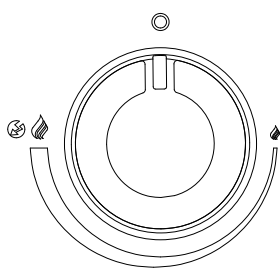
- ⚠ **VIÐVÖRUN:** Grillið má ekki vera nálægt neinum íkveikjuvöldum á meðan lekaprófun fer fram. Reykingar eru einnig bannaðar. Prófið aldrei þéttingar með logandi eldspýtu eða opnum eldi og prófunin skal alltaf fara fram utandyra.
- ⚠ **VIÐVÖRUN:** Framkvæmið **LEKAPRÓFUN** eftir hverja tengingu eða skipti á gaskút, sem og í upphafi hvers notkunartímabils pizzaofnsins.
- ⚠ **VIÐVÖRUN:** Ekki má nota pizzaofninn fyrr en búið er að lagfæra lekann.

1. Gasstillihnaðurinn verður að vera á ○.
2. Skrúfið frá gasinu á kútnum og berið meðfylgjandi sápuvatnslausn eða heimagerða sápuvæðing úr 50% fljótandi sápu og 50% vatni á alla hlutana sem leiða gas (tengið á gaskútnum / gasþrýstijafnarann / gasslönguna / gasinntakið / tengið á ventlinum). Einnig er hægt að nota sérstakan úða til að greina leka.
3. Ef blöðrur myndast í sápuvæðinginni er um leka að ræða. Skrúfið fyrir gasið á gaskútnum.
4. Lagfærið lekann með því að herða tengingar, ef það er hægt, eða skiptið um hluti sem eru í ólagi.
5. Endurtakið 1. og 2. skref.
6. Hafið samband við sérvörslu með gasvörur ef ekki er hægt að laga lekann.



6. SKÝRINGAR Á STJÓRNBORÐI

HITASTILLINGAR OG KVEIKJA



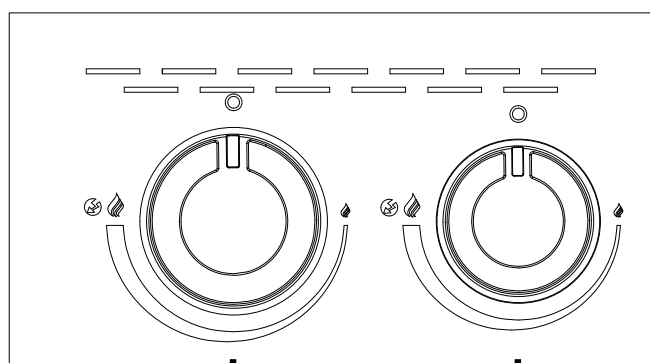
: Staðan = slökkt

: lágur hiti

: hár hiti

: Kveikja

: Kveikir

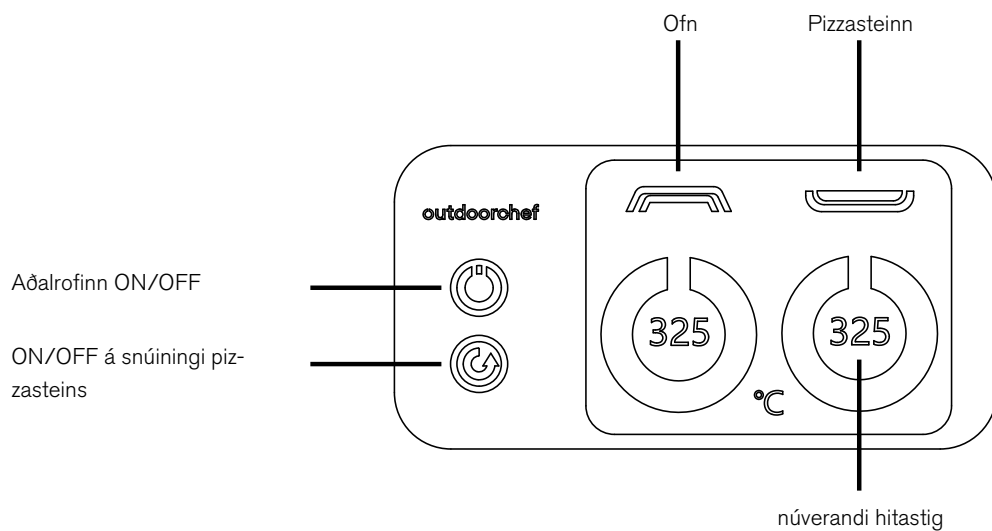


Aðalbrennari

Botnbrennari pizzasteins

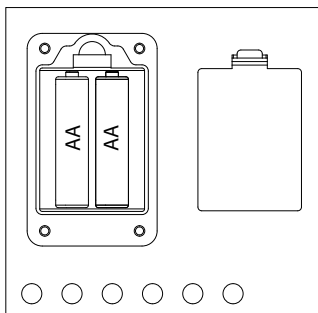
Snúningshnappurinn nær hæsta styrk á stillingunni og lægsta styrk á .

SKJÁR



7. EFTIR FYRSTU NOTKUN

1. Opnið lok rafhlöðuhólfins neðst á pizzaofninum og setjið í tvær rafhlöður (2x AA, LR06, 1,5 volta).



2. Hreinsið alla hluta sem komast í snertingu við matvæli.
3. Athugið alla hluta sem leiða gas samkvæmt leiðbeiningunum í kaflanum **LEKAPRÓFUN**.
4. Tengjið pizzaofninn við aflgjafa (straumbreyti eða rafmagnsbanka) í gegnum USB C. Þísuofninn má eingöngu nota með meðfylgjandi aflgjafa eða með ytri rafhlöðu sem fer ekki yfir **5 V / 1,0 A**.
5. Skrúfið frá gasinu á gaskútnum.
6. Kveikið á aðalrofanum á skjánum.
7. Ýtið á gasstillihnapp viðkomandi brennara og snúið honum rangsælis á stillinguna . Haldið gasstillihnappinum inni þar til gasið logar. Sjá leiðbeiningar um uppkveikju í kafla 8.1.
8. Snúið á gasstillihnöppunum á lægstu stillingu og látið tækið ganga í um það bil 30 mínútur.
9. Aukið aflíð í 3/4 af hámarksfli og látið loga í tækinu í 20-25 mínútur til viðbótar.

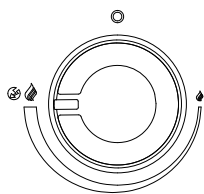
⚠ **VIÐVÖRUN:** Ekki láta loga á botnbrennaranum í langan tíma án þess að pizzasteinninn snúist, því það getur skemmt pizzasteininn.

8. NOTKUN

8.1 LEIÐBEININGAR UM HVERNIG KVEIKT ER UPP Í GRILLINU

⚠ **HÆTTA:** Horfið aldrei beint inn í ofninn við uppkveikingu. Standið við hliðina á ofninum.

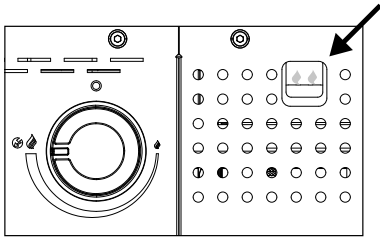
1. Gangið úr skugga um að allar tengingar milli gasslöngunnar, gasþrýstijafnarans og gaskútsins séu tryggilega festar (fylgið leiðbeiningunum í kaflanum **LEKAPRÓFUN**).
2. Skrúfið frá gasinu á gaskútnum.
3. Kveikið á aðalrofanum á skjánum.
4. Ýtið á gasstillihnapp aðalbrennarans og snúið honum rangsælis á stillinguna . Haldið gasstillihnappinum inni þar til gasið logar.



5. Ef ekki kviknar á gasinu innan 8 sekúndna skal stilla gasstillihnappinn á . Bíðið í 2 mínútur á meðan gasið sem tókst ekki að brenna gufar upp. Endurtakið svo skref 3.
6. Ef ekki er hægt að kveikja á pizzaofninum eftir 3 tilraunir skal athuga orsakir þess (eins og lýst er í kaflanum **LEYST ÚR VANDAMÁLUM**).

7. Þegar kveikt er á aðalbrennaranum ætti að ýta á gasstillihnapp botnbrennarans og snúa honum rangsælis á stig . Haldið gasstillihnappinum inni þar til gasið logar.

ATHUGIÐ: Athugið alltaf í gegnum opið hægra megin á ofninum til að sjá hvort kveikt sé á botnbrennara pizzasteinsins.



8. Vinsamlegast kveikið nú á snúningi pítsusteinsins.

⚠ **VIÐVÖRUN:** Ekki láta loga á botnbrennara pizzasteinsins í langan tíma án þess að pizzasteinninn snúist, því það getur skemmt pizzasteininn.

8.2 BAKSTUR

⚠ **VIÐVÖRUN:** Pizzasteinninn þolir ekki miklar hitasveiflur. Ekki setja frosin matvæli á heitan stein.

Við pizzubakstur eru margir þættir – allt frá tegund deigsins til þykktar þess og áleggs – sem geta haft áhrif á kjörhita og bakurstíma. Í fyrstu þarf að gera nokkrar tilraunir til að finna bestu stillingarnar.

Við mælum með eftirfarandi aðferð eftir uppkveikingu:

1. Hitið pizzaofninn með báðum brennurum (ofn- og botnbrennara pizzasteinsins) í að minnsta kosti 15 mínútur þar sem pizzasteinninn snýst á stigi .

⚠ **VIÐVÖRUN:** Ekki skilja pizzasteininn eftir á botnbrennaranum í langan tíma án þess að snúa pizzasteininum, þar sem það getur skemmt pizzasteininn.

ATHUGIÐ: Vindur og hitastig útandyrá geta haft áhrif á upphitunartímann.

2. Lækkið aflstigið í miðlungsstillingu svo að ofninn nái kjörhitastigi fyrir bakstur.
3. Rennið pizzunni inn í ofninn með pizzuspaða.
4. Fylgist með eldunarferli pizzunnar ykkar.
5. Takið tilbúna pizzuna úr ofninum með pizzaspaða.

ÁBENDING: Ef þú veltir pizzabotninum upp úr hveiti eða semolina (Semola Rimacinata) mun hann renna auðveldlega af pizzuspaðanum án þess að festast. Það getur líka hjálpað að hjúpa pizzabotninn með smá hveiti eða semolina (semola rimacinata).

ATHUGIÐ:

- Pizzasteinninn er eingöngu ætlaður til notkunar í PRISMO pizzaofninum frá Outdoorchef og er ekki ætlaður til notkunar yfir opnum eldi.
- Bakið aðeins pizzur og aðra þurra brauðrétti beint á pizzasteininum. Til að elda kjöt, grænmeti eða aðra rétti ætti að nota steypujárnsþönnu eða annað eldfast mót.
- Bakurstíminn fer eftir þykkt pizzabotnsins.

8.3 EFTIR BAKSTUR

1. Stillið gasstillihnappinn fyrir hvern brennara á stillingu **O**.
2. Skrífið fyrir gasið á gaskútum.
Skrúfa verður fyrir gaskútinn jafnvel þótt hann sé tómur.
3. Leyfið pizzaofninum að kólna alveg og þrífið hann svo.
4. Setjið yfirbreiðslu yfir pizzaofninn.

9. ÞRIF OG UMHIRÐA

9.1 ÞRIF

⚠ VIÐVÖRUN: Við þrif á pizzaofninum að innanverðu umhverfis brennarakerfið verður að gæta þess að skemma ekki brennarahlutana.

PIZZAOFNINN ÞRIFINN AÐ UTANVERÐU

ATHUGIÐ: Við þrif á yfirborðsflötum pizzaofnsins skal aldrei nota rúðuhreinsivökva eða annað hreinsiefni í úðabrusa, því þessi efni geta valdið skemmdum á yfirborðsflötunum.

Hreinsið pizzaofninn að utanverðu og geymslufleti hans eingöngu með venjulegu mildu hreinsiefni (t.d. venjulegum uppvottalegi).

PIZZAOFNINN ÞRIFINN AÐ INNANVERÐU

ATHUGIÐ: Steinninn er úr keramik fyrir matvæli og getur fengið bletti með tímanum. Það er eðlilegt og hefur ekki áhrif á frammistöðu ofnsins eða gæði pizzasteinsins.

1. Hitið pizzaofninn á hæstu stillingu í u.þ.b. 10 mínútur til þess að brenna matarleifar (kjötleifar, fitu, sykur úr kryddlegi o.s.frv.). Látið pizzasteininn snúast á meðan.
2. Leyfið síðan pizzaofninum að kólna alveg svo að allar matarleifar storkni/harðni.
(Þetta gerir seinni þrif miklu auðveldari og áhrifaríkari.)
3. Þrífið ofninn með mjúkum burstu (ekki nota burstu með stálhárur) eða þurrum klút.
4. Einnig er hægt að fjarlægja pizzasteininn til að þrífa hann. Fjarlægið skorpur og leifar af köldum pizzasteini með grillburstu (sköfu) eða þurrum klúti.

ATHUGIÐ: Þrífið aldrei pizzasteininn með eða undir rennandi vatni. Ef pizzasteinninn verður óvart rakur ætti að þurrka hann í um það bil tvær klukkustundir í heimilisofni við 60°C.

ÁBENDING: Eftir bakstur kemur bakstur. Ef þú þrífur pizzaofninn eftir hverja notkun þarftu ekki að þrífa hann fyrir næsta pizzakvöld.

ÞRIF Á BRENNARA

Brennariinn er staðsettur að aftan í ofninum, þannig að stífla vegna matarleifa er frekar ólíkleg. Ef þetta gerist einhvern tíma, fylgið þessum leiðbeiningum:

1. Gangið úr skugga um að loki gaskútsins sé lokaður og að stjórnhnappur tækisins sé einnig í stöðunni slökkt. Gangið úr skugga um að tækið hafi kólnað alveg.
2. Hreinsið ytra byrði brennarans með vírbursta. Fjarlægið erfiðar leifar með málmsköfu. Hreinsið stífluð op með beinni pappírsklemmu. Notið aldrei tannstöngul úr tré eða svipaðan hlut, því hann gæti brotnað og stíflað opið.

9.2 VIÐHALD

Reglubundið viðhald pizzaofnsins tryggir rétta virkni.

- Athugið alla hluta sem leiða gas að minnsta kosti tvisvar á ári og í hvert sinn eftir langan tíma í geymslu. Köngulær eða skordýr geta valdið stíflum sem verður að lagfæra fyrir notkun.
- Ef pizzaofninn er ekki notaður í lengri tíma skal framkvæma **LEKAPRÓFUN** áður en hann er tekinn í notkun á ný. Ef spurningar vakna skal snúa sér til söluaðila gassins eða sölustaðar.
- Eftir langan geymslutíma og a.m.k. einu sinni á ári skal athuga gasslönguna með tilliti til sprungna, brota og annarra skemmda. Ef gasslangan er skemmd verður strax að skipta um hana samkvæmt leiðbeiningunum í kaflanum **ÖRYGGISUPPLÝSINGAR**.

- Til að lengja líftíma pizzaofnsins eins og hægt er skal hlífa honum við umhverfisáhrifum með hentugri yfirbreiðslu frá OUTDOORCHEF sem sett er á eftir að pizzaofninn hefur kólnað að fullu.
- Taka skal yfirbreiðsluna af eftir rigningu til að koma í veg fyrir uppsöfnun raka. Þú getur keypt yfirbreiðslur hjá söluaðila pizzaofnsins þíns.

10. BILANIR LAGFÆRÐAR

Það kviknar ekki á brennarinum:

- Athugið hvort neistar frá rafskautinu hlaupa yfir í brennarann.
⚠ VARÚÐ: Þegar þetta er athugað verður að vera skrúfað fyrir gasið á kútnum.
- Athugið hvort opið er fyrir gasstreymið á kútnum.
- Gangið úr skugga um að nóg gas sé á kútnum.

Enginn neisti:

- Gangið úr skugga um að rafhlöðurnar séu settar rétt í tækið.
- Setjið tvær nýjar rafhlöður (af gerðinni AAA, LR06, 1,5 Volt) í rafkveikjuna.
- Athugið fjarlægðina á milli brennarans og rafskautsins; hún má aðeins vera 5–8 mm.
- Hægt er að kveikja handvirkri með kveikjara eða eldspýtu beint á aðalbrennarannum, eða á botnbrennarannum í gegnum opið hægra megin á pizzaofnshólfinu.

Lítill eða engin afköst:

- Athugið hvort skordýr eða köngulær/köngulóarvefir hafa stíflað brennarana.
- Athugið hvort gaskúturinn sé tómur eða næstum tómur.

Háværir brennarar:

- Athugið hvort útfellingar stífli op brennara. Frekari upplýsingar um þrif á brennurum er að finna í lið 9.1.

11. NOTENDAÁBYRGÐ / ÁBYRGÐ

Ítarlegar upplýsingar um notendaábyrgð/ábyrgð er að finna í almennum viðskiptaskilmálum okkar á slóðinni <https://www.outdoorchef.com/agb>

Eftirfarandi fyrirtæki er fulltrúi fyrir skráða vörumerkið OUTDOORCHEF

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich, Sviss | www.outdoorchef.com

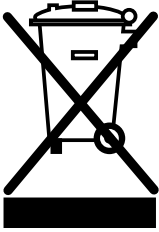
- * Listi yfir söluaðila er á vefsíðunni okkar á www.outdoorchef.com
- ** Raðnúmer og vörunúmer eru á upplýsingalímmiðanum á pizzaofninum (sjá fyrsta kafla í þessum **NOTKUNARLEIÐBEININGUM**).

12. VARAHLUTIR

Varahlutir fást hjá sérhæfðum söluaðilum.

- ⚠ **VIÐVÖRUN:** Notið eingöngu upprunalega varahluti frá Outdoorchef.

13. FÖRGUN ÚRGANGS



Þetta merki táknar að þessari vöru og meðfylgjandi rafhlöðum má ekki farga með heimilissorpi hvar sem er í ESB. Til að forðast hugsanlegan skaða fyrir umhverfið eða heilsu manna vegna rangrar förgunar skal endurvinna þessa hluti á ábyrgan hátt. Fargið notaða tækinu á viðkomandi móttökustöð eða hafið samband við söluaðilann sem seldi vöruna. Hægt er að endurvinna þessa vöru á umhverfissvænan hátt.

14. TÆKNILEGAR UPPLÝSINGAR

PRISMO 420 G

CE	1336DR010
Gas	Bútan G30 / própan G31
I ₃ + (28/30/37 mbar)	Bútan 30 mbar / própan 37 mbar
I ₃ B/P (30 mbar)	Bútan / própan 30 mbar
I ₃ B/P (50 mbar)	Bútan / própan 50 mbar
Gasafli	7.2 kW H ₅
Gasnotkun	G30 524 g/h / G31 515 g/h
Stútar 30 mbar	Bakbrennari 1.32 mm Mark 1.32
	Gólfbrunni 0.52 mm Mark: 0.52
Stútar 50 mbar	Bakbrennari 1.14 mm Mark 1.14
	Gólfbrunni 0.45 mm Mark: 0.45

Rafkveikja

Fyrir notkun rafkveikjunnar þarf tvær rafhlöður (af gerðinni AA, LR06, 1.5 volt).

Upplýsingar um hitamæli á skjánum

Frávikið hitamælisins á skjánum getur verið +/- 10%.

Vefsíða

Frekari upplýsingar, ábendingar, uppskriftir og annan fróðleik um vörur OUTDOORCHEF er að finna á www.outdoorchef.com



INHOUDSOPGAVE

1.	HET SERIENUMMER VAN UW PIZZAOVEN EN WAAROM DIT BELANGRIJK IS	175
2.	DE BEDIENINGSHANDLEIDING	175
2.1	Bewaren van bedieningshandleiding	
3.	BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	176
3.1	Installatie en montage	
3.2	Bediening	
3.3	Opslag en/of niet-gebruik	
4.	GASFLESSEN	178
5.	INBEDRIJFSTELLING VAN DE PIZZAOVEN	179
5.1	Aansluiting van de gasslang	
5.2	Lektest	
6.	VERKLARING VAN DE BEDIENINGSCONSOLE	181
7.	VOOR HET EERSTE GEBRUIK	182
8.	BEDIENING	182
8.1	Handleiding voor het aansteken.	
8.2	bakken	
8.3	Na het bakken	
9.	REINIGEN EN ONDERHOUD	184
9.1	Reiniging	
9.2	Onderhoud	
10.	VERHELPEN VAN STORINGEN	185
11.	CONSUMENTENGARANTIE / GARANTIE	185
12.	VERVANGENDE ONDERDELEN	185
13.	AFVOER	186
14.	TECHNISCHE INFORMATIE	186

1. HET SERIENUMMER VAN UW PIZZAOVEN EN WAAROM DIT BELANGRIJK IS

CE XXXX

PIN: XXXXXXXXXX

Typ:

Article No.:

Butan / Propane
G30 / G31
Cat. I_{3B/P}

XX mbar

Total rate overall Qn=X.XXkW H_L (XXXg/h)



Outdoorchef AG
Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

Serial No.:

DISTRIBUTION
Outdoorchef Deutschland GmbH
Wickerer Weg 13-15, 65719 Hofheim am Taunus
Made in China

2. DE BEDIENINGSHANDLEIDING

Lees deze handleiding zorgvuldig door voor u uw OUTDOORCHEF pizzaoven in gebruik neemt.

2.1 BEWAREN VAN BEDIENINGSHANDLEIDING

Aanwijzing voor de consument:	Deze bedieningshandleiding moet door de consument worden bewaard en moet altijd beschikbaar zijn. Alle bedieningshandleidingen zijn ook beschikbaar op www.outdoorchef.com .
Aanwijzing voor de installateur:	Deze bedieningshandleiding moet bij de consument blijven.

3. BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees deze bedieningshandleiding zorgvuldig door voor u uw OUTDOORCHEF pizzaoven in gebruik neemt.
Alleen buiten gebruiken.

De aanwijzingen **GEVAAR**, **WAARSCHUWING** en **OPGELET** worden in deze bedieningshandleiding gebruikt om belangrijke en kritische gebruiksinformatie te benadrukken. Lees deze aanwijzingen en volg ze op om de veiligheid te waarborgen en schade aan eigendommen en persoonlijk letsel te voorkomen.

- ⚠ **GEVAAR:** Aanwijzingen voor gevaarlijke situaties die tot de dood of ernstig letsel kunnen leiden, als deze niet in acht worden genomen.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Aanwijzingen voor gevaarlijke situaties die tot de dood of ernstig letsel kunnen leiden, als deze niet in acht worden genomen.
- ⚠ **OPGELET:** Aanwijzingen voor gevaarlijke situaties die tot lichte of matige verwondingen kunnen leiden, als deze niet in acht worden genomen.

⚠ GEVAAR	⚠ WAARSCHUWING
Als u gas ruikt: ▪ Sluit de gastoevoer naar de pizzaoven af. ▪ Doof alle open vuur. ▪ Als u nog steeds gas ruikt, ga dan weg van de pizzaoven en neem onmiddellijk contact op met de brandweer.	▪ Bewaar geen ontvlambare vloeistoffen, materialen en/of gassen (benzine, gas, licht ontvlambaar materiaal, enz.) in de onmiddellijke nabijheid van uw pizzaoven. ▪ Bewaar een ongebruikte gasfles nooit in de buurt van de pizzaoven of in gesloten ruimtes.

3.1 INSTALLATIE EN MONTAGE

Lees de bedieningshandleiding voor ingebruikname van het apparaat.

Plaats de pizzaoven op een hittebestendige, vlakke ondergrond op een plek die beschermd is tegen de wind, voordat u hem in gebruik neemt.

- ⚠ **GEVAAR:** Deze pizzaoven is niet geschikt voor installatie in of op boten of caravans/campers.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** De pizzaoven wordt met de passende gasslang en gasdrukregelaar geleverd. Houd de gasslang altijd uit de buurt van de warme buitenvlakken van de pizzaoven. De slang mag niet worden verdraaid.
De slang moet bij modellen die over een slanggeleiding beschikken altijd in deze geleiding worden bevestigd.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** De slang en de regelaar voldoen aan de betreffende nationale voorschriften en de EN-norm en BS-norm (gasdrukregelaar BS EN 16129 / gasslang BS EN 16436 / gasdrukregelaar EN 16129 / gasslang EN 16436).
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Toestel niet aanpassen of modificeren. Als u een storing vermoedt, neem dan contact op met een vakman.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Controleer voor ingebruikname en elke keer na aansluiten van een nieuwe gasfles de verbindingdelen aan de hand van **CONTROLLEREN OP DICHTHEID** in deze handleiding.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** De pizzaoven mag uitsluitend worden gebruikt met de meegeleverde voeding of met een externe powerbank waarvan de uitgangsspanning niet hoger is dan **5 V / 1,0 A**.
Om een betrouwbare en veilige werking te garanderen, raden wij de Outdoorchef powerbank aan (5 V, 10.000 mAh).

3.2 BEDIENING

Elke persoon die deze pizzaoven bedient moet de juiste ontstekingsprocedure kennen en volgen. Kinderen mogen de pizzaoven niet bedienen. Neem de aanwijzingen voor de montage in de montagehandleiding goed in acht. Een onvakkundige montage kan gevaarlijke gevolgen hebben. Plaats geen ontvlambare vloeistoffen en materialen of reservegasflessen in de buurt van de pizzaoven. Zet de pizzaoven of de gasfles(sen) nooit in een gesloten ruimte zonder ventilatie.

Lees deze handleiding zorgvuldig door voor u uw OUTDOORCHEF pizzaoven in gebruik neemt. De pizzaoven mag alleen buiten worden gebruikt. Zorg ervoor dat uw pizzaoven voor een onbrandbare achterwand staat of op minstens een veiligheidsafstand van 1,5 meter van brandbare voorwerpen.

- ⚠ **GEVAAR:** Gebruik de pizzaoven alleen buitenshuis. Nooit binnenshuis gebruiken, zoals in garages, gebouwen, tenten en andere afgesloten ruimten of onder ontvlambare constructies.
- ⚠ **GEVAAR:** Gebruik de pizzaoven nooit onder een afdak.
- ⚠ **GEVAAR:** Dit toestel gedurende gebruik verwijderd houden van ontvlambare materialen.
- ⚠ **GEVAAR:** Gebruik de pizzaoven alleen op een vaste en stevige ondergrond. Plaats de pizzaoven tijdens het gebruik nooit op een houten vloer of op andere brandbare oppervlakken. Houd de pizzaoven uit de buurt van brandbare materialen.
- ⚠ **GEVAAR:** Gastoevoer op de gasfles afsluiten na gebruik.
- ⚠ **GEVAAR:** Draai na gebruik de gasregelknop na gebruik van de pizzaoven altijd in de -positie en sluit de gastoevoer op de gasfles af.
- ⚠ **GEVAAR:** Let er bij het verwisselen van de gasflessen op dat de gasregelknop van de barbecue in de positie  staat en dat de gastoevoer van de gasfles afgesloten is. Er mogen zich geen ontstekingsbronnen in de buurt bevinden.
- ⚠ **GEVAAR:** Kijk bij het ontsteken nooit rechtstreeks in de oven. Ga aan de zijkant van de oven staan.
- ⚠ **GEVAAR:** Bedrijf dit apparaat nooit op een afstand van minder dan 7,5 m van brandbare vloeistoffen.
- ⚠ **GEVAAR:** Als het apparaat om wat voor reden dan ook uitgaat, sluit u de regelaar en de aansluiting van de gasfles. Wacht 5 minuten voordat u het apparaat opnieuw probeert te ontsteken.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Vervang de slang en de gasdrukregelaar iedere 3 jaar vanaf de aankoopdatum. Let erop dat de gasdrukregelaar en de slang aan de overeenkomstige EN-norm en BS-norm voldoen (gasdrukregelaar BS EN 16129 / gasslang BS EN 16436 / gasdrukregelaar EN 16129 / gasslang EN 16436).
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Als de gasslang beschadigingen of tekenen van slijtage vertoont, moet deze onmiddellijk worden vervangen. De slang mag geen knikken of scheuren vertonen. Denk erom dat u altijd de gasregelknop en de gastoevoer afsluit voordat u de slang loskoppelt.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Als u vermoedt dat er een gaslek is, draai dan de gasregelknop naar de positie  en sluit de gastoevoer aan de gasfles af. Laat gasvoerende delen door een gastechnicus controleren.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Laat de pizzaoven tijdens het gebruik nooit zonder toezicht achter.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Toestel niet verplaatsen tijdens gebruik.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Bescherm de pizzaoven tegen sterke wind, omdat dit de bakprestaties nadelig beïnvloedt. Plaats hem zo horizontaal mogelijk en uit de wind en controleer regelmatig of de brander nog brandt.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Vetresten en etensresten kunnen vlam vatten en tot brand leiden. Reinig de pizzaoven na elk gebruik.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Blokkeert u nooit de luchtinlaatopeningen in de bodem van de pizzaoven.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Sluit de ovenopening nooit tijdens het gebruik, want dit kan leiden tot warmteontwikkeling.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Vul de oven niet verder dan de deuropening toelaat.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Dit apparaat is alleen bedoeld voor gebruik met vloeibaar petroleumgas (LPG). Gebruik geen lavastenen, briketten, houtskool of andere brandstoffen.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Sommige onderdelen van dit apparaat kunnen scherpe randen hebben. Draag indien nodig geschikte beschermende handschoenen bij het hanteren.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Toegankelijke delen kunnen zeer heet zijn. Houd kinderen uit de buurt.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Zorg er altijd voor dat de batterijen correct geplaatst zijn (+ en - aansluiting correct geplaatst). Zie de montagehandleiding.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Als een batterij lekt, moet u huidcontact vermijden en de batterij op de juiste manier weggooien. Blijf ze in geen geval gebruiken.

- ⚠ **WAARSCHUWING:** Breng de batterijen nooit in contact met vlammen of hoge temperaturen. Batterijen mogen niet kortgesloten worden.
- ⚠ **OPGELET:** De aanbevolen lengte van de gasslang bedraagt 90 cm en mag niet langer zijn dan 150 cm.
- ⚠ **OPGELET:** De pizzaoven blijft na het uitschakelen nog lange tijd heet. Pas op dat u zich niet verbrandt en leg geen voorwerpen op de pizzaoven - dit kan tot brand leiden.
- ⚠ **OPGELET:** Draag beschermende handschoenen bij het aanraken van hete delen.
- ⚠ **OPGELET:** Als het volle vermogen niet wordt bereikt en u vermoedt dat de gastoevoer verstopt is, wendt u dan tot een gastechnicus.
- ⚠ **OPGELET:** Plaats geen brandbare voorwerpen in de onmiddellijke nabijheid van de pizzaoven.

3.3 OPSLAG EN/OF NIET-GEBRUIK

- ⚠ **GEVAAR:** Bewaar de pizzaoven niet in de buurt van licht ontvlambare vloeistoffen of materialen.
- ⚠ **GEVAAR:** Als de pizzaoven tijdens de winter binnen bewaard wordt, moet de gasfles absoluut worden verwijderd. Bewaar de gasfles altijd in een open, goed geventileerde ruimte en buiten het bereik van kinderen.
- ⚠ **OPGELET:** Als de pizzaoven niet wordt gebruikt dient deze na volledig afgekoeld te zijn met een afdekhoes tegen weersomstandigheden te worden beschermd. U kunt afdekhoezen kopen bij uw pizzaoven-dealer.
- ⚠ **OPGELET:** Om opslagvocht te vermijden, moet u de afdekhoes na hevige regen verwijderen en laat u de pizzaoven eerst drogen.

4. GASFLESSEN

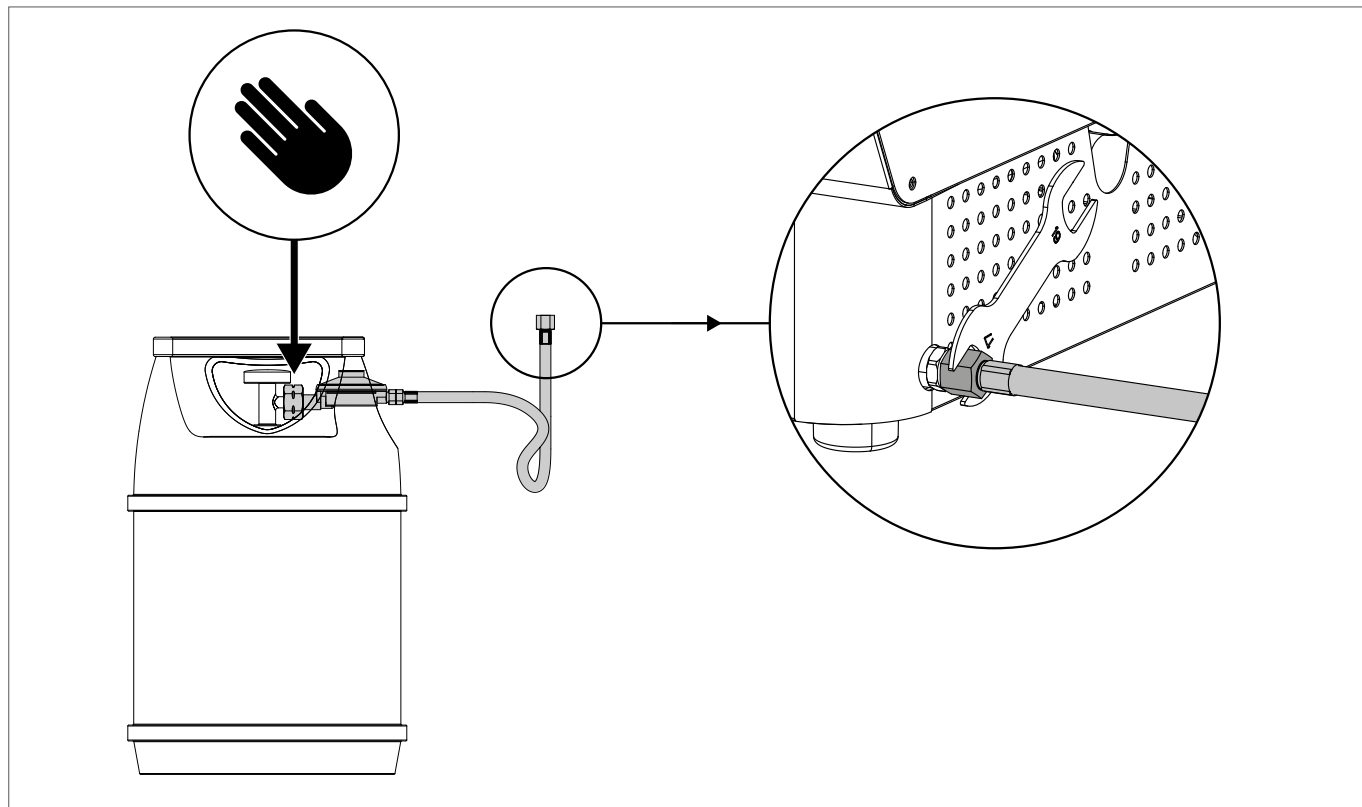
- Let erop dat er geen lekke schroefverbindingen zijn.
- Voer voor ieder gebruik en telkens wanneer u de gasfles hebt verwisseld een **CONTROLE OP LEKKAGES** uit.
- Stel gasflessen niet bloot aan een temperatuur van meer dan 50°C en bewaar ze nooit in een gesloten ruimte of in een kelder/verdieping.
- Neem de veiligheidsvoorschriften die op de gebruikte gasflessen aangeduid zijn altijd in acht en leef ze na.

AANWIJZING: Controleer of de drukregelaar en de gasfles in uw land voor betreffend gebruik goedgekeurd zijn. Gebruik uitsluitend gasflessen die voldoen aan de landennorm. Vanwege de verschillende afdichtingssystemen kan bij een afwijking van de drukregelaar- en gasflessystemen geen dichte schroefbevestiging tot stand gebracht worden. Deze ondichte verbinding kan ertoe leiden, dat het uitstromende gas zonder meer met open vuur of vonken kan worden ontstoken. Wij adviseren u uit veiligheids- en aansprakelijkheidsoverwegingen, de te koop aangeboden pizzaoven in ieder geval te controleren en, wanneer noodzakelijk, drukregelaar en gasslang aan de landelijke voorschriften aan te passen respectievelijk te laten aanpassen.

5. INBEDRIJFSTELLING VAN DE PIZZAOVEN

5.1 AANSLUITING VAN DE GASSLANG

⚠ **WAARSCHUWING:** De gas slang moet met behulp van de meegeleverde sleutel worden aangesloten om ervoor te zorgen dat de verbinding stevig genoeg is vastgeschroefd. Voor uw veiligheid mag de gas slang nooit met de hand worden vastgeschroefd, dit om mogelijke brand in de pizzaoven te voorkomen.

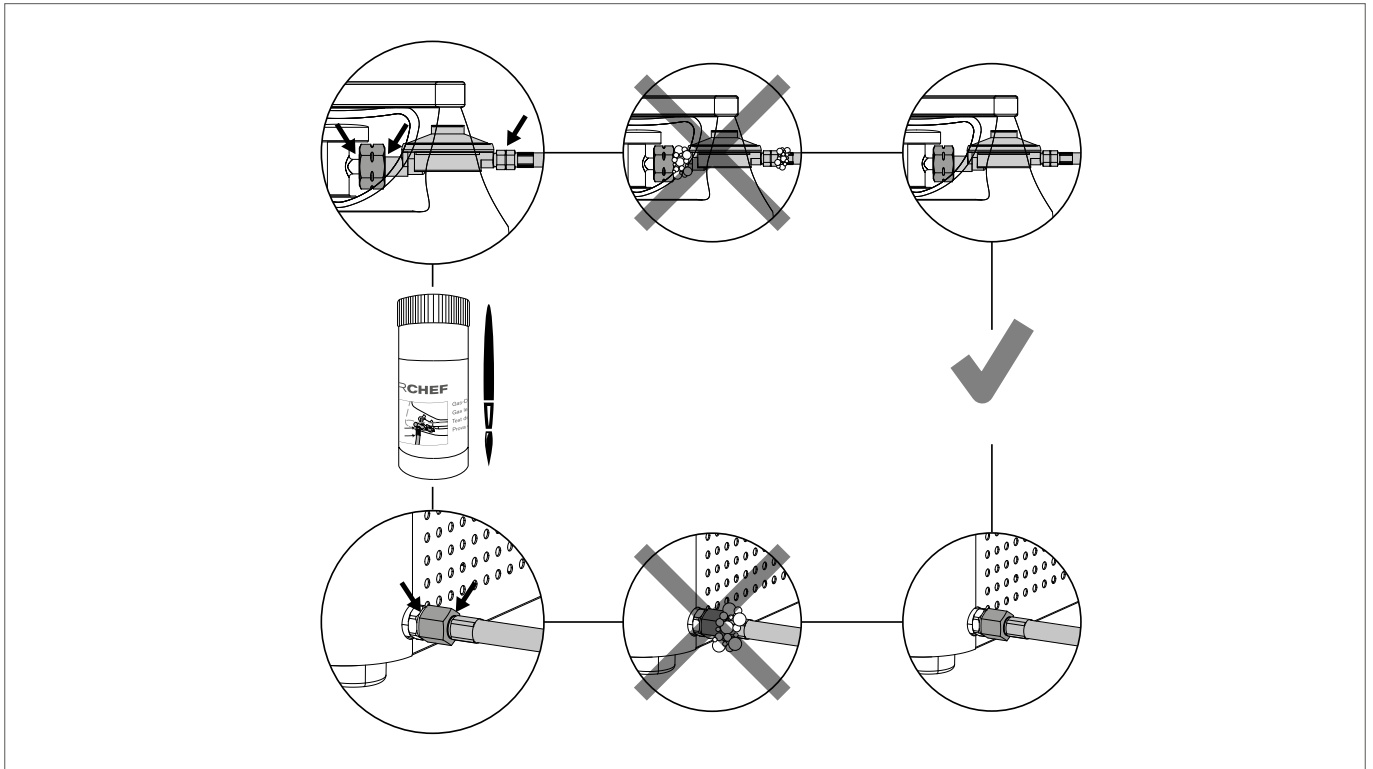


Let ook op de informatie in de afzonderlijke montagehandleiding van uw pizzaoven.

5.2 LEKTEST

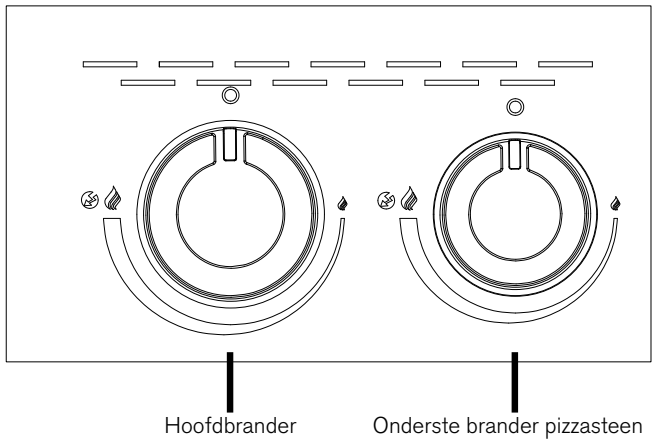
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Tijdens de controle op lekkages mogen zich geen ontstekingsbronnen in de buurt bevinden. Dit geldt ook voor het roken. Controleer de dichtheid nooit met behulp van een brandend lucifertje of een open vlam en voer deze controle altijd buiten uit.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Voer de **CONTROLE OP LEKKAGES** uit na iedere aansluiting of vervanging van de gasfles en aan het begin van het pizzaoven-seizoen.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** De pizzaoven mag pas worden gebruikt als alle lekkages verholpen zijn.

1. De gasregelknop moet op positie  staan.
2. Open de gastoevoer op de fles en bestrijk alle gasvoerende delen (de verbinding aan de gasfles/de gasdrukregelaar/de gasslang/de gasingang/ de verbinding aan de klep) met de meegeleverde zeepoplossing of een zelfgemaakte zeepoplossing van 50% vloeibare zeep en 50% water. U kunt ook een spray voor lekopsporing gebruiken.
3. Als er belletjes ontstaan in de zeepoplossing duidt dat op een lekkage. Sluit de gastoevoer op de gasfles.
4. Verhelp de gaslekken door de verbindingen aan te draaien als dat mogelijk is, of vervang de defecte delen.
5. Herhaal de stappen 1 en 2.
6. Als de lekkages niet verholpen kunnen worden, richt u dan tot een bevoegde gastechnicus.



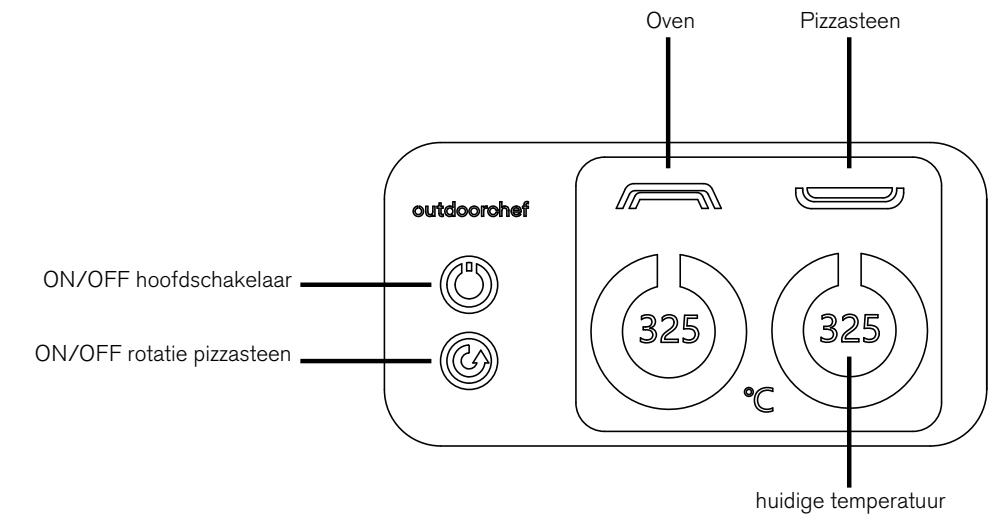
6. VERKLARING VAN DE BEDIENINGSCONSOLE

TEMPERATUURSTANDEN EN ONTSTEKING



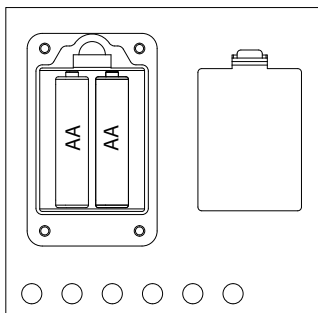
De draaiknoppen bereiken op stand het hoogste vermogen en op het laagste vermogen.

DISPLAY



7. VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Open het deksel van het batterijvak aan de onderkant van de pizzaoven en plaats twee batterijen (2xAA, LR06, 1,5 Volt).



2. Reinig alle onderdelen die met levensmiddelen in contact komen.
3. Controleer alle gasvoerende delen zoals beschreven in het hoofdstuk **CONTROLE OP LEKKAGES**.
4. Sluit de pizzaoven aan op een voedingsbron (voedingseenheid of powerbank) via USB C. De pizzaoven mag uitsluitend worden gebruikt met de meegeleverde voeding of met een externe powerbank waarvan de uitgangsspanning niet hoger is dan **5 V / 1,0 A**.
5. Open de gastoevoer op de gasfles.
6. Schakel de hoofdschakelaar op het display in.
7. Druk de gasregelknop van de gewenste brander in en draai deze tegen de richting van de klok in naar de stand  . Houd de gasregelknop ingedrukt tot het gas brandt. Zie punt 8.1 Handleiding voor het aansteken.
8. Zet de gasregelknoppen op de laagste stand en laat het apparaat ongeveer 30 minuten werken.
9. Verhoog het vermogen tot 3/4 van het maximumvermogen en laat het apparaat nog 20–25 minuten uitbranden.

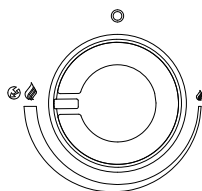
⚠ WAARSCHUWING: Laat de onderste brander nietgedurende lange tijd branden zonder de pizzasteen te draaien, want dit kan de pizzasteen beschadigen.

8. BEDIENING

8.1 HANDLEIDING VOOR HET AANSTEKEN.

⚠ GEVAAR: Kijk bij het ontsteken nooit rechtstreeks in de oven. Ga aan de zijkant van de oven staan.

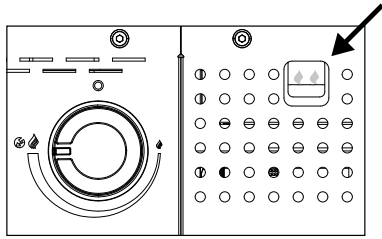
1. Controleer of alle verbindingen tussen de gas slang, de gasdrukregelaar en de gasfles goed zijn vastgeschroefd (volg daarbij de instructies in het hoofdstuk **CONTROLE OP LEKKAGES**).
2. Open de gastoevoer op de gasfles.
3. Schakel de hoofdschakelaar op het display in.
4. Druk de gasregelknop van de hoofdbrander in en draai deze tegen de richting van de klok in naar de stand  . Houd de gasregelknop ingedrukt tot het gas brandt.



5. Als het gas niet binnen 8 seconden ontbrandt, draai dan de gasregelknop op . Wacht 2 minuten, zodat het onverbrande gas kan vervliegen. Herhaal vervolgens punt 3.
6. Als het niet mogelijk is om de pizzaoven na 3 pogingen in gebruik te nemen, controleer dan de oorzaken (zoals in hoofdstuk **VERHELPEN VAN STORINGEN** beschreven).

7. Zodra de hoofdbrander brandt, drukt u de gasregelknop van de onderste brander in en draait u deze tegen de richting van de klok in naar de stand . Houd de gasregelknop ingedrukt tot het gas brandt.

AANWIJZING: Gebruik altijd de opening aan de rechterkant van de oven om te controleren of de pizzasteen brandt.



8. Schakel nu de rotatie van de pizzasteen in.

WAARSCHUWING: Laat de onderste brander van de pizzasteen niet gedurende lange tijd branden zonder dat de pizzasteen draait, want dit kan de pizzasteen beschadigen.

8.2 BAKKEN

WAARSCHUWING: De pizzasteen is niet bestand tegen extreme temperatuurschommelingen. Leg geen bevroren voedsel op de hete steen.

Er zijn veel variabelen bij het pizzabakken — van het soort deeg tot de dikte en de toppings — die allemaal van invloed kunnen zijn op de optimale temperatuur en baktijd. In het begin is wat uitproberen nodig, totdat de beste instellingen gevonden zijn.

Wij raden u de volgende procedure aan na het ontsteken:

1. Verwarm de pizzaoven met beide branders (oven en onderste brander pizzasteen) min. 15 minuten met de roterende pizzasteen op stand  voor.

WAARSCHUWING: Laat de onderste brander van de pizzasteen niet gedurende lange tijd branden zonder dat de pizzasteen draait; want dit kan de pizzasteen beschadigen.

LET OP: De opwarmtijd kan worden beïnvloed door de wind en de buitentemperatuur.

2. Zet de vermogensstand op de middelste stand, zodat de oven de ideale baktemperatuur bereikt.
3. Schuif uw pizza met een pizzaschep in de oven.
4. Bekijk het bakproces van uw pizza.
5. Haal de kant-en-klare pizza met een pizzaschep uit de oven.

TIP: Als u uw pizzabodem in een beetje bloem of griesmeel van harde tarwe (Semola Rimacinata) rolt, glijdt hij makkelijker van de pizzaschep af zonder te plakken. Het kan ook helpen om uw pizzaschep licht in te smeren met een beetje bloem of griesmeel van harde tarwe (Semola Rimacinata).

AANWIJZINGEN:

- De pizzasteen is uitsluitend bedoeld voor gebruik in de Outdoorchef PRISMO pizzaoven, niet voor gebruik boven open vuur.
- Bak alleen pizza's en andere droge, op brood gebaseerde gerechten rechtstreeks op de pizzasteen. Gebruik voor het bereiden van vlees, groenten of andere gerechten een gietijzeren pan of een andere ovenvaste schaal.
- De baktijd varieert afhankelijk van de dikte van de pizzabodem.

8.3 NA HET BAKKEN

1. Zet de gasregelknop van alle branders op positie .
2. Sluit de gastoevoer op de gasfles.
Ook bij lege flessen moet de fleskraan gesloten worden.
3. Laat de pizzaoven volledig afkoelen voordat u deze reinigt.
4. Dek de pizzaoven met de passende afdekhoes af.

9. REINIGEN EN ONDERHOUD

9.1 REINIGING

 **WAARSCHUWING:** Zorg er bij het schoonmaken van de binnenkant van de pizzaoven rond het brandersysteem voor dat de onderdelen van de brander niet worden beschadigd.

REINIGING VAN DE BUITENKANT VAN DE PIZZAOVEN

LET OP: Gebruik nooit glasreinigers of andere reinigers in spuitflessen om de pizzaoven-oppervlakken schoon te maken, omdat deze de oppervlakken kunnen aantasten.

Reinig de buitenkant van de pizzaoven alleen met in de handel verkrijgbare, niet-agressieve reinigingsmiddelen (bijvoorbeeld in de handel verkrijgbare afwasmiddelen).

REINIGING VAN DE BINNENKANT VAN DE PIZZAOVEN

LET OP: De steen is gemaakt van voedselveilig keramiek en kan na verloop van tijd vlekken krijgen. Dit is normaal en heeft geen invloed op de prestaties van de oven en op de kwaliteit van de pizzasteen.

1. Verwarm de pizzaoven ongeveer 10-15 minuten op vol vermogen zodat etensresten (restjes vlees, vet, suiker uit marinades, etc.) verbranden. Laat de pizzasteen daarbij draaien.
2. Laat de pizzaoven daarna volledig afkoelen zodat eventueel overgebleven etenswaren stollen/harden.
(Dit maakt de latere reiniging veel gemakkelijker en effectiever).
3. Reinig de oven met een zachte borstel (geen borstels met stalen haren) of een droge doek.
4. U kunt de pizzasteen ook uitnemen om hem schoon te maken. Verwijder de aanbaksels van de koude pizzasteen met een grillborstel (schraper) of een droge doek.

LET OP: Maak de pizzasteen nooit schoon onder stromend water. Mocht de pizzasteen per ongeluk vochtig worden, droogt u hem circa 2 uur in uw huishoudoven op 60 °C.

TIP: Na het bakken is voor het bakken; als u de pizzaoven na elk gebruik schoonmaakt, hoeft u hem niet meer schoon te maken voor de volgende pizzasessie.

REINIGING VAN DE BRANDER

De brander is aan de achterkant van de oven bevestigd, waardoor een verstopping door etensresten onwaarschijnlijk is. Mocht dit toch gebeuren, ga dan als volgt te werk:

1. Zorg ervoor dat de kraan van de gasfles gesloten is en dat de bedieningsknop van het apparaat ook in de uit-stand staat. Zorg ervoor dat het apparaat volledig is afgekoeld.
2. Reinig de buitenkant van de brander met een draadborstel. Verwijder hardnekkige afzettingen met een metalen schraper. Maak verstopte openingen schoon met een rechte paperclip. Gebruik nooit een houten tandenstoker of iets dergelijks, want deze kunnen afbreken en de opening verstopen.

9.2 ONDERHOUD

Een geregeld onderhoud van uw pizzaoven garandeert een perfecte werking.

- Controleer alle gasvoerende delen minstens twee keer per jaar en telkens na een langere opslag. Spinnen of insecten kunnen verstoppingen veroorzaken die voor gebruik moeten worden verholpen.

- Als u de pizzaoven gedurende een langere tijd niet gebruikt, moet u voor elk gebruik een **CONTROLE OP LEKKAGES** uitvoeren. Als u enige twijfels hebt, wend u dan alstublieft tot uw gasttechnicus of tot de leverancier.
- Na een langere opslag en minstens één keer moet u de gasslang nakijken op scheuren, knikken en andere beschadigingen. Een beschadigde gasslang moet onmiddellijk worden vervangen, zoals wordt beschreven in het hoofdstuk **VEILIGHEIDSINSTRUCTIES**.
- Om zo lang mogelijk te genieten van uw pizzaoven dient u de barbecue nadat deze geheel afgekoeld is met een geschikte OUTDOORCHEF afdekhoes te beschermen tegen invloeden van buitenaf.
- Om opslagvocht te voorkomen, raden wij u aan de afdekhoes na regen te verwijderen. U kunt afdekhoezen kopen bij uw pizzaoven-dealer.

10. VERHELPE VAN STORINGEN

De brander ontsteekt niet:

- Controleer of er vonken van de elektrode op de brander overspringen.
⚠ **OPGELET:** Deze controle mag alleen uitgevoerd worden als de gastoevoer afgesloten is.
- Controleer of de gastoevoer van de gasfles geopend is.
- Controleer of er genoeg gas in de fles zit.

Geen vonk:

- Zorg ervoor dat de batterijen correct geplaatst zijn.
- Plaats twee nieuwe batterijen (type AA, LR06, 1.5 Volt) voor de elektrische ontsteking.
- Controleer de afstand tussen de brander en de elektrode, deze mag slechts 5-8 mm zijn.
- Handmatige ontsteking is mogelijk met een staaftaansteker of luciferhouder direct op de hoofdbrander of voor de onderste brander via de opening aan de rechterkant van de pizzaovenkamer.

Geen of minder vermogen:

- Controleer of de branders eventueel geblokkeerd zijn door insecten of spinnen/spinnenwebben.
- Controleer of de gasfles (bijna) leeg is.

Luide branders:

- Controleer of afzettingen de branderuitgangen verstoppen. Meer informatie over branderreiniging vindt u onder punt 9.1.

11. CONSUMENTENGARANTIE / GARANTIE

Voor gedetailleerde informatie over de consumentengarantie / garantie verwijzen wij naar de algemene voorwaarden op <https://www.outdoorchef.com/agb>

Het geregistreerde merk OUTDOORCHEF wordt door de volgende onderneming vertegenwoordigd

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich-Schweiz | www.outdoorchef.com

* Op onze website vindt u een lijst met dealers www.outdoorchef.com

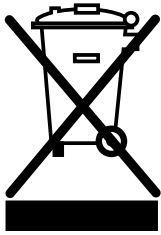
** Het serienummer en artikelnummer vindt u op de gegevenssticker op uw pizzaoven (zie daartoe de eerste paragraaf van deze **BEDIENINGSHANDLEIDING**).

12. VERVANGENDE ONDERDELEN

Vervangende onderdelen zijn verkrijgbaar bij gespecialiseerde dealers.

⚠ **WAARSCHUWING:** Gebruik alleen originele vervangende onderdelen van Outdoorchef.

13. AFVOER



Dit label geeft aan dat dit product en de bijbehorende batterijen nergens in de EU via het huishoudelijk afval mag worden verwijderd. Om mogelijke schade aan het milieu of de gezondheid door een ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u dit product op een verantwoorde manier recycleren. Om uw gebruikte apparaat terug te sturen, gebruikt u het retour- en ophaalsysteem of neemt u contact op met de dealer waar u het product heeft gekocht. Dit product kan milieuvriendelijk worden gerecycled.

14. TECHNISCHE INFORMATIE

PRISMO 420 G

CE	1336DR010
Gas	Butaan G30 / Propaan G31
I ₃ + (28/30/37 mbar)	Butaan 30 mbar / Propaan 37 mbar
I ₃ B/P (30 mbar)	Butaan / Propaan 30 mbar
I ₃ B/P (50 mbar)	Butaan / Propaan 50 mbar
Gasvermogen	7.2 kW H ₅
Gasverbruik	G30 524 g/u / G31 515 g/u
Injectoren 30 mbar	Rugbrander 1.32 mm Mark 1.32 Bodembrander 0.52 mm Mark: 0.52
Injectoren 50 mbar	Rugbrander 1.14 mm Mark 1.14 Bodembrander 0.45 mm Mark: 0.45

Elektrische ontsteking

Voor het gebruik van de elektrische ontsteking hebt u twee batterijen nodig (type AA, LR06, 1.5 Volt).

Opmerking over de temperatuurindicatie op het display

De afwijking van de temperatuur op het display kan +/- 10% zijn.

Webpagina

Verdere informatie, tips en trucs, recepten alle wetenswaardigheden over de OUTDOORCHEF producten vindt u op www.outdoorchef.com



INNHALDSFORTEGNELSE

1.	SERIENUMMERET PÅ DIN PIZZAOVN OG HVORFOR DET ER VIKTIG	189
2.	BRUKSANVISNINGEN	189
2.1	Oppbevaring av bruksanvisningen	
3.	VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER	190
3.1	Installasjon og montering	
3.2	Bruk	
3.3	Oppbevaring og/eller ikke-bruk	
4.	GASSFLASKER	192
5.	IGANGSETTING AV PIZZAOVNEN	193
5.1	Tilkobling av gasslangen	
5.2	Tetthetskontroll	
6.	FORKLARING AV BETJENINGSKONSOLLEN	195
7.	FØR FØRSTE GANGS BRUK	196
8.	BRUK	196
8.1	Anvisning for opptenning	
8.2	Steking og baking	
8.3	Etter steking	
9.	RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD	198
9.1	Rengjøring	
9.2	Vedlikehold	
10.	FEILSØKING	199
11.	FORBRUKERGARANTI/GARANTI	199
12.	RESERVEDELER	199
13.	AVFALLSHÅNDTERING	200
14.	TEKNISK INFORMASJON	200

3. VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

Les denne bruksanvisningen nøye før du begynner å bruke din OUTDOORCHEF pizzaovn.

Må kun brukes utendørs.

Vennligst les og følg disse henvisningene **FARE, ADVARSEL** OG **FORSIKTIG** for å sikre sikkerhet og for å unngå materielle skader og personskader. Les og følg disse henvisningene for å sikre sikkerhet og for å unngå skade på person og eiendom.

- ⚠ **FARE:** Henvisninger til farlige situasjoner som fører til dødsfall eller alvorlige personskader dersom de ikke observeres.
- ⚠ **ADVARSEL:** Henvisninger til farlige situasjoner som kan føre til dødsfall eller alvorlige personskader dersom de ikke observeres.
- ⚠ **FORSIKTIG:** Henvisninger til farlige situasjoner som kan føre til lette eller moderate personskader dersom de ikke observeres.

⚠ FARE	⚠ ADVARSEL
Hvis du lukter gass: ▪ Stopp gasstilførselen til pizzaovnen. ▪ Slukk alle åpne flammer. ▪ Hvis det fortsatt lukter gass, gå bort fra pizzaovnen og kontakt brannvesenet umiddelbart.	▪ Ikke oppbevar brannfarlige væsker, materialer og/eller gasser (bensin, gass, svært brannfarlig materiale osv.) i umiddelbar nærhet av pizzaovnen. ▪ Oppbevar aldri en ubrukt gassflaske nær pizzaovnen eller i lukkede rom.

3.1 INSTALLASJON OG MONTERING

Les bruksanvisningen før du tar i bruk apparatet.

Før oppstart, plasser pizzaovnen på en varmebestandig, jevn overflate på et vindbeskyttet sted.

- ⚠ **FARE:** Denne pizzaovnen er ikke egnet for installasjon i eller på båter, campingvogner eller bobiler.
- ⚠ **ADVARSEL:** Pizzaovnen leveres med passende gasslange og gasstrykkregulator. Gasslangen må til enhver tid holdes unna den varme overflaten på pizzaovnen. Ikke vri slangen.
På modeller som er utstyrt med slangeføringer, må slangen festes i denne føringen.
- ⚠ **ADVARSEL:** Slangen og regulatoren innfrir de nasjonale forskriftene og de relevante NS-EN og BS-standardene (gasstrykkregulator BS, NS-EN 16129 / gasslange BS NS-EN 16436 / gassregulator NS-EN 16129 / gasslange NS-EN 16436).
- ⚠ **ADVARSEL:** Ikke utfør endringer på apparatet. Kontakt en fagmann ved mistanke om feilfunksjon.
- ⚠ **ADVARSEL:** Utfør **TETTHETSKONTROLL** av tilkoblingene i henhold til bruksanvisningen før igangsetting samt hver gang du kobler til en ny gassflaske.
- ⚠ **ADVARSEL:** Pizzaovnen må kun brukes med strømforsyningen som følger med, eller med en ekstern powerbank hvis utgangsspenning ikke overstiger **5 V / 1,0 A**.
For å sikre pålitelig og sikker drift anbefaler vi Outdoorchef powerbank (5 V, 10 000 mAh).

3.2 BRUK

Alle som skal bruke pizzaovnen, må være kjent med og følge fremgangsmåten for trygg opptenning. Barn har ikke lov til å bruke pizzaovnen. Følg instruksene i monteringsanvisningen. Feil montering kan få farlige følger.

Ikke plasser lettantennelig væske/material eller reservegassflasker i nærheten av pizzaovnen. Ikke plasser pizzaovnen eller gassflasken(e) i lukkede rom uten ventilasjon.

Les denne bruksanvisningen nøye før du begynner å bruke din OUTDOORCHEF pizzaovn. Pizzaovnen må kun brukes utendørs. Pass på at pizzaovnen står foran en ikke-brennbar bakvegg, eller overhold en sikkerhetsavstand på minst 1,5 m fra brennbare gjenstander.

- ⚠ **FARE:** Bruk pizzaovnen kun utendørs. Må aldri brukes innendørs, som for eksempel i garasjer, bygninger, telt og andre lukkede områder eller under brennbare konstruksjoner.
- ⚠ **FARE:** Bruk aldri pizzaovnen under et overbygg.
- ⚠ **FARE:** Hold apparatet unna brennbart materiale under bruk.
- ⚠ **FARE:** Pizzaovnen må kun brukes på et fast og stabilt underlag. Ikke plasser pizzaovnen på tregulv eller andre brennbare overflater mens den er i bruk. Hold pizzaovnen unna brennbare materialer.
- ⚠ **FARE:** Lukk gasstilførselen på gassflasken etter bruk.
- ⚠ **FARE:** Vri alltid gassreguleringsknappen til posisjonen  når du er ferdig med å bruke pizzaovnen, og steng av gasstilførselen på gassflasken.
- ⚠ **FARE:** Når du skal skifte gassflaske, må du passe på at gassreguleringsknappen er satt til posisjon  og at gasstilførselen på gassflasken er stengt. Kontroller at det ikke befinner seg tennkilder i nærheten.
- ⚠ **FARE:** Se aldri direkte inn i ovnen når du tenner. Stå ved siden av ovnen.
- ⚠ **FARE:** Bruk aldri dette apparatet i en avstand på mindre enn 7,5 m fra brennbare væsker.
- ⚠ **FARE:** Hvis apparatet av en eller annen grunn slår seg av, må du skru av regulatoren og stenge gassventilen på gassylindertilkoblingen. Vent 5 minutter før du forsøker å tenne apparatet igjen.
- ⚠ **ADVARSEL:** Skift slangen og gasstrykkregulatoren etter en brukstid på 3 år fra kjøpsdatoen. Pass på at gasstrykkregulatoren og slangen innfrir de relevante NS-EN standardene og BS standardene (gasstrykkregulator BS, NS-EN 16129/gasslange BS, NS-EN 16436/gassregulator NS-EN 16129/gasslange NS-EN 16436).
- ⚠ **ADVARSEL:** Skift ut gasslangen umiddelbart hvis den viser tegn på skade eller slitasje. Slangen skal ikke ha knekker og rifter. Husk å slå av gassreguleringsknappen og stenge gasstilførselen før du fjerner slangen.
- ⚠ **ADVARSEL:** Ved mistanke om lekkasje vrir du gassreguleringsknappen til posisjon  og stenger gasstilførselen på gassflasken. Kontakt en autorisert gassforhandler for å få kontrollert de gassførende delene.
- ⚠ **ADVARSEL:** Ikke la pizzaovnen stå uten tilsyn mens den er i bruk.
- ⚠ **ADVARSEL:** Ikke flytt apparatet mens det er i bruk.
- ⚠ **ADVARSEL:** Beskytt pizzaovnen mot sterk vind, da dette påvirker stekeytelsen. Sett den opp så godt beskyttet mot vind og så vannrett som mulig og kontroller regelmessig om brenneren fortsatt er tent.
- ⚠ **ADVARSEL:** Fett- og matrester kan ta fyr og forårsake brann. Rengjør pizzaovnen etter hver bruk.
- ⚠ **ADVARSEL:** Blokker aldri luftinntakshullene i bunnen av pizzaovnen.
- ⚠ **ADVARSEL:** Lukk aldri ovnsåpningen under drift, da dette kan føre til varmeoppdemming.
- ⚠ **ADVARSEL:** Ikke fyll ovnen forbi døråpningens begrensning.
- ⚠ **ADVARSEL:** Dette apparatet er kun beregnet for bruk med flytende petroleumsgass (LPG). Ikke bruk lavasteiner, briketter, trekull eller andre brenslers.
- ⚠ **ADVARSEL:** Enkelte deler på dette apparatet kan ha skarpe kanter. Bruk om nødvendig egnede beskyttelseshansker ved håndtering.
- ⚠ **ADVARSEL:** Tilgjengelige deler kan være svært varme. Hold barn unna.
- ⚠ **ADVARSEL:** Sørg alltid for at batteriene er riktig satt inn (tilkoblingene + og – riktig plassert), se Monteringsanvisning.
- ⚠ **ADVARSEL:** Hvis et batteri lekker, unngå hudkontakt og kasser det på riktig måte. Dette må ikke under noen omstendigheter brukes videre.
- ⚠ **ADVARSEL:** La aldri la batteriene komme i kontakt med flammer og høye temperaturer. Batteriene skal ikke kortsluttes.
- ⚠ **FORSIKTIG:** Den anbefalte lengden på gasslangen er 90 cm og må ikke overskride 150 cm.

- ⚠ **FORSIKTIG:** Pizzaovnen holder seg varm lenge etter at den er slått av. Vær forsiktig så du ikke brenner deg, og ikke plasser noen gjenstander på pizzaovnen da det er fare for brann.
- ⚠ **FORSIKTIG:** Bruk grill-/stekevott når du tar på varme deler.
- ⚠ **FORSIKTIG:** Kontakt en gassforhandler hvis det ikke er mulig å oppnå full effekt og det foreligger mistanke om at gasstilførselen kan være blokkert.
- ⚠ **FORSIKTIG:** Ikke plasser brennbare gjenstander i umiddelbar nærhet av pizzaovnen.

3.3 OPPBEVARING OG/ELLER IKKE-BRUK

- ⚠ **FARE:** Ikke oppbevar pizzaovnen i nærheten av lettantennelige væsker eller materialer.
- ⚠ **FARE:** Hvis pizzaovnen skal settes bort på et rom for vinteren, må gassflasken fjernes. Oppbevar flasken på et godt ventilert sted som barn ikke har tilgang til.
- ⚠ **FORSIKTIG:** Legg et trekk over pizzaovnen når den er avkjølt og ikke er i bruk for å beskytte den mot miljøpåvirkninger. Trekk kan kjøpes hos pizzaovnforhandleren.
- ⚠ **FORSIKTIG:** For å unngå oppdemming av fuktighet, må du fjerne trekket etter kraftig regn og la pizzaovnen tørke først.

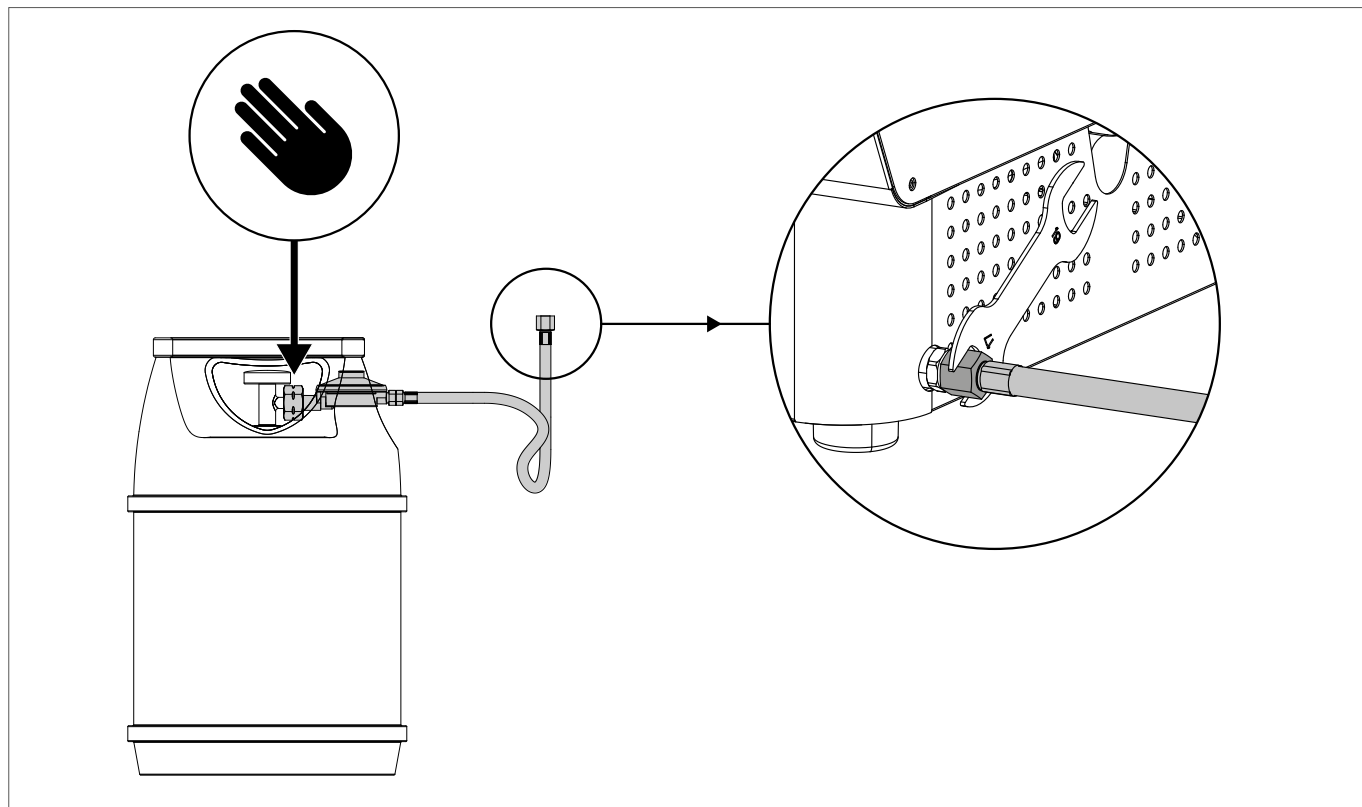
4. GASSFLASKER

- Pass på at ingen av skrueforbindelsene er utette.
- Utfør **TETTHETSKONTROLL** før første gangs bruk og etter hver gang det har blitt skiftet gassflaske.
- Ikke utsett gassflaskene for temperaturer over 50 °C, og ikke oppbevar dem i lukkede rom eller kjellere.
- Les og følg sikkerhetsforskriftene som er angitt på gassflaskene.
- MERKNAD:** Sjekk om trykkregulatoren og gassflasken er godkjent for forsvarlig drift i landet ditt. Bruk kun gassflasker som er fremstilt i samsvar med nasjonale standarder. På grunn av forskjellige tetningssystemer, vil det ved avvik i trykkregulator- og gassflaskesystemene, ikke være en tett skrueforbindelse. Denne utettheten kan føre til at gass som strømmer ut lett antennes av åpen flamme eller gnister. Av sikkerhets- og ansvarsgrunner anbefaler vi å kontrollere pizzaovnen før salg og hvis nødvendig å tilpasse og justere trykkregulator og gasslange i henhold til nasjonale forskrifter.

5. IGANGSETTING AV PIZZAOVNEN

5.1 TILKOBLING AV GASSLANGEN

⚠ **ADVARSEL:** Tilkoblingen av gasslangen må utføres ved hjelp av den medfølgende skrunøkkel for å sørge for at tilkoblingen er skrudd tilstrekkelig godt til. For din sikkerhet må gasslangen aldri strammes for hånd for å unngå en mulig brann i pizzaovnen.

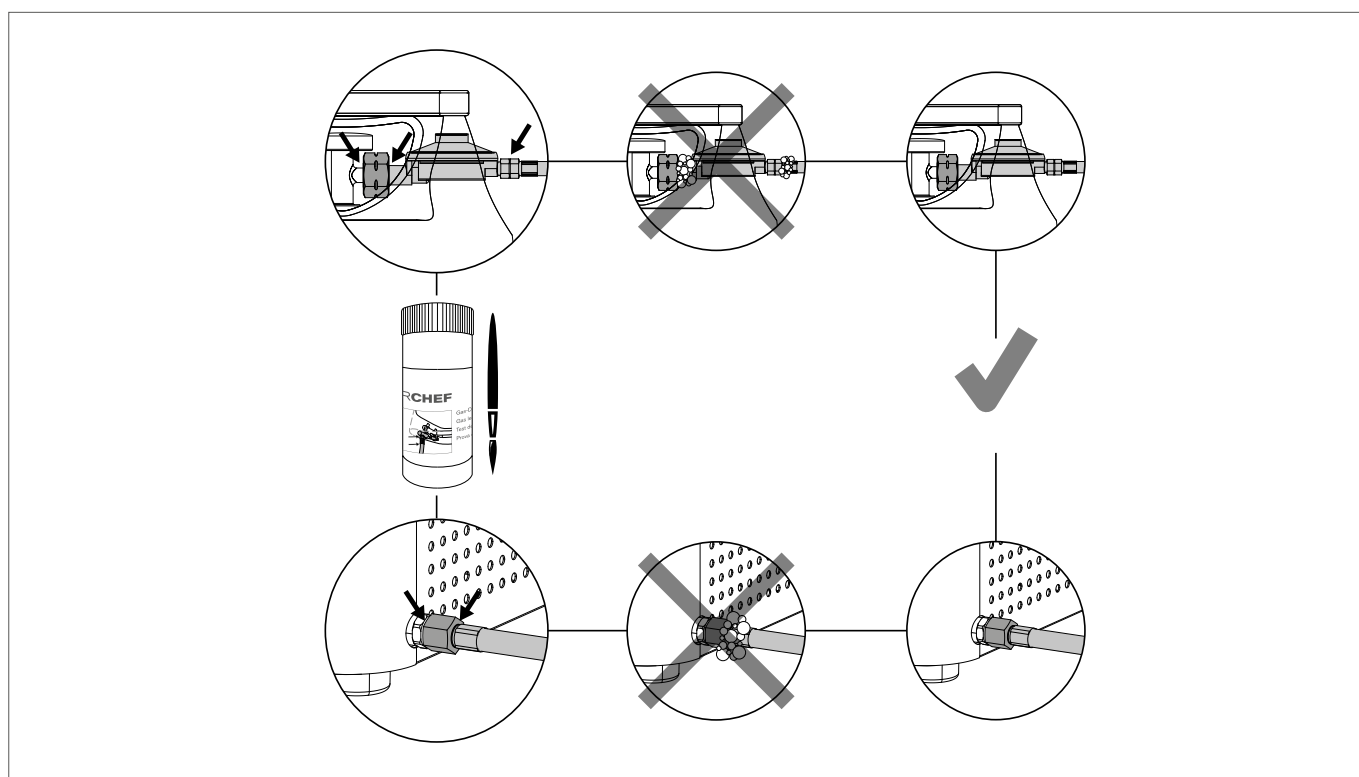


Følg også informasjonen i den separate monteringsanvisningen til pizzaovnen.

5.2 TETTHETSKONTROLL

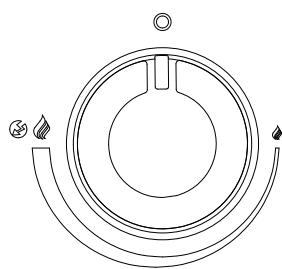
- ⚠ **ADVARSEL:** Sørg for at det ikke befinner seg tennekilder eller at noen røyker i nærheten når du utfører tetthetskontrollen. Utfør kontrollen i friluft, og bruk aldri en brennende fyrstikk eller åpen ild.
- ⚠ **ADVARSEL:** Utfør **TETTHETSKONTROLL** hver gang du kobler til eller skifter gassflaske, og når gjennom pizzaovnsesongen.
- ⚠ **ADVARSEL:** Ikke bruk pizzaovnen før alle lekkasjene er utbedret.

1. Gassreguleringsknappen skal stå i posisjon .
2. Åpne gasstilførselen på flasken, og pensle den medfølgende såpe/vann-løsningen eller en hjemmelagd såpeløsning bestående av 50 % flytende såpe og 50 % vann på alle gassførende deler (tilkoblingen på gassflasken / gasstrykkregulatoren / gasslangen / gassinntaket / tilkoblingen på ventilen). Du kan også bruke en spesialspray for oppdaging av lekkasjer.
3. Hvis det dannes bobler i såpeløsningen, tyder det på lekkasje. Lukk gasstilførselen på gassflasken.
4. Utbedre lekkasjene ved å stramme tilkoblingene (om mulig) eller skifte ut defekte deler.
5. Gjenta trinn 1 og 2.
6. Kontakt en gassforhandler hvis det ikke er mulig å tette igjen lekkasjen.

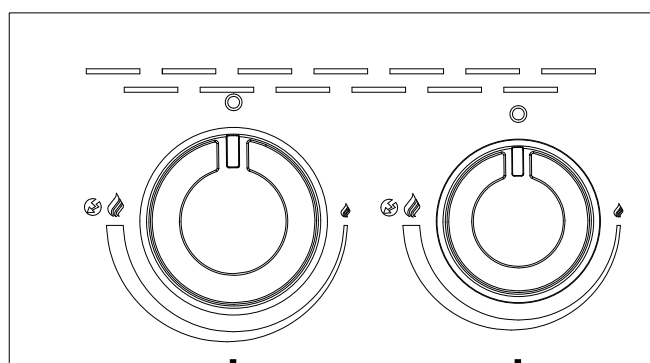


6. FORKLARING AV BETJENINGSKONSOLLEN

VARMETRINN OG TENNING



- : Av-posisjon
- 🔥 : lav effekt
- 🔥🔥 : høy effekt
- 🔥⚡ : Tenning
- 🔥⚡ : Tenner

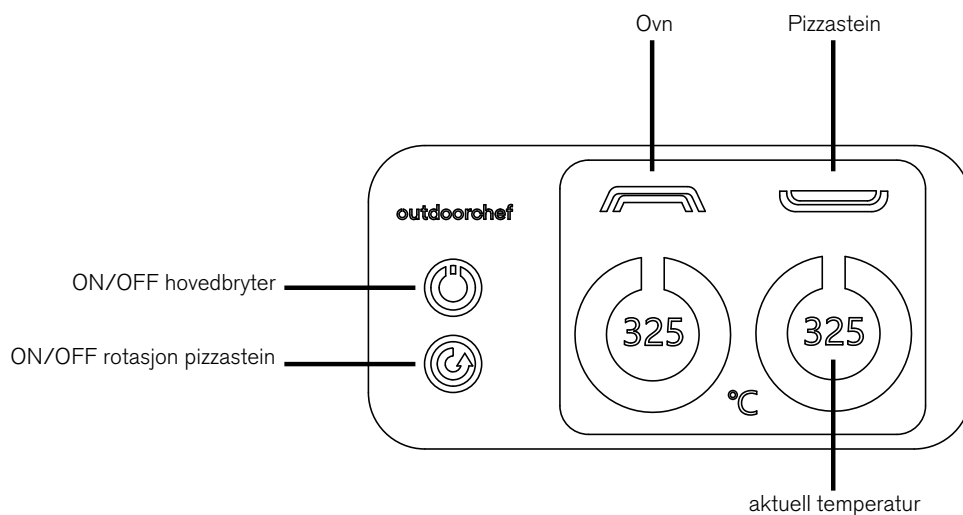


Hovedbrenner

Bunnbrenner pizzastein

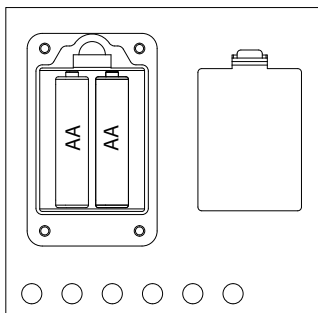
Dreiregulatoren har størst effekt på trinn 🔥🔥, og lavest effekt på 🔥.

SKJERM



7. FØR FØRSTE GANGS BRUK

1. Åpne batterilokket på bunnen av pizzaovnen og sett inn to batterier (2xAA, LR06, 1,5 volt) .



2. Rengjør alle deler som kommer i kontakt med matvarer.
3. Kontroller de gassførende delene slik det beskrives i kapitlet **TETTHETSKONTROLL**.
4. Koble pizzaovnen til en strømkilde (strømforsyning eller strømbank) via USB-C. Pizzaovnen må kun brukes med strømforsyningen som følger med, eller med en ekstern powerbank hvis utgangsspenning ikke overstiger **5 V / 1,0 A**.
5. Åpne gasstilførselen på gassflasken.
6. Slå på hovedbryteren på displayet.
7. Trykk på gassreguleringsknappen på den ønskede brenneren og vri den mot klokken til trinn   .
Hold inne gassreguleringsknappen til gassen brenner. Se punkt 8.1 Instruksjoner for antenning.
8. Vri gassreguleringsknappene til laveste innstilling og la apparatet gå i ca. 30 minutter.
9. Øk effekten til 3/4 av maksimal ytelse, og la apparatet gå i ytterligere 20–25 minutter.

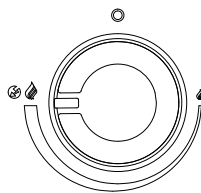
 **ADVARSEL:** Ikke la bunnbrenneren brenne i lang tid uten at pizzasteinen roterer, da dette kan føre til skade på pizzasteinen.

8. BRUK

8.1 ANVISNING FOR OPPTENNING

 **FARE:** Se aldri direkte inn i ovnen når den tennes. Stå ved siden av ovnen.

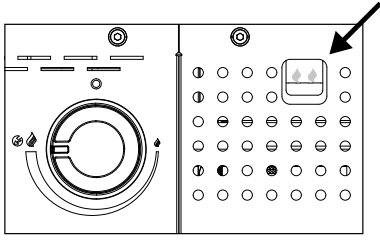
1. Kontroller at alle tilkoblingene mellom gasslangen, gasstrykkregulatoren og gassflasken er godt tilstrammet. (Følg instruksene i kapitlet **TETTHETSKONTROLL**).
2. Åpne gasstilførselen på gassflasken.
3. Slå på hovedbryteren på displayet.
4. Trykk på gassreguleringsknappen på hovedbrenneren og vri den mot urviseren til trinn   .
Hold inne gassreguleringsknappen til gassen brenner.



5. Hvis gassen ikke antennes i løpet av 8 sekunder, vrir du gassreguleringsknappen til  .
Vent i 2 minutter, slik at den uforbrente gassen kan fordampe. Gjenta deretter punkt 3.
6. Hvis det etter tredje forsøk fortsatt ikke er mulig å få fyr på pizzaovnen, sjekker du mulige årsaker (som beskrevet i avsnittet **FEILSØKING**).

7. Når hovedbrenneren brenner, trykk på gassreguleringsknappen til bunnbrenneren og vri den mot klokken til innstilling  . Hold inne gassreguleringsknappen til gassen brenner.

MERKNAD: Kontroller alltid gjennom åpningen på høyre side av ovnen om bunnbrenner pizzastein brenner.



8. Slå nå på rotasjonen av pizzasteinen.

ADVARSEL: Ikke la bunnbrenner pizzastein brenne i lengre tid uten at pizzasteinen roterer, da dette kan føre til skade på pizzasteinen.

8.2 STEKING OG BAKING

ADVARSEL: Pizzasteinen tåler ikke ekstreme temperatursvingninger. Ikke legg frosne matvarer på den varme steinen.

Når det gjelder pizzabaking, er det mange variabler – fra deigtype og tykkelse til hva man legger oppå – som alle kan påvirke den optimale temperaturen og steketiden. Til å begynne med må man prøve seg fram for å finne de beste innstillingene.

Etter antenning anbefaler vi følgende fremgangsmåte:

1. Forvarm pizzaovnen med begge brennerne (ovn og bunnbrenner pizzastein) i minst 15 minutter med roterende pizzastein på innstilling .

ADVARSEL: Ikke la bunnbrenner pizzastein brenne over lengre tid uten at pizzasteinen roterer, da dette kan føre til skader på pizzasteinen.

MERKNAD: Oppvarmingstiden kan påvirkes av vind og utetemperatur.

2. Reduser effektnivået til middels, slik at ovnen når den ideelle steketemperaturen.
3. Bruk en pizzaspade til å skyve pizzaen inn i ovnen.
4. Følg tilberedningsinstruksjonene for din pizza.
5. Ta den ferdige pizzaen ut av ovnen med en pizzaspade.

TIPS: Hvis du ruller pizzabunnen i litt mel eller semulegryn av durumhvete (Semola Rimacinata), vil den gli lettere av pizzaspaden uten å sette seg fast. Det kan også hjelpe å strø litt mel eller semulegryn av durumhvete (Semola Rimacinata) på pizzaspaden din.

MERKNADER:

- Pizzasteinen er kun ment for bruk i Outdoorchef Pizzaovn PRISMO. Den er ikke ment for bruk over åpen ild.
- Stek bare pizza og andre tørre, brødbaserte retter direkte på pizzasteinen. For å tilberede kjøtt, grønnsaker eller andre retter, må du bruke en støpejernspanne eller en annen ildfast form.
- Steketiden varierer avhengig av tykkelsen på pizzabunnen.

8.3 ETTER STEKING

1. Sett gassreguleringsknappen for hver brenner i posisjon .
2. Lukk gasstilførselen på gassflasken.
Vær oppmerksom på at kranen også må lukkes på tomme flasker.
3. Avkjøl pizzaovnen helt og rengjør den.
4. Dekk til pizzaovnen med et egnet trekk.

9. RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

9.1 RENGJØRING

 **ADVARSEL:** Ved rengjøring av pizzaovnen rundt brennersystemet må du passe på at brennerdelene ikke tar skade.

RENGJØRING AV PIZZAOVNEN UTVENDIG

MERKNAD: Bruk aldri glassrens eller andre rengjøringsmidler på sprayflasker til rengjøring av pizzaovnens overflater. Disse kan angripe overflatene.

Rengjør pizzaovnen utvendig kun med vanlige milde rengjøringsmidler (f.eks. vanlig oppvaskmiddel).

RENGJØRING AV PIZZAOVNEN INNVENDIG

MERKNAD: Steinen er laget av mattrygg keramikk og kan få flekker over tid. Dette er normalt og påvirker ikke ovnens ytelse og kvaliteten til pizzasteinen.

1. Varm opp pizzaovnen i ca. 10–15 minutter på full effekt slik at matrester (kjøttrester, fett, sukker fra marinader osv.) forbrennes. La pizzasteinen rotere samtidig.
2. La deretter pizzaovnen avkjøles helt slik at alle matrester størkner/stivner.
(Dette gjør den påfølgende rengjøringen mye enklere og mer effektiv).
3. Rengjør ovnen med en myk børste (ingen børster med stålbust) eller en tørr klut.
4. Alternativt kan du også ta pizzasteinen ut for rengjøring. Fjern skorper og rester fra den kalde pizzasteinen med en grillbørste (skrape) eller en tørr klut.

MERKNAD: Rengjør aldri pizzasteinen med eller under rennende vann. Hvis pizzasteinen ved et uhell blir fuktig, tørk den i vanlig stekeovn ved 60 °C i ca. 2 timer.

TIPS: Etter steking er før steking. Hvis du rengjør pizzaovnen etter hver bruk, trenger du ikke å rengjøre den før neste pizzaøkt.

RENGJØRING AV BRENNERNE

Brenneren er montert på baksiden av ovnen, så er det lite sannsynlig at den blir tilstoppet av matrester. Skulle dette likevel skje, må du gjøre følgende:

1. Forsikre deg om at ventilen på gassylinderen er lukket og at betjeningsknappen på apparatet også er i Av-posisjon. Sørg for at apparatet er helt avkjølt.
2. Rengjør utsiden av brenneren med en stålbørste. Fjern gjenstridige avleiringer med en metallskrape. Rengjør tilstoppede åpninger med en rett binders. Bruk aldri en tannpirker av tre eller lignende, fordi den kan knekke og tette åpningen.

9.2 VEDLIKEHOLD

Regelmessig vedlikehold sikrer at pizzaovnen fortsetter å fungere optimalt.

- Kontroller alle gassførende deler minst to ganger per år, og etter hver lengre oppbevaring. Edderkopper og andre insekter kan føre til blokkeringer som må fjernes før pizzaovnen tas i bruk.
- Utfør en **TETTHETSKONTROLL** før du tar i bruk pizzaovnen igjen etter lengre tids stillstand. Kontakt gassleverandøren eller forhandleren hvis du er i tvil eller har spørsmål.
- Sjekk etter rifter, knekker eller andre skader på gasslangen minst én gang i året, og når pizzaovnen ikke har vært i bruk på lengre tid. Hvis gasslangen er skadet, må den skiftes umiddelbart slik det beskrives i kapitlet **SIKKERHETSMERKNADER**.

- Når pizzaovnen er helt avkjølt, anbefaler vi at du dekker den med et egnet OUTDOORCHEF-trekk som beskytter mot vær og vind. Dette er med på å holde pizzaovnen i god stand lengre.
- Ta av trekket etter regn for å unngå at det danner seg fuktighet. Trekk kan kjøpes hos pizzaovnforhandleren.

10. FEILSØKING

Brenneren antennes ikke:

- Kontroller at gnistene fra elektroden slår over på brenneren.
⚠ FORSIKTIG: Denne kontrollen skal kun utføres med lukket gasstilførsel.
- Kontroller at gasstilførselen på gassflasken er åpnet.
- Forsikre deg om at flasken inneholder nok gass.

Ingen gnist:

- Sørg for at batteriene er riktig satt inn.
- Sett inn to nye batterier (type AA, LR06, 1,5 volt) i den elektriske tenningen.
- Kontroller avstanden mellom brenneren og elektroden. Den skal kun være 5–8 mm.
- Manuell tenning er mulig med en stavlighter eller fyrstikkholder direkte på hovedbrenneren eller for bunnbrenneren via åpningen på høyre side av pizzaovnkammeret.

Ingen eller mindre effekt:

- Sjekk om brennerne muligens er blokkert av insekter eller edderkopper/spindellev.
- Sjekk om gassflasken er tom eller nesten tom.

Kraftig brenner:

- Se etter avleiringer som kan tette igjen brennerutløpene. Mer informasjon om brennerrengjøring finner du under punkt 9.1.

11. FORBRUKERGARANTI/GARANTI

For detaljert informasjon om forbrukergaranti/garanti henviser vi til de generelle forretningsbetingelsene på <https://www.outdoorchef.com/agb>

Det registrerte varemerket OUTDOORCHEF representeres av følgende firma

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich Sveits | www.outdoorchef.com

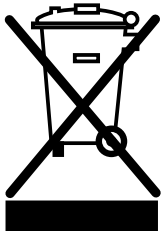
- * Du finner forhandlerdokumentasjon på nettsiden vår www.outdoorchef.com
- ** Serie- og artikkelnummeret er angitt på klistremerket på pizzaovnen
(se første avsnitt i denne **BRUKSANVISNINGEN**).

12. RESERVEDELER

Reservedeler er tilgjengelige hos fagforhandlere.

⚠ ADVARSEL: Bruk kun originale reservedeler fra Outdoorchef.

13. AVFALLSHÅNDTERING



Denne merkingen indikerer at dette produktet og de medfølgende batteriene ikke må avhendes sammen med husholdningsavfall i hele EU. For å unngå mulig skade på miljøet eller helsen fra ukontrollert kassering av avfall, må det resirkuleres på en ansvarlig måte. Hvis du vil returnere den brukte enheten, kan du bruke retur- og hentesystemet eller kontakte forhandleren der produktet ble kjøpt. Dette produktet kan resirkuleres på en miljøvennlig måte.

14. TEKNISK INFORMASJON

PRISMO 420 G

CE	1336DR010
Gass	Butan G30 / propan G31
I3+ (28/30/37 mbar)	Butan 30 mbar / propan 37 mbar
I3B/P (30 mbar)	Butan / propan 30 mbar
I3B/P (50 mbar)	Butan / propan 50 mbar
Gassytelse	7.2 kW H ₅
Gassforbruk	G30 524 g/h / G31 515 g/h
Dyser 30 mbar	Ryggbrenner 1.32 mm Mark 1.32
	Bunnbrenner 0.52 mm Mark: 0.52
Dyser 50 mbar	Ryggbrenner 1.14 mm Mark 1.14
	Bunnbrenner 0.45 mm Mark: 0.45

Elektrisk tenning

Til drift av den elektriske tenningen trengs det to batterier (type AA, LR06, 1,5 volt).

Merknad om temperaturvisningen på displayet

Avviket i temperaturvisningen på skjermen kan være $\pm 10\%$.

Nettside

For mer informasjon, tips, oppskrifter og alt som er verdt å vite om OUTDOORCHEF-produkter, besøk www.outdoorchef.com



SPIS TREŚCI

1.	NUMER SERYJNY PIECA DO PIZZY I DLACZEGO JEST ON WAŻNY	203
2.	INSTRUKCJA OBSŁUGI	203
2.1	Przechowywanie instrukcji obsługi	
3.	WAŻNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA	204
3.1	Instalacja i montaż	
3.2	Obsługa	
3.3	Przechowywanie i/lub okres nieużywania urządzenia	
4.	BUTLE GAZOWE	206
5.	URUCHOMIENIE PIECA DO PIZZY	207
5.1	Przyłącze węża gazowego	
5.2	Kontrola szczelności	
6.	OBJAŚNIENIE KONSOLI OBSŁUGOWEJ	209
7.	PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM	210
8.	OBSŁUGA	210
8.1	Instrukcja rozpalania	
8.2	Pieczenie	
8.3	Po upieczeniu	
9.	CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	212
9.1	Czyszczenie	
9.2	Konserwacja	
10.	USUWANIE USTEREK	213
11.	GWARANCJA KONSUMENCKA/RĘKOJMIA	213
12.	CZĘŚCI ZAMIENNE	213
13.	UTYLIZACJA ODPADÓW	214
14.	INFORMACJE TECHNICZNE	214

1. NUMER SERYJNY PIECA DO PIZZY I DLACZEGO JEST ON WAŻNY

CE XXXX
PIN: XXXXXXXXXX

Typ:
Article No.:

Butan / Propane
G30 / G31
Cat. I 3B/P

Total rate overall Q_n=X.XXkW H_h (XXXg/h)

XX mbar



Outdoorchef AG
Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

Serial No.:

DISTRIBUTION
Outdoorchef Deutschland GmbH
Wickerer Weg 13-15, 65719 Hofheim am Taunus
Made in China

WAŻNE:

Numer seryjny Twojego pieca do pizzy znajduje się na naklejce z danymi umieszczonej na spodniej płycie pieca do pizzy.

Numer seryjny i numer artykułu istotnie ułatwiają uzyskanie szybkiej i dokładnej odpowiedzi na zadane pytanie, zamówienie części zamiennych lub zgłoszenie reklamacji gwarancyjnej. Instrukcję obsługi należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. Zawiera ona ważne informacje na temat bezpieczeństwa, użytkowania i konserwacji urządzenia. Należy wpisać numer seryjny swojego pieca do pizzy w odpowiednim polu u góry „Nr seryjny”.

2. INSTRUKCJA OBSŁUGI

Przed rozpoczęciem użytkowania pieca do pizzy OUTDOORCHEF należy zapoznać się dokładnie z niniejszą instrukcją obsługi.

2.1 PRZECHOWYWANIE INSTRUKCJI OBSŁUGI

- | | |
|-----------------------------------|---|
| Informacja dla konsumenta: | Konsument musi przechowywać niniejszą instrukcję obsługi w łatwo dostępnym miejscu.
Wszystkie instrukcje obsługi są również dostępne na stronie www.outdoorchef.com . |
| Informacja dla montera: | Niniejsza instrukcja obsługi musi pozostać u konsumenta. |

3. WAŻNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Przed rozpoczęciem użytkowania pieca do pizzy OUTDOORCHEF należy zapoznać się dokładnie z niniejszą instrukcją obsługi. Używać tylko na zewnątrz.

Komunikaty **NIEBEZPIECZEŃSTWO**, **OSTRZEŻENIE** i **OSTROŻNIE** są używane w niniejszej instrukcji obsługi w celu podkreślenia ważnych i kluczowych informacji dotyczących użytkowania produktu. Należy zapoznać się z tymi informacjami i ich przestrzegać, ponieważ służą one zapewnieniu bezpieczeństwa oraz zapobieganiu szkodom materialnym i osobowym.

- ⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Informacje o niebezpiecznych sytuacjach, które doprowadzą do śmierci lub ciężkich urazów ciała, jeśli podane zasady nie będą przestrzegane.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Informacje o niebezpiecznych sytuacjach, które mogą doprowadzić do śmierci lub ciężkich urazów ciała, jeśli podane zasady nie będą przestrzegane.
- ⚠ **OSTROŻNIE:** Informacje o niebezpiecznych sytuacjach, które mogą doprowadzić do lekkich lub średnio ciężkich urazów ciała, jeśli podane zasady nie będą przestrzegane.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO Jeśli pojawi się woń gazu: ▪ Przerwać dopływ gazu do pieca do pizzy. ▪ Zgasić wszystkie otwarte płomienie. ▪ Jeśli woń gazu nadal występuje, oddalić się od pieca do pizzy i powiadomić niezwłocznie straż pożarną.	⚠ OSTRZEŻENIE ▪ W bezpośredniej bliskości pieca do pizzy nie wolno przechowywać palnych cieczy, materiałów ani gazów (benzyna, gaz, materiały łatwopalne itp.). ▪ Nieużywanej butli gazowej nie wolno przechowywać w pobliżu pieca do pizzy ani w zamkniętych pomieszczeniach.
---	--

3.1 INSTALACJA I MONTAŻ

Przeczytać instrukcję przed pierwszym użyciem urządzenia.

Przed uruchomieniem pieca do pizzy należy umieścić go na ogniotrwałym, równym podłożu w miejscu chronionym przed wiatrem.

- ⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Ten piec do pizzy nie jest przeznaczony do montażu w łodziach, na łodziach ani w przyczepach kempingowych/kamperach.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Piec do pizzy dostarczany jest w zestawie z dopasowanym węzem gazowym wraz z regulatorem ciśnienia gazu. Wąż gazowy w żadnym przypadku nie może dotykać rozgrzanych powierzchni zewnętrznych pieca do pizzy. Nie dopuszczać do skręcenia węża. W modelach pieca do pizzy wyposażonych w prowadnice na wąż musi być on koniecznie w nich poprowadzony.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Wąż i regulator spełniają wymagania odpowiednich przepisów krajowych oraz norm EN i BS (regulator ciśnienia gazu BS EN 16129 / wąż gazowy BS EN 16436 / regulator ciśnienia gazu EN 16129 / wąż gazowy EN 16436).
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie wolno zmieniać konstrukcji urządzenia. W przypadku podejrzenia wadliwego działania należy skontaktować się ze specjalistą.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Przed uruchomieniem oraz po każdym podłączeniu nowej butli gazowej sprawdzić szczelność przyłączy zgodnie z poniższą instrukcją **KONTROLA SZCZELNOŚCI** niniejszej instrukcji obsługi.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Piec do pizzy może być używany wyłącznie z dołączonym zasilaczem lub z zewnętrznym powerbankiem, którego napięcie wyjściowe nie przekracza **5 V / 1,0 A**. Aby zapewnić niezawodne i bezpieczne działanie, zalecamy powerbank Outdoorchef (5 V, 10 000 mAh).

3.2 OBSŁUGA

Osoby obsługujące piec do pizzy muszą dokładnie zapoznać się ze sposobem rozpalania i postępować zgodnie z tymi zasadami. Dzieci nie mogą obsługiwać pieca do pizzy.

Podczas montażu pieca do pizzy należy ściśle przestrzegać zaleceń podanych w odpowiedniej instrukcji montażu. Niewłaściwy montaż może stwarzać sytuacje niebezpieczne.

W pobliżu pieca do pizzy nie wolno umieszczać palnych cieczy, materiałów ani zapasowych butli gazowych. Nie należy nigdy stawiać pieca do pizzy ani butli z gazem w zamkniętych pomieszczeniach bez wentylacji.

Przed rozpoczęciem użytkowania pieca do pizzy OUTDOORCHEF należy zapoznać się dokładnie z niniejszą instrukcją obsługi. Piec do pizzy może być używany wyłącznie na zewnątrz. Należy upewnić się, że piec do pizzy jest ustawiony przed niepalną tylną ścianą lub w odległości co najmniej 1,5 metra od łatwopalnych przedmiotów.

⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Piec do pizzy wolno używać wyłącznie na zewnątrz. Nie wolno używać go we wnętrzach, np. w garażach, budynkach, namiotach, innych zamkniętych przestrzeniach ani pod palnymi konstrukcjami.

⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Nie użytkować pieca do pizzy pod zadaszeniem.

⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Stosować z dala od materiałów łatwopalnych.

⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Piec do pizzy użytkować wyłącznie na twardym i pewnym podłożu. Nie wolno stawiać włączonego pieca do pizzy na podłogach wykonanych z drewna ani innych palnych materiałów. Należy zachować bezpieczną odległość między piecem do pizzy i materiałami palnymi.

⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Po użyciu zakręcić zawór przy butli gazowej.

⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Po zakończeniu użytkowania pieca do pizzy należy zawsze ustawić pokrętkę regulacji gazu w położeniu  i zamknąć dopływ gazu przy butli.

⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Przy wymianie butli gazowej należy sprawdzić, czy pokrętkę regulacyjną gazu jest ustawione w położeniu  i czy został zamknięty dopływ gazu przy butli. W pobliżu nie mogą znajdować się żadne źródła zapłonu.

⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Podczas zapalania pieca do pizzy nigdy nie kierować wzroku do jego środka. Najlepiej stanąć z boku pieca.

⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Nigdy nie używać tego urządzenia w odległości mniejszej niż 7,5 m od łatwopalnych cieczy.

⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Jeśli urządzenie zgaśnie z jakiegokolwiek powodu, zakręcić regulator i zawór przyłącza butli gazowej. Przed ponowną próbą włączenia urządzenia należy odczekać 5 minut.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Wąż oraz regulator ciśnienia gazu należy wymienić po 3 latach od daty zakupu. Sprawdzić, czy regulator ciśnienia gazu oraz wąż spełniają wymagania odpowiednich norm EN i BS (regulator ciśnienia gazu BS EN 16129 / wąż gazowy BS EN 16436 / regulator ciśnienia gazu EN 16129 / wąż gazowy EN 16436).

⚠ **OSTRZEŻENIE:** W przypadku stwierdzenia uszkodzeń lub objawów zużycia węża gazowego należy go natychmiast wymienić. Wąż gazowy nie może mieć żadnych załamań ani pęknięć. Przed odłączeniem węża gazowego należy zakręcić pokrętkę regulacji gazu i zamknąć dopływ gazu.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** W przypadku podejrzenia nieszczelności ustawić pokrętkę regulacji gazu w położeniu  i zamknąć dopływ gazu przy butli. Części przewodzące gaz należy oddać do sprawdzenia do specjalistycznego serwisu urządzeń gazowych.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nigdy nie pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie przesuwać urządzenia w trakcie jego działania.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Chronić piec do pizzy przed silnym wiatrem, ponieważ pogarsza on wydajność pieczenia. Piec do pizzy ustawić jak najbardziej poziomo w osłoniętym miejscu oraz regularnie sprawdzać, czy palnik nadal się pali.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Pozostałości tłuszczu i żywności mogą się zapalić i spowodować pożar. Piec do pizzy należy czyścić po każdym użyciu.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nigdy nie blokować otworów wlotu powietrza w podstawie pieca do pizzy.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nigdy nie zamykać otworu piekarnika podczas pracy — grozi to nagromadzeniem się ciepła.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie napełniać pieca poza granicami wymiarów drzwiczek.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku z gazem płynnym (LPG). Nie używać kamieni lawowych, brykietu, węgla drzewnego ani innych paliw.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Niektóre części urządzenia mogą mieć ostre krawędzie. W razie potrzeby należy nosić odpowiednie rękawice ochronne.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Odsłonięte części urządzenia mogą być bardzo gorące. Dzieci nie mogą zbliżać się do urządzenia.

- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Należy zawsze upewnić się, że baterie są prawidłowo włożone (końcówki + i – są prawidłowo ustawione); patrz Instrukcja montażu
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** W przypadku wycieku z baterii należy unikać kontaktu ze skórą i odpowiednio ją zutylizować. Pod żadnym pozorem nie należy z nich więcej korzystać.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nigdy nie należy narażać baterii na kontakt z płomieniami i wysokimi temperaturami. Nie wolno zwierać ze sobą baterii.
- ⚠ **OSTROŻNIE:** Zalecana długość węża gazowego wynosi 90 cm i nie może przekraczać 150 cm.
- ⚠ **OSTROŻNIE:** Piec do pizzy pozostaje gorący przez długi czas po wyłączeniu. Zachować ostrożność, aby się nie poparzyć. Nie kłaść na piecu żadnych przedmiotów, ponieważ grozi to pożarem.
- ⚠ **OSTROŻNIE:** Stosować rękawice ochronne przy dotykaniu rozgrzanych części.
- ⚠ **OSTROŻNIE:** W przypadku, gdy nie można uzyskać pełnej mocy grzania i istnieje podejrzenie zatkania dopływu gazu, należy skontaktować się ze specjalistycznym serwisem.
- ⚠ **OSTROŻNIE:** Nie umieszczać żadnych łatwopalnych przedmiotów w bezpośrednim sąsiedztwie pieca do pizzy.

3.3 PRZECHOWYWANIE I/LUB OKRES NIEUŻYWANIA URZĄDZENIA

- ⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Nie przechowywać pieca do pizzy w pobliżu łatwopalnych cieczy ani innych łatwopalnych materiałów.
- ⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO:** W przypadku przechowywania pieca do pizzy zimą w pomieszczeniu należy koniecznie odłączyć butlę gazową. Butle gazowe należy przechowywać na zewnątrz, w dobrze wentylowanych miejscach, do których dzieci nie mają dostępu.
- ⚠ **OSTROŻNIE:** Jeżeli piec do pizzy nie jest używany, należy po całkowitym ochłodzeniu zamknąć go pokrywą w celu ochrony przed wpływem otoczenia. Pokrywy można nabyć w sklepach sprzedających piece do pizzy.
- ⚠ **OSTROŻNIE:** Aby uniknąć nagromadzenia się wilgoci, po intensywnym deszczu należy zdjąć pokrywę i poczekać, aż piec do pizzy wyschnie.

4 BUTLE GAZOWE

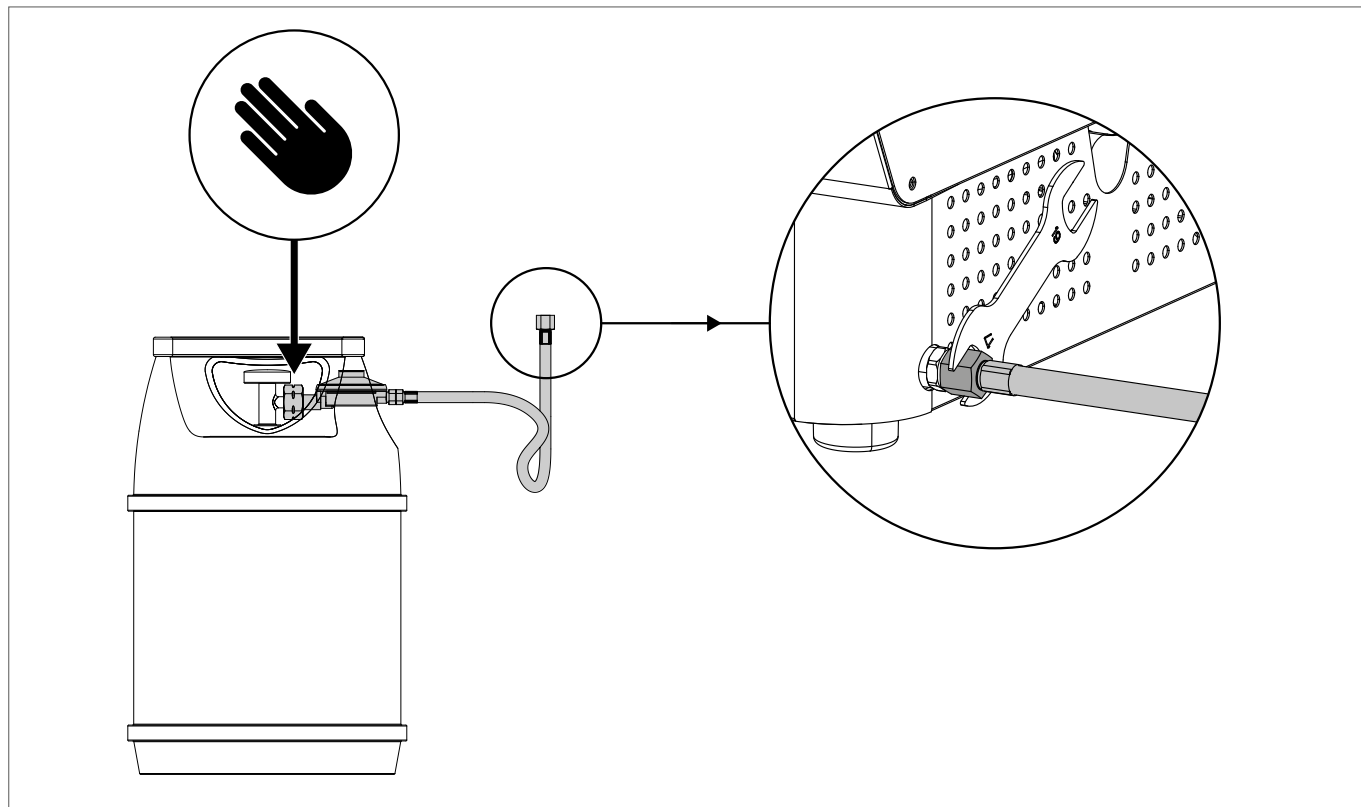
- Sprawdzić, czy wszystkie połączenia skręcane są szczelne.
- Każdorazowo przed użyciem lub po każdej wymianie butli należy przeprowadzić **KONTROLĘ SZCZELNOŚCI**.
- Butli gazowych nie można przechowywać w temperaturze powyżej 50 °C, w pomieszczeniach zamkniętych lub piwnicznych.
- Należy się zapoznać z przepisami bezpieczeństwa podanymi na używanych butlach gazowych i postępować zgodnie z nimi.

WSKAZÓWKA: Skontrolować, czy regulator ciśnienia i butla gazowa są dopuszczone do prawidłowej eksploatacji na terenie kraju użytkownika. Stosować tylko butle gazowe zgodne z odpowiednią normą krajową. Ze względu na różne systemy uszczelnień wykonanie szczelnego połączenia śrubowego w przypadku niekompatybilności regulatora ciśnienia i butli gazowej nie jest możliwe. Nieszczelność ta może doprowadzić do zapłonu wyciekającego gazu przez otwarty ogień lub iskry. Ze względów bezpieczeństwa i w celu zachowania gwarancji zalecamy zawsze sprawdzenie pieca do pizzy, który trafił do sprzedaży, i w razie konieczności dostosowanie lub zlecenie dostosowania regulatora ciśnienia i węża gazu do wymagań przepisów krajowych.

5. URUCHOMIENIE PIECA DO PIZZY

5.1 PRZYŁĄCZE WĘŻA GAZOWEGO

⚠ OSTRZEŻENIE: Wąż gazowy należy podłączyć koniecznie przy użyciu dołączonego klucza płaskiego, aby zapewnić odpowiednie dokręcenie przyłącza. Dla własnego bezpieczeństwa nie wolno dokręcać węża gazowego ręcznie, ponieważ grozi to pożarem pieca do pizzy.

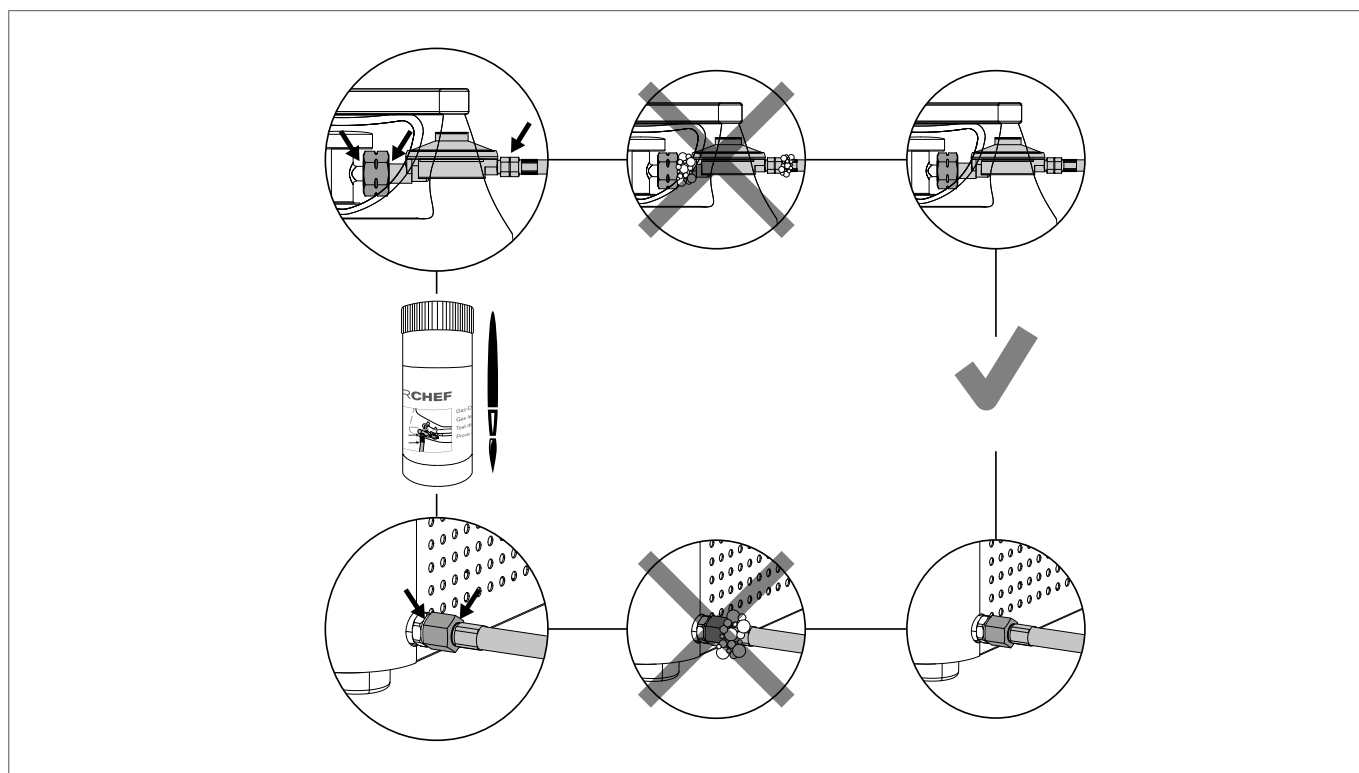


Należy uwzględnić również informacje podane w oddzielnej instrukcji montażu pieca do pizzy.

5.2 KONTROLA SZCZELNOŚCI

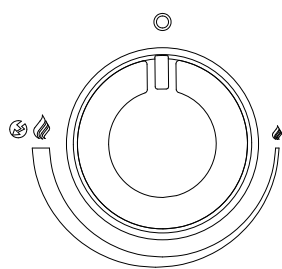
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** W czasie sprawdzania szczelności w pobliżu nie może znajdować się żadne źródło zapłonu. Dotyczy to także palenia papierosów. Nie sprawdzać szczelności za pomocą płonącej zapalniczki ani innego otwartego płomienia. Kontrolę przeprowadzać zawsze na zewnątrz.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** **KONTROLĘ SZCZELNOŚCI** należy wykonać po każdym podłączeniu / każdej wymianie butli z gazem i przed rozpoczęciem sezonu na korzystanie z pieców do pizzy.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Pieca do pizzy można używać dopiero po usunięciu wszystkich nieszczelności.

1. Ustawić pokrętkę regulacji gazu w położeniu .
2. W tym celu otworzyć zawór gazowy przy butli, a następnie nanieść pędzlem dołączony roztwór z wody i mydła lub wykonany samodzielnie roztwór składający się w 50% z mydła i 50% z wody na wszystkie elementy przewodzące gaz (złącze butli gazowej / regulator ciśnienia gazu / wąż gazowy / przyłącze wlotowe gazu / złącze przy zaworze). Można zastosować także aerozol do wyszukiwania nieszczelności.
3. Powstawanie pęcherzyków w roztworze mydła wskazuje miejsca nieszczelne. Zamknąć dopływ gazu na butli gazowej.
4. O ile jest to możliwe, usunąć nieszczelności przez dokręcenie przyłączy lub wymianę uszkodzonych części.
5. Następnie ponownie wykonać czynności podane w punktach 1 i 2.
6. W przypadku braku możliwości usunięcia nieszczelności skontaktować się ze specjalistycznym serwisem gazowym.

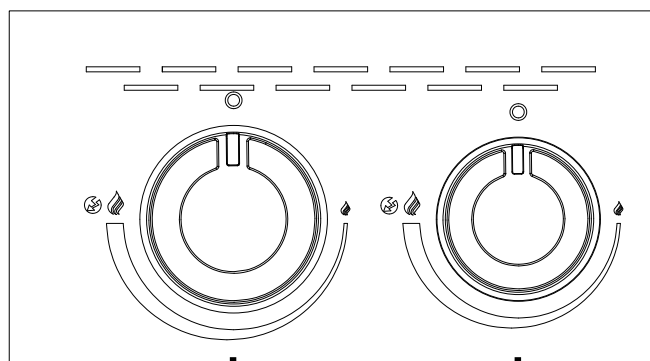


6. OBJAŚNIENIE KONSOLI OBSŁUGOWEJ

POZIOMY GRZANIA I ZAPALNIK



-  : pozycja wył.
-  : mała moc grzania
-  : duża moc grzania
-  : zapłon
-  : zapalarka

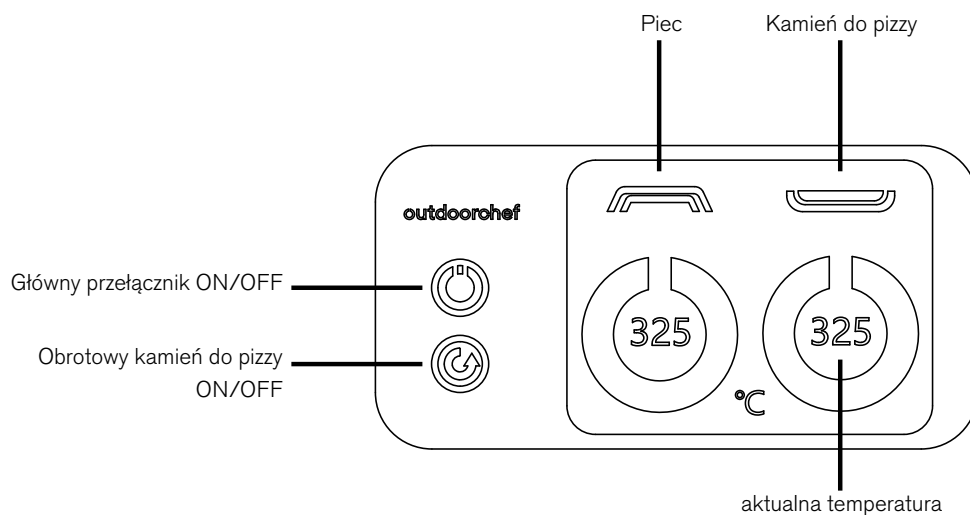


Główny palnik

Dolny palnik kamienia do pizzy

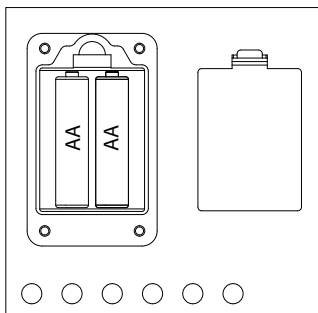
Regulatory obrotowe osiągają maksymalną moc na ustawieniu , a najniższą moc na ustawieniu .

WYŚWIETLACZ



7. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Otworzyć pokrywę schowka na baterie na spodzie pieca do pizzy i włożyć dwie baterie (2xAA, LR06, 1,5 V).



2. Umyć wszystkie części, które mają kontakt z produktami spożywczymi.
3. Sprawdzić wszystkie części przewodzące gaz zgodnie z opisem podanym w rozdziale **KONTROLA SZCZELNOŚCI**.
4. Podłączyć piec do pizzy do źródła zasilania (zasilacz sieciowy lub powerbank) przez złącze USB typu C. Piec do pizzy może być używany wyłącznie z dołączonym zasilaczem lub z zewnętrznym powerbankiem, którego napięcie wyjściowe nie przekracza **5 V / 1,0 A**.
5. Otworzyć dopływ gazu przy butli.
6. Włączyć główny wyłącznik na wyświetlaczu.
7. Nacisnąć przycisk regulacji gazu wybranego palnika i przekręcić w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara do ustawienia

Nacisnąć pokrętkę regulacji gazu i przytrzymać do momentu zapalenia gazu. Patrz punkt 8.1 Instrukcja rozpalania

8. Obrócić pokrętkę regulacji gazu na najniższą pozycję i pozostawić urządzenie włączone na około 30 minut.
9. Zwiększyć moc do 3/4 mocy maksymalnej i pozostawić urządzenie włączone na kolejne 20–25 minut.

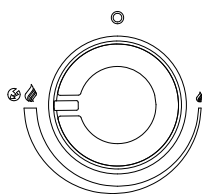
⚠ OSTRZEŻENIE: Nie pozostawiać palącego się dolnego palnika przez dłuższy czas, kiedy kamień do pizzy nie obraca się, ponieważ może to spowodować jego uszkodzenie.

8. OBSŁUGA

8.1 INSTRUKCJA ROZPALANIA

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO: Podczas zapalania pieca do pizzy nigdy nie kierować wzroku do jego środka. Najlepiej stanąć z boku pieca.

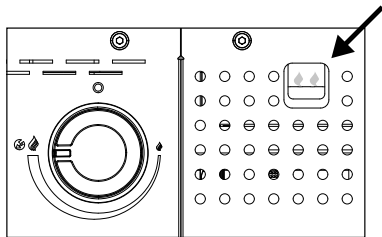
1. Upewnić się, że wszystkie połączenia między węzłem gazowym, regulatorem ciśnienia gazu i butlą gazową zostały dobrze skręcone (należy postępować zgodnie z instrukcją zawartą w rozdziale **KONTROLA SZCZELNOŚCI**).
2. Otworzyć dopływ gazu przy butli.
3. Włączyć główny wyłącznik na wyświetlaczu.
4. Wcisnąć pokrętkę regulacji gazu głównego palnika i przekręcić w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara do ustawienia. Nacisnąć pokrętkę regulacji gazu i przytrzymać do momentu zapalenia gazu.



5. Jeżeli gaz nie zapali się w czasie 8 sekund, należy ustawić pokrętkę regulacji gazu na . Poczekać 2 minuty w celu ulotnienia się niespalonego gazu. Następnie powtórzyć działania z punktu 3.
6. W przypadku braku możliwości uruchomienia pieca do pizzy mimo 3 prób należy sprawdzić przyczyny (zgodnie z opisem z rozdziału **USUWANIE USTEREK**).

7. Gdy tylko główny palnik zacznie się palić, wcisnąć pokrętkę regulacji gazu dolnego palnika i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do ustawienia . Nacisnąć pokrętkę regulacji gazu i przytrzymać do momentu zapalenia gazu.

WSKAZÓWKA: Zawsze sprawdzać przez otwór po prawej stronie pieca, czy dolny palnik pieca do pizzy się pali.



8. Włączyć obracanie kamienia do pizzy.

OSTRZEŻENIE: Nie pozostawiać palącego się dolnego palnika przez dłuższy czas, kiedy kamień do pizzy nie obraca się, ponieważ może to spowodować jego uszkodzenie.

8.2 PIECZENIE

OSTRZEŻENIE: Kamień do pizzy nie toleruje ekstremalnych wahań temperatury. Nie umieszczać zamrożonej żywności na gorącym kamieniu.

Istnieje wiele zmiennych podczas pieczenia pizzy – od rodzaju ciasta, przez grubość aż po dodatki – z których wszystkie mogą wpływać na optymalną temperaturę i czas pieczenia. Trzeba próbować z ustawieniami, aż znajdzie się najlepsze ustawienia.

Po rozpaleniu pieca zalecamy następującą procedurę:

1. Rozgrzać piec do pizzy z obydwojema palnikami (palnik pieca i dolny palnik kamienia do pizzy) do temperatury co najmniej przez 15 minut przy obracającym się kamieniu do pizzy na ustawieniu .

OSTRZEŻENIE: Nie pozostawiać palącego się dolnego palnika przez dłuższy czas, kiedy kamień do pizzy nie obraca się, ponieważ może to spowodować jego uszkodzenie.

WSKAZÓWKA: Na czas nagrzewania wpływ mogą mieć wiatr i temperatura zewnętrzna.

2. Zmniejszyć poziom mocy do średniego poziomu, aby piec osiągnął idealną temperaturę pieczenia.
3. Włożyć pizzę do pieca za pomocą łopatkę do pizzy.
4. Obserwować przebieg pieczenia pizzy.
5. Gotową pizzę wyjąć z pieca za pomocą łopatkę do pizzy.

PORADA: Jeśli obsypiesz spód pizzy niewielką ilością mąki lub semoliny z pszenicy durum (semola rimacinata), pizza łatwiej zsunie się z łopatkę, bez przywierania. Pomocne może być również posypanie łopatkę do pizzy odrobiną mąki lub semoliny z pszenicy durum (semola rimacinata).

WSKAZÓWKI:

- Kamień do pizzy jest przeznaczony wyłącznie do użytku w piecu do pizzy Outdoorchef PRISMO, nie jest przeznaczony do użytku na otwartym ogniu.
- Bezpośrednio na kamieniu do pizzy można piec tylko pizzę i inne suche potrawy na bazie chleba. Do przygotowania mięsa, warzyw lub innych potraw należy użyć żeliwnej patelni lub innego naczynia żaroodpornego.
- Czas pieczenia zależy od grubości spodu pizzy.

8.3 PO UPIECZENIU

1. Ustawić pokrętko regulacji gazu każdego palnika w pozycji .
2. Zamknąć dopływ gazu na butli gazowej.
Zawór butli gazowej musi być zamknięty także w przypadku pustych butli.
3. Poczekać na całkowite ostygnięcie pieca, a następnie wyczyścić go.
4. Przykryć piec odpowiednią pokrywą.

9. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

9.1 CZYSZCZENIE

⚠ OSTRZEŻENIE: Podczas czyszczenia wnętrza pieca do pizzy wokół systemu palników należy uważać, aby nie uszkodzić elementów.

CZYSZCZENIE CZĘŚCI ZEWNĘTRZNEJ PIECA DO PIZZY

WSKAZÓWKA: Do czyszczenia powierzchni pieca do pizzy nie używać nigdy płynów do mycia okien ani innych detergentów z rozpylaczem, mogą one uszkodzić powierzchnię.

Powierzchnię zewnętrzną pieca do pizzy czyścić wyłącznie dostępnymi w sprzedaży, łagodnymi środkami czyszczącymi (np. dostępnym w sprzedaży płynem do mycia naczyń).

CZYSZCZENIE CZĘŚCI WEWNĘTRZNEJ PIECA DO PIZZY

WSKAZÓWKA: Kamień jest wykonany z bezpiecznej dla żywności ceramiki i z czasem może ulec przebarwieniu. Jest to normalne zjawisko i nie ma wpływu na wydajność pieca ani jakość kamienia do pizzy.

1. Rozgrzać piec do pizzy przez 10–15 minut przy pełnej wydajności, aby spalić resztki żywności (resztki mięsa, tłuszcz, cukier z marynat itp.). Kamień do pizzy powinien się przy tym obracać.
2. Następnie pozostawić piec do pizzy do całkowitego ostygnięcia, aby wszystkie resztki jedzenia stwardniały. (Dzięki temu późniejsze czyszczenie jest znacznie łatwiejsze i skuteczniejsze).
3. Wyczyścić piec miękką szczotką (nie używać szczotek ze stalowym włosiem) lub suchą szmatką.
4. Kamień do pizzy można również wyjąć w celu wyczyszczenia. Usunąć pozostałości z zimnego kamienia do pizzy za pomocą szczotki do grilla (skrobaka) lub suchej szmatki.

WSKAZÓWKA: Nigdy nie czyścić kamienia do pizzy pod bieżącą wodą. Jeśli kamień do pizzy przypadkowo zamoknie, należy go wysuszyć w domowym piekarniku w temperaturze 60 °C przez około 2 godzin.

PORADA: Po zakończeniu pieczenia, jeżeli piec do pizzy jest czyszczony po każdym użyciu, nie trzeba go już czyścić przed następnym użyciem.

CZYSZCZENIE PALNIKÓW

Palnik znajduje się z tyłu pieca, dzięki czemu jest mało prawdopodobne, że resztki jedzenia go zablokują. Jeśli jednak tak się stanie, należy wykonać następujące czynności:

1. Upewnić się, że zawór butli gazowej jest zakręcony, a pokrętko urządzenia znajduje się również w pozycji wyłączonej. Upewnić się, że urządzenie całkowicie ostygło.
2. Wyczyścić zewnętrzną część palnika drucianą szczotką. Usunąć uporczywe osady za pomocą metalowego skrobaka. Oczyszczyć zablokowane otwory za pomocą prostego spinacza do papieru. Nigdy nie używać drewnianej wykałaczki lub podobnego przedmiotu, ponieważ takie przedmioty mogą się złamać i zablokować otwór.

9.2 KONSERWACJA

Regularna konserwacja pieca do pizzy gwarantuje jego bezawaryjne działanie.

- Wszystkie części przewodzące gaz należy sprawdzać co najmniej dwa razy w roku oraz każdorazowo po dłuższym składowaniu. Pająki lub owady mogą powodować zatkanie części pieca. Należy je usunąć przed ponownym użyciem.
- Jeżeli piec do pizzy jest nieużywany przez dłuższy okres, to przed ponownym uruchomieniem należy przeprowadzić KONTROLĘ SZCZELNOŚCI. W przypadku jakichkolwiek wątpliwości należy zwrócić się do dostawcy gazu lub do punktu sprzedaży.

- Po dłuższym okresie składowania, a także co najmniej raz w roku należy sprawdzić, czy wąż gazowy nie ma pęknięć, załamania lub innych uszkodzeń. Uszkodzony wąż gazowy należy niezwłocznie wymienić zgodnie z opisem w rozdziale **WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA**.
- Aby możliwe było jak najdłuższe użytkowanie pieca do pizzy, po każdorazowym ostygnięciu pieca należy zabezpieczać go odpowiednią pokrywą OUTDOORCHEF przed czynnikami środowiskowymi.
- Po silnych opadach deszczu należy zdjąć pokrywę, aby zapobiec gromadzeniu się wilgoci. Pokrywy można nabyć w sklepach sprzedających piece do pizzy.

10. USUWANIE USTEREK

Nie można rozpałić palnika:

- Należy sprawdzić, czy iskra z elektrody przeskakuje do palnika.
⚠ OSTROŻNIE: Tę kontrolę należy wykonać tylko przy zamkniętym dopływie gazu.
- Należy sprawdzić, czy został otwarty dopływ gazu z butli.
- Należy się upewnić, że w butli znajduje się wystarczająca ilość gazu.

Brak iskry:

- Upewnić się, czy baterie zostały właściwie włożone.
- Umieścić dwie nowe baterie (typ AAA, LR06, 1,5 V) w zapalniku elektrycznym.
- Sprawdzić, czy odstęp pomiędzy palnikiem i elektrodą wynosi 5–8 mm.
- Ręczny zapłon jest możliwy za pomocą długiej zapalarki lub długiej zapalki bezpośrednio na głównym palniku lub w przypadku dolnego palnika przez otwór po prawej stronie komory pieca do pizzy.

Brak mocy lub za mała moc:

- Sprawdzić, czy palniki nie są zatkane przez owady lub pająki/pajęczyny.
- Sprawdzić, czy butla gazowa jest całkowicie pusta lub prawie pusta.

Głośnie praca palników:

- Sprawdzić, czy osady nie blokują wylotów palnika. Więcej informacji na temat czyszczenia palników można znaleźć w punkcie 9.1.

11. GWARANCJA KONSUMENCKA/RĘKOJMIA

Szczegółowe informacje dotyczące gwarancji konsumenckiej/rękojmi są podane w naszych Ogólnych Warunkach Handlowych (OWH) pod adresem <https://www.outdoorchef.com/agb>

Zarejestrowana marka OUTDOORCHEF reprezentowana jest przez następujące przedsiębiorstwo:

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich – Szwajcaria | www.outdoorchef.com

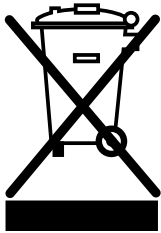
- * Wykaz punktów sprzedaży można znaleźć na naszej stronie internetowej www.outdoorchef.com
- ** Numer seryjny oraz numer artykułu znajdują się na naklejce z danymi zamieszczonej na piecu do pizzy (patrz pierwsza część niniejszej **INSTRUKCJI OBSŁUGI**).

12. CZĘŚCI ZAMIENNE

Części zamienne można kupić w specjalistycznych sklepach.

⚠ OSTRZEŻENIE: Używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych Outdoorchef.

13. UTYLIZACJA ODPADÓW



Ta etykieta wskazuje, że tego produktu i zawartych w nim baterii nie wolno usuwać wraz z odpadami domowymi na terenie UE. W celu uniknięcia możliwych szkód dla środowiska lub zdrowia spowodowanych niekontrolowanym usuwaniem odpadów należy poddawać je recyklingowi w sposób odpowiedzialny. W celu zwrotu używanego urządzenia należy skorzystać z systemu zwrotu i odbioru lub skontaktować się ze sprzedawcą, u którego produkt został zakupiony. Produkt ten można poddać recyklingowi w sposób przyjazny dla środowiska.

14. INFORMACJE TECHNICZNE

PRISMO 420 G

CE	1336DR010
Gaz	butan G30 / propan G31
I ₃ + (28/30/37 mbar)	Butan 30 mbar / propan 37 mbar
I ₃ B/P (30 mbar)	Butan / propan 30 mbar
I ₃ B/P (50 mbar)	Butan / propan 50 mbar
Moc gazu	7.2 kW H ₅
Zużycie gazu	G30 524 g/h / G31 515 g/h
Dysze 30 mbar	Palnik tylny 1.32 mm Mark 1.32
	Palnik dolny 0.52 mm Mark: 0.52
Dysze 50 mbar	Palnik tylny 1.14 mm Mark 1.14
	Palnik dolny 0.45 mm Mark: 0.45

Zapalnik elektryczny

Działanie urządzeń wyposażonych w zapalnik elektryczny wymaga zastosowania baterii (typ AA, LR06, 1,5 V).

Uwaga dotycząca wskazania temperatury na wyświetlaczu

Odchylenie wskazań temperatury na wyświetlaczu może wynosić $\pm 10\%$.

Strona internetowa

Dalsze informacje, wskazówki i porady, przepisy oraz inne interesujące wiadomości na temat produktów OUTDOORCHEF można znaleźć na stronie www.outdoorchef.com

1.	O NÚMERO DE SÉRIE DO SEU FORNO DE PIZZA E POR QUE É IMPORTANTE	217
2.	O MANUAL DE INSTRUÇÕES	217
2.1	Guardar o manual de instruções	
3.	INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES	218
3.1	Instalação e montagem	
3.2	Funcionamento	
3.3	Armazenamento e/ou não utilização	
4.	BOTIJAS DE GÁS	220
5.	COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO DO FORNO DE PIZZA	221
5.1	Ligação do tubo de gás	
5.2	Teste de estanqueidade	
6.	EXPLICAÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO	223
7.	ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO	224
8.	FUNCIONAMENTO	224
8.1	Instruções para acender	
8.2	Cozer	
8.3	Após a cozedura	
9.	LIMPEZA E MANUTENÇÃO	226
9.1	Limpeza	
9.2	Manutenção normal	
10.	RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	227
11.	GARANTIA AO CONSUMIDOR/GARANTIA	227
12.	PEÇAS SOBRESSALENTES	227
13.	ELIMINAÇÃO DE RESÍDUOS	228
14.	INFORMAÇÕES TÉCNICAS	228

1. O NÚMERO DE SÉRIE DO SEU FORNO DE PIZZA E POR QUE É IMPORTANTE

CE XXXX PIN: XXXXXXXXXX	Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich
Typ: Article No.:	Serial No.:
Butan / Propane G30 / G31 Cat. I _{3B/P}	XX mbar
Total rate overall Q _n =X.XXkW H _h (XXXg/h)	
	DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Wickerer Weg 13-15, 65719 Hofheim am Taunus Made in China

IMPORTANTE:

O número de série do seu forno de pizza encontra-se no autocolante com as características técnicas, localizado no fundo do forno.

Tanto o número de série, quanto o número de artigo são importantes para um processamento correto em caso de dúvidas, para a encomenda de peças sobressalentes e eventuais reivindicações de garantia. Guarde este manual num lugar seguro. Contém informações relativas à segurança, ao funcionamento e à manutenção. Registe o número de série do seu forno no campo previsto em cima "Serial No.".

2. O MANUAL DE INSTRUÇÕES

Leia com atenção estas instruções antes de colocar o seu forno de pizza OUTDOORCHEF em funcionamento.

2.1 GUARDAR O MANUAL DE INSTRUÇÕES

Nota para o consumidor: Este manual de instruções deve ser guardado pelo consumidor e estar sempre acessível.

Todos os manuais de instruções também estão disponíveis em www.outdoorchef.com.

Nota para o instalador: Este manual de instruções deve permanecer com o consumidor.

3. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Leia com atenção este manual de instruções antes de colocar o seu forno de pizza OUTDOORCHEF em funcionamento. Utilize o forno de pizza apenas ao ar livre.

As palavras sinalizadoras **PERIGO**, **AVISO** e **CUIDADO** são utilizadas neste manual de instruções para destacar informações de utilização importantes e críticas. Leia e siga estas instruções para garantir a segurança e evitar danos materiais e pessoais.

- ⚠ **PERIGO:** Indicações de situações perigosas que levarão à morte ou a ferimentos graves, se não forem observadas.
- ⚠ **AVISO:** Indicações de situações perigosas que poderão levar à morte ou a ferimentos graves, se não forem observadas.
- ⚠ **CUIDADO:** Indicações de situações perigosas que levarão a ferimentos menores ou moderados, se não forem observadas.

⚠ PERIGO Se sentir cheiro de gás: ▪ Desligar o fornecimento de gás ao forno. ▪ Apagar todas as chamas abertas. ▪ Se ainda cheirar gás, afaste-se do forno de pizza e contacte imediatamente os bombeiros.	⚠ PERIGO ▪ Não guarde líquidos inflamáveis, materiais e/ou gases (gasolina, gás, material altamente inflamável, etc.) na proximidade imediata do seu forno de pizza. ▪ Nunca guarde uma botija de gás não utilizada perto do forno de pizza ou em salas fechadas.
---	---

3.1 INSTALAÇÃO E MONTAGEM

Consulte o manual de instruções de utilização antes da colocação em funcionamento do aparelho.

Antes de utilizar o forno de pizza, coloque-o sobre uma superfície plana e resistente ao calor, num local protegido do vento.

- ⚠ **PERIGO:** Este forno de pizza não é adequado para ser instalado em ou sobre barcos, caravanas ou autocaravanas.
- ⚠ **AVISO:** O forno de pizza é fornecido com o respetivo tubo de gás, incluindo o regulador de pressão do gás. É imprescindível que o tubo de gás seja mantido afastado das superfícies exteriores quentes do forno de pizza. O tubo não pode ser dobrado. Nos modelos com porta-tubo, é obrigatório que o tubo seja fixado nesse dispositivo.
- ⚠ **AVISO:** O tubo e o regulador estão em conformidade com a respetiva legislação do país, bem como as normas EN e a norma BS (regulador de pressão de gás BS EN 16129/tubo de gás BS EN 16436/regulador de pressão de gás EN 16129/tubo de gás EN 16436).
- ⚠ **AVISO:** Não modifique o aparelho. Se suspeitar de uma avaria, entre em contacto com um técnico qualificado.
- ⚠ **AVISO:** Antes da colocação em funcionamento, assim como após a ligação de uma botija de gás nova, efetue um controlo das peças de ligação conforme as seguintes instruções dadas no capítulo **ENSAIO DE ESTANQUIDADE**.
- ⚠ **AVISO:** O forno de pizza só pode ser utilizado com a fonte de alimentação incluída ou com uma power bank externa cuja tensão de saída não exceda **5 V / 1,0 A**.
Para garantir um funcionamento fiável e seguro, recomendamos a power bank Outdoorchef (5 V, 10.000 mAh). nAn

3.2 FUNCIONAMENTO

Todas as pessoas que utilizarem o forno de pizza devem estar familiarizadas com o procedimento de acendimento e segui-lo de forma precisa. As crianças não estão autorizadas a utilizar o forno de pizza.

As instruções de montagem incluídas no manual de montagem devem ser rigorosamente cumpridas. Uma montagem incorreta pode ter consequências perigosas.

Não coloque líquidos, materiais inflamáveis ou botijas de gás de reserva junto ao forno de pizza. Nunca coloque o forno de pizza ou a(s) botija(s) de gás dentro de espaços fechados sem ventilação.

Leia com atenção estas instruções antes de colocar o seu forno de pizza OUTDOORCHEF em funcionamento. O forno de pizza só pode ser utilizado ao ar livre. Certifique-se de que o forno de pizza é colocado em frente de parede incombustível ou, pelo menos, a 1,5 metros de distância de objetos combustíveis.

- ⚠ **PERIGO:** Utilizar o forno de pizza apenas ao ar livre. Nunca utilizar em interiores, por exemplo, em garagens, edifícios, tendas e outras áreas fechadas ou por baixo de construções inflamáveis.
- ⚠ **PERIGO:** Nunca utilizar o forno de pizza debaixo de um toldo.
- ⚠ **PERIGO:** Durante a utilização, este aparelho deve ser mantido afastado de materiais inflamáveis.
- ⚠ **PERIGO:** Utilize o forno de pizza apenas sobre uma superfície firme e segura. Durante o funcionamento do forno de pizza, não o coloque sobre um pavimento de madeira ou outras superfícies inflamáveis. Mantenha o forno de pizza afastado de materiais inflamáveis.
- ⚠ **PERIGO:** Feche a alimentação de gás depois da utilização.
- ⚠ **PERIGO:** Depois de utilizar o forno de pizza, rode sempre o botão de regulação do gás para a posição e feche a alimentação de gás na botija de gás.
- ⚠ **PERIGO:** Ao substituir a botija de gás, certifique-se de que o botão de regulação do gás está na posição  e de que a alimentação de gás está fechada na botija de gás. Mantenha os materiais inflamáveis afastados do forno de pizza.
- ⚠ **PERIGO:** Nunca olhe diretamente para dentro do forno quando o acender. Coloque-se ao lado do forno.
- ⚠ **PERIGO:** Nunca utilize este aparelho a uma distância inferior a 7,5 metros de líquidos inflamáveis.
- ⚠ **PERIGO:** Se o aparelho se apagar por qualquer motivo, feche o regulador e a válvula de gás da botija de gás. Aguardar 5 minutos antes de tentar reacender o aparelho.
- ⚠ **AVISO:** Substitua o tubo e o regulador da pressão de gás após um período de utilização de 3 anos a contar da data de compra. Certifique-se de que o regulador de pressão de gás e o tubo estão em conformidade com as respetivas normas EN e BS (regulador de pressão de gás BS EN 16129/tubo de gás BS EN 16436/regulador de pressão de gás EN 16129/tubo de gás EN 16436).
- ⚠ **AVISO:** Se o tubo de gás apresentar danos ou marcas de desgaste, deve ser substituído imediatamente. O tubo deve estar sempre esticado. Certifique-se de que não está dobrado ou torcido. Não se esqueça de fechar o gás no grelhador e na botija de gás antes de retirar o tubo.
- ⚠ **AVISO:** Se suspeitar de falta de estanqueidade de alguma(s) peça(s), rode o botão de regulação do gás para a posição  e feche a alimentação de gás na botija de gás. As peças condutoras de gás devem ser inspecionadas por uma entidade ou um técnico especializado(a) em aparelhos a gás.
- ⚠ **AVISO:** Nunca deixe o forno de pizza sem supervisão durante o funcionamento.
- ⚠ **AVISO:** Não desloque o aparelho durante o funcionamento.
- ⚠ **AVISO:** Proteja o forno de pizza contra ventos fortes, visto que afetar a cozedura. Coloque-o o mais possível na horizontal e ao abrigo do vento e verifique regularmente se o queimador continua a arder.
- ⚠ **AVISO:** Os resíduos de gordura e restos de alimentos podem incendiar-se e causar um incêndio. Limpar o forno de pizza após cada utilização.
- ⚠ **AVISO:** Nunca obstrua os orifícios de admissão de ar na base do forno de pizza.
- ⚠ **AVISO:** Nunca feche a abertura do forno durante o funcionamento; isso pode provocar uma acumulação de calor.
- ⚠ **AVISO:** Não encher o forno para além dos limites da abertura da porta.
- ⚠ **AVISO:** Este aparelho destina-se a ser utilizado apenas com gás de petróleo liquefeito (GPL). Não utilizar pedras de lava, briquetes, carvão vegetal ou outros combustíveis.
- ⚠ **AVISO:** Algumas partes deste aparelho podem ter arestas vivas. Se necessário, use luvas de proteção adequadas para o manuseamento.

- ⚠ **AVISO:** As peças acessíveis podem estar muito quentes. Manter as crianças afastadas.
- ⚠ **AVISO:** Verifique sempre se as pilhas estão corretamente colocadas (ligação + e - corretamente posicionada). Ver instruções de montagem.
- ⚠ **AVISO:** Se uma pilha verter, evite o contacto com a pele e elimine-a adequadamente. Não continue a utilizá-las em circunstância alguma.
- ⚠ **AVISO:** Nunca coloque as pilhas em contacto com chamas ou temperaturas elevadas. As pilhas não devem ser colocadas em curto-circuito.
- ⚠ **CUIDADO:** O comprimento recomendado do tubo de gás é de 90cm, não devendo exceder os 150 cm.
- ⚠ **CUIDADO:** Depois de desligado, o forno de pizza mantém-se quente ainda durante algum tempo. Preste atenção para não se queimar e não colocar objetos no forno de pizza, pois existe perigo de incêndio.
- ⚠ **CUIDADO:** Use luvas de proteção quando estiver a utilizar o forno de pizza.
- ⚠ **CUIDADO:** Se a potência total não for alcançada e houver suspeitar de que há uma obstrução da alimentação de gás, entre em contacto com uma entidade ou um técnico especializado(a) em aparelhos a gás.
- ⚠ **AVISO:** Não coloque objetos inflamáveis na proximidade imediata do forno de pizza.

3.3 ARMAZENAMENTO E/OU NÃO UTILIZAÇÃO

- ⚠ **PERIGO:** Não guarde o forno de pizza perto de líquidos ou materiais facilmente inflamáveis.
- ⚠ **PERIGO:** Se o forno de pizza for guardado num espaço fechado durante os meses de inverno, é imprescindível que a botija de gás seja removida. Esta botija deve ser sempre guardada ao ar livre, num local bem ventilado, sem qualquer possibilidade de acesso por crianças.
- ⚠ **AVISO:** Se não pretender utilizar novamente o forno de pizza, depois de arrefecer, proteja-o com uma capa de proteção contra as influências climáticas. As capas de proteção podem ser adquiridas junto do seu revendedor de fornos para pizzas.
- ⚠ **CUIDADO:** Para evitar a acumulação de humidade, remova a capa de cobertura após chuva forte e deixe o forno de pizza secar primeiro.

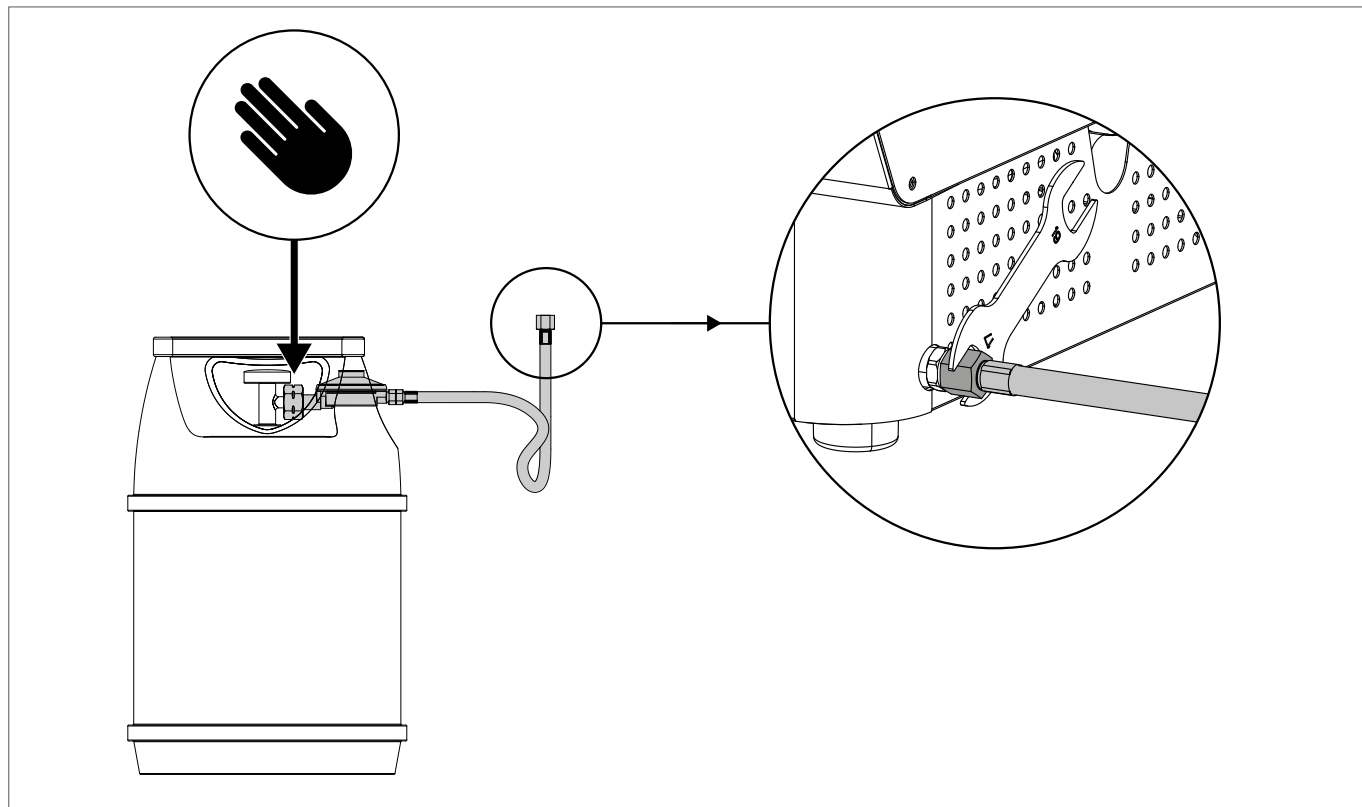
4. BOTIJAS DE GÁS

- Certifique-se de que as uniões roscadas não têm fugas.
 - Antes de cada colocação em funcionamento e após cada substituição da botija de gás efetue um **ENSAIO DE ESTANQUIDADE**.
 - As botijas de gás não devem ser expostas a uma temperatura superior a 50 °C nem devem ser guardadas num espaço fechado ou numa cave.
 - Respeite as indicações de segurança afixadas nas botijas de gás utilizadas.
- NOTA:** Para assegurar um funcionamento correto, certifique-se de que o regulador de pressão e a botija de gás estão aprovados no seu país. Utilize apenas botijas de gás que cumpram as normas do país em que vão ser utilizadas. Devido aos diferentes sistemas de vedação, não é possível obter uma união roscada estanque se forem utilizados sistemas de regulação de pressão e de botijas de gás diferentes. Esta falta de estanqueidade pode fazer com que chamas abertas ou faíscas incendeiem o gás que eventualmente se escape. Por motivos de segurança e de responsabilidade, recomendamos que verifique sempre o forno de pizza a gás aquando da compra e, se necessário, que adapte ou mande adaptar o regulador de pressão e o tubo de gás segundo os regulamentos aplicáveis no país.

5. COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO DO FORNO DE PIZZA

5.1 LIGAÇÃO DO TUBO DE GÁS

⚠ **AVISO:** A ligação do tubo de gás deve ser efetuada com a ajuda da chave de porcas fechada para garantir que a ligação é suficientemente apertada. Para a sua segurança, o tubo de gás nunca deve ser apertado apenas à mão para evitar um possível incêndio no forno de pizza.

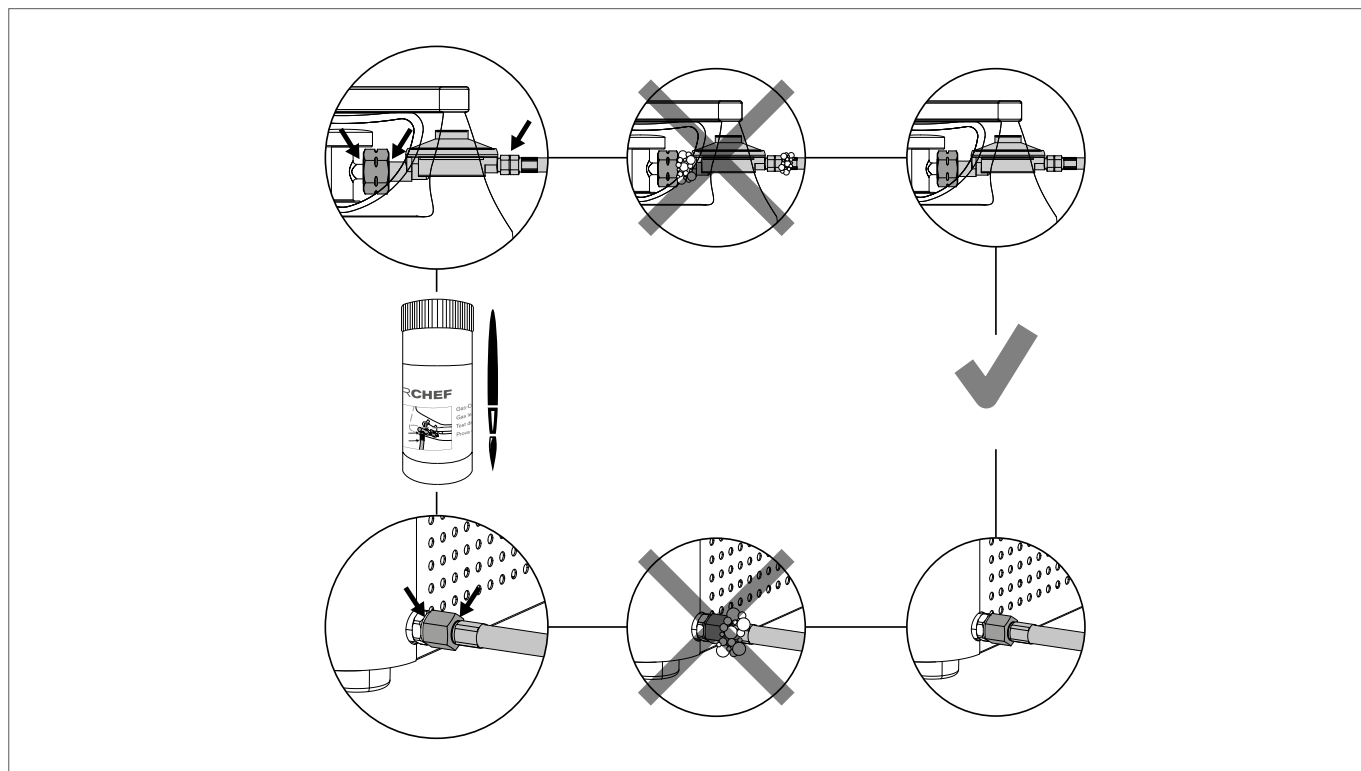


Consulte também as informações constantes nas instruções de montagem separadas do seu forno de pizza.

5.2 TESTE DE ESTANQUEIDADE

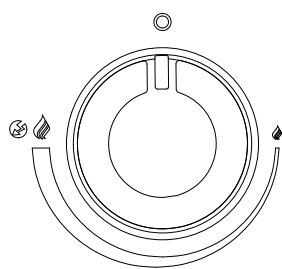
- ⚠ **AVISO:** Durante o ensaio de estanqueidade não devem existir fontes de ignição nas proximidades. Também é proibido fumar. Nunca procure fugas de gás com um fósforo aceso ou outra chama aberta! O ensaio de estanqueidade deve ser sempre efetuado ao ar livre.
- ⚠ **AVISO:** Efetue o **ENSAIO DE ESTANQUEIDADE** após cada ligação ou substituição da botija de gás, e também no início da temporada do forno de pizza.
- ⚠ **AVISO:** O forno de pizza só deve ser utilizado se todos os pontos de fuga tiverem sido eliminados.

1. O botão de regulação do gás tem de estar na posição .
2. Abra a alimentação de gás na botija e, utilizando a solução de água saponácea fornecida ou uma solução saponácea de fabrico próprio constituída por 50% de sabão líquido e 50% de água, pincele todas as peças condutoras de gás (a ligação na botija de gás/o regulador da pressão de gás/o tubo de gás/a entrada de gás/a ligação na válvula). Também é possível utilizar um spray detetor de fugas.
3. A formação de bolhas na solução saponácea indica a presença de uma fuga. Feche a alimentação do gás na botija de gás.
4. Elimine os pontos de fuga, apertando as ligações, se tal for possível, ou substituindo as peças com defeito.
5. Repita os passos 1 e 2.
6. Se a fuga persistir, contacte o seu revendedor local de gás.

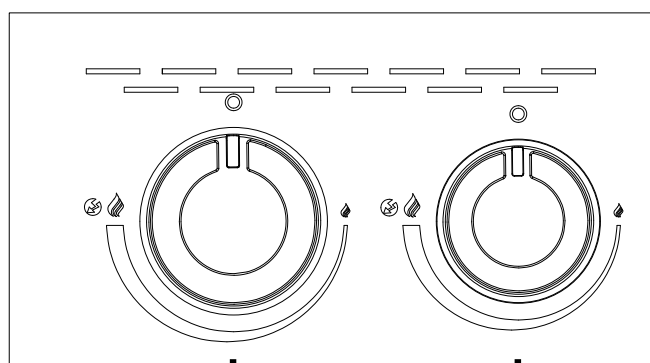


6. EXPLICAÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO

NÍVEIS DE AQUECIMENTO E IGNIÇÃO



-  : Posição Desligado
-  : Potência baixa
-  : Potência elevada
-  : Ignição
-  : Botão de ignição

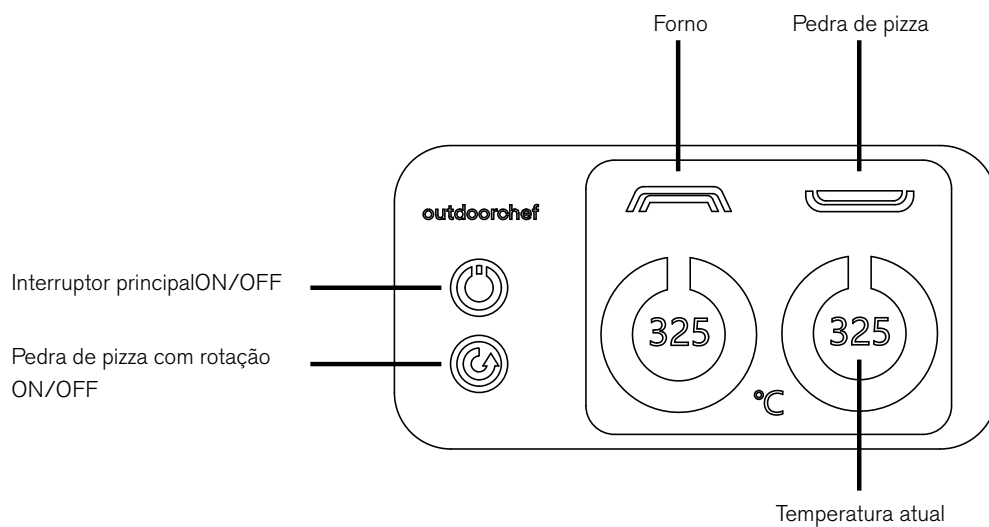


Queimador principal

Queimador inferior da pedra de pizza

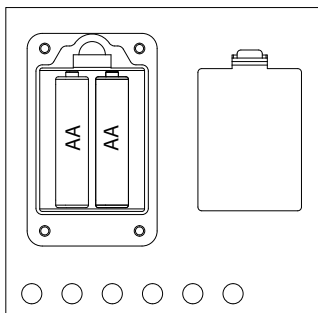
Os reguladores rotativos alcançam a potência máxima no nível  e a potência mínima no nível .

ECRÃ



7. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Abra a tampa do compartimento das pilhas na parte inferior do forno de pizza e insira duas pilhas (2xAA, LR06, 1,5 Volt) .



2. Lave todos os acessórios que vão estar em contacto com os alimentos.
3. Verifique todas as peças condutoras de gás, conforme descrito no capítulo **ENSAIO DE ESTANQUEIDADE** .
4. Ligue o forno de pizza a uma fonte de alimentação (adaptador de rede ou powerbank) através de USB-C. O forno de pizza só pode ser utilizado com a fonte de alimentação incluída ou com uma power bank externa cuja tensão de saída não exceda **5 V / 1,0 A**.
5. Abra a alimentação do gás na botija.
6. Ligue o interruptor principal no ecrã.
7. Prima o botão de regulação do gás do queimador que pretende utilizar e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para o nível

Mantenha o botão da regulação de gás pressionado, até o gás acender. Consulte o ponto 8.1 Instruções para acender.

8. Colocar os botões de regulação do gás na posição mínima e deixar o aparelho funcionar durante cerca de 30 minutos.
9. Aumentar a potência para 3/4 da potência máxima e deixar o aparelho queimar por mais 20–25 minutos.

⚠ **AVISO:** Não deixe o queimador inferior aceso durante um período prolongado sem rodar a pedra de pizza, pois isso pode danificar a pedra.

8. FUNCIONAMENTO

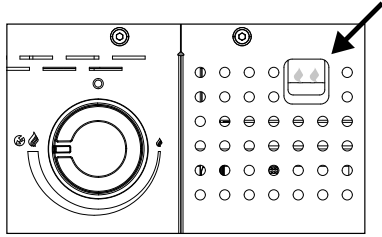
8.1 INSTRUÇÕES PARA ACENDER

⚠ **PERIGO:** Nunca olhe diretamente para o forno ao acendê-lo. Coloque-se ao lado do forno.

1. Certifique-se de que todas as ligações entre o tubo de gás, o regulador de pressão do gás e a botija de gás estão bem apertadas (siga as instruções do capítulo **ENSAIO DE ESTANQUEIDADE**).
2. Abra a alimentação do gás na botija.
3. Ligue o interruptor principal no ecrã.
4. Prima o botão de regulação do gás do queimador principal e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para o nível . Mantenha o botão da regulação de gás premido até o gás acender.
5. Se o gás não se acender dentro de 8 segundos, rode o botão de regulação do gás para a posição . Aguarde 2 minutos para que o gás que não ardeu se poder dissipar. A seguir, repita o ponto 3.
6. Se, após 3 tentativas, não for possível colocar o forno de pizza em funcionamento, procure as causas (conforme descrito na secção **RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS**).

7. Assim que o queimador principal estiver a arder, prima o botão de regulação do gás no queimador inferior e rode-o no sentido contrário aos ponteiros do relógio até ao nível . Mantenha o botão da regulação de gás pressionado, até o gás acender.

NOTA: Verifique sempre, através da abertura no lado direito do forno, se o queimador inferior da pedra está a arder.



8. Ligue agora a rotação da pedra de pizza.

AVISO: Não deixar o queimador inferior da pedra de pizza aceso durante um período prolongado sem rodar a pedra, pois isso pode danificar a pedra.

8.2 COZER

AVISO: A pedra de pizza não tolera variações extremas de temperatura. Não coloque alimentos congelados sobre a pedra quente.

Existem muitas variáveis quando se fazem pizzas — desde o tipo de massa, passando pela espessura até ao *topping* — que podem afetar a temperatura ideal e o tempo de cozedura. No início, é necessário fazer algumas tentativas até encontrar as melhores definições.

Recomendamos-lhe o seguinte procedimento após o acender:

1. Pré-aquecer o forno de pizza com os dois queimadores (forno e queimador inferior da pedra de pizza) a pelo menos 15 minutos com a pedra giratória a rodar ao nível .

AVISO: Não deixe o queimador inferior da pedra arder durante período prolongado sem rodar a pedra, pois isso pode danificar a pedra.

NOTA: O tempo de aquecimento pode ser influenciado pelo vento e pela temperatura exterior.

2. Reduza o nível de potência para o nível médio, para que o forno atinja a temperatura ideal de cozedura.
3. Coloque a sua pizza no forno com uma pá de pizza.
4. Observe o processo de cozedura da sua pizza.
5. Retire a pizza pronta do forno com uma pá de pizza.

DICA: Se passar a base da sua pizza por um pouco de farinha ou sêmola de trigo duro (*semola rimacinata*), esta deslizará mais facilmente da sua pá de pizza sem colar. Também pode ajudar polvilhar a sua pá de pizza com um pouco de farinha ou sêmola de trigo duro (*semola rimacinata*).

NOTAS:

- A pedra de pizza destina-se exclusivamente ao uso no forno de pizzas Outdoorchef PRISMO, não sendo adequada para lume aberto.
- Assar apenas pizzas e outros pratos secos à base de pão diretamente na pedra de pizza. Para preparar carne, legumes ou outros pratos, utilize uma frigideira de ferro fundido ou outro recipiente que possa ir ao forno.
- O tempo de cozedura varia consoante a espessura da base da pizza.

8.3 APÓS A COZEDURA

1. Rode o botão de regulação do gás de cada queimador para a posição .
2. Feche a alimentação do gás na botija de gás.
A torneira da botija também deve ser fechada, mesmo se a botija estiver vazia.
3. Deixe o forno de pizza arrefecer totalmente para o limpar.
4. Cubra o forno de pizza com a capa de proteção adequada.

9. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

9.1 LIMPEZA

⚠ AVISO: Ao limpar o interior do forno de pizza à volta do sistema de queimadores, certifique-se de que não danifica as peças do queimador.

LIMPEZA DO EXTERIOR DO FORNO DE PIZZA

NOTA: nunca utilize produtos de limpeza para vidros, ou outros produtos de limpeza para frascos pulverizadores, para limpar as superfícies do forno de pizza, pois estes podem corroer as superfícies.

Limpe o exterior do forno de pizza e as superfícies de apoio apenas com produtos de limpeza comerciais e não agressivos (p. ex., detergente comercial).

LIMPEZA DO INTERIOR DO FORNO DE PIZZA

NOTA: A pedra é feita de cerâmica própria para contacto com alimentos e pode ficar manchada com o tempo. Isto é normal e não afeta o desempenho do forno nem a qualidade da pedra de pizza.

1. Aqueça o forno de pizza durante cerca de 10 minutos na potência máxima para que os resíduos alimentares (restos de carne, gordura, açúcar das marinadas, etc.) se queimem. Deixe a pedra de pizza rodar.
2. Em seguida, deixe o forno de pizza arrefecer completamente para que todos os restos de alimentos solidifiquem/endureçam. (Isto torna a limpeza subsequente muito mais fácil e eficaz).
3. Limpe o forno com uma escova macia (não usar escovas com cerdas de aço) ou um pano seco.
4. Como alternativa, também pode retirar a pedra de pizza para a limpar. Remova as crostas e os resíduos da pedra de pizza fria com uma escova para grelhador (raspador) ou um pano seco.

NOTA: Não limpe a pedra de pizza com ou debaixo de água corrente. Se a pedra de pizza se molhar acidentalmente, seque-a no forno doméstico a 60 °C durante cerca de 2 horas.

DICA: Se limpar o forno de pizzas após cada utilização, não terá de o limpar novamente antes da próxima sessão de pizzas.

LIMPEZA DOS QUEIMADORES

O queimador está situado na parte de trás do forno, pelo que é improvável que os resíduos alimentares o bloqueiem. Se isso, no entanto, acontecer uma vez, proceda da seguinte forma:

1. Certifique-se de que a válvula da botija de gás está fechada e que o botão de controlo do aparelho está também na posição de desligado. Certifique-se de que o aparelho arrefeceu completamente.
2. Limpe o exterior do queimador com uma escova de arame. Remova os resíduos mais difíceis com um raspador metálico. Limpe as aberturas entupidas com um clipe de papel reto. Nunca utilize um palito de madeira ou semelhante, pois este pode partir-se e bloquear a abertura.

9.2 MANUTENÇÃO NORMAL

A manutenção regular do seu forno de pizza contribui para o manter em boas condições de funcionamento.

- Inspeccione todas as peças condutoras de gás pelo menos duas vezes por ano e sempre após um armazenamento prolongado. Aranhas ou insetos podem causar bloqueios que devem ser eliminados antes da utilização.
- se não utilizar o forno de pizza durante um período longo, deve efetuar um teste de estanqueidade antes de o utilizar novamente. Em caso de dúvida, contacte o seu fornecedor local de gás ou o agente que lhe vendeu o forno de pizza.

- Após um armazenamento prolongado e, pelo menos, uma vez por ano, verifique se o tubo de gás apresenta fendas, vincos ou quaisquer outros danos. Um tubo de gás danificado deve ser substituído imediatamente, conforme descrito no capítulo **INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA**.
- para garantir que pode desfrutar do seu forno de pizza durante o maior tempo possível, proteja-o das influências ambientais com uma cobertura **outdoorchef adequada após o seu arrefecimento completo**.
- Para evitar condensação, depois de chover, retire a capa de proteção. As capas de proteção podem ser adquiridas junto do seu revendedor de fornos para pizzas.

10. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

O gás não acende:

- Verifique se o eletrodo ao pé do queimador emite uma faísca.
⚠ **CUIDADO:** Este teste só pode ser efetuado com a alimentação de gás fechada.
- Verifique se a alimentação de gás da botija de gás está aberta.
- Certifique-se de que a botija tem gás suficiente.

Não há faísca:

- Certifique-se de que as pilhas estão corretamente inseridas.
- Insira duas pilhas novas (tipo AAA, LR06, 1,5 Volt) na ignição elétrica.
- Verifique a distância entre o queimador e o eletrodo, que deve ser de apenas 5–8 mm.
- A ignição manual é possível com um isqueiro ou fósforo diretamente no queimador principal ou para o queimador inferior através da abertura no lado direito da câmara do forno de pizzas.

Sem ou com menos potência:

- Verifique se os queimadores estão bloqueados por insetos ou aranhas/teias de aranha.
- Verifique se a botija de gás está vazia ou quase vazia.

Queimadores ruidosos:

- Verifique se há depósitos a bloquear as saídas dos queimadores. Pode encontrar mais informações sobre a limpeza dos queimadores aqui:

11. GARANTIA AO CONSUMIDOR/GARANTIA

Para informações detalhadas sobre a garantia ao consumidor/garantia, remetemos para os termos e condições gerais (TCG) em <https://www.outdoorchef.com/agb>

A marca registada OUTDOORCHEF é representada pelo seguinte grupo empresarial

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich-Suíça | www.outdoorchef.com

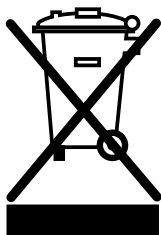
- * Encontra uma lista de distribuidores no nosso site, em www.outdoorchef.com
- ** Poderá consultar o número de série, bem como o número de artigo, no autocolante com as características técnicas colado no forno (consulte a primeira secção **deste MANUAL DE INSTRUÇÕES**).

12. PEÇAS SOBRESSALENTES

As peças sobressalentes estão disponíveis em revendedores especializados.

⚠ **AVISO:** Utilize apenas peças sobressalentes originais da Outdoorchef.

13. ELIMINAÇÃO DE RESÍDUOS



Esta marcação indica que este produto e as pilhas contidas não podem ser eliminados juntamente com o lixo doméstico em toda a UE. Para evitar possíveis danos para o ambiente ou para a saúde humana resultantes da eliminação não controlada de resíduos, recicle-os de forma responsável. Para devolver o seu aparelho usado, utilize o sistema de devolução e recolha ou contacte o distribuidor onde o produto foi comprado. Este produto pode ser reciclado de forma ecológica.

14. INFORMAÇÕES TÉCNICAS

PRISMO 420 G

CE	1336DR010
Gás	Butano G30 / Propano G31
I ₃ + (28/30/37 mbar)	Butano 30 mbar / Propano 37 mbar
I _{3B/P} (30 mbar)	Butano / Propano 30 mbar
I _{3B/P} (50 mbar)	Butano / Propano 50 mbar
Saída de gás	7.2 kW H ₅
Consumo de gás	G30 524 g/h / G31 515 g/h
Bicos 30 mbar	Queimador traseiro 1.32 mm Mark 1.32
	Queimador de solo 0.52 mm Mark: 0.52
Bicos 50 mbar	Queimador traseiro 1.14 mm Mark 1.14
	Queimador de solo 0.45 mm Mark: 0.45

Ignição elétrica

Para a operação da ignição elétrica, precisa de duas pilhas (tipo AAA, LR06, 1,5 Volt).

Nota sobre a indicação da temperatura no ecrã

O desvio em relação à temperatura indicada no ecrã pode ser de +/- 10%.

Página de Internet

Encontra outras informações, sugestões e truques, receitas e dados interessantes sobre os produtos OUTDOORCHEF em www.outdoorchef.com

1.	NUMĂRUL DE SERIE AL CUPTORULUI DVS. PENTRU PIZZA ȘI IMPORTANȚA ACESTUIA	231
2.	MANUALUL DE UTILIZARE	231
2.1	Păstrarea Manualului de utilizare	
3.	INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE	232
3.1	Instalare și montaj	
3.2	Utilizare	
3.3	Depozitare și/sau neutilizare	
4.	BUTELIILE DE GAZ	234
5.	PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE A CUPTORULUI PENTRU PIZZA	235
5.1	RACORDAREA FURTUNULUI DE GAZ	
5.2	VERIFICAREA ETANȘEITĂȚII	
6.	EXPLICAREA PANOULUI DE COMANDĂ	237
7.	ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE	238
8.	UTILIZARE	238
8.1	Instrucțiuni de aprindere	
8.2	Coacerea	
8.3	După coacere	
9.	CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA	240
9.1	Curățarea	
9.2	Întreținerea	
10.	DEPANARE	241
11.	GARANȚIE CONTRACTUALĂ PENTRU CONSUMATOR/GARANȚIE LEGALĂ	241
12.	PIESE DE SCHIMB	241
13.	ELIMINAREA DEȘEURILOR	242
14.	INFORMAȚII TEHNICE	242

1. NUMĂRUL DE SERIE AL CUPTORULUI DVS. PENTRU PIZZA ȘI IMPORTANȚA ACESTUIA

CE XXXX
PIN: XXXXXXXXXX

Outdoorchef AG
Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

Typ:
Article No.:

Serial No.:

Butan / Propane
G30 / G31
Cat. I_{3B/P}

XX mbar

Total rate overall Q_n=X.XXkW H_s (XXg/h)



DISTRIBUTION
Outdoorchef Deutschland GmbH
Wickerer Weg 13-15, 65719 Hofheim am Taunus
Made in China

IMPORTANT:

Numărul de serie al cuptorului dvs. pentru pizza se găsește pe autocolantul cu date situat pe planșeul din partea inferioară a cuptorului pentru pizza.

Numărul de serie și codul articolului sunt importante pentru procesarea fără probleme a întrebărilor, a comenzilor de piese de schimb și a oricăror pretenții de garanție. Păstrați Manualul de utilizare într-un loc sigur. Acesta conține informații importante privind siguranța, utilizarea și întreținerea. Vă rugăm să treceți numărul de serie al cuptorului dvs. pentru pizza în spațiul prevăzut de mai sus „Serial No.” (Număr de serie).

2. MANUALUL DE UTILIZARE

Citiți cu atenție prezentul Manual înainte de a pune în funcțiune cuptorul dvs. pentru pizza OUTDOORCHEF.

2.1 PĂSTRAREA MANUALULUI DE UTILIZARE

Indicație pentru consumator: Prezentul Manual de utilizare trebuie să se afle în păstrarea consumatorului și să fie ținut la îndemână în orice moment.

Toate manualele de utilizare sunt, de asemenea, disponibile la www.outdoorchef.com.

Indicație pentru instalator: Prezentul Manual de utilizare trebuie să rămână în păstrare la consumator.

231

3. INSTRUȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE

Înainte de punerea în funcțiune a cuptorului dvs. pentru pizza OUTDOORCHEF, citiți cu atenție prezentul Manual de utilizare.

A se utiliza numai în aer liber.

Indicațiile **PERICOL**, **AVERTISMENT** și **ATENȚIE** sunt utilizate în prezentul Manual de utilizare pentru a evidenția informațiile importante și critice privind utilizarea. Vă rugăm să citiți și să respectați prezentele Instrucțiuni pentru a garanta siguranța și pentru a evita daunele materiale și vătămările corporale.

⚠ **PERICOL:** Indicații privind situațiile periculoase care vor duce la deces sau la vătămări corporale grave în cazul în care nu sunt respectate.

⚠ **AVERTISMENT:** Indicații privind situațiile periculoase care pot duce la deces sau la vătămări corporale grave în cazul în care nu sunt respectate.

⚠ **ATENȚIE:** Indicații privind situațiile periculoase care pot duce la vătămări corporale ușoare sau medii în cazul în care nu sunt respectate.

⚠ PERICOL	⚠ AVERTISMENT
Dacă simțiți miros de gaz: ▪ Întrerupeți alimentarea cu gaz a cuptorului dvs. pentru pizza. ▪ Stingeți toate flăcările deschise. ▪ În cazul în care simțiți în continuare miros de gaz, îndepărtați-vă de cuptorul pentru pizza și contactați imediat pompierii.	▪ Nu depozitați lichide, materiale și/sau gaze inflamabile (benzină, gaz, materiale ușor inflamabile etc.) în imediata vecinătate a cuptorului dvs. pentru pizza. ▪ Nu depozitați niciodată o butelie de gaz nefolosită în apropierea cuptorului pentru pizza sau în spații închise.

3.1 INSTALARE ȘI MONTAJ

Înainte de punerea în funcțiune a dispozitivului, citiți Manualul de utilizare.

Înainte de a utiliza cuptorul pentru pizza, așezați-l pe o suprafață plană, rezistentă la căldură, într-un loc ferit de vânt.

⚠ **PERICOL:** Acest cuptor pentru pizza nu este potrivit pentru instalare pe ambarcațiuni sau în rulote.

⚠ **AVERTISMENT:** Cuptorul pentru pizza este livrat împreună cu furtunul de gaz corespunzător și cu regulatorul de presiune a gazului. Furtunul de gaz trebuie să fie ținut obligatoriu departe de suprafețele exterioare fierbinți ale cuptorului pentru pizza. Furtunul nu are voie să fie răsucit.

La modelele de cuptor prevăzute cu ghidaj pentru furtun, furtunul trebuie să fie bine fixat în acest ghidaj.

⚠ **AVERTISMENT:** Furtunul și regulatorul respectă reglementările naționale relevante, standardele EN și standardul BS. (Regulator de presiune a gazului BS EN 16129 / Furtun de gaz BS EN 16436 / Regulator de presiune a gazului EN 16129 / Furtun de gaz EN 16436).

⚠ **AVERTISMENT:** Nu efectuați modificări asupra dispozitivului. În cazul în care suspectați o defecțiune, contactați un specialist.

⚠ **AVERTISMENT:** Înainte de punerea în funcțiune și la fiecare racordare a unei noi butelii de gaz, verificați racordurile conform următoarelor Instrucțiuni: **VERIFICAREA ETANȘEITĂȚII** din prezentul Manual de utilizare.

⚠ **AVERTISMENT:** Cuptorul pentru pizza poate fi utilizat doar cu sursa de alimentare inclusă sau cu o baterie externă a cărei tensiune de ieșire nu depășește **5 V / 1,0 A**.

Pentru a asigura o funcționare fiabilă și sigură, recomandăm bateria externă Outdoorchef (5 V, 10.000 mAh).

3.2 UTILIZARE

Orice persoană care utilizează cuptorul pentru pizza trebuie să cunoască și să urmeze procedura exactă de aprindere. Copiii nu au voie să opereze cuptorul pentru pizza.

Instrucțiunile de montaj trebuie respectate cu strictețe. Montajul necorespunzător poate avea consecințe periculoase.

Nu amplasați lichide și materiale inflamabile sau butelii de gaz de rezervă în apropierea cuptorului pentru pizza. Nu amplasați niciodată cuptorul pentru pizza sau butelia (buteliile) de gaz în spații închise fără ventilație.

Citiți cu atenție prezentul Manual înainte de a pune în funcțiune cuptorul dvs. pentru pizza OUTDOORCHEF. Cuptorul pentru pizza poate fi utilizat numai în aer liber. Asigurați-vă că cuptorul pentru pizza este amplasat în fața unui perete posterior neinflamabil sau la o distanță de siguranță de cel puțin 1,5 m față de obiectele inflamabile.

- ⚠ **PERICOL:** Utilizați cuptorul pentru pizza numai în aer liber. Nu îl utilizați niciodată în interior, ca de ex. în garaje, clădiri, corturi și alte spații închise sau sub structuri inflamabile.
- ⚠ **PERICOL:** Nu utilizați niciodată cuptorul pentru pizza sub o copertină.
- ⚠ **PERICOL:** În timpul funcționării, dispozitivul trebuie ținut departe de materiale inflamabile.
- ⚠ **PERICOL:** Utilizați cuptorul pentru pizza numai pe o suprafață fermă și sigură. În timpul funcționării, nu amplasați niciodată cuptorul pentru pizza pe pardoseli din lemn sau pe alte suprafețe inflamabile. Țineți cuptorul pentru pizza departe de materialele inflamabile.
- ⚠ **PERICOL:** Închideți robinetul buteliei de gaz după utilizare.
- ⚠ **PERICOL:** La finalizarea utilizării cuptorului pentru pizza, setați întotdeauna butonul de reglare a gazului în poziția ○ și opriți alimentarea cu gaz de la butelie.
- ⚠ **PERICOL:** La schimbarea buteliei de gaz, aveți grijă ca butonul de reglare a gazului să fie în poziția ○ și alimentarea cu gaz de la butelie să fie oprită. Nu trebuie să existe surse de aprindere în apropiere.
- ⚠ **PERICOL:** Nu priviți niciodată direct în cuptor atunci când îl aprindeți. Stați lateral față de cuptor.
- ⚠ **PERICOL:** Nu operați niciodată acest dispozitiv la o distanță față de lichide inflamabile mai mică de 7,5 m.
- ⚠ **PERICOL:** În cazul în care, indiferent din ce motiv, dispozitivul se stinge, închideți regulatorul și robinetul racordului buteliei de gaz. Așteptați 5 minute înainte de a încerca să reaprindeți dispozitivul.
- ⚠ **AVERTISMENT:**Înlocuiți furtunul și regulatorul de presiune a gazului după o durată de utilizare de 3 ani de la data achiziției. Asigurați-vă că regulatorul de presiune a gazului și furtunul respectă standardele EN și BS relevante (Regulator de presiune a gazului BS EN 16129 / Furtun de gaz BS EN 16436 / Regulator de presiune a gazului BS EN 16129 / Furtun de gaz EN 16436).
- ⚠ **AVERTISMENT:**În cazul în care furtunul de gaz prezintă semne de deteriorare sau uzură, acesta trebuie înlocuit imediat. Furtunul nu trebuie să fie îndoit și nu are voie să prezinte fisuri. Nu uitați să închideți butonul de reglare a gazului și alimentarea cu gaz înainte să îndepărtați furtunul.
- ⚠ **AVERTISMENT:**În cazul în care suspectați scurgeri de gaz, setați butonul de reglare a gazului în poziția ○ și opriți alimentarea cu gaz de la butelie. Solicitați verificarea pieselor prin care trece gazul la un magazin de profil.
- ⚠ **AVERTISMENT:**Nu lăsați niciodată cuptorul pentru pizza nesupravegheat în timpul funcționării.
- ⚠ **AVERTISMENT:**Nu deplasați dispozitivul în timpul funcționării.
- ⚠ **AVERTISMENT:**Protejați cuptorul pentru pizza de vânt puternic, deoarece acesta afectează performanța de coacere. Poziționați-l orizontal și cât mai ferit de vânt și verificați periodic dacă arzătorul mai arde.
- ⚠ **AVERTISMENT:**Reziduurile de grăsime și resturile alimentare se pot aprinde și pot provoca un incendiu. Curățați cuptorul pentru pizza după fiecare utilizare.
- ⚠ **AVERTISMENT:**Nu blocați niciodată orificiile de admisie a aerului din partea inferioară a cuptorului pentru pizza.
- ⚠ **AVERTISMENT:**Nu închideți niciodată complet gura cuptorului în timpul funcționării, deoarece acest lucru poate provoca acumulare de căldură.
- ⚠ **AVERTISMENT:**Nu umpleți cuptorul peste limita dimensiunilor ușii.
- ⚠ **AVERTISMENT:**Acest dispozitiv este destinat exclusiv utilizării cu gaz petrolier lichefiat (GPL). Nu utilizați piatră vulcanică, brichete din cărbune, mangal sau alți combustibili.
- ⚠ **AVERTISMENT:**Unele părți ale acestui dispozitiv pot prezenta margini ascuțite. Dacă este necesar, purtați mănuși de protecție adecvate pentru manipulare.
- ⚠ **AVERTISMENT** Părțile accesibile pot fi foarte fierbinți. Țineți copiii la distanță.

- ⚠ **AVERTISMENT:** Asigurați-vă întotdeauna că bateriile sunt introduse corect (bornele + și - poziționate corect) Consultați Instrucțiuni de montaj.
- ⚠ **AVERTISMENT:** Dacă o baterie curge, evitați contactul cu pielea și eliminați-o în mod corespunzător. În niciun caz nu continuați să o utilizați!
- ⚠ **AVERTISMENT:** Nu aduceți niciodată bateriile în contact cu flăcările sau cu temperaturile ridicate. Bateriile nu trebuie să fie scurtcircuitate .
- ⚠ **ATENȚIE:** Lungimea recomandată a furtunului de gaz este de 90 cm și nu trebuie să depășească 150 cm.
- ⚠ **ATENȚIE:** Chiar și după ce a fost oprit, cuptorul pentru pizza rămâne fierbinte pentru un timp mai îndelungat. Aveți grijă să nu vă ardeți și nu amplasați obiecte pe cuptorul pentru, deoarece există pericol de incendiu.
- ⚠ **ATENȚIE:** La manipularea pieselor fierbinți purtați mănuși de protecție.
- ⚠ **ATENȚIE:** Dacă nu se ajunge la puterea maximă și suspectați că alimentarea cu gaz este blocată, contactați un magazin de profil.
- ⚠ **ATENȚIE:** Nu amplasați obiecte inflamabile în imediata apropiere a cuptorului pentru pizza.

3.3 DEPOZITARE ȘI/SAU NEUTILIZARE

- ⚠ **PERICOL:** Nu depozitați cuptorul pentru pizza în apropierea lichidelor sau a materialelor ușor inflamabile.
- ⚠ **PERICOL:** În cazul în care cuptorul pentru pizza este depozitat pe timpul iernii într-un spațiu închis, butelia de gaz trebuie obligatoriu îndepărtată. Ea ar trebui depozitată întotdeauna în aer liber, într-un loc bine aerisit, la care copiii să nu aibă acces.
- ⚠ **ATENȚIE:** Când cuptorul pentru pizza nu este utilizat, după ce s-a răcit complet, trebuie protejat cu o husă împotriva factorilor de mediu. Puteți achiziționa huse de la distribuitorul cuptorului dvs. pentru pizza.
- ⚠ **ATENȚIE:** Pentru a preveni acumularea umezelii, îndepărtați husa după ploii abundente și lăsați mai întâi cuptorul pentru pizza să se usuce.

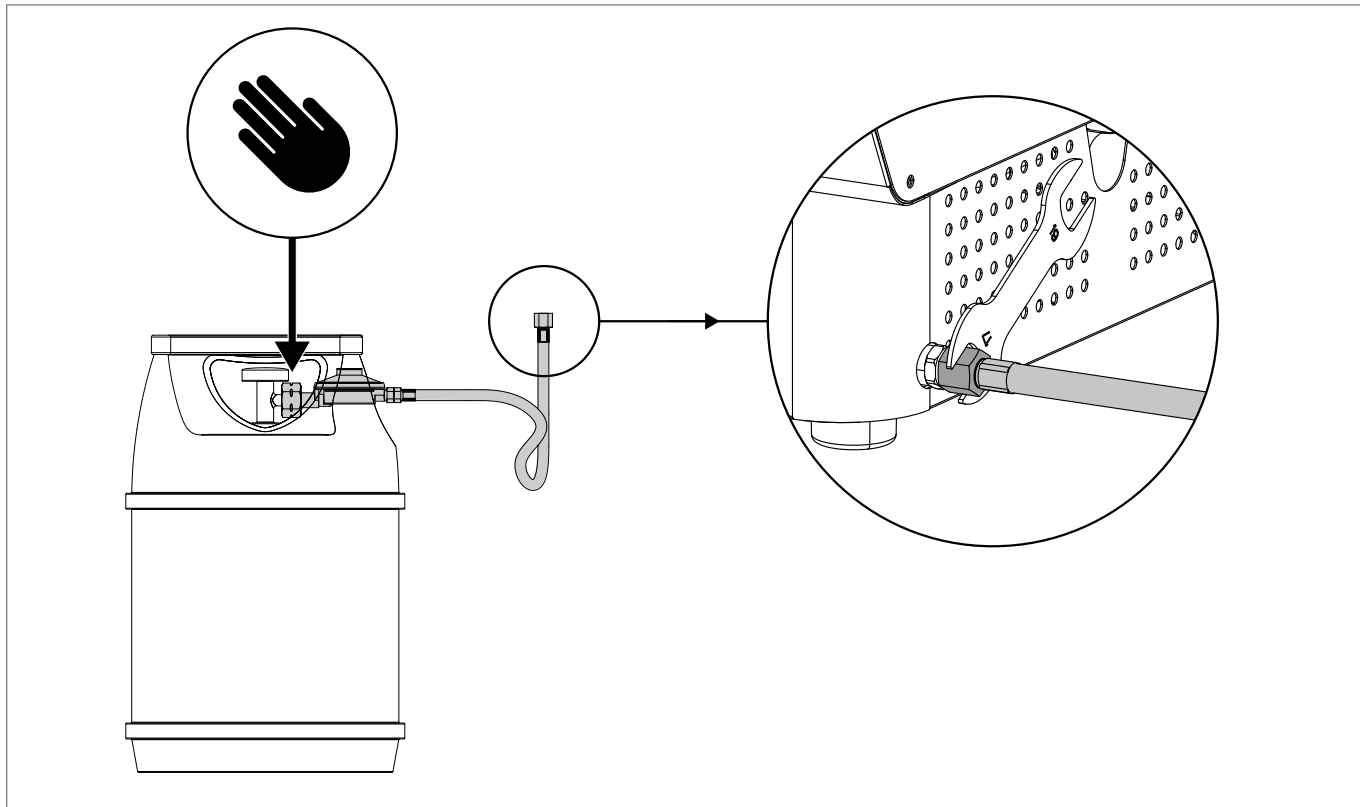
4. BUTELIILE DE GAZ

- Asigurați-vă că nu există racorduri neetanșe.
 - Înainte de punerea în funcțiune și după fiecare schimbare a buteliei de gaz, efectuați **VERIFICAREA ETANȘEITĂȚII**.
 - Nu expuneți buteliile de gaz la o temperatură mai mare de 50 °C și nu le depozitați într-un spațiu închis sau la subsol.
 - Respectați și urmați instrucțiunile de siguranță imprimate pe buteliile de gaz utilizate.
- INDICAȚIE:** Pentru buna funcționare, verificați dacă regulatorul de presiune și butelia de gaz sunt aprobate pentru utilizarea corespunzătoare în țara dvs. Utilizați numai butelii de gaz conforme cu standardele naționale relevante. Având în vedere diferențele între diversele sisteme de etanșare, în cazul unei devieri a regulatorului de presiune și a sistemelor de butelii de gaz nu se poate realiza o conexiune filetată etanșă. Această lipsă a etanșeității poate duce la o scurgere de gaz, care se poate aprinde la foc deschis sau scânteii. Din motive de siguranță și de răspundere, vă recomandăm să verificați întotdeauna cuptoarele pentru pizza ajunse în comerț și, dacă este necesar, să adaptați regulatorul de gaz și furtunul de gaz la reglementările naționale, respectiv să solicitați adaptarea acestora.

5. PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE A CUPTORULUI PENTRU PIZZA

5.1 RACORDAREA FURTUNULUI DE GAZ

⚠ **AVERTISMENT:** Racordarea furtunului de gaz trebuie efectuată obligatoriu cu ajutorul cheii fixe incluse, pentru a vă asigura că racordul este înșurubat suficient de strâns. Pentru siguranța dvs., la înfiletarea furtunului de gaz, acesta nu trebuie niciodată strâns doar cu mâna, pentru a evita un posibil incendiu al cuptorului pentru pizza.

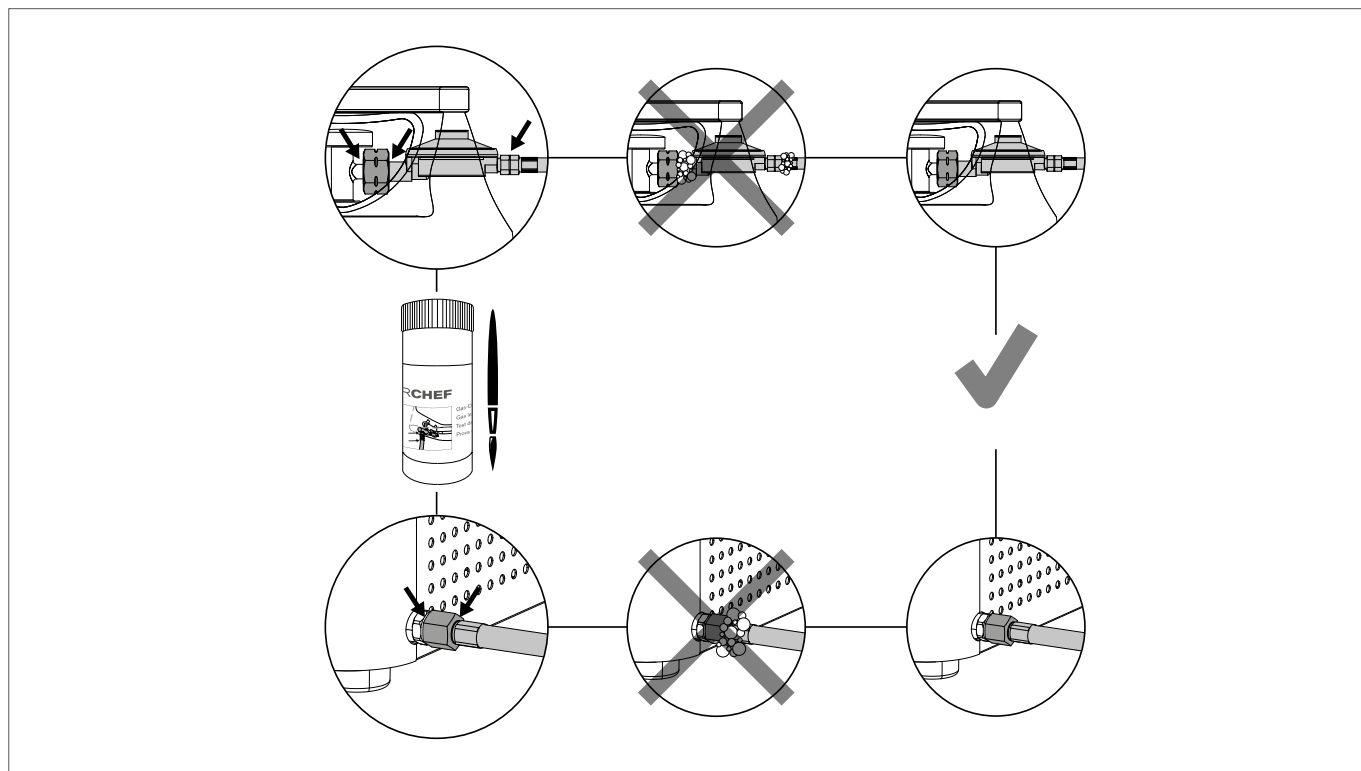


Vă rugăm să consultați, de asemenea, informațiile din Instrucțiunile de montaj separate pentru cuptorul dvs. pentru pizza.

5.2 VERIFICAREA ETANȘEITĂȚII

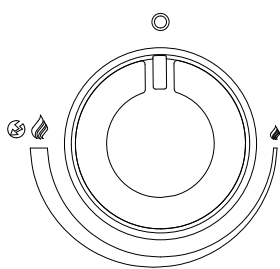
- ⚠ **AVERTISMENT:**În timpul verificării etanșeității, nu trebuie să existe surse de aprindere în apropiere. Acest lucru este valabil și pentru fumat.
Nu verificați etanșeitățile cu un chibrit aprins sau cu alt tip de flacără deschisă și efectuați verificarea întotdeauna în aer liber.
- ⚠ **AVERTISMENT:**Efectuați **VERIFICAREA ETANȘEITĂȚII** după fiecare racordare sau înlocuire a buteliei de gaz, precum și la începutul sezonului cuptoarelor pentru pizza.
- ⚠ **AVERTISMENT:**Cuptorul pentru pizza poate fi utilizat numai după eliminarea tuturor scurgerilor.

1. Butonul de reglare a gazului trebuie să fie setat pe poziția ○.
2. Deschideți alimentarea cu gaz de la butelie și aplicați cu o pensulă pe toate piesele prin care trece gazul (racordul la butelia de gaz/ regulatorul de presiune a gazului/furtunul de gaz/supapa de admisie a gazului/racordul la supapă) soluția de apă cu săpun inclusă sau o soluție de apă cu săpun preparată în casă din 50 % săpun lichid și 50 % apă. Puteți folosi, de asemenea, un spray pentru detectarea scurgerilor.
3. Apariția bulelor de săpun indică scurgeri. Opriți alimentarea cu gaz de la butelie.
4. Remediați scurgerile prin strângerea racordurilor, dacă este posibil, sau înlocuiți piesele defecte.
5. Repetați pașii 1 și 2.
6. Dacă scurgerile nu pot fi remediate, consultați distribuitorul de profil.



6. EXPLICAREA PANOULUI DE COMANDĂ

TREpte DE CĂLDURĂ ȘI APRINDERE



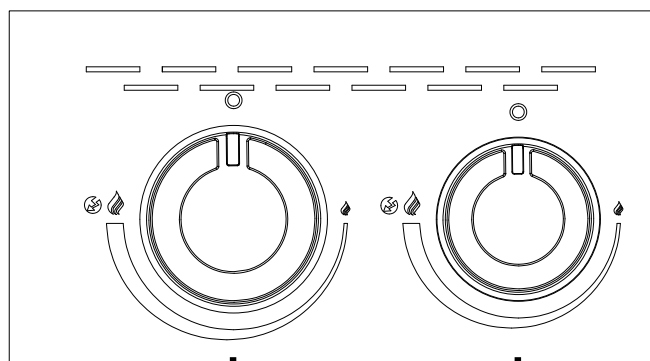
: Poziția Oprit

: putere mică

: putere mare

: Aprindere

: Aprinzător

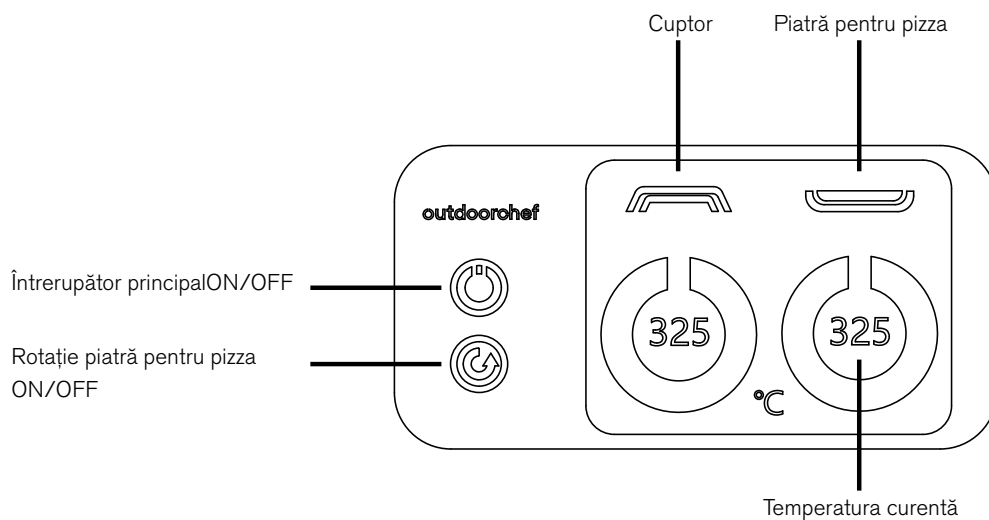


Arzător principal

Arzător inferior al pietrei pentru pizza

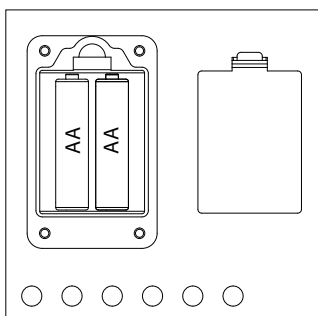
Butoanele de reglare rotative la treapta 🔥 ajung la puterea maximă, iar la treapta 🔥 la puterea minimă.

ECRAN



7. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Deschideți capacul compartimentului pentru baterii din partea inferioară a cuptorului pentru pizza și introduceți două baterii (2xAA, LR06, 1,5 volți).



2. Curățați toate piesele care vin în contact cu produsele alimentare.
3. Verificați toate piesele prin care trece gazul, așa cum este descris în capitolul **VERIFICAREA ETANȘEITĂȚII**.
4. Conectați cuptorul pentru pizza la o sursă de alimentare (adaptor de rețea sau acumulator extern) prin USB C. Cuptorul pentru pizza poate fi utilizat doar cu sursa de alimentare inclusă sau cu o baterie externă a cărei tensiune de ieșire nu depășește **5 V / 1,0 A**.
5. Deschideți alimentarea cu gaz de la butelie.
6. Porniți întrerupătorul principal de pe ecran.
7. Apăsăți butonul de reglare a gazului pentru arzătorul dorit și rotiți-l în sensul invers al acelor de ceasornic la treapta  . Țineți apăsat butonul de reglare a gazului până când gazul se aprinde. A se vedea punctul 8.1 Instrucțiuni de aprindere.
8. Rotiți butoanele de reglare a gazului la treapta cea mai joasă și lăsați dispozitivul să funcționeze timp de aprox. 30 de minute.
9. Creșteți puterea la 3/4 din puterea maximă și lăsați dispozitivul să funcționeze timp de încă 20–25 de minute.

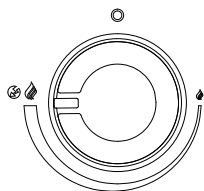
⚠ **AVERTISMENT:** Nu lăsați arzătorul inferior aprins pentru o perioadă prelungită fără rotația pietrei pentru pizza, deoarece acest lucru poate duce la deteriorarea pietrei pentru pizza.

8. UTILIZARE

8.1 INSTRUCȚIUNI DE APRINDERE

⚠ **PERICOL:** Nu priviți niciodată direct în cuptor atunci când îl aprindeți. Stați lateral față de cuptor.

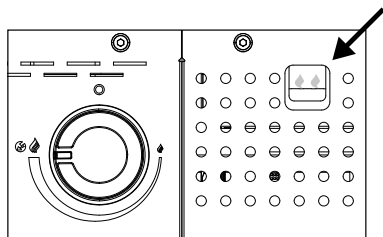
1. Asigurați-vă că toate racordurile dintre furtunul de gaz, regulatorul de presiune a gazului și butelia de gaz sunt înfiletate strâns (procedați în conformitate cu instrucțiunile din capitolul **VERIFICAREA ETANȘEITĂȚII**).
2. Deschideți alimentarea cu gaz de la butelie.
3. Porniți întrerupătorul principal de pe ecran.
4. Apăsăți butonul de reglare a gazului pentru arzătorul principal și rotiți-l în sensul invers al acelor de ceasornic la treapta  . Țineți apăsat butonul de reglare a gazului până când gazul se aprinde.



5. Dacă gazul nu se aprinde în 8 secunde, setați butonul de reglare a gazului la . Așteptați 2 minute pentru a permite disiparea gazului nears. Apoi repetați punctul 3.
6. Dacă nu este posibilă punerea în funcțiune a cuptorului pentru pizza după 3 încercări, căutați cauzele (așa cum este descris în secțiunea **DEPANARE**).

7. După aprinderea arzătorului principal, apăsați butonul de reglare a gazului arzătorului inferior și rotiți-l în sensul invers al acelor de ceasornic la treapta . Țineți apăsat butonul de reglare a gazului până când gazul se aprinde.

INDICAȚIE: Verificați întotdeauna prin orificiul din partea dreaptă a cuptorului dacă arzătorul inferior al pietrei pentru pizza este aprins.



8. Acum porniți rotația pietrei pentru pizza.

AVERTISMENT: Nu lăsați arzătorul inferior aprins pentru o perioadă prelungită fără rotația pietrei pentru pizza, deoarece acest lucru poate duce la deteriorarea pietrei pentru pizza.

8.2 COACEREA

AVERTISMENT: Piatra pentru pizza nu suportă fluctuații extreme de temperatură. Nu puneți alimente congelate pe piatra fierbinte.

Coacerea pizzei depinde de mai multe variabile – de la tipul de aluat și grosime până la toppinguri – care toate pot influența temperatura optimă și timpul de coacere. La început, este nevoie de câteva încercări, până când sunt găsite cele mai bune setări.

Vă recomandăm următoarea procedură după aprindere:

1. Încălziți cuptorul pentru pizza cu ambele arzătoare (arzătorul cuptorului și arzătorul inferior al pietrei pentru pizza) timp de cel puțin 15 minute la treapta , cu rotația pietrei pentru pizza.

AVERTISMENT: Nu lăsați arzătorul inferior al pietrei pentru pizza aprins pentru o perioadă prelungită fără rotația pietrei pentru pizza, deoarece acest lucru poate duce la deteriorarea pietrei pentru pizza.

INDICAȚIE: Timpul de preîncălzire poate fi influențat de vânt și de temperatura exterioară.

2. Reduceți nivelul de putere la treapta medie, astfel încât cuptorul să atingă temperatura ideală de coacere.
3. Introduceți pizza în cuptor cu ajutorul unei palete pentru pizza.
4. Urmăriți procesul de coacere a pizzei dvs. până când este gata.
5. Scoateți pizza gata coaptă din cuptor cu o paletă pentru pizza.

RECOMANDARE: Dacă tăvăliți blatul de pizza prin puțină făină sau griș de grâu dur (semola rimacinata), acesta va aluneca mai ușor de pe paleta pentru pizza, fără să se lipească. Presărarea paletelor pentru pizza cu puțină făină sau puțin griș de grâu dur (semola rimacinata) poate fi, de asemenea, de ajutor.

INDICAȚII:

- Piatra pentru pizza este destinată exclusiv utilizării în interiorul cuptorului pentru pizza Outdoorchef PRISMO; ea nu este destinată utilizării pe foc deschis.
- Coaceți direct pe piatra pentru pizza numai pizza și alte preparate uscate pe bază de pâine. Pentru a pregăti carne, legume sau alte feluri de mâncare, vă rugăm să folosiți o tavă din fontă sau un alt vas rezistent la cuptor.
- Timpul de coacere variază în funcție de grosimea blatului de pizza.

8.3 DUPĂ COACERE

1. Rotiți butonul de reglare a gazului pentru fiecare arzător în poziția ○.
2. Opriți alimentarea cu gaz de la butelie.
Chiar dacă butelia este goală, robinetul buteliei trebuie închis.
3. Lăsați cuptorul pentru pizza să se răcească complet și curățați-l.
4. Acoperiți cuptorul pentru pizza cu husa aferentă.

9. CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

9.1 CURĂȚAREA

⚠ **AVERTISMENT:** În timpul curățării spațiului interior al grătarului, în jurul sistemului de arzătoare, aveți grijă să nu deteriorați piesele arzătoarelor.

CURĂȚAREA EXTERIORULUI CUPTORULUI PENTRU PIZZA

INDICAȚIE: Nu utilizați niciodată soluții de curățat geamuri sau alte soluții de curățat cu pulverizator pentru a curăța suprafețele cuptorului pentru pizza; acestea pot ataca suprafețele.

Curățați exteriorul cuptorului pentru pizza numai cu agenți de curățare neagresivi disponibili în comerț (de ex., detergent de vase obișnuit din comerț).

CURĂȚAREA INTERIORULUI CUPTORULUI PENTRU PIZZA

INDICAȚIE: Piatra pentru pizza este fabricată din ceramică alimentară și se poate păta în timp. Acest lucru este normal și nu afectează performanța cuptorului sau calitatea pietrei pentru pizza.

1. Încălziți cuptorul pentru pizza timp de 10 - 15 minute la putere maximă pentru arderea completă a oricăror reziduuri alimentare (resturi de carne, grăsimi, zahăr de la marinate etc.). Concomitent, permiteți rotația pietrei pentru pizza.
2. Ulterior lăsați cuptorul pentru pizza să se răcească total, astfel încât toate reziduurile alimentare să se solidifice/întărească.
(Acest lucru face curățarea ulterioară mult mai ușoară și mai eficientă).
3. Curățați cuptorul cu o perie moale (fără peri metalici) sau cu o lavetă uscată.
4. Alternativ, puteți îndepărta piatra pentru pizza în vederea curățării. Îndepărtați crustele și reziduurile de pe piatra pentru pizza, după răcirea acesteia, cu o perie pentru curățat grătare (racletă) sau cu o lavetă uscată.

INDICAȚIE: Nu curățați niciodată piatra pentru pizza cu sau sub jet de apă curentă. În cazul udării accidentale a pietrei pentru pizza, uscați-o timp de aprox. 2 ore într-un cuptor menajer la 60 °C.

RECOMANDARE: După coacere înseamnă totodată înainte de coacere: astfel, prin curățarea cuptorului pentru pizza după fiecare utilizare, nu va trebui să îl curățați din nou înainte de următoarea sesiune de pizza.

CURĂȚAREA ARZĂTOARELOR

Arzătorul este situat în partea posterioară a cuptorului, ceea ce face puțin probabilă o blocare a arzătorului cu reziduuri alimentare. În cazul în care acest lucru totuși se întâmplă, vă rugăm să procedați după cum urmează:

1. Asigurați-vă că robinetul buteliei de gaz este închis și că butonul de pornire/oprire al dispozitivului este, de asemenea, în poziția Oprit. Asigurați-vă că dispozitivul s-a răcit complet.
2. Curățați exteriorul arzătorului cu o perie de sârmă. Îndepărtați depunerile persistente cu o racletă metalică. Curățați orificiile înfundate cu o agrață dreaptă. Nu utilizați niciodată o scobitoare din lemn sau ceva similar, deoarece aceasta s-ar putea rupe și ar putea bloca orificiul.

9.2 ÎNTREȚINEREA

Întreținerea regulată a cuptorului dvs. pentru pizza asigură funcționarea ireproșabilă.

- Verificați toate piesele prin care trece gazul cel puțin de două ori pe an și de fiecare dată după o depozitare prelungită. Păianjenii sau insectele pot da naștere unor blocaje care trebuie îndepărtate înainte de utilizare.
- În cazul neutilizării cuptorului pentru pizza pentru o perioadă prelungită, înainte de reutilizare ar trebui să efectuați **VERIFICAREA ETANȘEITĂȚII**. Pentru orice nelămuriri, contactați furnizorul de gaz sau punctul de vânzare.

- După o depozitare prelungită și cel puțin o dată pe an ar trebui să verificați furtunul de gaz pentru a nu prezenta fisuri, îndoituri și alte semne de deteriorare. Un furtun de gaz deteriorat trebuie înlocuit imediat, așa cum este descris în capitolul **INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ**.
- Pentru a vă bucura cât mai mult timp de cuptorul dvs. pentru pizza, după ce acesta s-a răcit complet, protejați-l împotriva intemperiilor cu o husă OUTDOORCHEF potrivită.
- Pentru a evita acumularea umidității, îndepărtați husa după încetarea ploii. Puteți achiziționa huse de la distribuitorul cuptorului dvs. pentru pizza.

10. DEPANARE

Arzătorul nu se aprinde:

- Verificați dacă scântelele de la electrod ajung la arzător.
 ⚠ **ATENȚIE:** Această verificare poate fi efectuată doar cu alimentarea cu gaz oprită.
- Verificați dacă este deschisă alimentarea cu gaz de la butelie.
- Asigurați-vă că există gaz suficient în butelie.

Nu există scântee:

- Asigurați-vă că bateriile sunt introduse corect.
- Introduceți două baterii noi (tip AAA, LR06, 1,5 volți) în sistemul de aprindere electrică.
- Verificați distanța dintre arzător și electrod; trebuie să fie de numai 5–8 mm.
- Aprinderea manuală este posibilă direct, cu ajutorul unui aprinzător pentru aragaz sau al unei cutii de chibrituri, în cazul arzătorului principal, respectiv prin orificiul din partea dreaptă a camerei cuptorului pentru pizza, în cazul arzătorului inferior.

Fără putere sau mai puțină putere:

- Verificați ca arzătoarele să nu fie înfundate de insecte sau de păianjeni/pânze de păianjeni.
- Verificați ca butelia de gaz să nu fie goală sau aproape goală.

Arzătoare zgometoase:

- Verificați ca ieșirile arzătoarelor să nu fie înfundate cu depuneri. Mai multe informații privind curățarea arzătoarelor se găsesc la punctul 9.1.

11. GARANȚIE CONTRACTUALĂ PENTRU CONSUMATOR/GARANȚIE LEGALĂ

Pentru informații detaliate referitoare la garanția contractuală pentru consumator/garanția legală, consultați Termenii și condițiile generale (TCG) pe <https://www.outdoorchef.com/agb>

Marca înregistrată OUTDOORCHEF este reprezentată de următoarea companie

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | CP | 8050 Zürich - Elveția | www.outdoorchef.com

* O listă a distribuitorilor puteți găsi pe siteul nostru web, pe www.outdoorchef.com

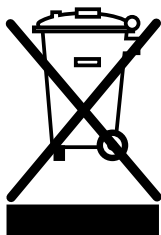
** Numărul de serie și codul articolului se găsesc pe autocolantul cu specificații tehnice de pe cuptorul dvs. pentru pizza (a se consulta în acest sens prima secțiune a prezentului **MANUAL DE UTILIZARE**).

12. PIESE DE SCHIMB

Piese de schimb sunt disponibile la distribuitorii de profil.

⚠ **AVERTISMENT:** Utilizați numai piese de schimb originale de la Outdoorchef.

13. ELIMINAREA DEȘEURILOR



Acest marcaj indică faptul că pe întreg teritoriul UE acest produs și bateriile incluse nu pot fi eliminate împreună cu deșeurile menajere. Pentru a evita posibilele daune aduse mediului sau sănătății din cauza eliminării necontrolate a deșeurilor, reciclați-le în mod responsabil. Pentru a returna dispozitivul folosit, utilizați sistemul de returnare și colectare sau contactați distribuitorul de la care a fost cumpărat produsul. Acest produs poate fi reciclat într-un mod ecologic.

14. INFORMAȚII TEHNICE

PRISMO 420 G

CE	1336DR010
Gaz	butan G30/propan G31
I ₃ + (28/30/37 mbar)	Butan 30 mbar / propan 37 mbar
I _{3B} /P (30 mbar)	butan/propan 30 mbar
I _{3B} /P (50 mbar)	butan / propan 50 mbar
Putere gaz	7.2 kW H _S
Consum de gaz	G30 524 g/h / G31 515 g/h
Duze 30 mbar	Arzător posterior 1.32 mm Mark 1.32
	Arzător de sol 0.52 mm Mark: 0.52
Duze 50 mbar	Arzător posterior 1.14 mm Mark 1.14
	Arzător de sol 0.45 mm Mark: 0.45

Aprindere electrică

Pentru operarea aprinderii electrice aveți nevoie de două baterii (tip AAA, LR06, 1,5 volți).

Indicație privind afișarea temperaturii pe ecran

Abaterea față de temperatura afișată pe ecran poate fi de +/- 10%.

Webpage

Informații suplimentare, sugestii, recomandări practice, rețete și tot ce merită să aflați cu privire la produsele OUTDOORCHEF puteți găsi pe www.outdoorchef.com

1.	SÉRIOVÉ ČÍSLO VAŠEJ PECE NA PIZZU A PREČO JE DÔLEŽITÉ	245
2.	NÁVOD NA OBSLUHU	245
2.1	Uskladnenie návodu na obsluhu	
3.	DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY	246
3.1	Inštalácia a montáž	
3.2	Obsluha	
3.3	Uskladnenie a/alebo nepoužívanie	
4.	PLYNOVÉ FLAŠE	248
5.	UVEDENIE PECE NA PIZZU DO PREVÁDZKY	249
5.1	Pripojenie plynovej hadice	
5.2	Kontrola tesnosti	
6.	VYSVETLENIE OVLÁDACIEHO PANELA	251
7.	PRED PRVÝM POUŽITÍM	252
8.	OBSLUHA	252
8.1	Návod na zapáľovanie	
8.2	Pečenie	
8.3	Po upečení	
9.	ČISTENIE A ÚDRŽBA	254
9.1	Čistenie	
9.2	Starostlivosť	
10.	ODSTRAŇOVANIE PORÚCH	255
11.	SPOTREBITEĽSKÁ ZÁRUKA/ZODPOVEDNOSŤ ZA VADY	255
12.	NÁHRADNÉ DIELY	255
13.	LIKVIDÁCIA ODPADU	256
14.	TECHNICKÉ INFORMÁCIE	256

1. SÉRIOVÉ ČÍSLO VAŠEJ PECE NA PIZZU A PREČO JE DÔLEŽITÉ

CE XXXX
PIN: XXXXXXXXXX

Typ:
Article No.:

Butan / Propane
G30 / G31
Cat. I _{3B/P}

Total rate overall Q_n=X.XXkW H_h (XXXg/h)

XX mbar



Outdoorchef AG
Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

Serial No.:

DISTRIBUTION
Outdoorchef Deutschland GmbH
Wickerer Weg 13-15, 65719 Hofheim am Taunus
Made in China

DÔLEŽITÉ:

Sériové číslo vašej pece na pizzu nájdete na nálepke s údajmi, ktorá sa nachádza na spodnej platni pece na pizzu.

Sériové číslo a číslo položky sú údaje dôležité na bezproblémové spracovanie otázok, pri objednávaní náhradných dielov a pri uplatňovaní prípadných záručných nárokov. Odložte si návod na obsluhu na bezpečné miesto. Obsahuje dôležité informácie týkajúce sa bezpečnosti, prevádzky a starostlivosti. Poznačte si sériové číslo pece na pizzu do horného políčka „Serial No.“.

2. NÁVOD NA OBSLUHU

Pred uvedením pece na pizzu OUTDOORCHEF do prevádzky si pozorne prečítajte tento návod.

2.1 USKLADNENIE NÁVODU NA OBSLUHU

Upozornenie pre používateľa: Používateľ si musí uschovať tento návod na obsluhu a musí ho mať kedykoľvek k dispozícii.
Všetky pokyny na obsluhu sú k dispozícii aj na adrese www.outdoorchef.com.

Upozornenie pre osobu vykonávajúcu inštaláciu: Tento návod na obsluhu musí zostať u používateľa.

245

3. DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Pred uvedením pece na pizzu OUTDOORCHEF do prevádzky si pozorne prečítajte tento návod na obsluhu.

Používajte len vonku.

V tomto návode sa používajú upozornenia NEBEZPEČENSTVO, VAROVANIE a POZOR, ktoré poukazujú na dôležité a kritické informácie o používaní. Prečítajte si tieto upozornenia a riaďte sa nimi, aby ste zaistili bezpečnosť a vyhli sa poraneniám a vecným škodám.

⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Upozornenia na nebezpečné situácie, ktoré spôsobia smrť alebo ťažké zranenia, ak nebudú zohľadnené.

⚠ **VAROVANIE:** Upozornenia na nebezpečné situácie, ktoré môžu spôsobiť smrť alebo ťažké zranenia, ak nebudú zohľadnené.

⚠ **POZOR:** Upozornenia na nebezpečné situácie, ktoré spôsobia ľahké alebo stredne ťažké zranenia, ak nebudú zohľadnené.

⚠ NEBEZPEČENSTVO	⚠ VAROVANIE
Ak zacítite zápach plynu: ▪ Prerušte prívod plynu k peci na pizzu. ▪ Zahaste všetky otvorené plamene. ▪ Ak ešte stále cítite plyn, vzdialte sa od pece na gril a bezodkladne kontaktujte hasičskú službu.	▪ V bezprostrednej blízkosti pece na pizzu neuskladňujte žiadne horľavé kvapaliny, materiály a/alebo plyny (benzín, plyn, ľahko horľavý materiál atď.). ▪ Nepoužitú fľašu nikdy neskladujte v blízkosti pece na pizzu alebo v uzavretých priestoroch.

3.1 INŠTALÁCIA A MONTÁŽ

Pred uvedením zariadenia do prevádzky si prečítajte návod na obsluhu.

Pred uvedením do prevádzky umiestnite pec na pizzu na tepelne odolný, rovný povrch na mieste chránenom pred vetrom.

⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Táto pec na pizzu nie je vhodná na inštaláciu do alebo na lode alebo karavany či mobilné prívesy.

⚠ **VAROVANIE:** Pec na pizzu sa dodáva s vhodnou plynovou hadicou, vrátane regulátora tlaku plynu. Bezpodmienečne zabráňte kontaktu plynovej hadice s horúcimi vonkajšími plochami pece na pizzu. Hadica sa nesmie skrútiť. Na modeloch, ktoré sú vybavené vedením hadice, musí byť hadica bezpodmienečne zafixovaná v tomto vedení.

⚠ **VAROVANIE:** Hadica a regulátor zodpovedajú príslušným národným predpisom a normám EN a norme BS (regulátor tlaku plynu BS EN 16129/plynová hadica BS EN 16436/regulátor tlaku plynu EN 16129/plynová hadica EN 16436).

⚠ **VAROVANIE:** Nevykonávajte žiadne zmeny na zariadení. Pri podozrení na nesprávne fungovanie sa obráťte na odborníka.

⚠ **VAROVANIE:** Pred uvedením do prevádzky, ako aj po každom pripojení novej plynovej fľaše skontrolujte prípojné diely podľa nasledujúceho návodu **KONTROLA TESNOSTI** v tomto návode na obsluhu.

⚠ **VAROVANIE:** Pec na pizzu sa smie používať iba s dodaným napájacím adaptérom alebo s externou powerbankou, ktorej výstupné napätie nepresahuje **5 V / 1,0 A**.

Na zabezpečenie spoľahlivej a bezpečnej prevádzky odporúčame powerbanku Outdoorchef (5 V, 10 000 mAh).

3.2 OBSLUHA

Každá osoba obsluhujúca pec na pizzu musí poznať postup pri zapalovaní a musí ho dodržiavať. Deti nesmú obsluhovať pec na pizzu.

Dôsledne dodržiavajte montážne pokyny uvedené v návode na montáž. Neodborná montáž môže mať nebezpečné následky.

Do blízkosti pece na pizzu neumiestňujte žiadne horľavé kvapaliny a materiály ani náhradné plynové fľaše. Pec na gril alebo plynový(-é) fľašu(-e) nikdy neumiestňujte do uzavretých priestorov bez vetrania.

Pred uvedením pece na pizzu OUTDOORCHEF do prevádzky si pozorne prečítajte tento návod. Pec na pizzu je možné používať len vonku.

Uistite sa, že sa vaša pec na pizzu nachádza je pred nehorľavou zadnou stenou alebo udržiava bezpečnú vzdialenosť najmenej 1,5 m od horľavých predmetov.

- ⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Pec na pizzu používajte iba vonku. Nikdy nepoužívajte v interiéri, ako napr. v garážach, budovách, stanoch a iných uzavretých oblastiach alebo pod horľavými konštrukciami.
- ⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Nikdy nepoužívajte pec na pizzu pod prístreškom.
- ⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Zariadenie musí byť počas prevádzky v dostatočnej vzdialenosti od horľavých materiálov.
- ⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Pec na pizzu používajte iba na pevnom a bezpečnom podklade. Počas prevádzky neumiestňujte pec na pizzu na drevené podlahy alebo iné horľavé plochy. Pec na pizzu sa nesmie dostať do kontaktu s horľavými materiálmi.
- ⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Po používaní uzatvorte prívod plynu na plynovej fľaši.
- ⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Po použití pece na pizzu prepnite regulačný gombík plynu vždy do polohy ○ a zatvorte prívod plynu na plynovej fľaši.
- ⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Pri výmene plynovej fľaše dbajte na to, aby bol regulačný gombík plynu prepnutý do polohy ○ a aby bol zatvorený prívod plynu na plynovej fľaši. V blízkosti sa nesmú nachádzať žiadne zdroje zapálenia.
- ⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Pri zapalovaní sa nikdy nepozerajte priamo do pece. Stojte bokom od pece.
- ⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Nikdy nepoužívajte toto zariadenie vo vzdialenosti menšej ako 7,5 m od horľavých kvapalín.
- ⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Ak sa zariadenie z akéhokoľvek dôvodu vypne, zatvorte regulátor a plynový ventil pripojenia plynovej fľaše. Pred opätovným zapálením spotrebiča počkajte 5 minút.
- ⚠ **VAROVANIE:** Po 3 rokoch používania od dátumu kúpy vymeňte hadicu a regulátor tlaku plynu. Dbajte na to, aby regulátor tlaku plynu a hadica vyhovovali príslušným normám EN a BS (regulátor tlaku plynu BS EN 16129 plynová hadica BS EN 16436/regulátor tlaku plynu EN 16129/plynová hadica EN 16436).
- ⚠ **VAROVANIE:** Ak zistíte na plynovej hadici poškodenia alebo známky opotrebenia, musíte ju okamžite vymeniť. Hadica nesmie byť zalomená a musí byť bez trhlín. Pred odstraňovaním hadice nezabudnite zatvoriť regulačný gombík plynu a prívod plynu.
- ⚠ **VAROVANIE:** Pri podozrení na netesné diely prepnite regulačný gombík plynu do polohy ○ a zatvorte prívod plynu na plynovej fľaši. Nechajte skontrolovať diely vedúce plyn v špecializovanej predajni plynových spotrebičov.
- ⚠ **VAROVANIE:** Počas prevádzky nenechávajte pec na pizzu nikdy bez dozoru.
- ⚠ **VAROVANIE:** Nepohybujte so zariadením počas prevádzky.
- ⚠ **VAROVANIE:** Chráňte pec na pizzu pred silným vetrom, pretože to zhoršuje kvalitu pečenia. Nastavte ju tak, aby bola čo najviac chránená pred vetrom a vodorovne, a pravidelne kontrolujte, či horák stále horí.
- ⚠ **VAROVANIE:** Zvyšky tuku a potravín sa môžu vznietiť a spôsobiť požiar. Po každom použití vyčistite pec na pizzu.
- ⚠ **VAROVANIE:** Nikdy neblokujte otvory na prívod vzduchu v spodnej časti pece na pizzu.
- ⚠ **VAROVANIE:** Počas prevádzky nikdy nezatvárajte otvor pece, môže to viesť k nahromadeniu tepla.
- ⚠ **VAROVANIE:** Nenapíňajte pece nad hranicu povolenej hmotnosti dvierok.
- ⚠ **VAROVANIE:** Tento spotrebič je určený len na použitie so skvapalneným ropným plynom (LPG). Nepoužívajte lávové kamene, brikety, drevené uhlie ani iné palivá.
- ⚠ **VAROVANIE:** Niektoré časti tohto zariadenia môžu mať ostré hrany. V prípade potreby používajte vhodné ochranné rukavice pri manipulácii.
- ⚠ **VAROVANIE:** Prístupné časti môžu byť veľmi horúce. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.
- ⚠ **VAROVANIE:** Vždy sa uistite, že sú batérie správne vložené (správna polarita + a -). Preštudujte si návod na montáž.
- ⚠ **VAROVANIE:** Ak batéria vyteká, vyhnite sa kontaktu s pokožkou a správne ju zlikvidujte. Za žiadnych okolností takúto batériu nepoužívajte.
- ⚠ **VAROVANIE:** Nedovoľte, aby batérie boli v kontakte s plameňmi a vysokými teplotami. Batérie sa nesmú skratovať.

- ⚠ **POZOR:** Odporúčaná dĺžka plynovej hadice je 90 cm a nesmie byť dlhšia ako 150 cm.
- ⚠ **POZOR:** Aj po vypnutí zostáva pec na pizzu ešte dlhší čas horúca. Dajte si pozor, aby ste sa nepopálili, a neukladajte na pec na pizzu žiadne predmety – hrozí riziko požiaru.
- ⚠ **POZOR:** Ak sa dotýkate horúcich dielov, noste ochranné rukavice.
- ⚠ **POZOR:** Ak nedosiahnete plný výkon a máte podozrenie na upchatie prívodu plynu, obráťte sa na špecializovanú predajňu plynových spotrebičov.
- ⚠ **POZOR:** Neumiestňujte horľavé predmety do bezprostrednej blízkosti pece na pizzu.

3.3 USKLADNENIE A/ALEBO NEPOUŽÍVANIE

- ⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Neskladujte pec na pizzu v blízkosti ľahko horľavých kvapalín alebo materiálov.
- ⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Pri ukladaní pece na pizzu na zimu do miestnosti musíte bezpodmienečne odstrániť plynovú fľašu. Vždy by ste ju mali skladovať vonku na dobre vetranom mieste, ktoré je neprístupné deťom.
- ⚠ **POZOR:** Pri nepoužívaní pece na pizzu by ste ho po úplnom vychladnutí mali chrániť pred poveternostnými vplyvmi ochranným krytom. Ochranné kryty si môžete zaobstarať u svojho predajcu pecí na pizzu.
- ⚠ **POZOR:** Na vylúčenie hromadenia vlhkosti odstráňte ochranný kryt po intenzívnom daždi a nechajte pec na pizzu vyschnúť.

4. PLYNOVÉ FĽAŠE

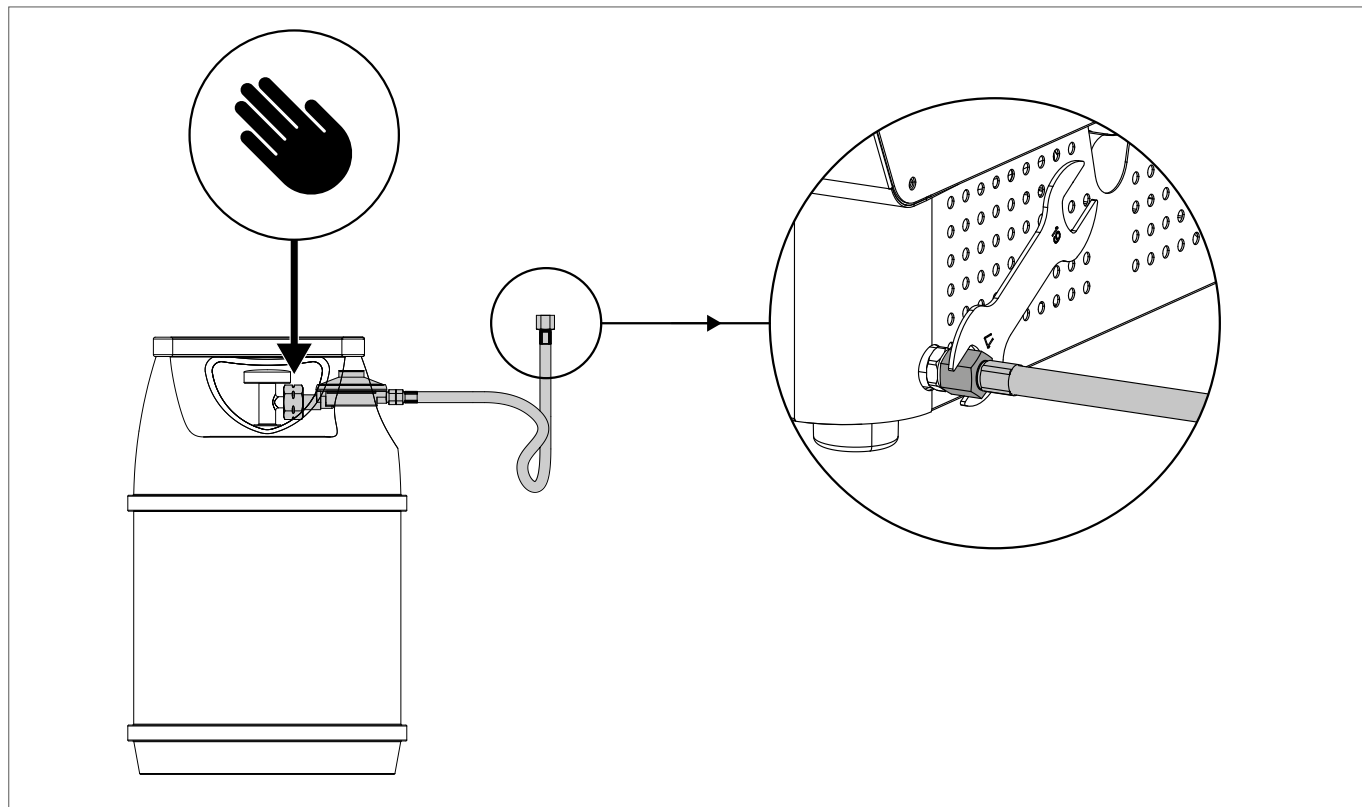
- Dbajte na to, aby boli všetky skrutkové spoje tesné.
- Pred každým uvedením do prevádzky a po každej výmene plynovej fľaše **SKONTROLUJTE TESNOSŤ**.
- Nevystavujte plynové fľaše teplotám vyšším ako 50 °C a nikdy ich neskladujte v uzatvorených priestoroch alebo v pivnici.
- Rešpektujte a dodržiavajte bezpečnostné predpisy, ktoré sú uvedené na plynových fľašiach.

UPOZORNENIE: Skontrolujte, či sú regulátor tlaku a plynová fľaša schválené vo vašej krajine na náležitú prevádzku. Používajte len plynové fľaše, ktoré sú v súlade s príslušnou vnútroštátnou normou. Na základe rôznych tesniacich systémov nie je možné pri odchýlke systémov regulátorov tlaku a plynových fliaš vytvoriť tesný skrutkový spoj. Táto netesnosť môže viesť k tomu, že unikajúci plyn môže byť ľahko zapálený otvoreným ohňom alebo iskrami. Z bezpečnostných a záručných dôvodov vám odporúčame v každom prípade skontrolovať pec na pizzu uvedené do obehu a v prípade potreby regulátor tlaku a plynovú hadicu prispôbiť, respektívne nechať prispôbiť vnútroštátnym predpisom.

5. UVEDENIE PECE NA PIZZU DO PREVÁDZKY

5.1 PRIPOJENIE PLYNOVEJ HADICE

⚠ **VAROVANIE:** Pripojenie plynovej hadice sa smie vykonávať výlučne pomocou priloženého kľúča, aby sa zabezpečilo, že prípojka bude dostatočne pevne dotiahnutá. Pre vašu bezpečnosť sa nesmie plynová hadica nikdy doťahovať iba rukou, aby ste sa vyhlí prípadným požiarom pece na pizzu.

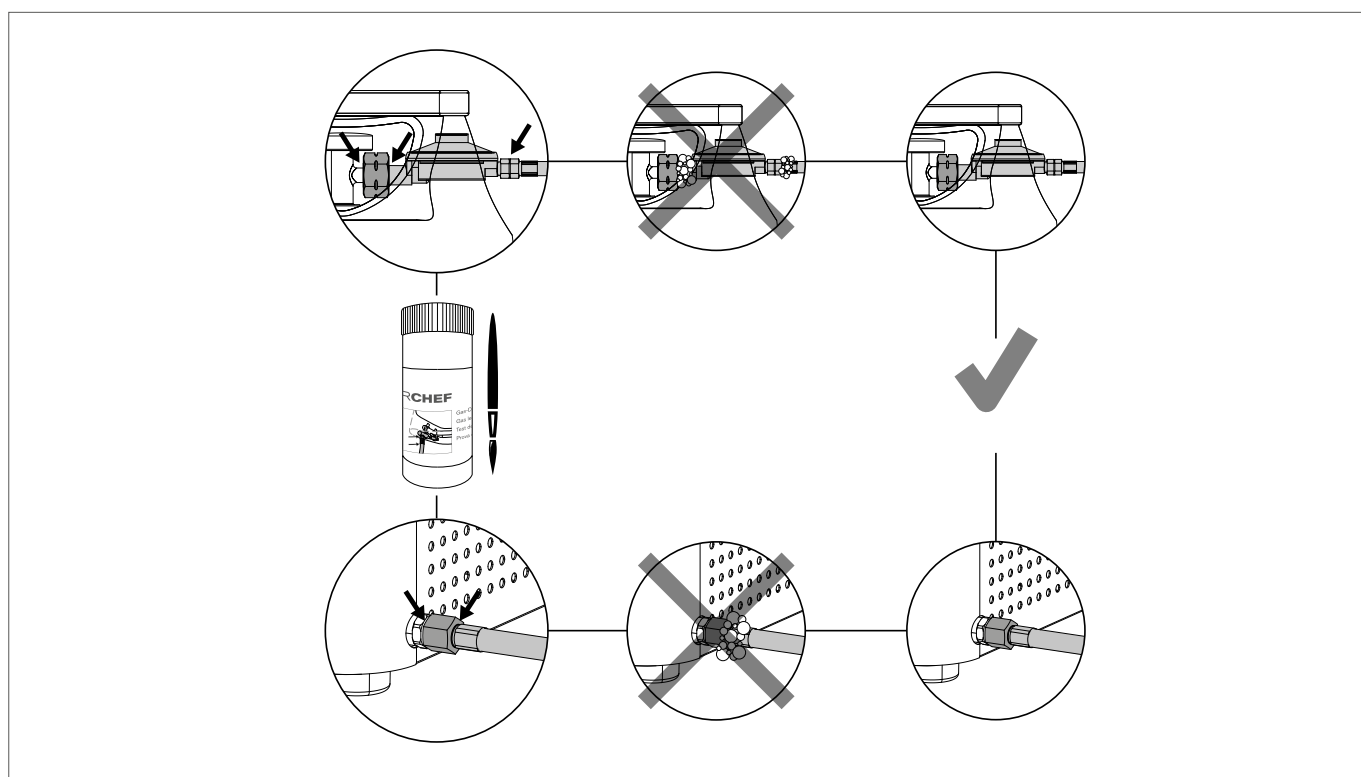


Dbajte aj na informácie uvedené v samostatnom návode na montáž vašej pece na pizze.

5.2 KONTROLA TESNOSTI

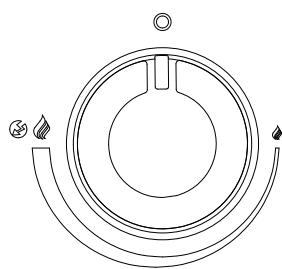
- ⚠ **VAROVANIE:** Počas kontroly tesnosti sa v blízkosti nesmú nachádzať žiadne zdroje zapálenia. Platí to aj pre fajčenie. Tesnosť nikdy nekontrolujte zapálenou zápalkou alebo otvoreným plameňom. Kontrolu vykonávajte vždy vonku.
- ⚠ **VAROVANIE:** vykonajte **KONTROLU TESNOSTI** po každom pripojení alebo výmene plynovej fľaše, ako aj na začiatku sezóny peci na pizzu.
- ⚠ **VAROVANIE:** Pec na pizzu smiete používať až po odstránení všetkých netesností.

1. Regulačný gombík plynu musí byť prepnutý do polohy ○.
2. Otvorte prívod plynu na fľaši a natrite štetcom všetky diely vedúce plyn (spoj na plynovej fľaši/regulátor tlaku plynu/plynovú hadicu/vstup plynu/spojku na ventile) priloženým mydlovým roztokom alebo vlastným roztokom vyrobeným z 50 % tekutého mydla a 50 % vody. Môžete použiť aj sprej na vyhľadávanie netesností.
3. Tvorba bubliniek v mydlovom roztoku poukazuje na netesnosti. Zatvorte prívod plynu na plynovej fľaši.
4. Odstráňte netesnosti dotiahnutím spojov, ak je to možné, alebo nahradte chybné diely.
5. Zopakujte kroky 1 a 2.
6. Ak nedokážete netesnosti odstrániť, obráťte sa na vášho špecializovaného predajcu plynových spotrebičov.

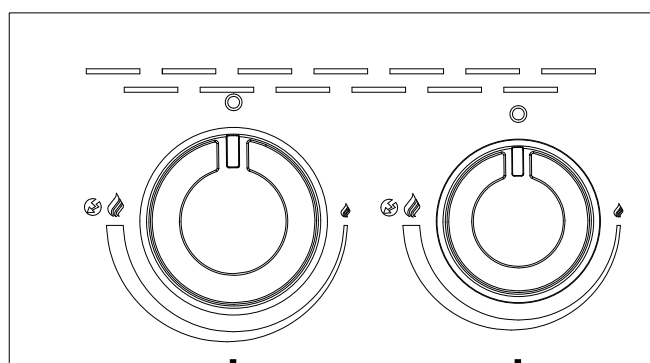


6. VYSVETLENIE OVLÁDACIEHO PANELA

TEPLOTNÉ STUPNE A ZAPAĽOVANIE



- : poloha vypnuté
- : nízky výkon
- : vysoký výkon
- : zapaľovanie
- : zapaľovač

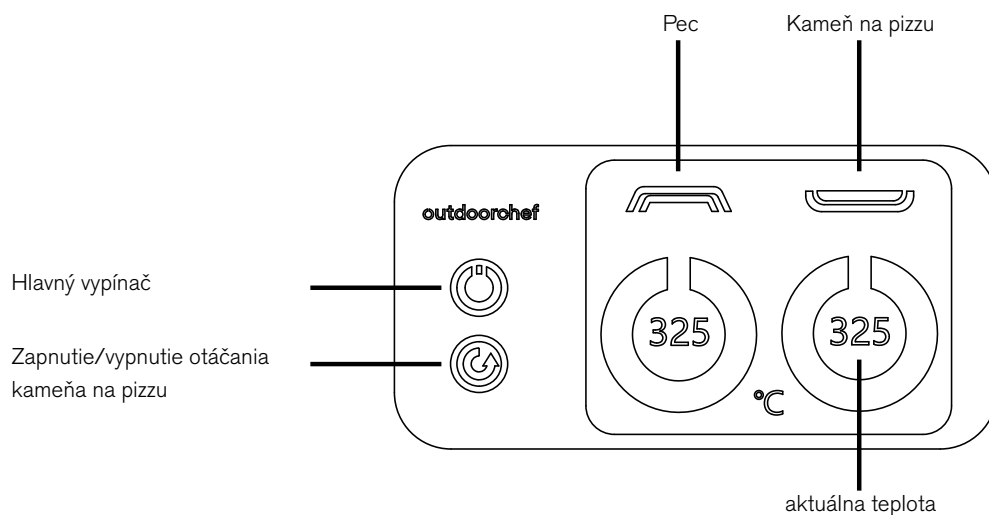


Hlavný horák

Spodný horák kameňa na pizzu

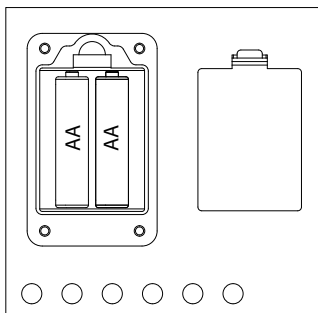
Otočné regulátory dosiahnu na stupni najvyšší výkon a na stupni najnižší výkon.

DISPLEJ



7. PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Otvorte kryt priestoru na batérie na spodnej strane pece na pizzu a vložte dve batérie (2xAA, LR06, 1,5 V).



2. Vyčistite všetky diely, ktoré sa dostanú do kontaktu s potravinami.
3. Skontrolujte všetky diely vedúce plyn podľa kapitoly **KONTROLA TESNOSTI**.
4. Pripojte pec na pizzu k napájaciemu zdroju (napájací adaptér alebo powerbanka) cez USB-C. Pec na pizzu sa smie používať iba s dodaným napájacím adaptérom alebo s externou powerbankou, ktorej výstupné napätie nepresahuje **5 V / 1,0 A**.
5. Otvorte prívod plynu na plynovej fľaši.
6. Zapnite hlavný vypínač na displeji.
7. Stlačte regulačný gombík plynu požadovaného horáka a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek na stupeň  . Podržte regulačný gombík plynu stlačený, kým sa nezapáli plyn. Pozrite bod 8.1 pokyny na zapáľovanie.
8. Otočte ovládacie gombíky plynu na najnižšie nastavenie a nechajte zariadenie v prevádzke približne 30 minút.
9. Zvýšte výkon na 3/4 maxima a nechajte zariadenie v prevádzke ešte 20 – 25 minút.

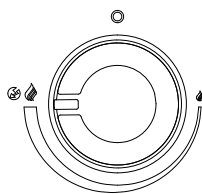
⚠ **VAROVANIE:** Nenechajte spodný horák dlho horieť bez otáčania kameňa na pizzu, pretože to môže viesť k poškodeniu kameňa na pizzu.

8. OBSLUHA

8.1 NÁVOD NA ZAPÁĽOVANIE

⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Pri zapáľovaní sa nikdy nepozerajte priamo do pece. Stojte bokom od pece.

1. Uistite sa, že všetky spoje medzi plynovou hadicou, regulátorom tlaku plynu a plynovou fľašou sú dobre dotiahnuté (postupujte podľa pokynov v kapitole **KONTROLA TESNOSTI**).
2. Otvorte prívod plynu na plynovej fľaši.
3. Zapnite hlavný vypínač na displeji.
4. Stlačte regulačný gombík plynu hlavného horáka a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek na stupeň  . Podržte regulačný gombík plynu stlačený, kým sa nezapáli plyn.



5. Ak sa gril nezapáli do 8 sekúnd, nastavte regulačný gombík plynu do polohy . Počkajte 2 minúty na uniknutie nespáleného plynu. Potom zopakujte bod 3.
6. Ak sa vám zapálenie pece na pizzu nepodarí ani po 3 pokusoch, skontrolujte príčiny (podľa opisu v odseku **ODSTRÁNENIE PORÚCH**).

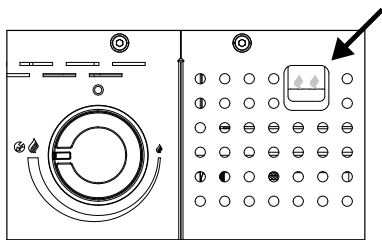
7. Po horení hlavného horáka stlačte gombík regulátora plynu spodného horáka a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek na úroveň



. Podržte regulačný gombík plynu stlačený, kým sa nezapáli plyn.

UPOZORNENIE:

Cez otvor na pravej strane pece vždy skontrolujte, či spodný horák zapáli kameň na pizzu.



8. Teraz zapnite otáčanie kameňa na pizzu.

⚠ **VAROVANIE:** Nenechajte spodný horák kameňa na pizzu horieť dlhšiu dobu bez otáčania kameňa na pizzu, pretože to môže viesť k jeho poškodeniu.

8.2 PEČENIE

⚠ **VAROVANIE:** Kameň na pizzu netoleruje extrémne výkyvy teplôt. Na horúci kameň neumiestňujte mrazené potraviny.

Pri pečení pizze existuje mnoho premenných – od typu cesta cez hrúbku až po prílohy – ktoré môžu ovplyvniť optimálnu teplotu a čas pečenia. Spočiatku je potrebné trochu experimentovať, kým nenájdete najlepšie nastavenia.

Po zapálení vám odporúčame nasledujúci postup:

1. Ohrievajte pec na pizzu oboma horákmi (kameň na pizzu z pece a spodného horáka) aspoň 15 minút pri otáčajúcom sa kameni na pizzu na úrovni .

⚠ **VAROVANIE:** Nenechajte spodný horák kameňa na pizzu horieť dlhšiu dobu bez otáčania kameňa na pizzu, pretože to môže viesť k jeho poškodeniu.

UPOZORNENIE: Doba ohrevu môže byť ovplyvnená vetrom a vonkajšou teplotou.

2. Znížte úroveň výkonu na strednú, aby pec dosiahla ideálnu teplotu pečenia.
3. Pomocou lopaty na pizzu vsuňte pizzu do pece.
4. Sledujte priebeh pečenia pizze.
5. Hotovú pizzu vyberte z pece lopatou na pizzu.

TIP: Ak vaše cesto na pizzu obalíte v troche múky alebo v krupici z tvrdej pšenice (Semola Rimacinata), ľahšie sklzne z v lopaty bez toho, aby sa prilepila. Pomôcť môže aj posypanie lopatky na pizzu trochou múky alebo krupicou z tvrdej pšenice (Semola Rimacinata).

UPOZORNENIA:

- Kameň na pizzu je určený výhradne na použitie vo vonkajšej peci na pizzu Outdoorchef PRISMO b, nie je určený na použitie na otvorenom ohni.
- Pečte len pizzu a iné suché jedlá na báze chleba priamo na kameni na pece. Na prípravu mäsa, zeleniny alebo iných jedál použite liatinovú panvicu alebo inú formu vhodnú do pece.
- Čas pečenia sa líši v závislosti od hrúbky cesta na pizzu.

8.3 PO UPEČENÍ

1. Prepnete regulačný gombík plynu každého horáka do polohy .
2. Zatvorte prívod plynu na plynovej fľaši.
Kohút fľaše musíte zatvoriť aj na prázdnych fľašiach.
3. Nechajte pec na pizzu úplne vychladnúť a vyčistite ju.
4. Zakryte pec na pizzu vhodným ochranným krytom.

9. ČISTENIE A ÚDRŽBA

9.1 ČISTENIE

⚠ VAROVANIE: Pri čistení pece na pizzu a okolia systému horákov dbajte na to, aby ste nepoškodili časti horákov.

ČISTENIE VONKAJŠÍCH ČASTÍ PECE NA PIZZU

UPOZORNENIE: Na čistenie povrchových plôch pece na pizze nikdy nepoužívajte čistiace prostriedky na sklo ani iné prostriedky v rozprašovači, pretože by mohli tieto povrchy narušiť.

Vonkajšie časti pece na pizzu čistite vždy iba pomocou bežne dostupných, nie agresívnych čistiacich prostriedkov (napríklad bežného prostriedku na riad).

ČISTENIE VNÚTORNÝCH ČASTÍ PECE NA PIZZU

UPOZORNENIE: Kameň je vyrobený z potravinársky bezpečnej keramiky a časom sa môže zafarbiť. To je normálne a neovplyvňuje výkon pece a kvalitu kameňa na pizzu.

1. Zohrievajte pec na pizzu pri plnom výkone cca 10 – 15 minút, aby sa zvyšky jedla (zvyšky mäsa, tuk, cukor z marinád atď.) spálili. Pritom nechajte otáčať kameň na pizzu.
2. Nechajte pec na pizzu úplne vychladnúť, aby všetky zvyšky jedla stuhli/stvrdli.
(Vďaka tomu je následné čistenie oveľa jednoduchšie a efektívnejšie).
3. Pec vyčistite mäkkou kefou (bez kefiiek s ocelovými štetinami) alebo suchou handričkou.
4. Prípadne môžete pri čistení odstrániť aj kameň na pizzu. Odstráňte kôrky a zvyšky zo studeného kameňa na pizzu pomocou grilovacej kefy (škrabky) alebo suchej handričky.

UPOZORNENIE: Kameň na pizzu nikdy nečistite tečúcou vodou alebo pod ňou. Ak kameň na pizzu náhodne navlhne, sušte ho v rúre na pečenie pre domácnosť pri teplote 60 °C približne 2 hodiny.

TIP: Lepšie po upečení, ako pred ním, ak po každom použití pec na pizzu vyčistíte, nemusíte ju čistiť pred ďalším pečením pizze.

ČISTENIE HORÁKOV

Horák je namontovaný na zadnej strane pece, takže upchatie zvyškami jedla je nepravdepodobné. Ak by sa to napriek tomu stalo, postupujte nasledovne:

1. Uistite sa, že ventil plynovej fľaše je zatvorený a ovládací gombík zariadenia je tiež vo vypnutej polohe. Uistite sa, že zariadenie úplne vychladlo.
2. Vonkajšiu stranu horáka očistite drôtenou kefou. Odolné usadeniny odstráňte kovovou škrabkou. Upchaté otvory očistite rovnou sponkou na papier. Nikdy nepoužívajte drevené špáradlo alebo niečo podobné, pretože by sa mohlo odlomiť a upchať otvor.

9.2 STAROSTLIVOSŤ

Pravidelná starostlivosť o vašu pec na pizzu je zárukou jeho bezchybného fungovania.

- Všetky diely vedúce plyn kontrolujte minimálne dvakrát ročne a vždy po dlhšom uskladnení. Pavúky alebo iný hmyz môžu spôsobiť upchatie, ktoré musíte pred používaním odstrániť.
- Po dlhšom nepoužívaní pece na pizzu by ste pred opätovným používaním mali vykonať KONTROLU TESNOSTI. Ak máte akékoľvek pochybnosti, obráťte sa, prosím, na svojho dodávateľa plynu alebo predajcu.

- Po dlhšom skladovaní a minimálne raz ročne by ste mali skontrolovať trhliny, lomy a iné poškodenia na plynovej hadici. Poškodenú plynovú hadicu musíte okamžite vymeniť podľa opisu v kapitole **BEZPEČNOSTNÉ POKYNY**.
- Aby ste sa zo svojej pece na pizzu mohli tešiť čo najdlhšie, chráňte ju po úplnom vychladnutí vhodným ochranným krytom proti poveternostným vplyvom od spol. OUTDOORCHEF.
- Na vylúčenie hromadenia vlhkosti odstráňte ochranný kryt po daždi. Ochranné kryty si môžete zaobstaráť u svojho predajcu pecí na pizzu.

10. ODSTRAŇOVANIE PORÚCH

Horák sa nezapáli:

- Skontrolujte, či z elektródy preskakujú na horák iskry.
⚠ POZOR: Táto kontrola sa smie vykonávať len so zatvoreným prívodom plynu.
- Skontrolujte, či je prívod plynu z plynovej fľaše otvorený.
- Uistite sa, že fľaša obsahuje dostatok plynu.

Žiadna iskra:

- Uistite sa, že sú batérie správne vložené.
- Vložte dve nové batérie (typ AA, LR06, 1,5 V) do elektrického zapalovania.
- Skontrolujte vzdialenosť medzi horákom a elektródou; nesmie byť väčšia ako 5 – 8 mm.
- Manuálne zapalovanie je možné pomocou zapalovača alebo držiaka na zápalky priamo na hlavnom horáku alebo pre spodný horák cez otvor na pravej strane komory na pizzu.

Žiadny alebo nízky výkon:

- Skontrolujte, či nie sú horáky náhodou upchaté hmyzom alebo pavúkmi/pavučinami.
- Skontrolujte, či je plynová fľaša prázdna alebo takmer prázdna.

Zvuk z horákov:

- Skontrolujte, či nečistoty upchávajú výstupy horáka. Viac informácií o čistení horákov nájdete v časti 9.1.

11. SPOTREBITEĽSKÁ ZÁRUKA/ZODPOVEDNOSŤ ZA VADY

Podrobnejšie informácie o spotrebiteľskej záruke/zodpovednosti za vady nájdete vo všeobecných obchodných podmienkach (VOP) na stránke <https://www.outdoorchef.com/agb>

Registrovanú ochrannú známku OUTDOORCHEF zastupuje nasledujúca spoločnosť

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich-Schweiz | www.outdoorchef.com

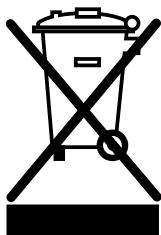
- * Zoznam predajcov nájdete na našej internetovej stránke www.outdoorchef.com
- ** Sériové číslo a číslo položky nájdete na nalepenom štítku umiestnenom na peci na pizzu (pozri tiež prvý odsek tohto **NÁVODU NA OBSLUHU**).

12. NÁHRADNÉ DIELY

Náhradné diely sú k dispozícii u špecializovaných predajcov.

⚠ VAROVANIE: Používajte iba originálne náhradné diely od spoločnosti Outdoorchef.

13. LIKVIDÁCIA ODPADU



Toto označenie znamená, že tento výrobok a obsiahnutá batéria sa v celej EÚ nesmú likvidovať s domovým odpadom. Aby ste zabránili možnému poškodeniu životného prostredia alebo zdravia pri nekontrolovanej likvidácii odpadu, recyklujte zodpovedne. Ak chcete vrátiť použité zariadenie, použite systém vrátenia a vyzdvihnutia alebo sa obráťte na predajcu, v ktorom bol produkt zakúpený. Tento produkt je možné recyklovať spôsobom šetrným k životnému prostrediu.

14. TECHNICKÉ INFORMÁCIE

PRISMO 420 G

CE	1336DR010
Plyn	Bután G30/propán G31
I3+ (28/30/37 mbar)	Bután 30 mbar/propán 37 mbar
I3B/P (30 mbar)	Bután/propán 30 mbar
I3B/P (50 mbar)	Bután/propán 50 mbar
Plynový výkon	7.2 kW H _S
Spotreba plynu	G30 524 g/h / G31 515 g/h
Dýzy 30 mbar	Zadný horák 1.32 mm Mark 1.32
	Plynový horák 0.52 mm Mark: 0.52
Dýzy 50 mbar	Zadný horák 1.14 mm Mark 1.14
	Plynový horák 0.45 mm Mark: 0.45

Elektrické zapáľovanie

Na prevádzku elektrického zapáľovania budete potrebovať dve batérie (typ AA, LR06, 1,5 V).

Poznámka k zobrazeniu teploty na displeji

Odchýlka zobrazenia teploty na displeji môže byť +/- 10 %.

Internetová stránka

Ďalšie informácie, tipy a triky, recepty a dôležité informácie o výrobkoch OUTDOORCHEF nájdete na internetovej stránke www.outdoorchef.com



KAZALO VSEBINE

1.	SERIJSKA ŠTEVILKA VAŠE PEČICE ZA PICO IN ZAKAJ JE POMEMBNA.	259
2.	NAVODILA ZA UPORABO	259
2.1	Shranjevanje navodil za uporabo	
3.	POMEMBNI VARNOSTNI NAPOTKI	260
3.1	Namestitev in montaža	
3.2	Upravljanje	
3.3	Shranjevanje in/ali neuporaba	
4.	PLINSKE JEKLENKE	262
5.	UPRAVLJANJE PEČICE ZA PICO	263
5.1	Priključitev plinske cevi	
5.2	Preizkus tesnjenja	
6.	RAZLAGA NADZORNE PLOŠČE	265
7.	PRED PRVO UPORABO	266
8.	UPRAVLJANJE	266
8.1	Navodila za vžig	
8.2	Peka	
8.3	Po peki	
9.	ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE	268
9.1	Čiščenje	
9.2	Vzdrževanje	
10.	ODPRAVLJANJE NAPAK	269
11.	GARANCIJA ZA UPORABNIKA/JAMSTVO	269
12.	REZERVNI DELI	269
13.	ODSTRANJEVANJE ODPADKOV	270
14.	TEHNIČNE INFORMACIJE	270

1. SERIJSKA ŠTEVILKA VAŠE PEČICE ZA PICO IN ZAKAJ JE POMEMBNA.

CE XXXX

PIN: XXXXXXXXXX

Typ:

Article No.:

Butan / Propane
G30 / G31
Cat. I _{3B/P}

XX mbar

Total rate overall Q_n=X.XXkW H_e (XXXg/h)



Outdoorchef AG
Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

Serial No.:

DISTRIBUTION

Outdoorchef Deutschland GmbH
Wickerer Weg 13-15, 65719 Hofheim am Taunus
Made in China

POMEMBNO:

Serijsko številko svoje pečice za pico najdete na nalepki s podatki, ki se nahaja na spodnji plošči pečice za pico.

Serijska številka in številka izdelka sta pomembni za neproblematično izvajanje poizvedb, naročanja rezervnih delov in v primeru raznih reklamacij. Navodila za uporabo hranite na varnem mestu. Vsebujejo pomembne informacije v zvezi z varnostjo, delovanjem in vzdrževanjem. V zgornje polje "Serijska št." vpišite serijsko številko svoje pečice za pico.

2. NAVODILA ZA UPORABO

Pred uporabo pečice za pico OUTDOORCHEF natančno preberite ta navodila.

2.1 SHRANJEVANJE NAVODIL ZA UPORABO

Napotek za uporabnika: Ta navodila za uporabo mora hraniti potrošnik in jih mora imeti vedno pri roki.
Vsa navodila za uporabo so na voljo tudi na spletni strani www.outdoorchef.com.

Napotek za monterja: Ta navodila za uporabo morajo ostati pri uporabniku.

259

3. POMEMBNI VARNOSTNI NAPOTKI

Pred uporabo pečice za pico OUTDOORCHEF natančno preberite ta navodila za uporabo.
Uporabljajte samo na prostem.

Opombe **NEVARNOST**, **OPOZORILO** in **PREVIDNO** so v teh navodilih za uporabo uporabljene za poudarjanje pomembnih in kritičnih informacij o uporabi. Preberite in upoštevajte te napotke, da zagotovite varnost ter preprečite materialno škodo in **telesne poškodbe**.

- ⚠ **NEVARNOST:** Napotki glede nevarnih situacij, ki ob neupoštevanju povzročijo smrt ali hude telesne poškodbe.
- ⚠ **OPOZORILO:** Napotki glede nevarnih situacij, ki lahko ob neupoštevanju vodijo v smrt ali do hudih telesnih poškodb.
- ⚠ **POZOR:** Napotki glede nevarnih situacij, ki lahko ob neupoštevanju vodijo do lahkih ali srednje resnih telesnih poškodb.

⚠ NEVARNOST	⚠ OPOZORILO
Če začutite vonj po plinu: ▪ Odklopite dovod plina v pečico za pico. ▪ Pogasite vse odprte plamene. ▪ Če je še vedno čutiti vonj po plinu, se umaknite od pečice za pico in se takoj obrnite na gasilce.	▪ V neposredni bližini pečice za pico ne shranjujte vnetljivih tekočin, materialov in/ali plinov (bencin, plin, lahko vnetljivi materiali itd.). ▪ Neuporabljene plinske jeklenke nikoli ne shranjujte v bližini pečice za pico ali v zaprtih prostorih.

3.1 NAMESTITEV IN MONTAŽA

Pred uporabo aparata preberite navodila za uporabo.

Pred uporabo pečice za pico jo postavite na toplotno odporno, ravno površino na mestu, ki je zaščiten pred vetrom.

- ⚠ **NEVARNOST:** Ta pečica za pico ni primerna za namestitev v ali na čolne ali počitniške prikolice/mobilne hiše.
- ⚠ **OPOZORILO:** Pečica za pico je opremljena z ustrezno plinsko cevjo in regulatorjem plinskega tlaka. Plinska cev mora biti odmaknjena od vročih zunanjih površin pečice za pico. Cev ne sme biti zasukana.
Pri modelih pečic za pico, ki imajo vodilo za cev, mora biti cev nujno pritrjena na to vodilo.
- ⚠ **OPOZORILO:** Cev in regulator ustrezata zadevnim nacionalnim predpisom ter standardoma EN in BS (regulator tlaka plina BS EN 16129/cev za plin BS EN 16436/regulator tlaka plina EN 16129/cev za plin EN 16436).
- ⚠ **OPOZORILO:** Ne spreminjajte aparata. Če obstaja sum na nepravilno delovanje, se obrnite na strokovnjaka.
- ⚠ **OPOZORILO:** Pred zagonom in po vsaki priključitvi nove plinske jeklenke preverite, če so povezave priključene v skladu z naslednjimi navodili **PREIZKUS TESNENJA** v teh navodilih za uporabo.
- ⚠ **OPOZORILO:** Peč za pico se sme uporabljati izključno z dobavljenim napajalnikom ali z zunanjo powerbank baterijo, katere izhodna napetost ne presega **5 V / 1,0 A**.
Za zagotovitev zanesljivega in varnega delovanja priporočamo powerbank Outdoorchef (5 V, 10.000 mAh).

3.2 UPRAVLJANJE

Vsaka oseba, ki upravlja s pečjo za pico, mora poznati in upoštevati natančen postopek vžiga. Otroci ne smejo upravljati peči za pico.

Navodilom za sestavo morate natančno slediti. Nepravilna sestava ima lahko nevarne posledice.

V bližini pečice za pico ne postavljajte vnetljivih tekočin in materialov ter rezervnih plinskih jeklenk. Pečice za pico ali plinske jeklenke nikoli ne postavljajte v zaprte prostore brez prezračevanja.

Pred uporabo pečice za pico OUTDOORCHEF natančno preberite ta navodila. Pečico za pico lahko uporabljate samo na prostem. Prepričajte se, da je vaša pečica za pico postavljena pred negorljivo zadnjo steno ali na varni razdalji vsaj 1,5 m od gorljivih predmetov.

- ⚠ **NEVARNOST:** Pečico za pico uporabljajte samo na prostem. Nikoli jo ne uporabljajte v zaprtih prostorih, npr. v garažah, stavbah, šotorih in drugih zaprtih prostorih ali pod vnetljivimi konstrukcijami.
- ⚠ **NEVARNOST:** Pečice za pico nikoli ne uporabljajte pod nadstreškom.
- ⚠ **NEVARNOST:** Aparata ne smete uporabljati v bližini vnetljivih materialov.
- ⚠ **NEVARNOST:** Pečico za pico uporabljajte le na trdni in varni površini. Pečice za pico med delovanjem nikoli ne postavljajte na lesena tla ali druge vnetljive površine. Pečico za pico hranite stran od vnetljivih materialov.
- ⚠ **NEVARNOST:** Po uporabi zaprite ventil na plinski jeklenki.
- ⚠ **NEVARNOST:** Po uporabi pečice za pico vedno nastavite gumb za nadzor plina v položaj  in zaprite dovod plina v plinsko jeklenko.
- ⚠ **NEVARNOST:** Pri menjavi plinske jeklenke pazite, da je gumb za regulacijo plina v položaju , da je ventil na plinski jeklenki zaprt. V bližini se ne smejo nahajati viri vžiga.
- ⚠ **NEVARNOST:** Pri prižiganju nikoli ne glejte neposredno v štedilnik. Postavite se na stran pečice.
- ⚠ **NEVARNOST:** Te naprave nikoli ne uporabljajte na razdalji manj kot 7,5 metra od vnetljivih tekočin.
- ⚠ **NEVARNOST:** Če naprava iz kakršnega koli razloga ugasne, zaprite regulator in plinski ventil na priključku plinske jeklenke. Počakajte 5 minut, preden poskušate napravo ponovno prižgati.
- ⚠ **OPOZORILO:** Po približno 3 letih od nakupa zamenjajte cev in regulator tlaka plina. Prepričajte se, da regulator tlaka plina in cev za plin izpolnjujeta zahteve ustreznih standardov EN in standardov BS (regulator tlaka BS EN 16129/cev za plin BS EN 16436/regulator tlaka EN 16129/cev za plin EN 16436).
- ⚠ **OPOZORILO:** Če je cev za plin poškodovana ali se kažejo znaki obrabe, jo morate takoj zamenjati. Na cevi ne sme biti pregibov in znakov razpok. Preden odstranite cev, ne pozabite priviti gumba za regulacijo plina in ventila.
- ⚠ **OPOZORILO:** Če obstaja sum na netesne dele, preklpite gumb za regulacijo plina v položaj  in zaprite ventil na plinski jeklenki. Dele za pretok plina naj preverijo pri specializiranem prodajalcu plina.
- ⚠ **OPOZORILO:** Peči za pico med delovanjem nikoli ne puščajte brez nadzora.
- ⚠ **OPOZORILO:** Med uporabo aparata ne premikajte.
- ⚠ **OPOZORILO:** Pečico za pico zaščitite pred močnim vetrom, saj ta poslabša učinkovitost pečenja. Postavite ga čim bolj vodoravno in stran od vetra ter redno preverjajte, ali gorilnik še vedno gori.
- ⚠ **OPOZORILO:** Ostanke maščob in hrane se lahko vžgejo in povzročijo požar. Pečico za pico očistite po vsaki uporabi.
- ⚠ **OPOZORILO:** Nikoli ne zamašite odprtih za dovod zraka v spodnjem delu pečice za pico.
- ⚠ **OPOZORILO:** Med delovanjem nikoli ne zapirajte odprtine pečice, saj lahko pride do segrevanja.
- ⚠ **OPOZORILO:** Pečice ne napolnite preko meje dimenzij vrat.
- ⚠ **OPOZORILO:** Ta naprava je namenjena samo za uporabo z utekočinjenim naftnim plinom (LPG). Ne uporabljajte lavinskih kamnov, briketov, oglja ali drugih goriv.
- ⚠ **OPOZORILO:** Nekateri deli te naprave imajo lahko ostre robove. Če je potrebno, za ravnanje nosite ustrezne zaščitne rokavice.
- ⚠ **WARNUNG** Dostopni deli so lahko zelo vroči. Otroci se jim ne smejo približevati.
- ⚠ **OPOZORILO:** Vselej se prepričajte, da so baterije pravilno vstavljene (priključka + in – sta pravilno nameščena). Glejte Navodila za nameščanje.
- ⚠ **OPOZORILO:** Če baterija izteče, preprečite stik s kožo in jo ustrezno odstranite. V nobenem primeru je več ne uporabljajte.
- ⚠ **OPOZORILO:** Baterije nikoli ne približujte plamenu ali visokim temperaturam. Baterije ne smejo biti povezane v kratki stik.
- ⚠ **POZOR:** Predpisana dolžina cevi za plin je 90cm in ne sme biti daljša od 150cm.

- ⚠ **POZOR:** Tudi po izklopu ostane žar vroč še nekaj časa. Pazite, da se ne opečete in da ne postavljate predmetov na žar; obstaja nevarnost požara.
- ⚠ **POZOR:** Vročih delov se dotikajte samo z zaščitnimi rokavicami.
- ⚠ **POZOR:** Če se ne doseže polna zmogljivost in obstaja sum na zamašen dovod plina, se obrnite na specializiranega prodajalca plina.
- ⚠ **POZOR:** V neposredno bližino žara ne postavljajte vnetljivih predmetov.

3.3 SHRANJEVANJE IN/ALI NEUPORABA

- ⚠ **NEVARNOST:** Pečice za pico ne shranjujte v bližini lahko vnetljivih tekočin ali materialov.
- ⚠ **NEVARNOST:** Če peč za pico pozimi shranjujete v zaprtih prostorih, je treba odstraniti plinsko jeklenko. Vedno jo morate hraniti na prostem, dobro prezračenem mestu, do katerega otroci nimajo dostopa.
- ⚠ **POZOR:** Ko pečice za pico ne uporabljate, jo po popolni ohladitvi zaščitite pred vplivi okolja s pokrovom. Pokrove lahko dobite pri prodajalcu peči za pico.
- ⚠ **POZOR:** Da bi se izognili nabiranju vlage, po močnem dežju odstranite pokrov in pustite, da se pečica za pico najprej posuši.

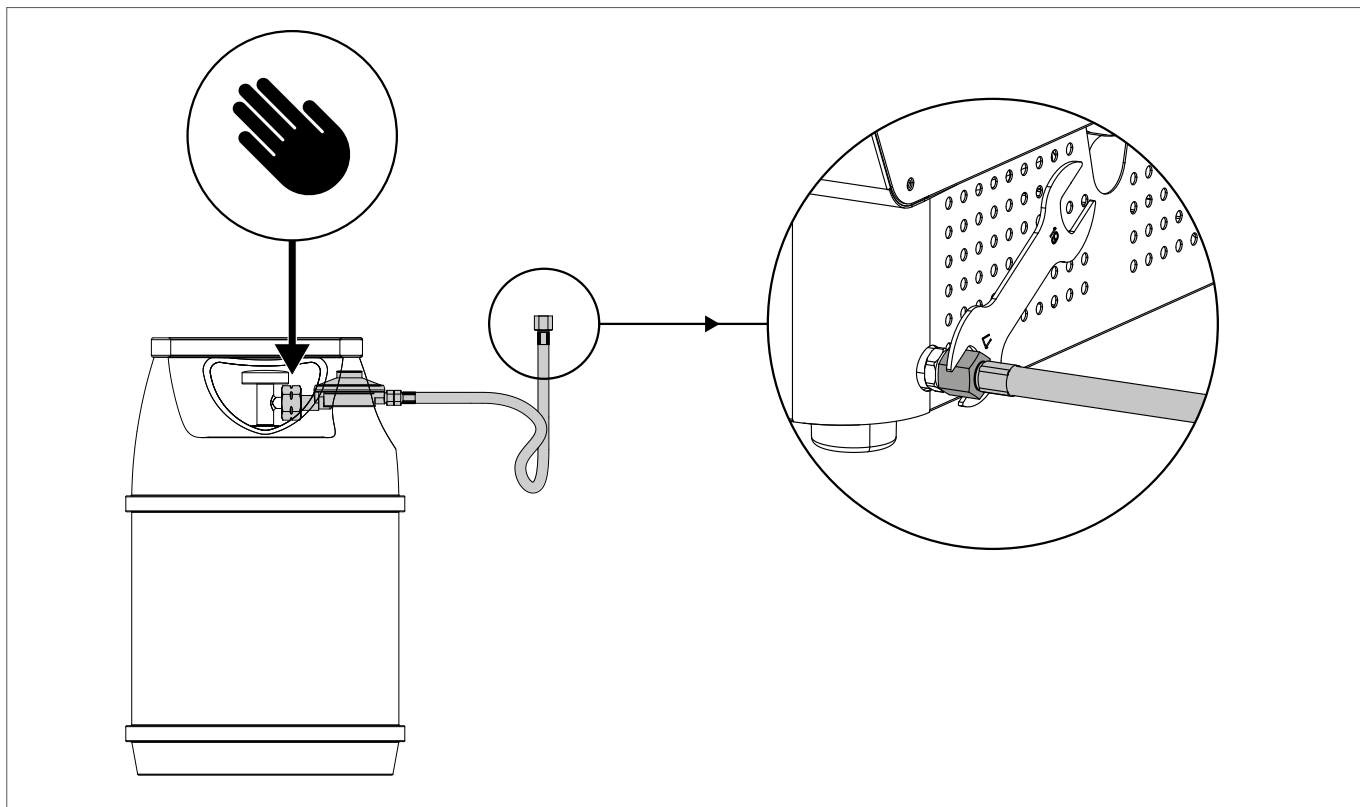
4. PLINSKE JEKLENKE

- Prosimo, poskrbite, da ni nobenih netesnih mest ob vijakih.
 - Pred uporabo in po vsaki menjavi plinske jeklenke izvedite **PREIZKUS TESNENJA**.
 - Plinske jeklenke ne smejo biti izpostavljene temperaturi višji od 50 °C, prav tako jih ne smete odlagati v zaprt ali kletni prostor.
 - Upoštevajte in sledite varnostnim predpisom, ki so označeni na plinski jeklenki.
- NAPOTEK:** Preverite, ali je v skladu s predpisi v vaši državi dovoljeno uporabljati regulator tlaka in plinsko jeklenko. Uporabljajte samo plinske jeklenke, ki ustrezajo državnim predpisom. Zaradi različnih sistemov tesnjenja pri odstopanju med sistemi regulatorja tlaka in plinske jeklenke morda ni mogoče zagotoviti tesnih vijačnih povezav. Netesnjenje lahko povzroči, da se izstopajoči plin vžge zaradi odprtega ognja ali iskre. Zaradi varnosti in odgovornosti priporočamo, da vedno preverite peči za pico, ki jih prodajate, in po potrebi prilagodite regulator tlaka in plinsko cev nacionalnim predpisom ali jih prilagodite.

5. UPRAVLJANJE PEČICE ZA PICO

5.1 PRIKLJUČITEV PLINSKE CEVI

⚠ **OPOZORILO:** Plinsko cev morate obvezno priključiti s priloženim ključem, da zagotovite zadostno privitost priključka. Zaradi vaše varnosti plinske cevi nikoli ne smete zategniti z roko, da preprečite morebitni požar v pečici za pico.

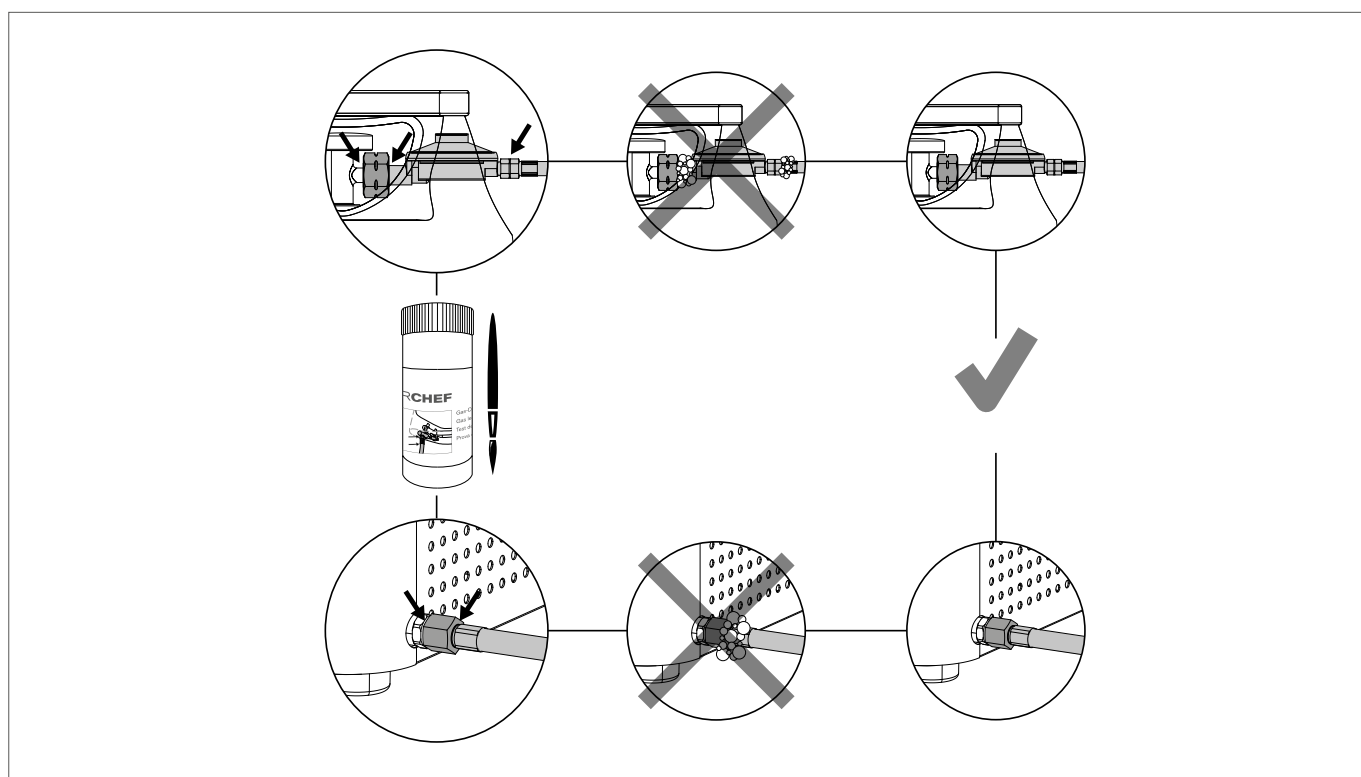


Upoštevajte tudi informacije v ločenih navodilih za montažo vaše pečice za pico.

5.2 PREIZKUS TESNJENJA

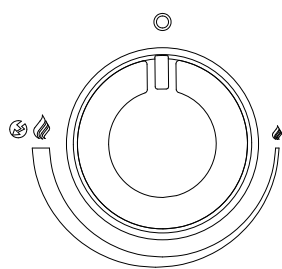
- ⚠ **OPOZORILO:** Med preverjanjem tesnjenja se v bližini ne sme nahajati noben vir vžiga. Prav tako v bližini tudi ne smete kaditi. Preizkusa tesnjenja nikoli ne izvajajte z gorečo paličico ali odprtim plamenom in to vedno opravite na prostem.
- ⚠ **OPOZORILO:** Izvedite **PREIZKUS TESNJENJA** po vsaki priključitvi ali zamenjavi plinske jeklenke ter na začetku sezone uporabe pečice za pico.
- ⚠ **OPOZORILO:** Pečica za pico se lahko uporablja šele, ko odpravite vsa mesta puščanja.

1. Gumb za regulacijo plina mora biti v položaju .
2. Odprite ventil na jeklenki in s krtačo premažite vse ventile (priključek na plinsko jeklenko/regulator tlaka plina/cev za plin/plinski vhod/priključek na ventil) s priloženo milno raztopino ali z doma narejeno milnico s 50 % tekočega mila in 50 % vode. Uporabite lahko tudi pršilo za odkrivanje mest puščanja.
3. Če opazite milne mehurčke, to kaže na mesta puščanja. Zaprite ventil na plinski jeklenki.
4. Odpravite mesta puščanja tako, da pritegnete priključke, kolikor je to mogoče, ali zamenjate okvarjene dele.
5. Ponovite koraka 1 in 2.
6. Če mest puščanja ni mogoče odpraviti, se obrnite na specializiranega prodajalca plina.

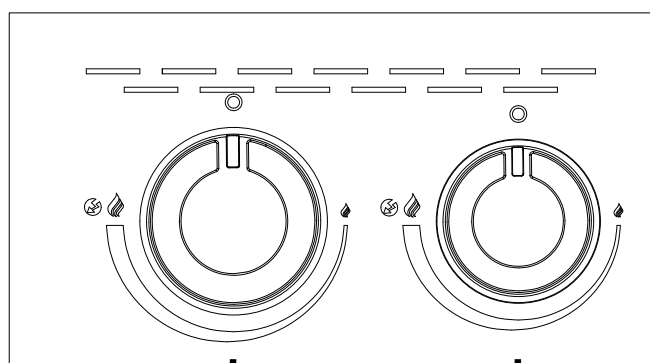


6. RAZLAGA NADZORNE PLOŠČE

STOPNJE VROČINE IN VŽIGANJE



- : Položaj izklopa
- 🔥 : nizka zmogljivost
- 🔥🔥 : visoka zmogljivost
- 🔥⚡ : Vžiganje
- ⚡ : Vžigalnik

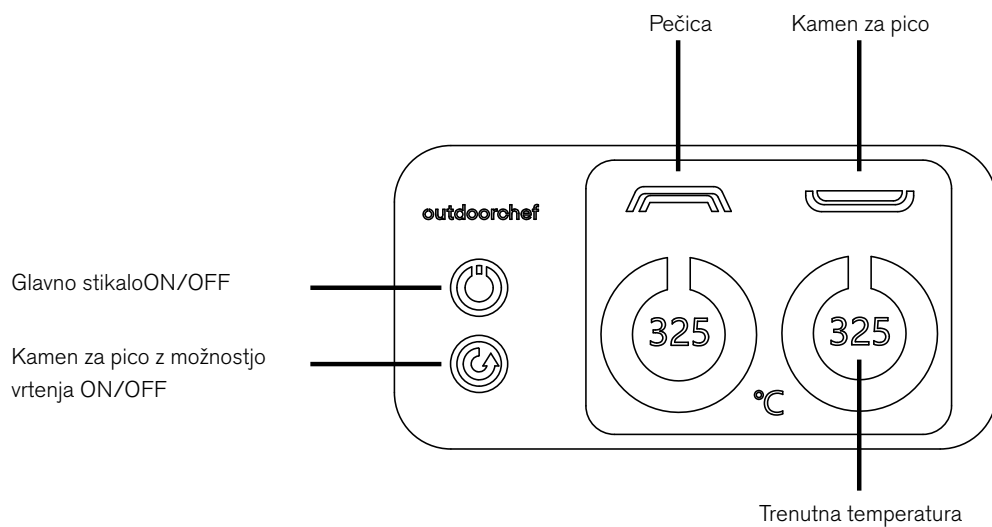


Glavni gorilnik

Talni gorilnik za kamen za pico

Vrtljivi regulator doseže na stopnji 🔥 največjo zmogljivost, na stopnji 🔥 pa najnižjo zmogljivost.

PRIKAZ



Glavno stikalo ON/OFF

Kamen za pico z možnostjo vrtenja ON/OFF

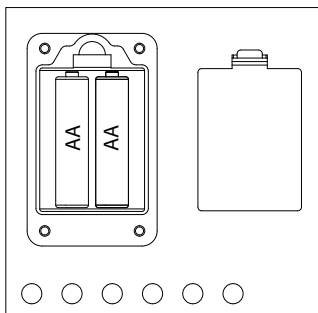
Pečica

Kamen za pico

Trenutna temperatura

7. PRED PRVO UPORABO

1. Odprite pokrov prostora za baterije na spodnji strani pečice za pico in vstavite dve bateriji (2xAA, LR06, 1,5 V) .



2. Očistite vse dele, ki prihajajo v stik z živili.
3. Preglejte vse ventile, kot je opisano v poglavju **PREIZKUS TESNENJA**.
4. Pečico za pico priključite na vir napajanja (omrežni napajalnik ali banko energije) prek vmesnika USB C. Peč za pico se sme uporabljati izključno z dobavljenim napajalnikom ali z zunanjo powerbank baterijo, katere izhodna napetost ne presega **5 V / 1,0 A**.
5. Odprite ventil na plinski jeklenki.
6. Vključite glavno stikalo na zaslonu.
7. Pritisnite gumb za regulacijo plina na zelenem gorilniku in ga obrnite v nasprotni smeri urinega kazalca na stopnjo   . Držite gumb za regulacijo plina pritisnjen, dokler se plin ne vname. Glej točko 8.1 Navodila za osvetlitev.
8. Gumb za regulacijo plina obrnite na najnižjo nastavitev in pustite aparat delovati približno 30 minut.
9. Povečajte moč na 3/4 največje moči in počakajte, da se naprava dogoreva nadaljnjih 20-25 minut.

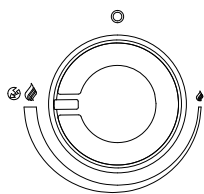
⚠ **OPOZORILO:** Osnovnega gorilnika ne pustite goreti dlje časa, ne da bi kamen za pico obrnili, saj lahko kamen za pico poškodujete.

8. UPRAVLJANJE

8.1 NAVODILA ZA VŽIG

⚠ **NEVARNOST:** Pri prižiganju nikoli ne glejte neposredno v peč.v štedilnik. Postavite se na stran pečice.

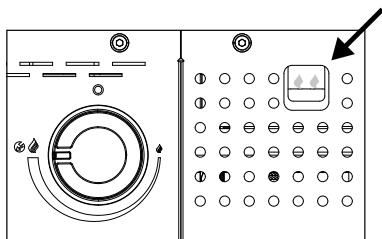
1. Prepričajte se, da so vsi priključki med cevjo za plin, regulatorjem tlaka plina in plinsko jeklenko tesno priviti (po potrebi sledite navodilom v poglavju **PREIZKUS TESNENJA**).
2. Odprite ventil na plinski jeklenki.
3. Vključite glavno stikalo na zaslonu.
4. Pritisnite gumb za regulacijo plina na obročnem gorilniku in ga obrnite v nasprotni smeri urinega kazalca na stopnjo . Držite gumb za regulacijo plina pritisnjen, dokler se plin ne vname.



5. Če se plin ne vname v 8 sekundah, postavite gumb za regulacijo plina na  . Počakajte 2 minuti, da lahko neizgoreli plin izhlapi. Nato ponovite korak v točki 3.
6. Če pečice za pico po treh poskusih ni mogoče zagnati, poiščite vzroke (kot je opisano v poglavju **Odpravljanje težav**).

7. Takoj ko glavni gorilnik gori, pritisnite gumb za nadzor plinana talnem gorilniku in ga zavrtite proti smeri urinega kazalca do nivoja  .
Držite gumb za regulacijo plina pritisnjen, dokler se plin ne vname.

NAPOTEK: Z odprtino na desni strani pečice vedno preverite, ali gorilnik za pico gori.



8. Zdaj vklopite vrtenje kamna za pico.

OPOZORILO: Osnovnega gorilnika Pizzasterin ne pustite goreti dlje časa, ne da bi kamen za pico obrnili, saj lahko kamen za pico poškodujete.

8.2 PEKA

OPOZORILO: Kamen za pico ne prenaša ekstremnih temperaturnih nihanj. Na vroče kamne ne postavljajte zamrznjene hrane.

Pri peki pic je veliko spremenljivk - od vrste testa do debeline in prelivov - ki lahko vplivajo na optimalno temperaturo in čas peke. Na začetku je treba nekaj časa preizkušati in delati napake, dokler ne najdete najboljših nastavitvev.

Po prižigu priporočamo naslednji postopek:

1. Pečico za pico z obema gorilnikoma (pečico in podstavnim gorilnikom za kamen za pico) segrejte na najmanj 15 minut z vrtenjem pizzerije na



OPOZORILO: Kamna za pico z osnovnim gorilnikom ne pustite goreti dlje časa, ne da bi kamen za pico obrnili, saj lahko kamen za pico poškodujete.

NAPOTEK: Na čas ogrevanja lahko vplivata veter in zunanja temperatura.

- Zmanjšajte stopnjo moči na srednjo, da pečica doseže idealno temperaturo pečenja.
- Pico položite v pečico z olupkom za pico.
- Spremljajte postopek priprave pice .
- Pripravljeno pico odstranite iz pečice s pomočjo olupka za pico.

NASVET: Če osnovo za pico povaljate v malo moke ali zdroba iz trde pšenice (semola rimacinata), bo lažje zdrsnila z rezila za pico in se ne bo prijala. Pri tem vam lahko pomaga tudi to, da olupek pice premažete z malo moke ali zdroba trde pšenice (semola rimacinata).

OPOMBE:

- Kamen za pico je namenjen izključno za uporabo v peči za pico Outdoorchef PRISMO in ni namenjen za uporabo na odprtem ognju.
- Neposredno na kamnu za pico pecite le pico in druge suhe, krušne jedi. Za pripravo mesa, zelenjave ali drugih jedi uporabite litoželezno ponev ali drugo posodo, odporno na pečico.
- Čas peke je odvisen od debeline podlage za pico.

8.3 PO PEKI

1. Nastavite gumb za regulacijo plina vsakega gorilnika v položaj .
2. Zaprite ventil na plinski jeklenki.
Tudi pri prazni jeklenki mora biti pipa jeklenke zaprta.
3. Pustite, da se pečica za pico popolnoma ohladi, in jo očistite.
4. Pečico za pico pokrijte z ustreznim pokrovom.

9. ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

9.1 ČIŠČENJE

 **OPOZORILO:** Pri čiščenju pečice za pico okrog sistema gorilnikov pazite, da se ne dotaknete delov gorilnika. Poškodujete.

ČIŠČENJE ZUNANJE STRANI PEČICE ZA PICO

NAPOTEK: Za čiščenje površin pečice za pico nikoli ne uporabljajte čistila za steklo ali drugih čistil v razpršilnih steklenicah, saj lahko ta poškodujejo površine.

Zunanost pečice za pico čistite samo s komercialno dostopnimi neagresivnimi čistili (npr. komercialno dostopno tekočino za pomivanje posode).

ČIŠČENJE NOTRANJOSTI PEČICE ZA PICO

NAPOTEK: Kamen je izdelan iz keramike, varne za živila, in se lahko sčasoma obarva. To je normalno in ne vpliva na delovanje pečice ali kakovost kamna za pico.

1. Pečico za pico segrevajte 10 do 15 minut s polno močjo, da se ostanki hrane (ostanki mesa, maščobe, sladkor iz marinad itd.) zažgejo. Pustite, da se kamen za pico zavrti.
2. Nato pustite, da se pečica za pico popolnoma ohladi, da se vsi ostanki hrane strdijo.
(Tako je poznejše čiščenje veliko lažje in učinkovitejše).
3. Pečico očistite z mehko krtačo (brez krtač z jeklenimi ščetinami) ali suho krpo.
4. Za čiščenje lahko kamen za pico tudi odstranite. S hladnega kamna za pico odstranite skorjo in ostanke s krtačo za žar (strgalo) ali suho krpo.

NAPOTEK: Kamna za pico nikoli ne čistite s tekočo vodo ali pod njo. Če se kamen za pico slučajno zmoči, ga približno 2 uri sušite v domači pečici pri 60 °C.

NASVET: Če pečico za pico očistite po vsaki uporabi, vam je ne bo treba ponovno čistiti pred naslednjo peko pice.

ČIŠČENJE GORILNIKOV

Gorilnik je nameščen na zadnji strani pečice, zato je malo verjetno, da bi ostanki hrane blokirali gorilnik. Če se to kljub temu zgodi, ravnajte, kot sledi:

1. Prepričajte se, da je ventil na plinski jeklenki zaprt in da je tudi krmilni gumb na napravi v izklopljenem položaju. Prepričajte se, da se je naprava popolnoma ohladila.
2. Zunanost gorilnika očistite z žično krtačo. S kovinskim strgalom odstranite trdovratne obloge. Zamašene odprtine očistite z ravno sponko za papir. Nikoli ne uporabljajte lesenega zobotrebca ali česa podobnega, saj se lahko odlomi in zamaši odprtino.

9.2 VZDRŽEVANJE

Redno vzdrževanje pečice za pico zagotavlja brezhibno delovanje.

- Vse ventile preverjajte najmanj dvakrat letno in vsakič po daljšem shranjevanju. Pajki ali druge žuželke lahko povzročijo blokade, ki jih morate pred uporabo odpraviti.
- Če pečice za pico dlje časa ne uporabljate, morate pred ponovno uporabo opraviti **pregled tesnosti**. Če imate kakršne koli dvome, se obrnite na svojega dobavitelja ali prodajalca plina.
- Po daljšem shranjevanju in najmanj enkrat v sezoni peke na žaru morate cev za plin pregledati za razpoke, pregibe in druge poškodbe. Poškodovano plinsko cev je treba takoj zamenjati, kot je opisano v poglavju **VARNOSTNI NAPOTKI**.
- Da bi lahko v pečici za pico uživali čim dlje, jo po popolni ohladitvi zaščitite pred vplivi okolja z ustreznim pokrovom OUTDOORCHEF.
- Da bi preprečili nabiranje kondenza, po deževju odstranite pokrov. Pokrove lahko dobite pri prodajalcu peči za pico.

10. ODPRAVLJANJE NAPAK

Gorilnik se ne vžge:

- Preverite, ali iskre preskakujejo z elektrode na gorilnik.
⚠ **POZOR:** To preverjanje je dovoljeno le pri zaprtem dovodu plina.
- Preverite, ali je ventil jeklenke odprt.
- Prepričajte se, da je nivo plina v jeklenki zadosten.

Ni iskre:

- Prepričajte se, da so baterije pravilno vstavljene.
- Vstavite dve novi bateriji (tip AAA, LR06, 1,5 V) v električni vžig.
- Preverite razdaljo med gorilnikom in elektrodo, ki mora znašati le 5-8 mm.
- Ročni vžig je mogoč z vžigalico ali vžigalico neposredno na glavnem gorilniku ali za spodnji gorilnik skozi odprtino na desni strani komore pečice za pico.

Brez moči ali zmanjšana moč:

- Preverite, ali gorilniki niso zamašeni z mrčesom ali pajki/pajčevino.
- Preverite, ali je plinska jeklenka prazna ali skoraj prazna.

Glasni gorilniki:

- Preverite, ali usedline blokirajo izhode gorilnika. Več informacij o čiščenju gorilnikov najdete tukaj:

11. GARANCIJA ZA UPORABNIKA/JAMSTVO

Za podrobne informacije o garanciji za uporabnika / jamstvu glejte splošne pogoje (AGB) na strani <https://www.outdoorchef.com/agb>

Registrirano znamko OUTDOORCHEF zastopa naslednje podjetje

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | poštni predal | 8050 Zürich – Švica | www.outdoorchef.com

* Seznam prodajalcev je na voljo na naši spletni strani www.outdoorchef.com

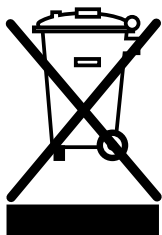
** Serijsko številko in številko izdelka najdete na nalepki s podatki na pečici za pico (glejte prvo poglavje teh **navodil za uporabo**).

12. REZERVNI DELI

Rezervni deli so na voljo pri specializiranih prodajalcih.

⚠ **OPOZORILO:** Uporabljajte samo originalne nadomestne dele podjetja Outdoorchef.

13. ODSTRANJEVANJE ODPADKOV



Oznaka sporoča, da tega izdelka in vgrajene mobilne baterije nikjer v EU ni dovoljeno odlagati med gospodinjske odpadke. Da bi se izognili morebitni okoljski škodi ali škodi za zdravje zaradi nenadzorovanega odlaganja odpadkov, jih odgovorno reciklirajte. Če želite vrniti rabljeno napravo, uporabite sistem za vračilo in prevzem ali se obrnite na prodajalca, pri katerem ste izdelek kupili. Ta izdelek je mogoče reciklirati na okolju prijazen način.

14. TEHNIČNE INFORMACIJE

PRISMO 420 G

CE	1336DR010
Plin	Butan G30 / Propan G31
I ₃ + (28/30/37 mbar)	Butan 30 mbar / Propan 37 mbar
I ₃ B/P (30 mbar)	Butan / propan 30 mbar
I ₃ B/P (50 mbar)	Butan / propan 50 mbar
Izhod plina	7.2 kW H _S
Poraba plina	G30 524 g/h / G31 515 g/h
Šobe 30 mbar	Hrbtni gorilnik 1.32 mm Mark 1.32 Talni gorilnik 0.52 mm Mark: 0.52
Šobe 50 mbar	Hrbtni gorilnik 1.14 mm Mark 1.14 Talni gorilnik 0.45 mm Mark: 0.45

Električni vžig

Za delovanje električnega vžiga potrebujete dve bateriji (Typ AA, LR06, 1.5 Volt).

Opozorilo o prikazu temperature na zaslonu

Odstopanje od temperature, prikazane na zaslonu, je lahko +/- 10 %.

Spletna stran

Dodatne informacije, nasvete in trike, recepte in vse, kar je vredno vedeti o izdelkih OUTDOORCHEF najdete na www.outdoorchef.com



UPUTSTVO ZA UPOTREBU

1.	SERIJSKI BROJ VAŠE PICA PEĆI I ZAŠTO JE VAŽAN	273
2.	UPUTSTVO ZA UPOTREBU	273
2.1	Čuvanje uputstava za upotrebu	
3.	VAŽNE BEZBEDNOSNE NAPOMENE	274
3.1	Instalacija i montaža	
3.2	Rukovanje	
3.3	Skladištenje i/ili nekorišćenje	
4.	BOCE ZA GAS	276
5.	PUŠTANJE U RAD PICA PEĆI	277
5.1	Priključivanje creva za gas	
5.2	Provera zaptivenosti	
6.	OBJAŠNJENJE KONTROLNE TABLE	279
7.	PRE PRVE UPOTREBE	280
8.	RUKOVANJE	280
8.1	Uputstvo za paljenje	
8.2	Pečenje	
8.3	Nakon pečenja	
9.	ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE	282
9.1	Čišćenje	
9.2	Održavanje	
10.	OTKLANJANJE KVAROVA	283
11.	GARANCIJA ZA KUPCA / GARANCIJA	283
12.	REZERVNI DELOVI	283
13.	ODLAGANJE OTPADA	284
14.	TEHNIČKE INFORMACIJE	284

1 SERIJSKI BROJ VAŠE PICA PEĆI I ZAŠTO JE VAŽAN

CE XXXX
PIN: XXXXXXXXXX

Typ:
Article No.:

Butan / Propane
G30 / G31
Cat. I _{3B/P}

Total rate overall Q_n=X.XXkW H_e (XXXg/h)

XX mbar



Outdoorchef AG
Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

Serial No.:

DISTRIBUTION
Outdoorchef Deutschland GmbH
Wickerer Weg 13-15, 65719 Hofheim am Taunus
Made in China

VAŽNO:

Serijski broj pica peći možete da pronađete na nalepnici sa podacima koja se nalazi na donjoj ploči pica peći.

Serijski broj i broj artikla su važni radi lakšeg rešavanja vaših upita, naručivanja rezervnih delova i ostvarivanja bilo kakvih prava na garanciju. Ono sadrži važne informacije o bezbednosti, rukovanju i održavanju. Čuvajte uputstvo za upotrebu na sigurnom mestu. Zabeležite serijski broj vaše pica peći u predviđeno polje „Serial No.“.

2. UPUTSTVO ZA UPOTREBU

Pre upotrebe pažljivo pročitajte ovo uputstvo za vašu OUTDOORCHEF pica peć.

2.1 ČUVANJE UPUTSTAVA ZA UPOTREBU

Napomena za potrošača: Potrošač mora da čuva ovo uputstvo za upotrebu tako da mu u svakom trenutku bude pri ruci.

Sva uputstva za upotrebu su takođe dostupna na www.outdoorchef.com.

Napomena za instalatera: Ovo uputstvo za upotrebu mora ostati kod potrošača.

273

3. VAŽNE BEZBEDNOSNE NAPOMENE

Pre puštanja u rad vaše OUTDOORCHEF pica peći pažljivo pročitajte ovo uputstvo za upotrebu.
Koristiti samo na otvorenom.

Napomene **OPASNOST**, **UPOZORENJE** i **OPREZ** koriste se u ovom uputstvu za upotrebu za isticanje važnih i kritičnih informacija o korišćenju. Pročitajte i sledite ove napomene da biste osigurali bezbednost i izbegli oštećenje imovine i povrede.

- ⚠ **OPASNOST:** Saveti za opasne situacije, koje će dovesti do smrtnih slučajeva ili teških povreda, ukoliko se ne poštuju.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Saveti za opasne situacije, koje mogu dovesti do smrtnih slučajeva ili teških povreda, ukoliko se ne poštuju.
- ⚠ **OPREZ:** Saveti za opasne situacije, koje mogu dovesti do lakih ili srednje teških povreda, ukoliko se ne poštuju.

⚠ OPASNOST	⚠ UPOZORENJE
Ako osetite miris gasa: ▪ Prekinite snabdevanje pica peći gasom. ▪ Ugasite sve otvorene plamenove. ▪ Ako i dalje osećate miris gasa, sklonite se od pica peći i odmah se obratite vatrogasnoj službi.	▪ Nemojte u neposrednom okruženju vaše pica peći da skladištite zapaljive tečnosti, materijale i/ili gasove (benzin, gas, visoko zapaljiv materijal itd.). ▪ Nikada ne skladištite nekorišćenu plinsku bocu blizu pica peći ili u zatvorenom prostoru.

3.1 INSTALACIJA I MONTAŽA

Pročitajte uputstvo za upotrebu pre puštanja uređaja u rad.
Pre puštanja u rad, postavite pica peć na ravnu površinu otpornu na toplotu na mestu zaštićenom od vetra.

- ⚠ **OPASNOST:** Ova pica peć nije pogodna za ugradnju na čamcima ili u kamp-prikolicama/kamperima.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Pica peć se isporučuje sa odgovarajućim crevom za gas zajedno sa regulatorom pritiska gasa. Crevo za gas se obavezno mora držati dalje od vrućih spoljašnjih strana pica peći. Crevo ne sme da se uvija.
Kod modela koji poseduju vođicu za crevo, ono mora obavezno da bude pričvršćeno u toj vođici.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Crevo i regulator su u skladu sa odgovarajućim nacionalnim propisima i EN standardima i BS standardom (regulator pritiska gasa BS EN 16129 / crevo za gas BS EN 16436 / regulator pritiska gasa EN 16129 / crevo za gas EN 16436).
- ⚠ **UPOZORENJE:** Ne vršite nikakve izmene na uređaju. Ukoliko posumnjate na kvar, obratite se stručnjaku.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Pre puštanja u rad i nakon priključenja nove boce za gas, proverite priključke u skladu sa sledećim uputstvom **KONTROLA ZAPTIVENOSTI** u ovom uputstvu za upotrebu.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Peć za picu sme se koristiti isključivo sa uključenim napajanjem ili sa eksternom powerbank baterijom čiji izlazni napon ne prelazi **5 V / 1,0 A**.
Da bi se obezbedio pouzdan i bezbedan rad, preporučujemo Outdoorchef powerbank (5 V, 10.000 mAh).

3.2 RUKOVANJE

Svaka osoba koja radi sa pica peći mora da bude upoznata sa postupkom paljenja i da ga se pridržava. Deca ne smeju da rade sa pica peći. Instrukcije za montažu iz uputstva za montažu se moraju doslovno slediti. Nepravilna montaža može imati opasne posledice. Ne stavljajte zapaljive tečnosti i materijale ili rezervne boce sa gasom u blizini pica peći. Nikada ne ostavljajte pica peč ili bocu/e sa gasom u zatvorenim prostorijama bez ventilacije.

Pre upotrebe pažljivo pročitajte ovo uputstvo za vašu OUTDOORCHEF pica peč. Pica peč se može koristiti samo na otvorenom. Postarajte se da pica peč bude ispred nezapaljivog zidnog zida ili da se održava bezbedna udaljenost od zapaljivih predmeta od najmanje 1,5 m.

- ⚠ **OPASNOST:** Pica peč koristite samo na otvorenom. Nikada ne koristite u unutrašnjem prostoru kao npr. u garažama, zgradama, šatorima i drugim zatvorenim područjima ili ispod zapaljivih konstrukcija.
- ⚠ **OPASNOST:** Nikada ne koristite pica peč pod nadstrešnicom.
- ⚠ **OPASNOST:** Ovaj uređaj prilikom rada mora da se udalji od zapaljivih materijala.
- ⚠ **OPASNOST:** Koristite pica peč samo na čvrstoj i sigurnoj podlozi. Tokom rada, pica peč nikada ne postavljajte na drveni pod ili druge zapaljive površine. Držite pica peč dalje od zapaljivih materijala.
- ⚠ **OPASNOST:** Nakon upotrebe zatvorite dovod gasa na boci za gas.
- ⚠ **OPASNOST:** Nakon korišćenja pica peći, dugme za regulaciju gasa uvek postavite u položaj  i zatvorite dovod gasa na boci za gas.
- ⚠ **OPASNOST:** Prilikom zamene plinske boce vodite računa o tome da se dugme za regulaciju gasa nalazi u položaju  i da je dovod gasa na boci za gas zatvoren. U blizini ne smeju da se nalaze izvori paljenja
- ⚠ **OPASNOST:** Nikada ne gledajte direktno u peč prilikom paljenja. Stanite bočno od peći.
- ⚠ **OPASNOST:** Nikada nemojte koristiti ovaj uređaj na udaljenosti manjoj od 7,5 m od zapaljivih tečnosti.
- ⚠ **OPASNOST:** Ako se uređaj iz bilo kog razloga ugasi, isključite regulator i ventil za gas priključka boce za gas. Sačekajte 5 minuta pre nego što ponovo pokušate da upalite uređaj.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Zamenite crevo i regulator pritiska gasa nakon 3 godine korišćenja, počevši od datuma kupovine. Vodite računa o tome da regulator pritiska gasa i crevo budu u skladu sa odgovarajućim EN i BS standardima (regulator pritiska gasa BS EN 16129/ crevo za gas BS EN 16436/regulator pritiska gasa EN 16129/crevo za gas EN 16436).
- ⚠ **UPOZORENJE:** Ako je crevo za gas oštećeno ili pokazuje znakove istrošenosti, mora se odmah zameniti.
Crevo ne sme biti savijeno niti imati pukotine na sebi. Ne zaboravite da zavrnete dugme za regulaciju gasa i dovod gasa pre nego što uklonite crevo.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Ako postoji sumnja da neki delovi nisu zaptiveni, postavite dugme za regulaciju gasa u položaj  i zatvorite dovod gasa na boci za gas. Delove koji provode gas proverite u prodavnici za gasnu opremu.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Nikad ne ostavljajte pica peč bez nadzora tokom rada.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Ne pomerajte uređaj tokom rada.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Zaštitite pica peč od jakih vetrova jer će to uticati na performanse pečenja. Postavite je na zaštićeno, ravno mesto i redovno proveravajte da li gorionik još uvek gori.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Ostaci masti i hrane mogu se zapaliti i dovesti do požara. Očistite pica peč nakon svake upotrebe.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Nikada ne blokirajte otvore za dovod vazduha u podnožju pica peći.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Nikada ne zatvarajte otvor peći tokom rada, to može dovesti do nakupljanja toplote.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Nemojte puniti peč preko granice mase vrata.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Ovaj uređaj je namenjen samo za upotrebu sa tečnim naftnim gasom (TNG). Nemojte koristiti lava kamenje, brikete, uglj ili druga goriva.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Neki delovi ovog uređaja mogu imati oštre ivice. Ako je potrebno, nosite odgovarajuće zaštitne rukavice za rukovanje.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Pristupačni delovi mogu da budu veoma vrući. Udaljite decu.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Uvek proverite da li su baterije pravilno umetnute (+ i – priključak pravilno pozicioniran) Pogledajte uputstvo za montažu.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Ako baterija curi, izbegavajte kontakt sa kožom i pravilno je odložite u otpad. Ni u kom slučaju nemojte nastaviti da je koristite.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Nikada ne dovodite bateriju u kontakt sa plamenom i visokim temperaturama. Baterije ne smeju biti kratko spojene.
- ⚠ **OPREZ:** Preporučena dužina creva za gas iznosi 90 cm i ne sme da bude duža od 150 cm.

- ⚠ **OPREZ:** Pica peć još dugo ostaje vruća i nakon isključivanja. Pazite da se ne opečete i da ne odlažete nikakve predmete na pica peć, jer postoji opasnost od požara.
- ⚠ **OPREZ:** Ako dodirujete vruće delove, nosite zaštitne rukavice.
- ⚠ **OPREZ:** Ukoliko ne može da se postigne puna snaga i sumnja se da je dovod gasa zapušten, obratite se prodavnici za gasnu opremu.
- ⚠ **OPREZ:** Ne stavljajte zapaljive predmete u neposrednu blizinu pica peći.

3.3 SKLADIŠTENJE I/ILI NEKORIŠĆENJE

- ⚠ **OPASNOST:** Ne skladištite pica peć u blizini lako zapaljivih tečnosti i materijala.
- ⚠ **OPASNOST:** Ako pica peć tokom zime ostavljate u nekoj prostoriji, obavezno morate da skinete bocu sa gasom. Ona uvek treba da se čuva na otvorenom i dobro provetrenom mestu, van domašaja dece.
- ⚠ **OPREZ:** Ukoliko se pica peć ne koristi, nakon što se potpuno ohladi, trebalo bi je zaštititi poklopcem od uticaja okoline. Poklopac može da se kupi kod distributera pica peći.
- ⚠ **OPREZ:** Da bi se izbeglo nakupljanje vlage, uklonite poklopac posle jake kiše i ostavite pica peć da se najpre osuši.

4. BOCE ZA GAS

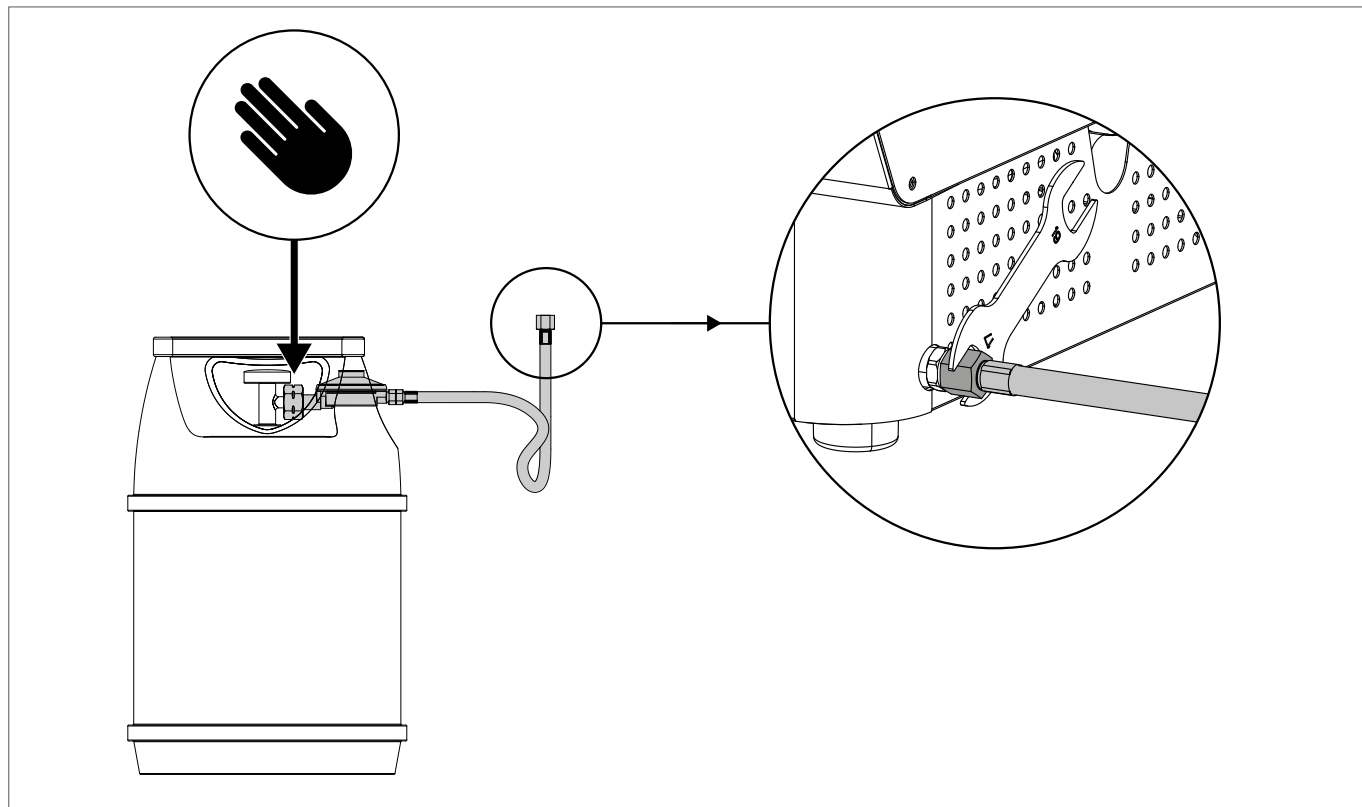
- Vodite računa o tome da nema nezaptivenih priključaka.
- Pre svakog korišćenja i posle svake zamene boce za gas, izvršite **KONTROLU ZAPTIVENOSTI**.
- Plinske boce ne smeju da budu izložene temperaturi iznad 50 °C i nikada ne smeju da se čuvaju u zatvorenoj prostoriji ili podrumu.
- Pridržavajte se i sledite uputstva o bezbednosti koja su navedena na bocama za gas koje se koriste.

NAPOMENA: Proverite da li su regulator pritiska i boca za gas dozvoljeni za propisan rad u vašoj zemlji. Koristite samo boce za gas koje su u skladu sa nacionalnim standardom. Zbog različitih sistema zaptivanja, u slučaju odstupanja sistema regulatora pritiska i boca za gas može se desiti da se ne može obezbediti zaptiveni navojni spoj. Takva nezaptivenost može da dovede do curenja gasa koji se može zapaliti otvorenim plamenom ili varnicom. Iz razloga sigurnosti i odgovornosti, preporučujemo vam da uvek pregledate pica peći koje se prodaju i, ako je potrebno, prilagodite ili date na prilagođavanje regulator pritiska i crevo za gas u skladu sa nacionalnim propisima.

5. PUŠTANJE U RAD PICA PEĆI

5.1 PRIKLJUČIVANJE GREVA ZA GAS

⚠ **UPOZORENJE:** Priklučivanje creva na gas mora da se obavi uz pomoć priloženog ključa za zavrtnje da bi se osiguralo da je priključak dovoljno dobro učvršćen. Radi vaše bezbednosti, crevo za gas nikada ne sme biti rukom čvrsto stegnuto, da bi se izbegli mogući požari na pica peći.

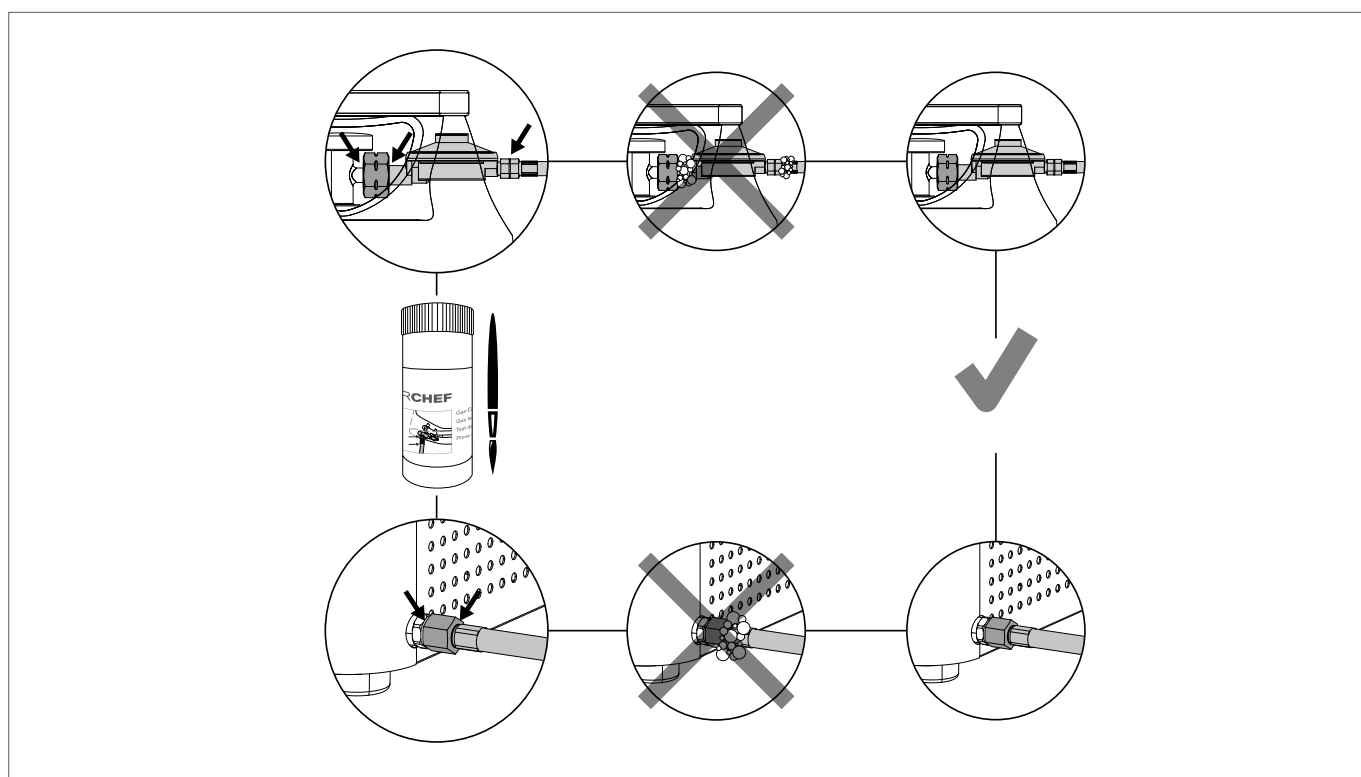


U vezi sa tim pridržavajte se i informacija navedenih u posebnom uputstvu za montažu pica peći.

5.2 PROVERA ZAPTIVENOSTI

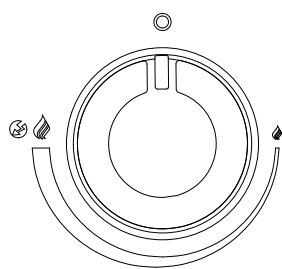
- ⚠ **UPOZORENJE:** Tokom kontrole zaptivosti, u blizini ne smeju da se nalaze izvori paljenja. To važi i za pušenje.
Nikada ne kontrolišite zaptivenost upaljenom šibicom ili otvorenim plamenom i uvek to obavljajte na otvorenom.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Izvršite **PROVERU ZAPTIVENOSTI** posle svakog priključivanja ili zamene boce za gas, kao i pre početka sezone upotrebe pica peći.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Pica peć sme da se koristi tek kada se uklone nedostaci sa svih mesta koja propuštaju.

1. Dugme za regulaciju gasa uvek mora da stoji u položaju .
2. Otvorite dovod gasa na boci i namažite sve delove koji provode gas (spoj na boci za gas / regulator pritiska gasa / crevo za gas / ulaz gasa / spoj na ventilu) priloženim ili napravljenim rastvorom sapunice sa 50 % tečnog sapuna i 50 % vode. Takođe možete koristiti sprej za otkrivanje propuštanja.
3. Pojava mehura u rastvoru sapunice ukazuje na mesto koje propušta. Zatvorite dovod gasa na boci za gas.
4. Eliminirajte mesta koja propuštaju pritezanjem spojeva, ukoliko je to moguće, ili zamenite neispravne delove.
5. Ponovite korake 1 i 2.
6. Ukoliko ne uspete da popravite mesta koja propuštaju, obratite se prodavcu gasne opreme.

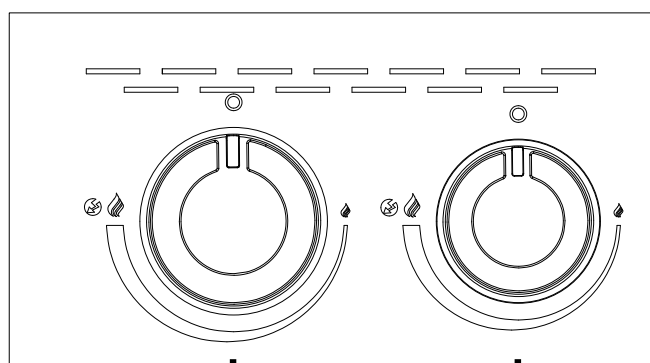


6. OBJAŠNJENJE KONTROLNE TABLE

STEPENI TOPLOTE I PALJENJE



- : Položaj „isključeno“
- 🔥 : mala snaga
- 🔥🔥 : velika snaga
- 🔥🔥🌀 : Paljenje
- 🔥🔥🌀 : Upaljač

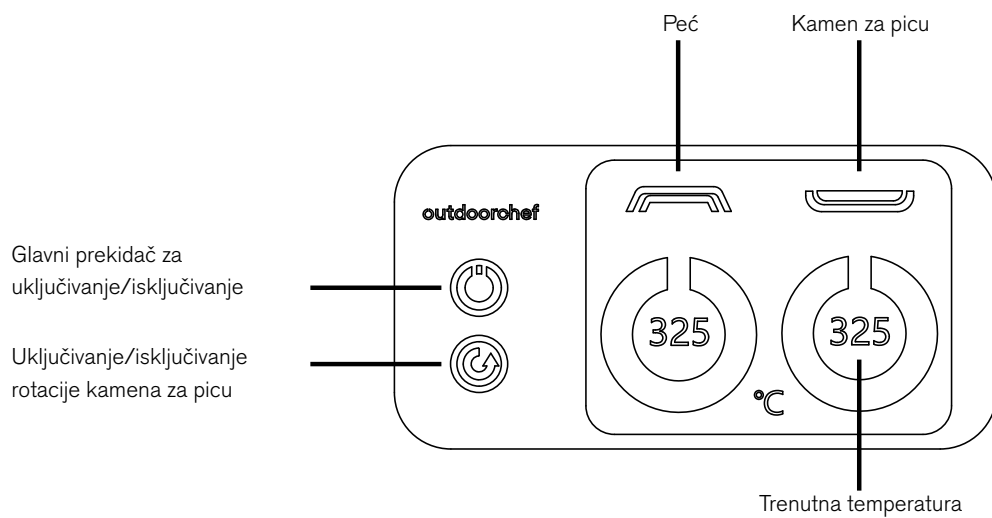


Glavni gorionik

Donji gorionik kamena za picu

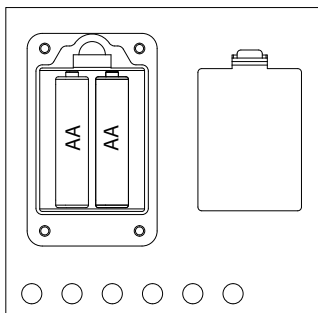
Obrtni regulatori postižu na stepenu 🔥 najviši nivo snage i na 🔥 najniži nivo snage.

DISPLEJ



7. PRE PRVE UPOTREBE

1. Otvorite poklopac odeljka za baterije na dnu pica peći i umetnite dve baterije (2xAA, LR06, 1,5 volti) .



2. Očistite sve delove koji dolaze u dodir sa namirnicama.
3. Ispitajte sve delove koji provode gas, kao što je opisano u poglavlju **KONTROLA ZAPTIVENOSTI**.
4. Povežite pica peč na izvor napajanja (mrežni deo ili punjivu bateriju) preko USB C. Peć za picu sme se koristiti isključivo sa uključenim napajanjem ili sa eksternom powerbank baterijom čiji izlazni napon ne prelazi **5 V / 1,0 A**.
5. Otvorite dovod gasa na boci za gas.
6. Uključite glavni prekidač na displeju.
7. Pritisnite dugme za regulaciju gasa željenog gorionika i okrenite ga u smeru suprotnom smeru kretanja kazaljke na satu, na nivo  . Pritisnite dugme za regulaciju pritiska gasa dok gas ne počne da gori. Pogledajte tačku 8.1 Uputstvo za paljenje.
8. Okrenite dugmad za regulaciju gasa na najnižu postavku i ostavite uređaj da radi oko 30 minuta.
9. Povećajte snagu na 3/4 maksimalne snage i ostavite uređaj da gori još 20–25 minuta.

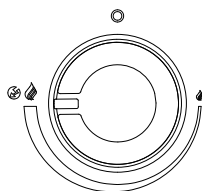
⚠ UPOZORENJE: Ne dozvolite da donji gorionik gori duže vreme bez okretanja kamena za picu, jer to može dovesti do oštećenja kamena za picu.

8. RUKOVANJE

8.1 UPUTSTVO ZA PALJENJE

⚠ OPASNOST: Nikada ne gledajte direktno u prilikom paljenja. Stanite bočno od peći.

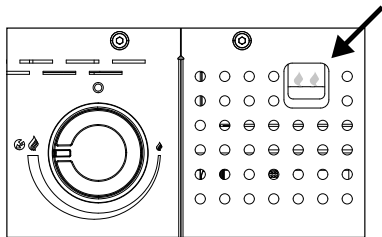
1. Uverite se da su svi spojevi između creva za gas, regulatora pritiska gasa i boce za gas čvrsto zategnuti (postupite u skladu sa uputstvima iz poglavlja **KONTROLA ZAPTIVENOSTI**).
2. Otvorite dovod gasa na boci za gas.
3. Uključite glavni prekidač na displeju.
4. Pritisnite dugme za regulaciju gasa glavnog gorionika i okrenite ga u smeru suprotnom smeru kretanja kazaljke na satu, na nivo  . Pritisnite dugme za regulaciju pritiska gasa dok gas ne počne da gori.



5. Ako gas ne počne da gori u roku od 8 sekundi, podesite dugme za regulaciju gasa na 0. Sačekajte 2 minuta, kako bi nesagoreli gas mogao da ispari. Posle toga ponovite korak 3.
6. Ukoliko posle 3 pokušaja nije moguće pustiti pica peč u rad, pronađite uzroke (kao što je opisano u odeljku **OTKLANJANJE KVAROVA**).

7. Kada glavni gorionik gori, pritisnite dugme za regulaciju gasa donjeg gorionika i okrenite ga u smeru suprotnom od smera kretanja kazaljki na satu, na nivo . Pritisnite dugme za regulaciju pritiska gasa dok gas ne počne da gori.

NAPOMENA: Uvek proverite preko otvora na desnoj strani peći da li gori donji gorionik kamena za picu.



8. Sada uključite rotaciju kamena za picu.

UPOZORENJE: Ne dozvolite da donji gorionik pica peći gori duže vreme bez okretanja kamena za picu, jer to može dovesti do oštećenja kamena za picu.

8.2 PEČENJE

UPOZORENJE: Kamen za picu ne podnosi ekstremne temperaturne fluktuacije. Ne stavljajte zamrznutu hranu na vrući kamen.

Kada je u pitanju pečenje pice, postoji mnogo varijabli – od vrste testa preko debljine do preliva – a sve to može uticati na optimalnu temperaturu i vreme pečenja. U početku je potrebno malo pokušaja i grešaka da bi se pronašla najbolja podešavanja.

Nakon paljenja, preporučujemo sledeći postupak:

1. Zagrejte pica peć sa oba gorionika (peć i kamen za picu na donjem gorioniku) najmanje 15 minuta sa rotirajućim kamenom za picu na nivou



UPOZORENJE: Ne dozvolite da donji gorionik pica peći gori duže vreme bez okretanja kamena za picu, jer to može dovesti do oštećenja kamena za picu.

NAPOMENA: Na vreme zagrevanja mogu uticati vetar i spoljna temperatura.

2. Smanjite nivo snage na srednji nivo tako da peć dostigne idealnu temperaturu pečenja.
3. Stavite picu u peć lopatom za picu.
4. Pratite proces pečenja pice.
5. Izvadite gotovu picu iz peći lopatom za picu.

SAVET: Ako uvaljate podlogu za picu u malo brašna ili griza (Semola Rimacinata), lakše će skliznuti sa lopate za picu bez lepljenja. Premazivanje kore za picu sa malo brašna ili griza (Semola Rimacinata) takođe može pomoći.

NAPOMENE:

- Kamen za picu je namenjen isključivo za upotrebu u pica peći Outdoorchef PRISMO; nije namenjen za upotrebu na otvorenoj vatri.
- Pecite picu i druga suva jela na bazi hleba direktno na kamenu za picu. Za pripremu mesa, povrća ili drugih jela koristite posudu od livenog gvožđa ili drugu posudu otpornu na peć.
- Vreme pečenja varira u zavisnosti od debljine osnove za picu.

8.3 NAKON PEČENJA

1. Podesite dugme za regulaciju gasa svakog gorionika na poziciju ○.
2. Zatvorite dovod gasa na boci za gas.
Čak i kod praznih boca, ventil na boci mora biti zatvoren.
3. Ostavite pica peć da se potpuno ohladi i očistite je.
4. Pokrijte pica peć odgovarajućim poklopcem.

9. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

9.1 ČIŠĆENJE

⚠ **UPOZORENJE:** Prilikom čišćenja pica peći oko sistema gorionika, vodite računa o tome da ne oštetite delove gorionika.

ČIŠĆENJE SPOLJNJEG DELA PICA PEĆI

NAPOMENA: Za čišćenje površina pica peći nikada nemojte koristiti sredstva za čišćenje stakla ili druga sredstva za čišćenje u obliku spreja, jer mogu agresivno da deluju na njih.

Spoljašnje površine pica peći čistite samo uobičajenim, neagresivnim sredstvom za čišćenje (npr. uobičajenim deterdžentom).

ČIŠĆENJE UNUTRAŠNJOSTI PICA PEĆI

NAPOMENA: Kamen je napravljen od keramike bezbedne za hranu i vremenom može pokazati mrlje. To je normalno i ne utiče na performanse peći i kvalitet kamena za picu.

1. Zagrejte pica peć oko 10 – 15 minuta na punoj snazi, tako da ostaci hrane (ostaci mesa, masti, šećer iz marinada itd.) sagore. Neka se kamen za picu okreće pri tome.
2. Nakon toga, sačekajte da se pica peć potpuno ohladi kako bi se svi ostaci hrane stvrdnuli/učvrstili.
(To naknadno čišćenje čini mnogo lakšim i efikasnijim).
3. Očistite peć mekom četkom (bez četki sa čeličnim čekinjama) ili suvom krpom.
4. Alternativno, možete ukloniti i kamen za picu radi čišćenja. Uklonite koru i ostatke sa hladnog kamena za picu četkom za roštilj (strugačem) ili suvom krpom.

NAPOMENA: Nikada ne čistite kamen za picu tekućom vodom ili pod njom. Ako se kamen za picu slučajno pokvasi, sušite ga oko 2 sata u kućnoj retni na 60 °C.

SAVET: Posle pečenja je ujedno i priprema za sledeće pečenje – ako pica peć očistite nakon svake upotrebe, nećete morati da je čistite pre sledećeg pečenja.

ČIŠĆENJE GORIONIKA

Gorionik je montiran na zadnjoj strani peći, tako da je malo verovatno da će doći do začepljenja ostacima hrane. Međutim, ako se to dogodi, postupite na sledeći način:

1. Uverite se da je ventil boce za gas zatvoren i da je komandno dugme uređaja takođe u položaju za isključivanje. Uverite se da se uređaj potpuno ohladi.
2. Očistite spoljašnjost gorionika žičanom četkom. Uklonite tvrdokorne naslage metalnim strugačem. Očistite zapušene otvore ravnom spajalicom. Nikada ne koristite drvenu čačkalicu ili slično, jer može da se odlomi i zapuši otvor.

9.2 ODRŽAVANJE

Redovno održavanje vaše pica peći garantuje njeno besprekorno funkcionisanje.

- Kontrolišite delove koji provode gas najmanje dva puta godišnje, i svaki put posle dužeg skladištenja. Pauci ili drugi insekti mogu prouzrokovati začepljenja, koja se pre upotrebe moraju otkloniti.
- Ako niste koristili pica peć tokom dužeg vremenskog perioda, pre ponovne upotrebe morate sprovesti **KONTROLU ZAPTIVENOSTI**. U slučaju bilo kakve nedoumice, obratite se distributeru gasa ili prodajnom centru.

- Nakon dužeg skladištenja i najmanje jednom godišnje treba proveriti da li je crevo za gas ispucalo, savijeno ili na drugi način oštećeno. Oštećeno crevo za gas mora se odmah zameniti, kao što je u poglavlju **BEZBEDNOSNE NAPOMENE** opisano.
- Da biste što je moguće duže uživali u vašoj pica peći, kada se potpuno ohladi, zaštitite je odgovarajućim OUTDOORCHEF poklopcem za zaštitu od uticaja okoline.
- Da bi izbegli gomilanje vlage, uklonite poklopac nakon kiše. Poklopac može da se kupi kod distributera pica peći.

10. OTKLANJANJE KVAROVA

Gorionik se ne pali:

- Proverite da li varnica sa elektrode preskače na gorionik.
⚠ **OPREZ:** Ova provera sme da se vrši samo sa zatvorenim dovodom gasa.
- Proverite da li je dovod gasa na boci za gas otvoren.
- Uverite se da ima dovoljno gasa u boci.

Nema varnice:

- Proverite da li su baterije pravilno umetnute.
- Postavite dve nove baterije (tip AA, LR06, 1,5 volti) u električno paljenje.
- Proverite rastojanje između gorionika i elektrode; mora biti samo 5–8 mm.
- Ručno paljenje je moguće pomoću štapnog upaljača ili držača šibica direktno na glavnom gorioniku ili za donji gorionik preko otvora na desnoj strani komore pica peći.

Nema snage ili je manja snage:

- Proverite da li su gorionici eventualno zapušeni insektima ili paucima/paučinom.
- Proverite da li je boca za gas prazna ili skoro prazna.

Glasni gorionik:

- Proverite da li prljavština začepljuje izlaze gorionika. Više informacija o čišćenju gorionika možete pronaći pod tačkom 9.1.

11. GARANCIJA ZA KUPCA / GARANCIJA

Za detaljne informacije o garanciji za kupca/garanciji, pogledajte Opšte uslove poslovanja (OUP) na <https://www.outdoorchef.com/agb>

Registrovanoj marki OUTDOORCHEF zastupa sledeća kompanija

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich-Schweiz | www.outdoorchef.com

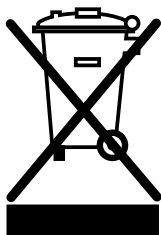
- * Informacije o prodavcima možete naći na našem veb sajtu na adresi www.outdoorchef.com
- ** Serijski broj kao i broj artikla možete naći na nalepnici na vašoj pica peći (u tu svrhu pogledajte prvi odeljak ovog **UPUTSTVA ZA UPOTREBU**).

12. REZERVNI DELOVI

Rezervni delovi su dostupni kod specijalizovanih prodavaca.

⚠ **UPOZORENJE:** Koristite samo originalne rezervne delove kompanije Outdoorchef.

13. ODLAGANJE OTPADA



Ova oznaka označava da se ovaj proizvod i uključene baterije ne smeju odlagati zajedno sa kućnim otpadom širom EU. Da biste izbegli moguću štetu po životnu sredinu ili zdravlje usled nekontrolisanog odlaganja otpada, odgovorno ga reciklirajte. Da biste vratili korišćeni uređaj, koristite sistem za vraćanje i sakupljanje ili se obratite prodavcu gde je proizvod kupljen. Ovaj proizvod se može reciklirati na ekološki prihvatljiv način.

14. TEHNIČKE INFORMACIJE

PRISMO 420 G

CE	1336DR010
Gas	Butan G30 / Propan G31
I ₃ + (28/30/37 mbara)	Butan 30 mbara / propan 37 mbara
I _{3B} /P (30 mbara)	Butan / propan 30 mbara
I _{3B} /P (50 mbara)	Butan / propan 50 mbara
Izlaz gasa	7.2 kW H ₅
Potrošnja gasa	G30 524 g/h / G31 515 g/h
Mlaznice 30 mbar	Zadnji plamenik 1.32 mm Mark 1.32
	Donji plamenik 0.52 mm Mark: 0.52
Mlaznice 50 mbar	Zadnji plamenik 1.14 mm Mark 1.14
	Donji plamenik 0.45 mm Mark: 0.45

Električno paljenje

Za napajanje električnog paljenja potrebne su vam dve baterije (tip AA, LR06, 1,5 volti).

Napomena o pokazivaču temperature na displeju

Odstupanje prikaza od pokazivača temperature na displeju može biti +/- 10%.

Internet stranica

Dodatne informacije, savete, trikove, recepte i sve što treba da znate o OUTDOORCHEF proizvodima možete naći na www.outdoorchef.com



INNEHÅLLSFÖRTECKNING

1.	SERIENUMRET PÅ DIN PIZZAUGN OCH VARFÖR DETTA ÄR VIKTIGT	287
2.	BRUKSANVISNING	287
2.1	Förvaring av bruksanvisningen	
3.	VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR	288
3.1	Installation och montering	
3.2	Användning	
3.3	Förvaring och/eller längre tid utan användning	
4.	GASOLFLASKOR	290
5.	IDRIFTTAGNING AV PIZZAUGNEN	291
5.1	Anslutning av gasslangen	
5.2	Tätthetskontroll	
6.	KONTROLLPANEL	293
7.	INNAN DU ANVÄNDER PIZZAUGNEN FÖR FÖRSTA GÅNGEN	294
8.	ANVÄNDNING	294
8.1	Tändningsinstruktion	
8.2	Tillaga	
8.3	Efter tillagning	
9.	RENGÖRING OCH UNDERHÅLL	296
9.1	Rengöring	
9.2	Underhåll	
10.	RÄTTA TILL FEL	297
11.	GARANTI	297
12.	RESERVDELAR	297
13.	AVFALLSHANTERING	298
14.	TEKNISKA SPECIFIKATIONER	298

1. SERIENUMRET PÅ DIN PIZZAUGN OCH VARFÖR DETTA ÄR VIKTIGT

CE XXXX PIN: XXXXXXXXXX	Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich
Typ: Article No.:	Serial No.:
Butan / Propane G30 / G31 Cat. I _{3B/P}	XX mbar
Total rate overall Q _n =X.XXkW H _e (XXXg/h)	
	DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Wickerer Weg 13-15, 65719 Hofheim am Taunus Made in China

VIKTIGT:

Du hittar serienumret på din pizzaugn på typplåten, som sitter på pizzaugns bottenplatta.

Serienummer och artikelnummer är viktiga för att supporten ska kunna besvara frågor, vid beställning av reservdelar samt vid eventuella garantianspråk. Spara bruksanvisningen på ett säkert ställe. Den innehåller viktig information om säkerhet, drift och underhåll. Skriv ner pizzaugns serienummer i det här för avsedda fältet ovan, "Serial No".

2. BRUKSANVISNING

Läs dessa instruktioner noggrant innan du använder din OUTDOORCHEF pizzaugn för första gången.

2.1 FÖRVARING AV BRUKSANVISNINGEN

- Anmärkning till konsumenten:** Denna bruksanvisning måste sparas av konsumenten och ska alltid vara lätt tillgänglig.
Alla bruksanvisningar är också tillgängliga på www.outdoorchef.com.
- Anmärkning till installatören:** Denna bruksanvisning måste förbli hos konsumenten.

3. VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

Läs denna bruksanvisning noggrant innan du använder din OUTDOORCHEF pizzaugn för första gången.
Får bara användas utomhus.

Signalorden **FARA**, **VARNING** och **VAR FÖRSIKTIG** används i denna bruksanvisning för att markera viktig och kritisk användarinformation. Läs och följ dessa anvisningar för att garantera säkerheten och undvika skador på egendom och person.

- ⚠ **FARA:** Indikerar farliga situationer som leder till dödsfall eller allvarliga personskador, om dessa instruktioner inte observeras.
- ⚠ **VARNING:** Indikerar farliga situationer som kan leda till dödsfall eller allvarliga personskador, om dessa instruktioner inte observeras.
- ⚠ **VAR FÖRSIKTIG:** Indikerar farliga situationer som kan leda till mindre eller måttliga personskador, om dessa instruktioner inte observeras.

⚠ FARA	⚠ VARNING
Om du känner gaslukt: ▪ Stoppa gastillförseln till pizzaugnen. ▪ Släck alla öppna lågor. ▪ Om det fortfarande luktar gas, gå bort från pizzaugnen och kontakta genast brandkåren.	▪ Förvara inte brandfarliga vätskor, material och/eller gaser (bensin, gas, lättantändligt material osv.) i omedelbar närhet av pizzaugnen. ▪ Förvara aldrig en oanvänd gasolflaska nära pizzaugnen eller i slutna rum.

3.1 INSTALLATION OCH MONTERING

Läs igenom bruksanvisningen innan du använder produkten för första gången.
Placera pizzaugnen på en värmetålig, jämn yta på en vindskyddad plats innan du använder den.

- ⚠ **FARA:** Denna pizzaugn är inte lämplig för installation i eller på båtar, husvagnar eller husbilar.
- ⚠ **VARNING:** Pizzaugnen levereras med passande gasslang och gastrycksreglage. Kontrollera att gasslangen hålls borta från de heta utsidorna på pizzaugnen. Slangen får inte vridas.
Har din modell slangförning, måste slangen fixeras i denna.
- ⚠ **VARNING:** Slang och reglage motsvarar de respektive ländernas föreskrifter samt relevanta EN-standarder och BS-normer (gastrycksreglage BS EN 16129/gasslang BS EN 16436/gastrycksreglage EN 16129/gasslang EN 16436).
- ⚠ **VARNING:** Utför inga ändringar på produkten. Om du misstänker ett fel, kontakta en fackman.
- ⚠ **VARNING:** Innan du använder produkten och varje gång du ansluter en ny gasolflaska ska förbindelsedelarna kontrolleras enligt anvisningarna i stycket **TÄTHETSKONTROLL** i denna bruksanvisning.
- ⚠ **VARNING:** Pizzaugnen får endast användas med den medföljande strömförsörjningen eller med en extern powerbank vars utspänning inte överstiger **5 V / 1,0 A**.
För att säkerställa tillförlitlig och säker drift rekommenderar vi Outdoorchef powerbank (5 V, 10 000 mAh).

3.2 ANVÄNDNING

Alla som använder pizzaugnen måste känna till tändningsförlöppet och följa anvisningarna. Barn får inte använda pizzaugnen.

Monteringsanvisningarna i manualen måste följas exakt. Felaktig montering kan vara farlig.

Placera inte lättantändliga vätskor och material eller reservgasolflaskor nära pizzaugnen. Ställ aldrig pizzaugnen eller gasolflaskan i slutna rum utan ventilation.

Läs dessa instruktioner noggrant innan du använder din OUTDOORCHEF pizzaugn för första gången. Pizzaugnen får endast användas utomhus. Se till att pizzaugnen är placerad framför en icke brännbar bakvägg eller håller ett säkerhetsavstånd på minst 1,5 meter från brännbara föremål.

- ⚠ **FARA:** Använd endast pizzaugnen utomhus. Använd aldrig pizzaugnen inomhus, till exempel i garage, byggnader, tält och andra slutna områden, eller under brandfarliga konstruktioner.
- ⚠ **FARA:** Använd aldrig pizzaugnen under ett tak.
- ⚠ **FARA:** Produkten får inte användas i närheten av brännbara material.
- ⚠ **FARA:** Använd endast pizzaugnen på ett fast och säkert underlag. Ställ aldrig pizzaugnen på trägolv eller andra brännbara ytor. Placera alltid pizzaugnen på avstånd från brännbart material.
- ⚠ **FARA:** Stäng av gastillförseln på gasolflaskan efter användning.
- ⚠ **FARA:** Ställ alltid pizzaugnens gasreglageknapp i läge  och stäng av gastillförseln på gasolflaskan när du inte ska använda produkten mer.
- ⚠ **FARA:** När du byter gasolflaska är det viktigt att du kontrollerar att gasreglageknappen står i läge  och att gastillförseln på gasolflaskan är avstängd. Det får inte finnas några antändningskällor i närheten.
- ⚠ **FARA:** Titta aldrig rakt in i ugnen när du tänder den. Stå vid sidan av ugnen.
- ⚠ **FARA:** Använd aldrig denna produkt på ett avstånd som är mindre än 7,5 m från brandfarliga vätskor.
- ⚠ **FARA:** Om produkten av någon anledning stängs av ska du vrida reglaget och gasventilen vid gasolflaskans anslutning till stängt läge. Vänta i 5 minuter innan du försöker tända produkten igen.
- ⚠ **VARNING:** Byt ut slangen och gastrycksreglaget efter 3 års användning från inköpsdatum. Kontrollera att gastrycksreglaget och slangen uppfyller relevanta EN-standarder och BS-normer (gastrycksreglage BS EN 16129/gasslang BS EN 16436/gastrycksreglage EN 16129/gasslang EN 16436).
- ⚠ **VARNING:** Byt ut gasslangen omedelbart om den är skadad eller uppvisar spår av slitage. Slangen får inte vara böjd eller ha sprickor. Glöm inte att trycka på gasreglageknappen och stänga av gastillförseln innan du tar bort slangen.
- ⚠ **VARNING:** Om du misstänker att det finns otäta delar ska du ställa gasreglageknappen i läge  och stänga av gastillförseln på gasolflaskan. Delar som leder gas ska kontrolleras av en fackman för gas.
- ⚠ **VARNING:** Lämna aldrig pizzaugnen utan tillsyn när den används.
- ⚠ **VARNING:** Produkten får inte flyttas när den används.
- ⚠ **VARNING:** Skydda pizzaugnen mot stark vind eftersom det påverkar gräddningsresultatet. Placera den så vindsyddat och vågrätt som möjligt, och kontrollera regelbundet att brännaren fortfarande är tänd.
- ⚠ **VARNING:** Fettrester och matrester kan fatta eld och leda till brand. Rengör pizzaugnen efter varje användningstillfälle.
- ⚠ **VARNING:** Blockera aldrig luftintagshålen i botten av pizzaugnen.
- ⚠ **VARNING:** Stäng aldrig ugn söppningen under drift eftersom det kan leda till värmeuppbbyggnad.
- ⚠ **VARNING:** Fyll inte ugnen utöver gränsen för ugnens kapacitet.
- ⚠ **VARNING:** Denna produkt är endast avsedd att användas med flytande petroleumgas (LPG). Använd inte lavastenar, briketter, träkol eller andra bränslen.
- ⚠ **VARNING:** Vissa delar av denna produkt kan ha vassa kanter. Använd lämpliga skyddshandskar för hantering vid behov.
- ⚠ **VARNING:** Åtkomliga delar kan vara heta. Håll barn på avstånd.
- ⚠ **VARNING:** Kontrollera alltid att batterierna sitter rätt (med plus- och minuspolerna åt rätt håll) – se monteringsanvisningen.
- ⚠ **VARNING:** Om ett batteri läcker, undvik hudkontakt och avfallshantera det på rätt sätt. Läckande batterier ska inte användas under några omständigheter.
- ⚠ **VARNING:** Låt aldrig dina batterier komma i kontakt med lågor och höga temperaturer. Batterier får inte kortslutas.

- ⚠ **VAR FÖRSIKTIG:** Den rekommenderade längden på gasslangen är 90 cm och får inte överskrida 150 cm.
- ⚠ **VAR FÖRSIKTIG:** Pizzaugnen förblir varm länge efter att den har stängts av. Var försiktig så att du inte bränner dig och lägg inga föremål på pizzaugnen – risk för brand.
- ⚠ **VAR FÖRSIKTIG:** Använd alltid skyddshandskar när du tar i varma delar.
- ⚠ **VAR FÖRSIKTIG:** Om inte den fulla effekten uppnås och du misstänker stopp i gastillförseln, kontakta en fackman för gas.
- ⚠ **VAR FÖRSIKTIG:** Placera inte brännbara föremål i omedelbar närhet av pizzaugnen.

3.3 FÖRVARING OCH/ELLER LÄNGRE TID UTAN ANVÄNDNING

- ⚠ **FARA:** Förvara inte pizzaugnen i närheten av lättantändliga vätskor eller material.
- ⚠ **FARA:** Om pizzaugnen förvaras i ett förråd under vintern måste gasolflaskan kopplas bort. Den bör alltid förvaras utomhus på en väl ventilerad plats utom räckhåll för barn.
- ⚠ **VAR FÖRSIKTIG:** När pizzaugnen inte används och när den har kallnat fullständigt bör den skyddas mot väder och vind med ett överdrag. Överdrag kan köpas hos din återförsäljare.
- ⚠ **VAR FÖRSIKTIG:** För att undvika ansamling av fukt, ta bort överdraget efter kraftigt regn och låt pizzaugnen torka först.

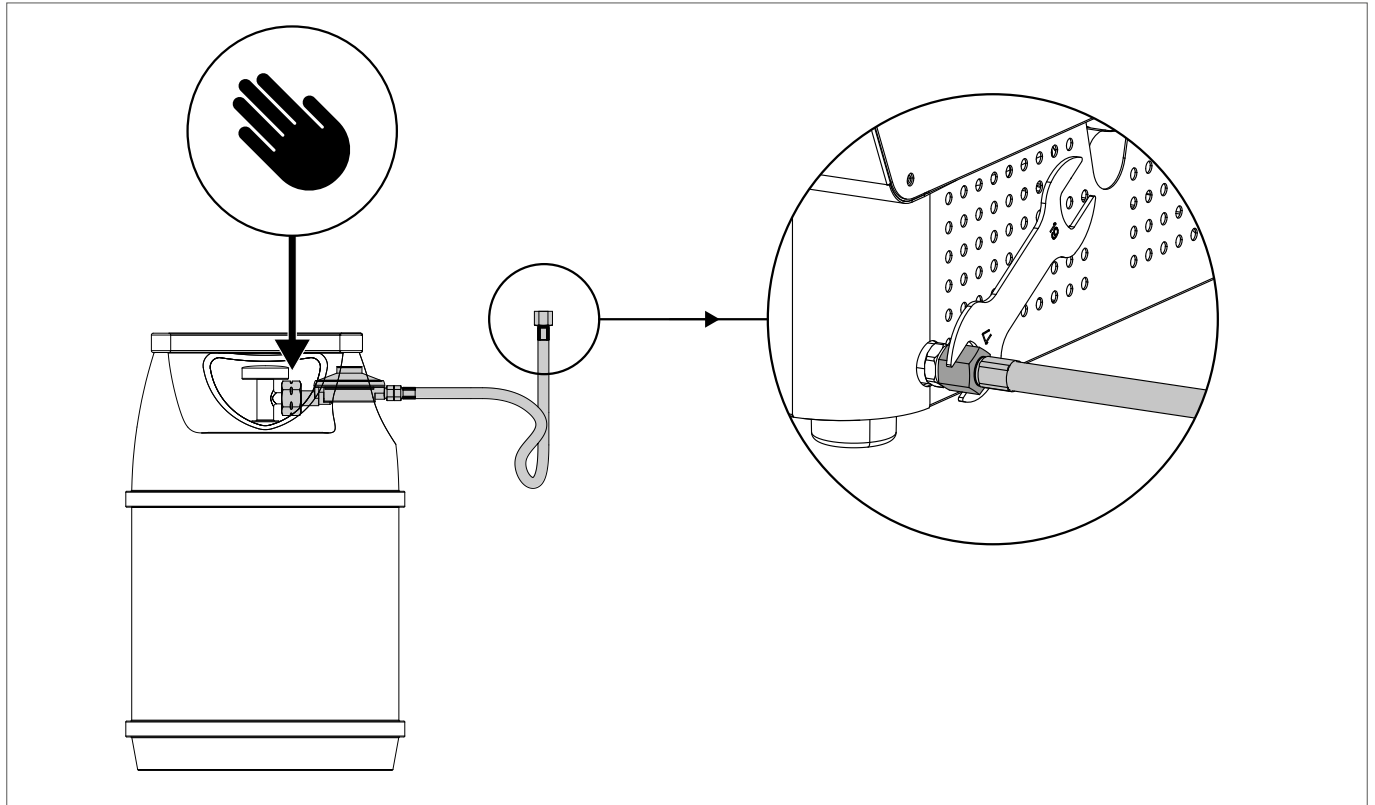
4. GASOLFLASKOR

- Kontrollera att det inte finns några läckande skruvanslutningar.
 - Gör en **TÄTHETSKONTROLL** innan du använder pizzaugnen och varje gång du byter gasolflaska.
 - Gasolflaskor får inte utsättas för temperaturer över 50 °C och får aldrig lagras i slutna rum eller i en källare.
 - Läs noga igenom och följ säkerhetsinstruktionerna som finns på din gasolflaska.
- ANMÄRKNING:** Kontrollera att tryckreglaget och gasolflaskan är godkända för användning i ditt land. Använd endast gasolflaskor som uppfyller nationella bestämmelser. På grund av de olika tätningssystemen är det inte möjligt att få skruvförbindelsen tät om inte tryckreglaget och gasolflasksystemen passar samman. Denna läcka kan leda till att den utströmmande gasolen plötsligt antänds av öppen eld eller gnistor. Av säkerhets- och ansvarighetsskäl rekommenderar vi dig att under alla omständigheter kontrollera pizzaugnarna som kommer ut till försäljning, och om det är nödvändigt att anpassa tryckreglage och gasslang till nationella bestämmelser eller att få dem anpassade.

5. IDRIFTTAGNING AV PIZZAUGNEN

5.1 ANSLUTNING AV GASSLANGEN

⚠ **VARNING:** Anslutningen av gasslangen måste göras med hjälp av den medföljande skiftnyckeln för att säkerställa att anslutningen är tillräckligt fast åtdragen. För din säkerhet får du aldrig dra åt gasslangen för hand för att undvika en eventuell brand i pizzaugnen.

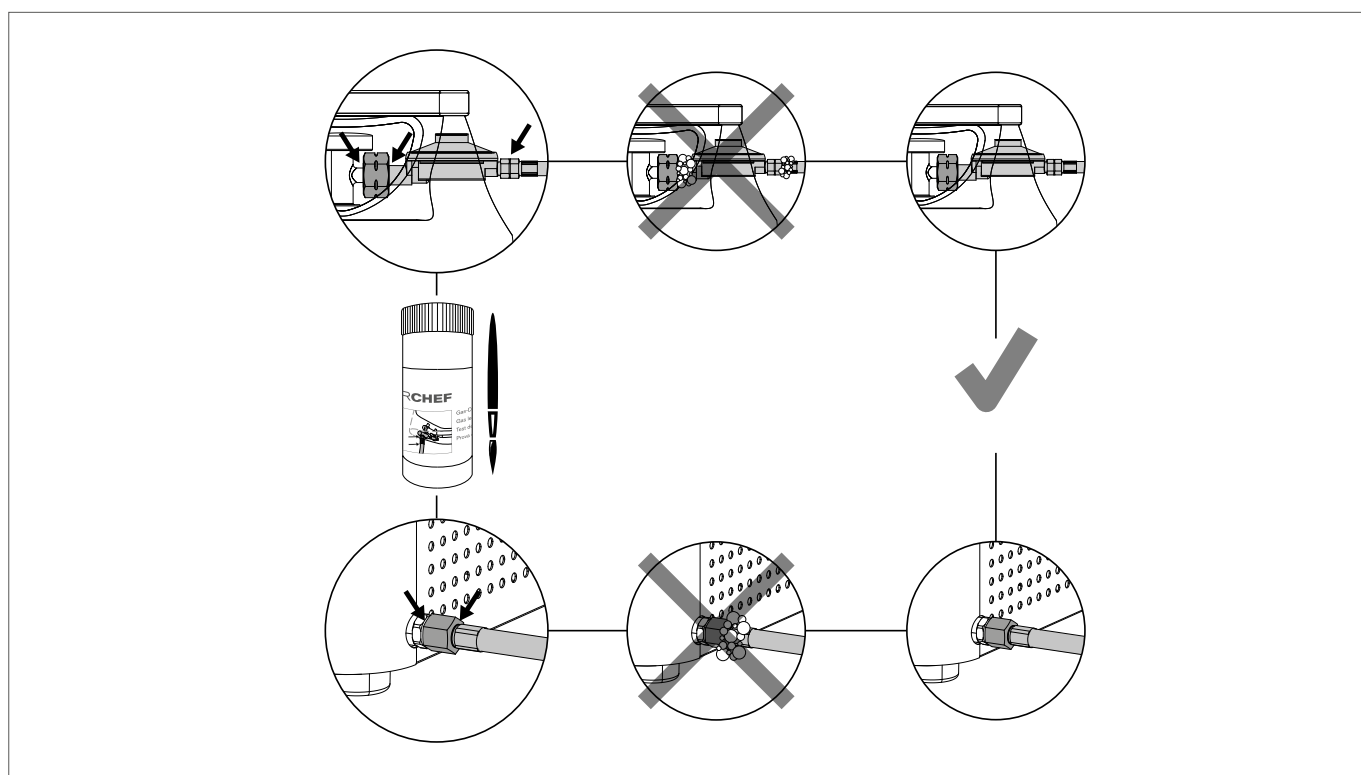


Se även informationen i den separata monteringsanvisningen för din pizzaugn.

5.2 TÄTHETSKONTROLL

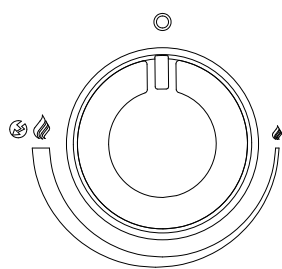
- ⚠ **VARNING:** Under täthetskontrollen får det inte finnas några antändningskällor i närheten. Detta gäller också rökning. Utför aldrig täthetskontroll med en tändsticka eller öppen låga och alltid utomhus.
- ⚠ **VARNING:** Gör **TÄTHETSKONTROLLEN** efter varje anslutning eller byte av gasolflaska samt i början av pizzaugnssäsongen.
- ⚠ **VARNING:** Pizzaugnen får inte användas förrän alla läckor har blivit åtgärdade.

1. Gasreglageknappen måste stå i läge .
2. Öppna gastillförseln på gasolflaskan och pensla på den medföljande tvålattenlösningen eller en självblandad tvållösning med 50 % flytande tvål och 50 % vatten på delarna som leder gas (anslutningen på gasolflaskan/gastrycksreglage/gasslang/gasinträde/anslutning på ventilen). Du kan också använda en läcksökningsspray.
3. Bildas blåsor i tvållösningen tyder det på en läcka. Stäng gastillförseln på gasolflaskan.
4. Stoppa läckorna genom att, om möjligt, dra åt förbindelsedelarna eller genom att byta ut de defekta delarna.
5. Upprepa punkt 1 och 2.
6. Kontakta din fackhandlare för gas om läckorna kvarstår.

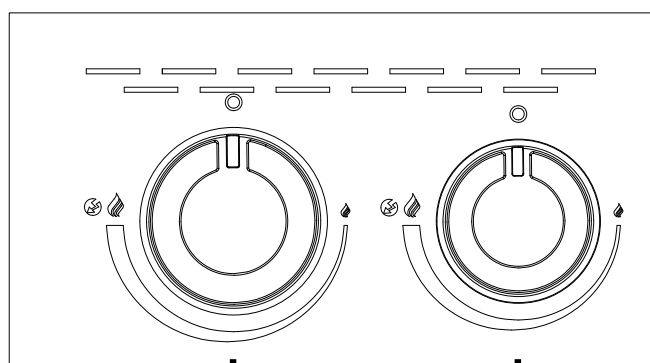


6. KONTROLLPANEL

VÄRMENIVÅER OCH TÄNDNING



- : Läge – På
- 🔥 : låg effekt
- 🔥 : hög effekt
- 🔥⚡ : tändning
- 🔥⚡ : tändare

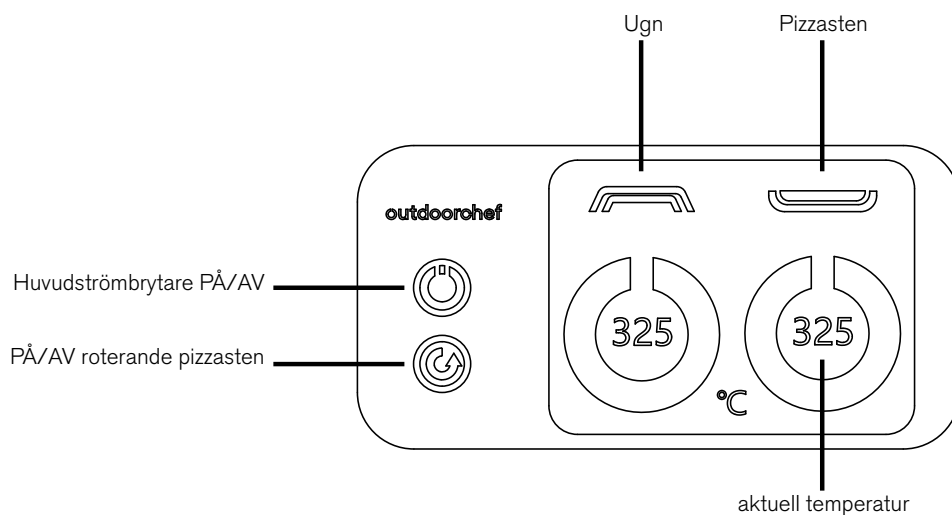


Huvudbrännare

Bottenbrännare pizzasten

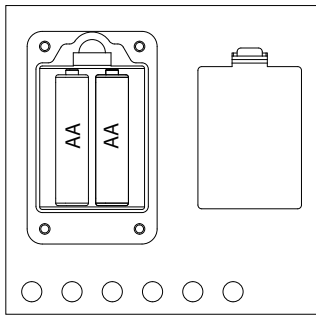
Kontrolldrevet når högst effekt på nivå 🔥 och lägst effekt på 🔥.

DISPLAY



7. INNAN DU ANVÄNDER PIZZAUGNEN FÖR FÖRSTA GÅNGEN

1. Öppna batterifackets lock på undersidan av pizzaugnen och sätt i två batterier (2 st. AA, LR06, 1,5 V).



2. Rengör alla delar som kommer i kontakt med livsmedel.
3. Kontrollera alla delar som leder gas enligt beskrivningen i kapitlet **TÄTHETSKONTROLL**.
4. Anslut pizzaugnen till en strömkälla (nätadapter eller strömbank) via USB-C. Pizzaugnen får endast användas med den medföljande strömförsörjningen eller med en extern powerbank vars utspänning inte överstiger **5 V / 1,0 A**.
5. Öppna gastillförseln på gasolflaskan.
6. Slå på huvudströmbrytaren på displayen.
7. Tryck på gasreglageknappen på önskad brännare och vrid den moturs till nivå . Håll gasreglageknappen nedtryckt tills gasen brinner. Se punkt 8.1 – Tändningsinstruktion.
8. Vrid gasreglageknapparna till den lägsta inställningen och låt produkten gå i cirka 30 minuter.
9. Öka effekterna till tre fjärdedelar av maxeffekten och låt produkten gå i ytterligare 20–25 minuter.

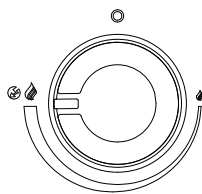
⚠ VARNING: Låt inte bottenbrännaren brinna under en längre tid utan att pizzastenen roterar eftersom detta kan leda till skador på pizzastenen.

8. ANVÄNDNING

8.1 TÄNDNINGSTRUKTION

⚠ FARA: Titta aldrig rakt in i ugnen när du tänder den. Stå vid sidan av ugnen.

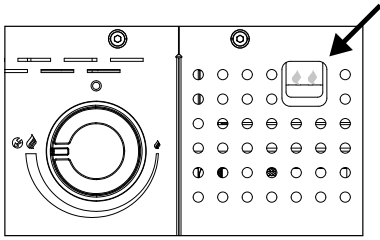
1. Säkerställ att alla förbindelser mellan gasslangen, gastrycksreglaget och gasolflaskan är ordentligt fastskruvade (se anvisningar i kapitlet **TÄTHETSKONTROLL**).
2. Öppna gastillförseln på gasolflaskan.
3. Slå på huvudströmbrytaren på displayen.
4. Tryck på huvudbrännarens gasreglageknapp och vrid den moturs till nivå . Håll gasreglageknappen nedtryckt tills gasen brinner.



5. Om gasolen inte antänds inom 8 sekunder, ställ gasreglageknappen i läge **O**. Vänta i 2 minuter så att den oförbrända gasolen kan avdunsta. Upprepa sedan steg 3.
6. Går det inte att tända pizzaugnen efter tre försök kan du söka efter orsakerna (som beskrivs i avsnittet **RÄTTA TILL FEL**).

7. När huvudbrännaren är tänd, tryck på gasreglageknappen på bottenbrännaren och vrid den moturs till nivå  . Håll gasreglageknappen nedtryckt tills gasen brinner.

ANMÄRKNING: Kontrollera alltid genom öppningen på ugnens högra sida om bottenbrännaren bränner pizzastenen.



8. Slå nu på rotationen på pizzastenen.

⚠ VARNING: Låt inte bottenbrännarens pizzasten brinna under en längre tid utan att pizzastenen roterar eftersom detta kan leda till skador på pizzastenen.

8.2 TILLAGA

⚠ VARNING: Pizzastenen tål inte extrema temperaturväxlingar. Placera inte djupfryst mat på den heta stenen.

När det gäller pizzabakning finns det många variabler – från degtyp och tjocklek till topping – som alla kan påverka den optimala temperaturen och tillagningstiden. Inledningsvis kan det krävas några försök tills du hittar bästa inställningarna.

Efter tändning rekommenderar vi att du gör så här:

1. Förvärm pizzaugnen med båda brännarna (ugns- och bottenbrännarens pizzasten) i minst 15 minuter med roterande pizzasten på nivå .

⚠ VARNING: Låt inte bottenbrännarens pizzasten brinna under en längre tid utan att pizzastenen roterar eftersom detta kan leda till skador på pizzastenen.

ANMÄRKNING: Uppvärmningstiden kan påverkas av vind och utomhustemperatur.

- Sänk effektnivån till medium så att ugnen når den idealiska tillagningstemperaturen.
- För in pizzan i ugnen med en pizzaspade.
- Håll koll på hur pizzan tillagas.
- Ta ut den färdiga pizzan ur ugnen med en pizzaspade.

TIPS: Om du rullar din pizzabotten i lite mjöl eller durumvetegryn (Semola Rimacinata) glider den enklare av pizzaspaden utan att fastna. Det kan också hjälpa att strö lite mjöl eller durumvetegryn (Semola Rimacinata) på pizzaspaden.

ANMÄRKNINGAR:

- Pizzastenen är uteslutande avsedd för användning i pizzaugnen Outdoorchef PRISMO och är inte avsedd för användning över öppen eld.
- Tillaga endast pizza och andra torra, brödbaserade rätter direkt på pizzastenen. Vid tillagning av kött, grönsaker eller andra rätter bör du använda en gjutjärnspanna eller en annan ugnsfast form.
- Tillagningstiden varierar beroende på pizzabottens tjocklek.

8.3 EFTER TILLAGNING

1. Ställ gasreglageknappen för alla brännare i läge **O**.
2. Stäng gastillförseln på gasolflaskan.
Flaskventilen måste också stängas när flaskorna är tomma.
3. Låt pizzaugnen kallna helt och rengör den sedan.
4. Täck över pizzaugnen med passande överdrag.

9. RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

9.1 RENGÖRING

⚠ VARNING: När du ska rengöra kring pizzaugnens brännarsystem måste du se till att brännardelarna inte skadas.

RENGÖRING AV PIZZAUGNENS UTSIDA

ANMÄRKNING: Använd aldrig glasrengöringsmedel eller andra rengöringsmedel i sprayflaskor för att rengöra pizzaugnens ytor eftersom de kan angripa ytorna.

Rengör pizzaugnens utsida med vanliga, ej aggressiva rengöringsmedel (till exempel vanliga diskmedel).

RENGÖRING AV PIZZAUGNENS INSIDA

ANMÄRKNING: Stenen är tillverkad av livsmedelssäker keramik och kan med tiden få fläckar. Detta är normalt och påverkar varken ugnens prestanda eller kvaliteten på pizzastenen.

1. Värm pizzaugnen på full effekt i 10–15 minuter så att matrester (köttrester, fett, socker från marinader osv.) förbränns. Låt pizzastenen rotera samtidigt.
2. Låt sedan pizzaugnen svalna helt så att alla matrester stelnar/härdar.
(Detta gör den efterföljande rengöringen mycket enklare och effektivare.)
3. Rengör ugnen med en mjuk borste (inga borstar med stålborst) eller en torr trasa.
4. Du kan även ta ut pizzastenen för rengöring. Ta bort skorpor och rester från den kalla pizzastenen med en grillborste (skrapa) eller en torr trasa.

ANMÄRKNING: Rengör aldrig pizzastenen med eller under rinnande vatten. Om pizzastenen av misstag blir fuktig ska du torka den i hushållsugnen vid 60 °C i cirka 2 timmar.

TIPS: Om du rengör pizzaugnen efter varje användning, behöver du inte göra rent den före nästa pizzasession.

RENGÖRING AV BRÄNNARE

Brännaren är monterad på baksidan av ugnen, vilket gör risken för att matrester täpper till den mindre sannolik. Om detta trots allt skulle hända ska du göra följande:

1. Se till att gasolflaskans ventil är stängd och att produktens reglage också är i avstängt läge. Se till att produkten har svalnat helt.
2. Rengör brännarens utsida med en trådborste. Ta bort envisa avlagringar med en metallskrapa. Rengör igentäppta öppningar med ett uträtat gem. Använd aldrig en tandpetare av trä eller liknande eftersom den kan gå av och täppa till öppningen.

9.2 UNDERHÅLL

Regelbundet underhåll av din pizzaugn garanterar felfri funktion.

- Kontrollera alla delar som leder gas minst två gånger per år och alltid efter att pizzaugnen inte har använts under en längre tid. Spindlar eller insekter kan förorsaka tilltäppning, som måste tas avlägsnas före användning.
- Om du inte använder pizzaugnen under en längre period, bör du göra en **TÄTHETSKONTROLL** innan du använder den igen. Om du har några tvivel, kontakta gasolleverantören eller återförsäljaren.
- Efter en längre tids förvaring och minst en gång per år ska du kontrollera att gasslangen inte är sprucken, böjd eller skadad på annat sätt. En skadad gasslang måste omedelbart bytas, se beskrivning i kapitlet **SÄKERHETSANVISNINGAR**.

- För att du ska ha glädje av din pizzaugn så länge som möjligt bör du skydda den mot miljöpåverkan med ett passande OUTDOORCHEF-överdrag efter att den har svalnat helt.
- För att förhindra att fukt ansamlas under överdraget, tas detta av vid regn. Överdrag kan köpas hos din återförsäljare.

10. RÄTTA TILL FEL

Brännaren antänds inte:

- Kontrollera om det finns gnistor i elektroden till brännaren.
⚠ VAR FÖRSIKTIG: Dessa kontroller får endast utföras med stängd gastillförsel.
- Kontrollera om gastillförseln från gasolflaskan är öppen.
- Säkerställ att det finns tillräckligt med gasol i gasolflaskan.

Ingen gnista:

- Se till att batterierna är korrekt isatta.
- Sätt i nya batterier (typ AAA, LR06, 1,5 V) i den elektriska tändaren.
- Kontrollera avståndet mellan brännaren och elektroden – det får bara vara 5–8 mm.
- Du kan tända huvudbrännaren manuellt med en lång tändsticka eller braständare direkt på brännaren. Du kan även tända bottenbrännaren via öppningen på höger sida av pizzaugnskammaren.

Ingen eller liten effekt:

- Kontrollera om brännarna är blockerade av insekter eller spindlar/spindelväv.
- Kontrollera om gasolflaskan är tom eller nästan tom.

Högljudd brännare:

- Kontrollera om avlagringar täpper till brännarnas utlopp. Mer information om rengöring av brännare finns under punkt 9.1.

11. GARANTI

För detaljerad information om garantin hänvisar vi till de allmänna villkoren på <https://www.outdoorchef.com/agb>

Det registrerade varumärket OUTDOORCHEF representeras av

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich | Schweiz | www.outdoorchef.com

* En lista över återförsäljare finns på vår webbplats: www.outdoorchef.com

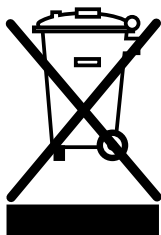
** Serienummer och artikelnummer finns på typplåten på pizzaugnen (se första stycket i denna **BRUKSANVISNING**).

12. RESERVDELAR

Du kan köpa reservdelar hos specialiserade återförsäljare.

⚠ VARNING: Använd endast originalreservdelar från Outdoorchef.

13. AVFALLSHANTERING



Denna märkning anger att denna produkt och batterierna som den innehåller inte får slängas i hushållsavfallet inom EU. För att undvika eventuella miljö- eller hälsoskador på grund av okontrollerad avfallshantering ska avfallet återvinnas på ett ansvarsfullt sätt. För att returnera din begagnade apparat, använd retur- och insamlingssystemet eller kontakta återförsäljaren där produkten köptes. Denna produkt kan återvinnas på ett miljövänligt sätt.

14. TEKNISKA SPECIFIKATIONER

PRISMO 420 G

CE	1336DR010
Gasol	Butan G30/Propan G31
I3+ (28/30/37 mbar)	Butan 30 mbar/Propan 37 mbar
I3B/P (30 mbar)	Butan/Propan 30 mbar
I3B/P (50 mbar)	Butan/Propan 50 mbar
Gaseffekt	7.2 kW H ₅
Gasolförbrukning	G30 524 g/t / G31 515 g/t
Munstycken 30 mbar	Ryggbrännare 1.32 mm Mark 1.32 Bottenbrännare 0.52 mm Mark: 0.52
Munstycken 50 mbar	Ryggbrännare 1.14 mm Mark 1.14 Bottenbrännare 0.45 mm Mark: 0.45

Elektrisk tändare

Vid drift med elektrisk tändare behöver du två batterier (typ AAA, LR06, 1,5 V).

Anmärkning om temperaturvisningen på displayen

Avvikelsen i temperaturvisningen på displayen kan vara ± 10 %.

Webbplats

Mer information, tips och tricks, recept och allt annat som är värt att veta om OUTDOORCHEF-produkterna hittar du på www.outdoorchef.com



İÇİNDEKİLER

1.	PİZZA FIRININIZIN SERİ NUMARASI VE BUNUN NEDEN ÖNEMLİ OLDUĞU	301
2.	KULLANIM KILAVUZU	301
2.1	Kullanım kılavuzunun muhafaza edilmesi	
3.	ÖNEMLİ GÜVENLİK BİLGİLERİ	302
3.1	Kurulum ve montaj	
3.2	Kullanım	
3.3	Depolama ve/veya kullanmama	
4.	GAZ ŞİŞELERİ	304
5.	PİZZA FIRINININ DEVREYE ALINMASI	305
5.1	Gaz hortumu bağlantısı	
5.2	Sızdırmazlık yönünden kontrol	
6.	KUMANDA KONSOLU AÇIKLAMASI	307
7.	İLK KULLANIM ÖNCESİNDE	308
8.	KULLANIM	308
8.1	Tutuşturma kılavuzu	
8.2	Pişirmek	
8.3	Pişirdikten sonra	
9.	TEMİZLİK VE BAKIM	310
9.1	Temizlik	
9.2	Koruyucu bakım	
10.	HATA GİDERME	311
11.	TÜKETİCİ GARANTİSİ / SORUMLULUK	311
12.	YEDEK PARÇALAR	311
13.	ATIK TASFİYE İŞLEMİ	312
14.	TEKNİK BİLGİLER	312

1. PİZZA FIRININIZIN SERİ NUMARASI VE BUNUN NEDEN ÖNEMLİ OLDUĞU

CE XXXX
PIN: XXXXXXXXXX

Typ:
Article No.:

Butan / Propane
G30 / G31
Cat. I_{3B/P}

Total rate overall Q_n=X.XXkW H_e (XXXg/h)

XX mbar

Serial No.:

Outdoorchef AG
Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

DISTRIBUTION
Outdoorchef Deutschland GmbH
Wickerer Weg 13-15, 65719 Hofheim am Taunus
Made in China

ÖNEMLİ:

Pizza fırınınızın seri numarasını taban plakasında bulunan veri etiketinde bulabilirsiniz.

Seri numarası ve ürün numarası soru durumlarında, yedek parça siparişlerinde ve olası bir garanti hizmeti talebinde sorunsuz işlemler için önemlidir. Kullanma kılavuzunu güvenli bir yerde muhafaza edin. Güvenlik, işletim ve koruyucu bakım ile ilgili önemli bilgiler içermektedir. Lütfen pizza fırınınızın seri numarasını yukarıda "Seri No." olarak belirtilen alana yazınız.

2. KULLANIM KILAVUZU

OUTDOORCHEF pizza fırınınızı kullanmadan önce lütfen bu kılavuzu dikkatlice okuyun.

2.1 KULLANIM KILAVUZUNUN MUHAFAZA EDİLMESİ

- Tüketici için bilgi:** Kullanma kılavuzu tüketici tarafından muhafaza edilip her daim erişilebilir durumda olmalıdır.
- Tüm kullanım kılavuzlarını www.outdoorchef.com adresinden de bulabilirsiniz.
- Tesisatçı için bilgi:** Bu kullanım kılavuzu tüketicide kalmalıdır.

3. ÖNEMLİ GÜVENLİK BİLGİLERİ

OUTDOORCHEF pizza fırınına kullanmadan önce lütfen bu kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyun. Sadece açık alanda kullanın.

Önemli ve kritik kullanım bilgilerini vurgulamak için bu kullanım kılavuzunda **TEHLİKE**, **UYARI** ve **İKAZ** bilgileri kullanılmıştır. Güvenlik sağlamak ve maddi hasar ve yaralanmaları önlemek için lütfen bu bilgileri okuyup riayet edin.

- ⚠ **TEHLİKE:** Dikkate alınmadığı takdirde ölümcül durumlara veya ağır yaralanmalara neden olacak tehlikeli durumlara işaret.
- ⚠ **UYARI:** Dikkate alınmadığı takdirde ölümcül durumlara veya ağır yaralanmalara neden olabilecek tehlikeli durumlara işaret.
- ⚠ **İKAZ:** Dikkate alınmadığı takdirde hafif ya da orta derecede yaralanmalara neden olabilecek tehlikeli durumlara işaret.

⚠ TEHLİKE	⚠ UYARI
Gaz kokusu alırsanız: - Pizza fırınına giden gaz beslemesini kesin. - Yanan tüm alevleri söndürün. - Hala gaz kokusu varsa pizza fırınından uzaklaşın ve hemen itfaiyeye haber verin.	- Pizza fırınınızın doğrudan yakınında alev alıcı sıvılar, malzemeler ve/veya gazlar muhafaza etmeyin (benzin, gaz, kolay tutuşan malzemeler vs.). - Kullanılmayan bir gaz tüpünü hiçbir zaman pizza fırının yakınında veya kapalı alanlarda depolamayın.

3.1 KURULUM VE MONTAJ

Cihazı işleme almadan önce kullanım kılavuzunu okuyun.

Pizza fırınına kullanmadan önce, ısıya dayanıklı, düz bir zemine ve korunaklı bir yere koyun.

- ⚠ **TEHLİKE:** Bu pizza fırını tekne veya karavan/motorlu karavanların içine veya üzerine kurulum için uygun değildir.
- ⚠ **UYARI:** Pizza fırını gaz basınç regülatörü dahil uygun gaz hortumu ile birlikte teslim edilir. Gaz hortumu mutlaka pizza fırının sıcak yüzeylerinden uzak tutulmalıdır. Hortum çevrilmemelidir. Hortum, hortum kılavuzuna sahip pizza fırını modellerinde mutlaka bu kılavuza sabitlenmelidir.
- ⚠ **UYARI:** Hortum ve regülatör ilgili ülke talimatlarına ve EN standartlarına ve BS standartlarına uygundur (gaz basıncı regülatörü BS EN 16129 / gaz şişesi EN 16436 / gaz basıncı regülatörü EN 16129 / gaz şişesi EN 16436).
- ⚠ **UYARI:** Cihaz üzerinde değişiklik yapmayın. Hatalı işlev şüphesi söz konusuysa bir uzmana danışın.
- ⚠ **UYARI:** İşleme almadan önce ve her yeni bir gaz şişesinin bağlanmasından sonra bağlantı parçalarını aşağıdaki işletim kılavuzundaki **SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL** kılavuzu uyarınca kontrol edin.
- ⚠ **UYARI:** Pizza fırını yalnızca ürünle birlikte verilen güç kaynağı veya çıkış voltajı **5 V / 1,0 A** değerini aşmayan harici bir powerbank ile kullanılmalıdır. Güvenilir ve güvenli bir kullanım sağlamak için Outdoorchef powerbank (5 V, 10.000 mAh) öneriyoruz.

3.2 KULLANIM

Pizza fırınına kullanan herkes doğru tutuşturma işlemini bilip buna uymalıdır. Çocukların pizza fırınına çalıştırmaları yasaktır. Montaj kılavuzundaki montaj talimatlarına tamamen uyulmalıdır. Tekniğine uygunsuz bir montaj işlemi tehlikeli sonuçlara yok açabilir. Alev alabilir sıvıları ve materyalleri ya da yedek gaz şişelerini pizza fırınının yakınına koymayın. Pizza fırınına ya da gaz şişesini (şişelerini) kesinlikle havalandırmaz alanlara koymayın.

OUTDOORCHEF pizza fırınına kullanmadan önce lütfen bu kılavuzu dikkatlice okuyun. Pizza fırını sadece dış mekanlarda kullanılabilir. Pizza fırınının yanmaz bir arka duvarın önüne veya yanıcı nesnelerden en az 1,5 metre uzağa yerleştirildiğinden emin olun.

- ⚠ **TEHLİKE:** Pizza fırınına sadece dış mekanlarda kullanın. Örn. garaj, bina, çadır gibi iç mekanlarda veya diğer kapalı alanlarda ya da yanıcı yapıların altında asla kullanmayın.
- ⚠ **TEHLİKE:** Pizza fırınına asla bir tente altında kullanmayın.
- ⚠ **TEHLİKE:** İşletim esnasında cihaz yanıcı materyallerden uzak tutulmalıdır.
- ⚠ **TEHLİKE:** Pizza fırınına sadece sıkı ve sabit bir zemin üzerinde kullanın. Pizza fırınına işletim sırasında kesinlikle ahşap zemin üzerine ya da başka yanıcı yüzeylere koymayın. Pizza fırınına yanıcı materyallerden uzak tutun.
- ⚠ **TEHLİKE:** Kullandıktan sonra gaz şişesindeki gaz beslemesini kapatın.
- ⚠ **TEHLİKE:** Pizza fırınına kullandıktan sonra gaz ayar düğmesini daima  konuma alıp gaz şişesindeki gaz beslemesini kapatın.
- ⚠ **TEHLİKE:** Gaz şişesini değiştirirken gaz ayarlama düğmesinin  konumunda olmasına ve gaz beslemesinin gaz şişesine bağlı olmasına dikkat edin. Yakında tutuşma kaynakları bulunmamalıdır.
- ⚠ **TEHLİKE:** Fırını yakarken asla doğrudan içine bakmayın. Fırının yan tarafında durun.
- ⚠ **TEHLİKE:** Bu cihazı asla yanıcı sıvılara 7.5 m'den daha yakın bir mesafede çalıştırmayın.
- ⚠ **TEHLİKE:** Herhangi bir nedenle cihazınız çalışmaz hale gelirse, regülatörü ve gaz tüpü bağlantısının vanasını kapatın. Cihazı tekrar yakmayı denemeden önce 5 dakika bekleyin.
- ⚠ **UYARI:** Hortumu ve gaz basıncı regülatörünü satın alma tarihinden itibaren 3 yıllık bir kullanım süresinden sonra değiştirin. Gaz basıncı regülatörünün ve hortumun ilgili EN standartlarına ve BS standartlarına uymasına dikkat edin (gaz basıncı regülatörü BS EN 16129 / gaz şişesi EN 16436 / gaz basıncı regülatörü EN 16129 / gaz şişesi EN 16436).
- ⚠ **UYARI:** Gaz şişesi hasar ya da aşınma belirtileri sergiliyorsa hemen değiştirilmelidir. Hortum bükülmemeli ve üzerinde herhangi bir çatlak olmamalıdır. Hortumu çıkarmadan önce gaz ayarlama düğmesini ve gaz beslemesini kapatmayı unutmayın.
- ⚠ **UYARI:** Sızdıran parçalar konusunda şüphe duyuluyorsa gaz ayarlama düğmesini  konumuna alın ve gaz şişesindeki gaz beslemesini kapatın. Gaz ileten parçaları gaz mağazasında kontrol ettirin.
- ⚠ **UYARI:** İşletim esnasında pizza fırınına hiçbir zaman gözetimsiz bırakmayın.
- ⚠ **UYARI:** İşletim esnasında cihazı hareket ettirmeyin.
- ⚠ **UYARI:** Pizza fırınına sert rüzgarlardan koruyun, aksi takdirde pişirme performansı düşer. Mümkün olduğunca rüzgardan korunaklı ve yatay bir yere yerleştirin ve brülörün hâlâ yanıp yanmadığını düzenli olarak kontrol edin.
- ⚠ **UYARI:** Yağ kalıntıları ve yemek artıkları tutuşarak yangına sebep olabilir. Pizza fırınına her kullanımdan sonra temizleyin.
- ⚠ **UYARI:** Pizza fırının tabanındaki hava giriş deliklerini asla kapatmayın.
- ⚠ **UYARI:** Fırın çalışırken kapağını asla kapatmayın, bu ısının birikmesine neden olabilir.
- ⚠ **UYARI:** Fırını kapı ebatlarını aşacak şekilde doldurmayın.
- ⚠ **UYARI:** Bu cihaz yalnızca sıvılaştırılmış petrol gazı (LPG) ile kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Lav taşı, briket, kömür veya diğer yakıtları kullanmayınız.
- ⚠ **UYARI:** Bu cihazın bazı parçaları keskin kenarlara sahip olabilir. Gerekiyorsa, kullanım sırasında uygun koruyucu eldiven giyin.
- ⚠ **UYARI:** Erişilebilir parçalar çok sıcak olabilir. Çocukları uzak tutun.
- ⚠ **UYARI:** Bataryaların doğru yerleştirildiğinden (+ ve - bağlantısı doğru konumda) emin olun, bkz. kurulum kılavuzu.
- ⚠ **UYARI:** Bir batarya sızıntı yaparsa, ciltle temasından kaçının ve uygun şekilde tasfiye edin. Bunu asla kullanmaya devam etmeyin.
- ⚠ **UYARI:** Bataryaları asla alevle ve yüksek sıcaklıklarla temas ettirmeyin. Bataryalara kısa devre yapılmamalıdır.
- ⚠ **İKAZ:** Gaz hortumunun tavsiye edilen uzunluğu 90 cm'dir ve 150 cm'yi aşmamalıdır.
- ⚠ **İKAZ:** Pizza fırını kapatıldıktan sonra da uzun süre sıcak kalır. Kendinizi yakmamaya ve pizza fırınının üzerine herhangi bir nesne koymamaya dikkat edin, yangın tehlikesi söz konusudur.

- ⚠ **İKAZ:** Sıcak parçalara dokunurken koruyucu eldiven kullanın.
- ⚠ **İKAZ:** Tam performans elde edilmezse ve gaz beslemesinin tıkanığında şüphe duyuluyorsa bir gaz mağazasına başvurun.
- ⚠ **İKAZ:** Pizza fırınının haznesinin yakın çevresine yanıcı nesneler koymayın.

3.3 DEPOLAMA VE/VEYA KULLANMAMA

- ⚠ **TEHLİKE:** Pizza fırını yanıcı sıvıların ya da materyallerin yakınında depolamayın.
- ⚠ **TEHLİKE:** Pizza fırını kışa bir odada geçirecekse gaz şişesi mutlaka çıkarılmalıdır. Daima çocukların erişemeyeceği açık ve iyi havalandırılmalı bir alanda depolanmalıdır.
- ⚠ **İKAZ:** Pizza fırını kullanılmıyacaksa, tamamen soğuduktan sonra bir örtme başlığı ile çevre etkilerine karşı korunmalıdır. Örtme başlıklarını pizza fırını satıcınızdan temin edebilirsiniz.
- ⚠ **İKAZ:** Nem oluşumunu önlemek için örtme başlıklarını güçlü yağmur sonrasında çıkarın ve pizza fırını kurumaya bırakın.

4. GAZ ŞİŞELERİ

- Sızdıran civataların olmamasına dikkat edin.
- İşletime alma öncesinde ve her gaz şişesi değişiminden sonra **SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL** gerçekleştirin.
- Gaz şişeleri 50 °C üzerinde bir sıcaklığa maruz bırakılmamalıdır ve hiçbir zaman kapalı bir alanda ya da bir kilerde depolanmamalıdır.
- Kullanılan gaz şişeleri üzerine not edilen güvenlik talimatlarını dikkate alıp bunlara uyun.

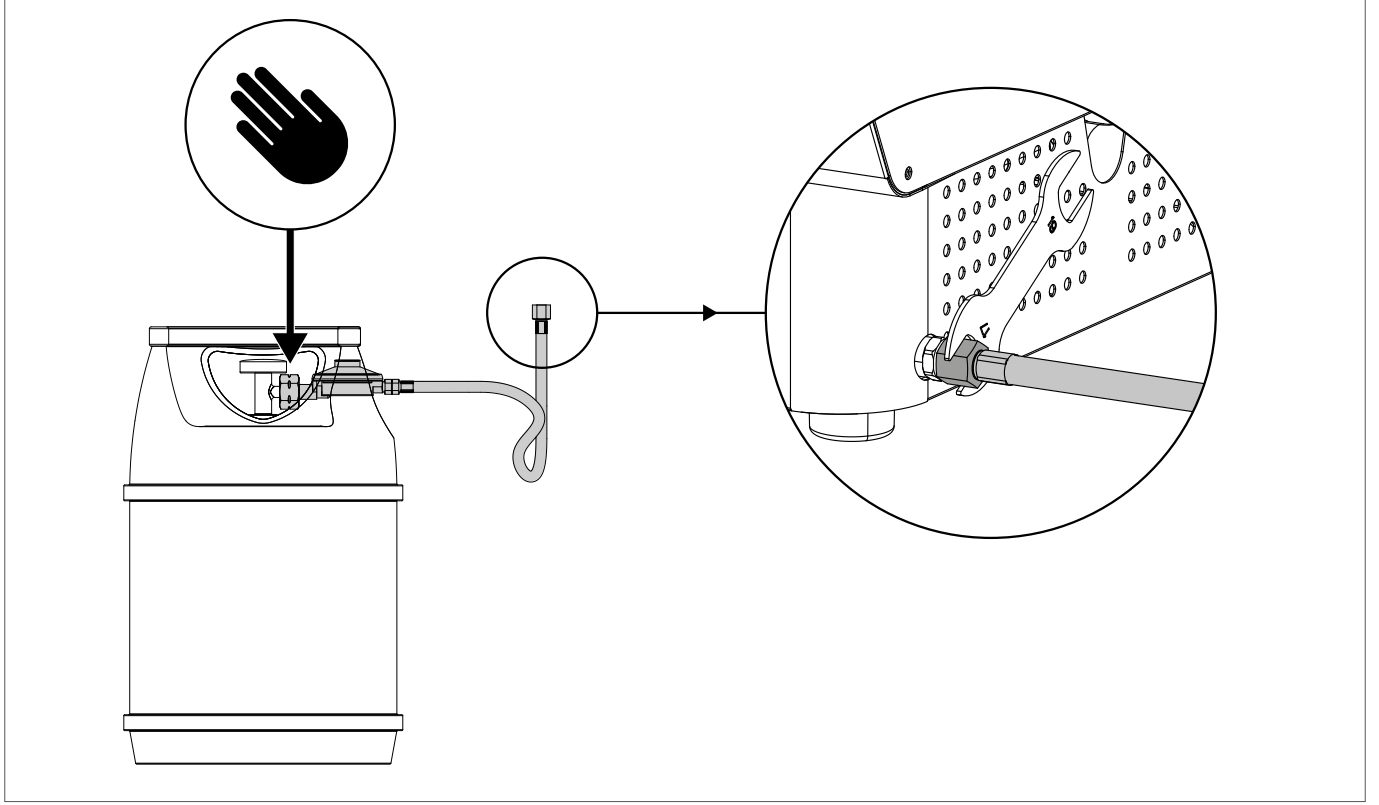
BİLGİ: Basınç regülatörüne ve gaz tüplerine ülkenizde uygun işletim için izin verilip verilmediğini kontrol edin. Sadece ülke standardına uygun gaz tüpleri kullanın. Farklı conta sistemlerinden dolayı basınç regülatörü ve gaz tüpü sistemlerinde sapma olduğunda sıkı bir vida bağlantısı oluşturulamaz. Bu sızıntı, dışarı sızan gazın doğrudan açık ateş veya kıvılcımlarla tutuşmasına neden olabilir. Satışa sunulan pizza fırınının güvenlik ve sorumluluk nedenlerinden dolayı mutlaka kontrol etmenizi ve gerekirse basınç regülatörünü ve gaz hortumunu ülke talimatlarına uyarlamanızı ya da uyarlatmanızı öneriyoruz.

5. PİZZA FIRINININ DEVREYE ALINMASI

5.1 GAZ HORTUMU BAĞLANTISI

⚠ UYARI:

Gaz hortumu, bağlantının yeterince sıkıldığından emin olmak için mutlaka yanındaki anahtar ile bağlanmalıdır. Pizza fırınında olası bir yangını önlemek adına, güvenliğiniz için gaz hortumu kesinlikle yalnızca elle sıkılmamalıdır.



Lütfen bunun için pizza fırının ayrı montaj talimatlarındaki bilgileri de dikkate alın.

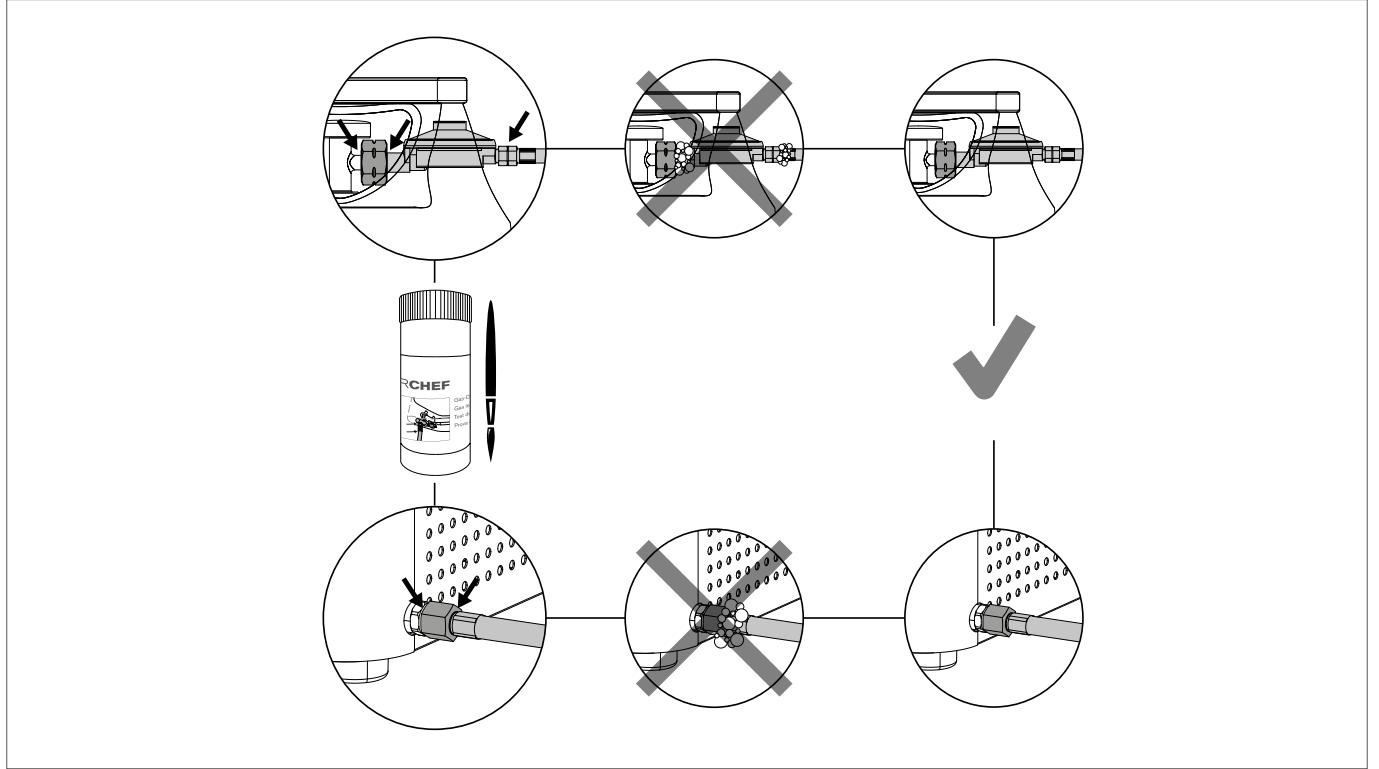
5.2 SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL

⚠ **UYARI:** Sızdırmazlık yönünden kontrol sırasında yakında tutuşma kaynakları bulunmamalıdır. Bu sigara içmek için de geçerlidir. Sızdırmazlığı hiçbir zaman yanıcı kibrit ya da açık bir ateş ile kontrol etmeyin ve bu kontrol işlemini daima açık alanda gerçekleştirin.

⚠ **UYARI:** Gaz şişesinin her bağlantı ya da değişim işleminden sonra ya da mangal sezonu başlangıcında **SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL.**

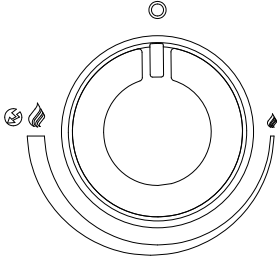
⚠ **UYARI:** Pizza fırını ancak tüm sızıntı noktaları giderildikten sonra kullanılabilir.

1. Gaz ayarlama düğmesi  konumunda olmalıdır.
2. Şişedeki gaz beslemesini açın ve gaz ileten tüm parçaları (gaz şişesindeki bağlantı / gaz basınç ayarı / gaz hortumu / gaz girişi / valfteki bağlantı) ekteki sabunlu su çözeltisi veya %50'si sıvı sabundan ve %50'si sudan oluşan el yapımı bir sabun çözeltisi ile fırçalayın. Bir sızıntı tespit spreyi de kullanabilirsiniz.
3. Sabun çözeltisinde baloncuk oluşması sızıntı olduğu anlamına gelir. Gaz şişesindeki gaz beslemesini kapatın.
4. Mümkünse bağlantıları sıkarak sızıntı noktalarını giderin ya da arızalı parçaları değiştirin.
5. 1. ve 2. adımı tekrarlayın.
6. Sızıntı noktaları giderilemiyorsa gaz mağazasına başvurun.

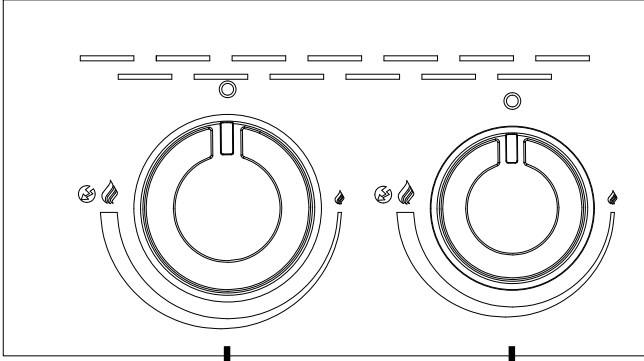


6. KUMANDA KONSOLU AÇIKLAMASI

ISI KADEMELERİ VE ATEŞLEME



- : Kapalı konumu
- 🔥 : Düşük güç
- 🔥 : Yüksek güç
- 🔥 : Ateşleme
- 🔥 : Ateşleyici

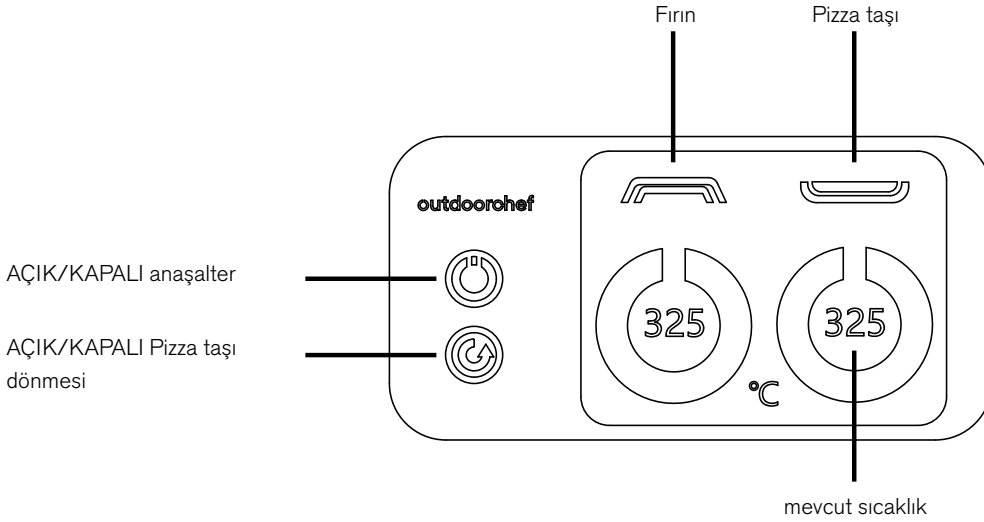


Ana brülör

Pizza taşı zemin brülörü

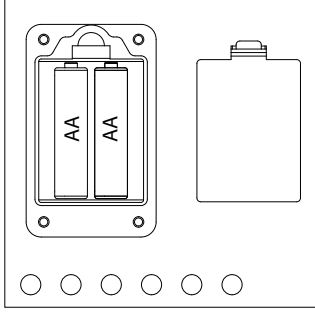
Döner regülatör 🔥 kademesinde en yüksek performansa ve 🔥 kademesinde en düşük performansa ulaşır.

EKRAN



7. İLK KULLANIM ÖNCESİNDE

1. Pizza fırının alt tarafındaki pil bölmesi kapağını açın ve iki pil takın (2xAA, LR06, 1.5 Volt).



2. Yiyecek maddesi ile temas eden tüm parçaları temizleyin.
3. Gaz ileten tüm parçaları **SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL** bölümünde tanımlandığı gibi kontrol edin.
4. Pizza fırını USB C üzerinden bir güç kaynağına (adaptör veya powerbank) bağlayın. Pizza fırını yalnızca ürünle birlikte verilen güç kaynağı veya çıkış voltajı **5 V / 1,0 A** değerini aşmayan harici bir powerbank ile kullanılmalıdır.
5. Gaz şişesindeki gaz beslemesini açın.
6. Ekrandaki ana şalteri açın.
7. İstenen brülörün gaz ayarlama düğmesine basın ve bunu saat yönü tersinde   kademesine çevirin. Gaz yanana kadar gaz ayarlama düğmesini basılı tutun. Tutuşturma talimatları için 8.1 bölümüne bakınız.
8. Gaz kontrol düğmelerini en düşük ayara getirin ve cihazı yaklaşık 30 dakika çalıştırın.
9. Gücü maksimum gücün 3/4'üne çıkarın ve cihazı 20-25 dakika daha çalıştırın.

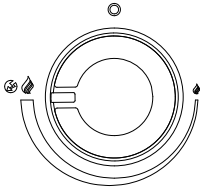
⚠ UYARI: Pizza taşını döndürmeden alt ocağı uzun süre açık bırakmayın, bu pizza taşına zarar verebilir.

8. KULLANIM

8.1 TUTUŞTURMA KILAVUZU

⚠ TEHLİKE: Fırını yakarken asla doğrudan içine bakmayın Fırının yan tarafında durun.

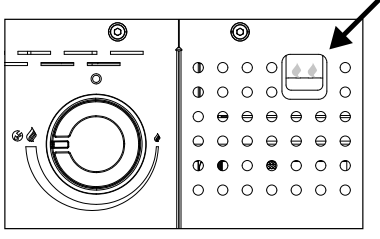
1. Gaz hortumu, gaz basıncı regülatörü ve gaz şişesi arasındaki tüm bağlantıların iyi vidalandığından emin olun (**SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL** bölümündeki talimatlar uyarınca hareket edin).
2. Gaz şişesindeki gaz beslemesini açın.
3. Ekrandaki ana şalteri açın.
4. Ana brülörün gaz ayarlama düğmesine basın ve bunu saat yönü tersinde kademesine çevirin  . Gaz yanana kadar gaz ayarlama düğmesini basılı tutun.



5. Gaz 8 saniye içerisinde alev almazsa gaz ayarlama düğmesini  konumuna alın. Yanmayan gazın uçması için 2 dakika bekleyin. Daha sonra 3. noktayı tekrarlayın.
6. Pizza fırını 3 deneme sonrasında işletime almak mümkün değilse sebeplerini arayın (**HATA GİDERME** bölümünde tanımlandığı gibi).

7. Ana brülör yandığında, alt brülörün gaz kontrol düğmesine basın ve seviye  konumuna getirmek için saat yönünün tersine çevirin. Gaz yanana kadar gaz ayarlama düğmesini basılı tutun.

BİLGİ: Fırının sağ tarafındaki açıklıktan alt ocaktaki pizza taşının yanıp yanmadığını mutlaka kontrol edin.



8. Şimdi pizza taşının dönüşünü açın.

UYARI: Pizza taşının altındaki brülörü pizza taşı dönmeden uzun süre yanar durumda bırakmayın, bu, pizza taşının hasar görmesine yol açabilir.

8.2 PİŞİRMEK

UYARI: Pizza taşı aşırı sıcaklık dalgalanmalarına dayanıklı değildir. Dondurulmuş gıdaları sıcak taşın üzerine koymayın.

Pizza pişirirken hamurun türü, kalınlığı ve üzerine konulan malzemeler gibi pek çok değişken optimum pişirme sıcaklığını ve süresini etkileyebilir. Başlangıçta en iyi ayarları bulmak için biraz deneme yanılma yapmak gerekir.

Ateşi yaktıktan sonra aşağıdaki prosedürü izlemenizi öneririz:

1. Pizza fırını her iki brülörle (fırın ve pizza taşı zemin brülörü) en az 15 dakika boyunca pizza taşı dönerken  seviyede önceden ısıtın.

UYARI: Pizza taşı zemin brülörünü uzun süre döndürmeden yakmayın, aksi takdirde pizza taşı hasar görebilir.

BİLGİ: Isıtma süresi rüzgar ve dış sıcaklıktan etkilenebilir.

- Fırının ideal pişirme sıcaklığına ulaşması için gücü orta düzeye indirin.
- Pizzanızı bir pizza küreğiyle fırına sürün.
- Pizzanızın pişirme sürecini gözlemleyin.
- Pişen pizzayı bir pizza küreğiyle fırından çıkarın.

İPUCU: Pizza hamurunuzu biraz un veya irmiğe (Semola Rimacinata) bularsanız, pizza küreğinizden yapışmadan daha kolay kayar. Pizza küreğinizi biraz un veya irmiğe (Semola Rimacinata) bulamanız da yardımcı olabilir.

BİLGİLER:

- Pizza taşı yalnızca Outdoorchef PRISMO pizza fırınında kullanıma uygundur; açık ateşte kullanıma uygun değildir.
- doğrudan pizza taşının üzerinde sadece pizza ve diğer kuru, ekmek bazlı yemekleri pişirin. Lütfen et, sebze veya diğer yemekleri hazırlarken döküm tava ya da fırına dayanıklı başka bir kap kullanın.
- Pizza hamurunun kalınlığına göre pişirme süresi değişmektedir.

8.3 PİŞİRDİKTEN SONRA

1. Her brülörün gaz ayarlama düğmesini  konumuna ayarlayın.
2. Gaz şişesindeki gaz beslemesini kapatın.
Şişeler boşken de şişe vanası kapatılmalıdır.
3. Pizza fırınının tamamen soğumasını bekleyin ve temizleyin.
4. Pizza fırınının üzerini uygun bir örtme başlığı ile örtün.

9. TEMİZLİK VE BAKIM

9.1 TEMİZLİK

⚠ UYARI: Brülör sistemi etrafındaki pizza fırının iç kısmını temizlerken brülör parçalarına hasar vermemeye dikkat edin.

PİZZA FIRINININ DIŞ KISMININ TEMİZLENMESİ

BİLGİ: Pizza fırını yüzeylerini temizlemek için asla cam temizleyici veya başka sprey deterjanlar kullanmayın, bunlar yüzeylere zarar verebilir.

Pizza fırınının dış kısmını ve depo alanını sadece piyasada bulunan, zararsız temizlik maddeleri ile temizleyin (örn. piyasada bulunan durulama maddesi).

PİZZA FIRINININ İÇ KISMININ TEMİZLENMESİ

BİLGİ: Taş gıdaya uygun seramikten yapılmıştır ve zamanla lekelenebilir. Bu normaldir ve fırının performansını ve pizza taşının kalitesini etkilemez.

1. Pizza fırınına yakl. 10 - 15 dakika son kademede çalıştırın, böylece yiyecek artıkları (et artıkları, yağ, salamura şekeri) yanar. Bu sırada pizza taşını döndürün.
2. Daha sonra, tüm yiyecek artıklarının katılaşp sertleşmesi için pizza fırının tamamen soğumasını bekleyin.
(Bu sayede daha sonraki temizlik çok daha kolay ve etkili olur).
3. Fırını yumuşak bir fırça ile (çelik kılı fırçalar kullanmayın) veya kuru bir bezle temizleyin.
4. Alternatif olarak temizlik amacıyla pizza taşını çıkarabilirsiniz. Soğuk pizza taşının üzerindeki kabukları ve kalıntıları ızgara fırçası (kazıyıcı) veya kuru bir bezle temizleyin.

BİLGİ: Pizza taşını asla suyla veya akan suyun altında temizlemeyin. Pizza taşı kazara ıslanırsa, ev tipi fırında yaklaşık 2 saat boyunca 60 °C'de kurutun.

İPUÇU: Pişirmeden sonra, pişirmeden öncedir, pizza fırını her kullanımdan sonra temizlerseniz, bir sonraki pizza sezonundan önce yeniden temizlemenize gerek kalmaz.

BRÜLÖRLERİN TEMİZLENMESİ

Brülör fırının arka tarafında yer aldığından, yemek artıklarının sebep olabileceği bir tıkanıklık pek olası değildir. Böyle bir durumla karşılaşırsanız lütfen aşağıdaki adımları izleyin:

1. Gaz tüpünün vanasının kapalı olduğundan ve cihazın açma/kapama düğmesinin kapalı konumda olduğundan emin olun. Cihazın tamamen soğuduğundan emin olun.
2. Brülörün dışını tel fırça ile temizleyin. İnataçı kalıntıları metal bir kazıyıcıyla temizleyin. Tıkalı delikleri düz bir ataçla temizleyin. Tahta kürdan veya benzeri bir nesneyi asla kullanmayın, çünkü kırılabilir ve deliği tıkayabilir.

9.2 KORUYUCU BAKIM

Pizza fırınına düzenli koruyucu bakım yapılması haline kusursuz bir işlev garanti edilir.

- Gaz ileten tüm parçaları en az yılda iki defa ve her uzun depolama işlemi sonrasında kontrol edin. Örümcekler veya böcekler kullanım öncesinde giderilmesi gereken tıkanmalara neden olabilir.
- Pizza fırını uzun bir süre kullanmamanız durumunda tekrar kullanım öncesinde **SIZDIRMAZLIK YÖNÜNDEN KONTROL** etmelisiniz. Herhangi bir şüphenez varsa lütfen gaz sevkiyatçınıza ya da satış noktasına başvurun.

- Uzun bir depolama sonrasında ve yılda en az bir defa gaz hortumu çatlak, bükülme ve diğer hasarlar yönünden kontrol edilmelidir. Hasarlı bir gaz hortumu **GÜVENLİK BİLGİLERİ** bölümünde tanımlandığı gibi hemen değiştirilmelidir.
- Pizza fırınınızı uzun süre memnuniyetle kullanabilmeniz için pizza fırınınızı tamamen soğuduktan sonra uygun bir OUTDOORCHEF kapak ile çevre etkilerine karşı koruyun.
- Nem oluşmasını önlemek için örtme başlığını yağmur sonrasında çıkarın. Örtme başlıklarını pizza fırını satıcınızdan temin edebilirsiniz.

10. HATA GİDERME

Brülör tutuşmuyor:

- Elektrottan brülöre kıvılcım sıçrayıp sıçramadığını kontrol edin.
⚠ **İKAZ:** Bu kontrol sadece gaz beslemesi kapalıyken yapılabilir.
- Gaz şişesinin gaz beslemesinin açık olup olmadığını kontrol edin.
- Şişede yeterli gaz olduğundan emin olun.

Kıvılcım yok:

- Pillerin doğru şekilde takıldığından emin olun.
- Elektrikli ateşlemeye iki yeni pil (tip AAA, LR06, 1.5 Volt) yerleştirin.
- Brülör ile elektrot arasındaki mesafeyi kontrol edin; mesafe 5–8 mm arasında olmalıdır.
- Ana brülörde doğrudan bir çakmak veya kibrit kutusu ile, alt brülörde ise pizza fırını haznesinin sağ tarafındaki açıklıktan manuel ateşleme yapmak mümkündür.

Güç yok veya az:

- Brülörlerin böcek veya örümcek/örümcek ağlarıyla tıkalı olup olmadığını kontrol edin.
- Gaz tüpünün boş veya neredeyse boş olup olmadığını kontrol edin.

Gürültülü brülör:

- Artıkların brülör çıkışlarını tıкаяıp tıkamadığını kontrol edin. Brülör temizliğine ilişkin diğer bilgileri Madde 9.1 altında bulabilirsiniz.

11. TÜKETİCİ GARANTİSİ / SORUMLULUK

Tüketici garantisi / sorumluluk ile ilgili detaylı bilgiler için [https://www.outdoorchef.com/agb_sayfasındaki Genel Çalışma Koşullarına \(GÇK\) bakmanızı rica ediyoruz](https://www.outdoorchef.com/agb_sayfasındaki_Genel_Calisma_Kosullarina_(GCK)_bakmanizi_rica_ediyoruz)

Tescilli marka OUTDOORCHEF aşağıdaki şirket tarafından temsil edilmektedir

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Posta kodu | 8050 Zürih-İsviçre| www.outdoorchef.com

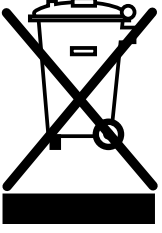
- * Satıcı listesini www.outdoorchef.com internet sitemizde bulabilirsiniz
- ** Seri numarası ve ürün numarası pizza fırınınızın üzerindeki veri etiketinde yer almaktadır (bunun için bu **KULLANMA KILAVUZUNUN** birinci bölümüne bakın).

12. YEDEK PARÇALAR

Yedek parçalar uzman perakendecilerden temin edilebilir.

⚠ **UYARI:** Sadece orijinal Outdoorchef yedek parçalarını kullanın.

13. ATIK TASFİYE İŞLEMİ



Bu etiket, bu ürünün ve içerdiği bataryalar AB'nin hiçbir yerinde evsel atıklarla birlikte atılamayacağını belirtir. Atıkların kontrolsüz şekilde tasfiye edilmesinin yol açabileceği olası çevre veya sağlık hasarlarını önlemek için, atıklarınızı sorumlu bir şekilde geri dönüştürün. Kullanılmış cihazınızı iade etmek için lütfen iade ve toplama sistemini kullanın veya ürünün satın alındığı satıcıyla iletişime geçin. Bu ürün çevre dostu bir şekilde geri dönüştürülebilir.

14. TEKNİK BİLGİLER

PRISMO 420 G

CE	1336DR010
Gaz	Butan G30 / Propan G31
I ₃ + (28/30/37 mbar)	Bütan 30 mbar / Propan 37 mbar
I ₃ B/P (30 mbar)	Bütan / Propan 30 mbar
I ₃ B/P (50 mbar)	Bütan / Propan 50 mbar
Gaz gücü	7.2 kW H ₅
Gaz tüketimi	G30 524 g/s / G31 515 g/s
Memeler 30 mbar	Arka brülör 1.32 mm Mark 1.32
	Zemin brülörü 0.52 mm Mark: 0.52
Memeler 50 mbar	Arka brülör 1.14 mm Mark 1.14
	Zemin brülörü 0.45 mm Mark: 0.45

Elektrikli ateşleme

Elektrikli ateşleme işletimi için iki pile ihtiyacınız var (tip AA, LR06, 1,5 Volt).

Ekrandaki sıcaklık göstergesi hakkında bilgi

Ekrandaki sıcaklık göstergesinden gösterim sapması +/- %10 olabilir.

Web sayfası

OUTDOORCHEF ürünleri ile ilgili diğer bilgileri, ipuçlarını ve püf noktalarını, reçeteleri ve bilinmeye değer her şeyi www.outdoorchef.com adresi altında bulabilirsiniz

315	1. الرقم التسلسلي لفرن البيتزا الخاصة بك وسبب أهميته
315	2. دليل التشغيل
	2.1 الاحتفاظ بدليل التشغيل
316	3. تعليمات السلامة الهامة
	3.1 التركيب والتثبيت
	3.2 الخدمة
	3.3 التخزين و/أو عدم الاستخدام
318	4. أسطوانات الغاز
319	5. تشغيل فرن البيتزا
	5.1 توصيل أنبوب الغاز
	5.2 اختبار التسريب
321	6. شرح لوحة التحكم
322	7. قبل الاستخدام لأول مرة
322	8. الخدمة
	8.1 تعليمات الإشعال
	8.2 خبز
	8.3 بعد الخبز
324	9. التنظيف والصيانة
	9.1 التنظيف
	9.2 الصيانة
325	10. استكشاف الأعطال وإصلاحها
325	11. ضمان المستهلك / الكفالة
325	12. قطع الغيار
326	13. التخلص من النفايات
326	14. المعلومات الفنية

1. الرقم التسلسلي لفرن البيتزا الخاصة بك وسبب أهميته

CE XXXX PIN: XXXXXXXXXX	Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich
Typ: Article No.:	Serial No.:
Butan / Propane G30 / G31 Cat. I _{3B/P}	XX mbar
Total rate overall Q _n =X.XXkW H _e (XXXg/h)	DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Wickerer Weg 13-15, 65719 Hofheim am Taunus Made in China

هام:

يوجد الرقم التسلسلي لفرن البيتزا الخاص بك على ملصق البيانات الموجود على اللوحة الأساسية للفرن.

الرقم التسلسلي ورقم المنتج مهمان لضمان معالجة سلسلة في حال وجود استفسارات، أو عند طلب قطع غيار أو عند تقديم مطالبات الضمان. يرجى الاحتفاظ بدليل التشغيل في مكان آمن. ويحتوي على معلومات هامة تتعلق بالسلامة والتشغيل والصيانة. يرجى تدوين الرقم التسلسلي لفرن البيتزا الخاص بك في الحقل المخصص أعلى الصفحة تحت بند "الرقم التسلسلي".

2. دليل التشغيل

اقرأ هذا الدليل بعناية قبل استخدام OUTDOORCHEF الخاص بك ضع فرن البيتزا قيد التشغيل.

2.1 الاحتفاظ بدليل التشغيل

ملاحظة للمستهلك: يجب أن يحتفظ المستهلك بدليل التعليمات هذا ويجب أن يكون متاحا في جميع الأوقات.

جميع تعليمات التشغيل متاحة أيضا على الموقع التالي www.outdoorchef.com.

ملاحظة للمثبت: يجب أن يظل دليل التعليمات هذا مع المستهلك.

3. تعليمات السلامة الهامة

اقرأ هذا الدليل بعناية قبل استخدام OUTDOORCHEF الخاص بك ضع فرن البيئزا قيد التشغيل.
يُستخدم في الهواء الطلق فقط.

القارئ **خطر، تحذير** و **أنذر** تستخدم في دليل المستخدم هذا لتسليط الضوء على معلومات الاستخدام المهمة والهامة. يرجى قراءة هذه التعليمات واتباعها لضمان السلامة وحماية الممتلكات والسلامة. ضرر.

المخاطر: تشير إلى مواقف خطيرة قد تؤدي إلى الوفاة أو إصابات خطيرة إذا لم يتم الالتزام بها.

التحذيرات: تشير إلى مواقف خطيرة قد تؤدي إلى الوفاة أو إصابات خطيرة إذا لم يتم الالتزام بها.

تنبيه: تشير إلى مواقف خطيرة قد تؤدي إلى الوفاة أو إصابات خطيرة إذا لم يتم الالتزام بها.

المخاطر	التحذيرات
إذا شممت رائحة الغاز: - قم بإيقاف تدفق الغاز إلى فرن البيئزا. - أطفئ جميع النيران المفتوحة. - إذا استمرت رائحة الغاز، ابتعد عن فرن البيئزا واتصل فورًا بخدمات الطوارئ أو الدفاع المدني.	- لا تحتفظ بأي سوائل أو مواد و/أو غازات قابلة للاشتعال (مثل البنزين والغاز والمواد شديدة الاشتعال، وما إلى ذلك) بالقرب من فرن البيئزا الخاص بك مباشرة. - لا تقم بتخزين أسطوانة الغاز غير المستخدمة بالقرب من فرن البيئزا أو في الأماكن المغلقة.

3.1 التركيب والتثبيت

يرجى قراءة دليل التشغيل قبل استخدام الجهاز.

قبل البدء، ضع فرن البيئزا على سطح مقاوم للحرارة ومسطح في مكان محمي من الرياح.

المخاطر: فرن البيئزا هذا غير مناسب للتركيب على القوارب أو عربات السفر/المنازل المتنقلة.

التحذيرات: يأتي فرن البيئزا مزود بأنبوب غاز مناسب مع منظم ضغط الغاز. يلزم إبقاء أنبوب الغاز بعيدًا تمامًا عن الأسطح الخارجية الساخنة لفرن البيئزا. يجب ألا يكون الخرطوم ملتويًا.

في الموديلات التي تحتوي على قناة لتوجيه الأنبوب، يلزم تثبيت الأنبوب بإحكام داخل هذه القناة.

التحذيرات: الأنبوب ومنظم الضغط يتوافقان مع اللوائح الوطنية السارية ومعايير الجودة والسلامة الأوروبية والبريطانية (منظم ضغط الغاز حسب المعيار البريطاني 16129 وأنبوب الغاز حسب المعيار البريطاني 16436، ومنظم ضغط الغاز حسب المعيار الأوروبي 16129 وأنبوب الغاز حسب المعيار الأوروبي 16436).

التحذيرات: لا تقم بإجراء أي تغييرات على الجهاز. في حال الاشتباه بوجود عطل، يُرجى الرجوع إلى فني مختص.

التحذيرات: قبل التشغيل، وكذلك بعد كل توصيل لأسطوانة غاز جديدة، تحقق من أجزاء التوصيل وفقًا للتعليمات أدناه **اختبار التسرب** في دليل التشغيل هذا.

التحذيرات: يجب استخدام فرن البيئزا فقط مع مزود الطاقة المرفق أو مع بطارية خارجية لا يتجاوز جهد خرجها 5 فولت / 1.0 أمبير.

لضمان تشغيل موثوق وآمن، نوصي باستخدام بطارية (5 Outdoorchef فولت، 10000 مللي أمبير ساعة).

3.2 الخدمة

على كل شخص يقوم بتشغيل فرن البيئزا أن يكون على دراية كاملة بعملية الإشعال الدقيقة وأن يلتزم بها. لا يُسمح للأطفال بتشغيل فرن البيئزا.

يلزم اتباع تعليمات التركيب الموجودة في دليل التجميع بدقة. قد يؤدي التركيب غير السليم إلى عواقب خطيرة.

لا تضع السوائل والمواد القابلة للاشتعال أو أسطوانات الغاز الاحتياطية بالقرب من فرن البيئزا. لا تقم أبدًا بوضع فرن البيئزا أو أسطوانة الغاز في أماكن مغلقة بدون تهوية.

اقرأ هذا الدليل بعناية قبل استخدام OUTDOORCHEF الخاص بك ضع فرن البيئزا قيد التشغيل. يمكن استخدام فرن البيئزا فقط في الهواء الطلق. تأكد من وضع فرن البيئزا أمام جدار غير قابل للاشتعال أو الحفاظ على مسافة أمان لا تقل عن 1.5 متر من المواد القابلة للاشتعال.

⚠️ المخاطر: استخدم فرن البيئزا فقط في الهواء الطلق. لا تستخدمه أبدًا في الأماكن الداخلية مثل المرائب والمباني والخيام أو أي أماكن مغلقة أخرى أو تحت هياكل قابلة للاشتعال.

⚠️ المخاطر: لا تستخدم فرن البيئزا تحت مظلة أبدًا.

⚠️ المخاطر: يلزم إبقاء الجهاز بعيدًا عن المواد القابلة للاشتعال أثناء التشغيل.

⚠️ المخاطر: استخدم فرن البيئزا فقط على سطح ثابت وآمن. لا تضع الشواية أثناء التشغيل على أرضيات خشبية أو أي أسطح أخرى قابلة للاشتعال. احتفظ بفرن البيئزا بعيدًا عن المواد القابلة للاشتعال.

⚠️ المخاطر: بعد الاستخدام، قم بإغلاق مصدر الغاز لأسطوانة الغاز.

⚠️ المخاطر: بعد استخدام فرن البيئزا، اضبط دائمة مقبض التحكم في الغاز على وضعه ○ مع إغلاق مصدر إمداد الغاز لأسطوانة الغاز.

⚠️ المخاطر: عند تغيير أسطوانة الغاز، تأكد من ضبط مقبض منظم الغاز على الموضع ○ ويتم إغلاق إمدادات الغاز إلى أسطوانة الغاز. ينبغي عدم وجود مصادر اشتعال قريبة من المكان

⚠️ المخاطر: لا تنتظر مباشرة إلى الفرن عند إشعاله. لكن قف بجانب الفرن.

⚠️ المخاطر: لا تشغل هذا الجهاز أبدًا على مسافة أقل من 7.5 أمتار من السوائل القابلة للاشتعال.

⚠️ المخاطر: إذا تعطل الجهاز لأي سبب، أغلق المنظم وصمام الغاز الخاص بتوصيل أسطوانة الغاز. انتظر 5 دقائق قبل محاولة إعادة إشعال الجهاز.

⚠️ التحذيرات: قم بتغيير الخرطوم ومنظم ضغط الغاز بعد 3 سنوات من الاستخدام من تاريخ الشراء. الأنابيب ومنظم الضغط يتوافقان مع اللوائح الوطنية السارية ومعايير الجودة والسلامة الأوروبية والبريطانية (منظم ضغط الغاز حسب المعيار البريطاني 16129 وأنبوب الغاز حسب المعيار البريطاني 16436).

⚠️ التحذيرات: إذا ظهر تلف خرطوم الغاز أو علامات التآكل، فيجب استبداله على الفور.

يجب أن يكون الخرطوم خاليًا من مكامن الخلل ويجب ألا يحتوي على أي تشققات. لا تنس إيقاف تشغيل مقبض التحكم في الغاز وإمدادات الغاز قبل إزالة الخرطوم.

⚠️ التحذيرات: إذا كان هناك اشتباه في تسرب الأجزاء، فاضبط مقبض التحكم في دواية الوقود على الموضع ○ وأغلق مصدر الغاز لأسطوانة الغاز.

قم بفحص الأجزاء التي تحمل الغاز بواسطة متخصص في الغاز.

⚠️ التحذيرات: لا تترك فرن البيئزا أبدًا يعمل دون مراقبته أثناء التشغيل.

⚠️ التحذيرات: لا تحرك الجهاز أثناء التشغيل.

⚠️ التحذيرات: ضع فرن البيئزا في مكان محمي من الرياح القوية، لأن ذلك سيؤثر على أداء الخبز. ضعه أفقياً ومحمياً من الرياح قدر الإمكان، وتحقق بانتظام مما إذا كان الموقد لا يزال مشتعلاً.

⚠️ التحذيرات: بقايا الدهون وكذلك بقايا الطعام يمكن أن تشتعل وتتسبب في اندلاع حريق. نظف فرن البيئزا بعد كل استخدام.

⚠️ التحذيرات: لا تفسد فتحات مدخل الهواء في قاعدة فرن البيئزا أبدًا.

⚠️ التحذيرات: لا تغلق فتحة الفرن أثناء التشغيل، فقد يؤدي ذلك إلى ارتفاع درجة الحرارة.

⚠️ التحذيرات: لا تملأ الفرن بأشياء تكون خارج حدود الباب.

⚠️ التحذيرات: هذا الجهاز مخصص للاستخدام مع غاز البترول المسال (LPG) فقط. لا تستخدم أحجار الحميم البركانية أو قوالب الفحم أو الفحم النباتي أو أي وقود آخر.

⚠️ التحذيرات: بعض أجزاء هذا الجهاز قد تحتوي على حواف حادة. ارتد قفازات واقية مناسبة للتعامل معها إذا لزم الأمر.

⚠️ التحذيرات: الأجزاء المكشوفة قد تصبح شديدة السخونة. أبعد الأطفال عن المكان.

⚠️ التحذيرات: تأكد دائماً من إدخال البطاريات بشكل صحيح (+ و - الموصل في وضع صحيح) انظر دليل التركيب.

⚠️ التحذيرات: في حال تسرب إحدى البطاريات، تجنب ملامستها للجدار وتخلص منها بطريقة آمنة ومناسبة. لا تستمر في استخدامها تحت أي ظرف.

⚠️ التحذيرات: لا تعرض البطاريات مطلقاً للهب المكشوف أو لدرجات الحرارة المرتفعة. يجب ألا تكون البطاريات قصيرة الدائرة يحدث.

⚠️ تنبيه: الطول الموصى به لأنبوب الغاز هو 90 سم، ويجب ألا يتجاوز 150 سم.

⚠️ تنبيه: يظل فرن البيئزا ساخناً لفترة طويلة حتى بعد إيقاف تشغيله. احرص على عدم التعرض للحرق، ولا تضع أي أشياء على فرن البيئزا؛ حيث يوجد خطر نشوب حريق.

⚠ **تنبيه:**

ارتدِ قفازات واقية عند ملامسة الأجزاء الساخنة.

⚠ **تنبيه:**

إذا لم يتم الوصول إلى القدرة الكاملة وكان هناك اشتباه بوجود انسداد في مصدر إمداد الغاز، يُرجى التواصل مع متجر متخصص في الغاز.

⚠ **تنبيه:**

لا تضع أشياء قابلة للاشتعال في المنطقة المجاورة مباشرة لحجرة فرن البيتزا.

3.3 التخزين و/أو عدم الاستخدام

⚠ **المخاطر:**

لا تخزّن فرن البيتزا بالقرب من السوائل أو المواد سريعة الاشتعال.

⚠ **المخاطر:**

إذا تم تخزين فرن البيتزا داخل غرفة خلال فصل الشتاء، يجب إزالة أسطوانة الغاز. يلزم دائمًا تخزينه في الهواء الطلق في مكان جيد التهوية، ولا يمكن للأطفال الوصول إليه.

⚠ **تنبيه:**

عند عدم استخدام فرن البيتزا، يُنصح بتغطيتها بغطاء واقٍ بعد أن تبرد تمامًا، وذلك لحمايتها من العوامل البيئية. يمكنك شراء أغطية من تاجر أفران البيتزا الخاص بك.

⚠ **تنبيه:**

لتجنب تراكم الرطوبة، قم بإزالة غطاء فرن البيتزا بعد هطول الأمطار الغزيرة واتركه يجف أولاً.

4. أسطوانات الغاز

- يرجى التأكد من عدم وجود وصلات لولبية متسربة.
- قبل التكاليف وبعد كل تغيير لأسطوانة الغاز، قم بتنفيذ اختبار التسرب عن طريق.
- يُمنع تعريض أسطوانة الغاز لدرجة حرارة تتجاوز 50 درجة مئوية، ويُمنع تمامًا تخزينها في مكان مغلق أو في القبو.
- يرجى مراعاة واتباع تعليمات السلامة المدونة على أسطوانة الغاز المستخدمة.

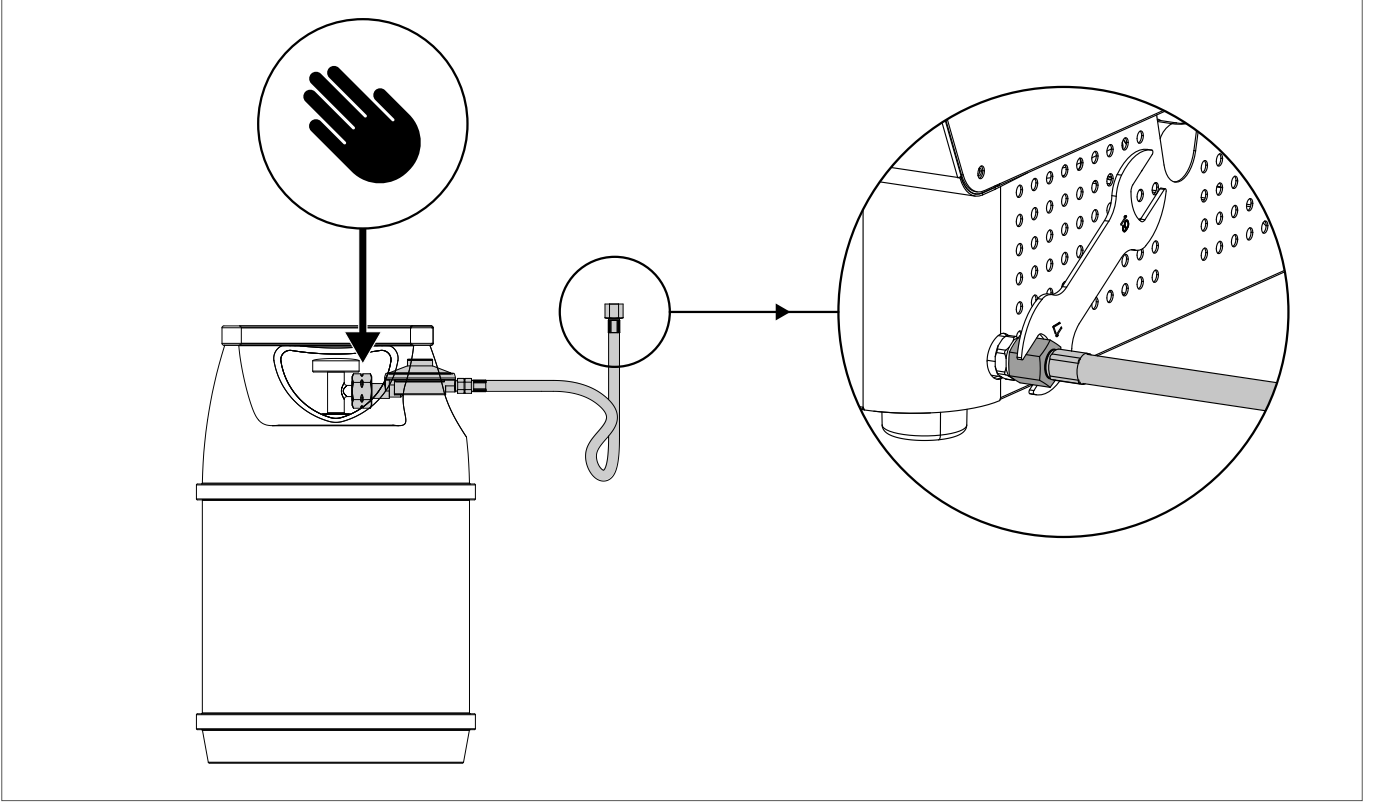
تنبيه:

تأكد من الموافقة على منظم الضغط وأسطوانة الغاز للتشغيل السليم في بلدك. يُسمح باستخدام أسطوانات الغاز المطابقة للمواصفات المعتمدة في بلدك فقط. نظراً لاختلاف أنظمة الإحكام، لا يمكن تحقيق توصيل محكم إذا كان منظم الضغط ونظام أسطوانة الغاز غير متطابقين. قد يؤدي هذا التسرب إلى اشتعال الغاز المتسرب بسهولة عند تعرضه لهب مكشوف أو شرارة. ننصحكم، لأسباب تتعلق بالسلامة والمسؤولية القانونية، بفحص فرن البيتزا المعروض للبيع في جميع الحالات، وعند الحاجة، وضرورة مطابقة منظم الضغط وأنبوب الغاز للوائح المعمول بها في بلدكم أو العمل على تعديلها لتتوافق معها.

5. تشغيل فرن البيتزا

5.1 توصيل أنبوب الغاز

⚠️ **التحذيرات:** يلزم توصيل أنبوب الغاز باستخدام مفتاح الربط المرفق بشكل إلزامي، لضمان إحكام التوصيل بالشكل الكافي. لسلامتك، يجب عدم تثبيت خرطوم الغاز يدويا فقط، وذلك لتجنب احتراق فرن البيتزا.



يرجى أيضًا الرجوع إلى المعلومات الواردة في دليل التركيب المنفصل الخاص بفرن البيتزا بهذا الخصوص.

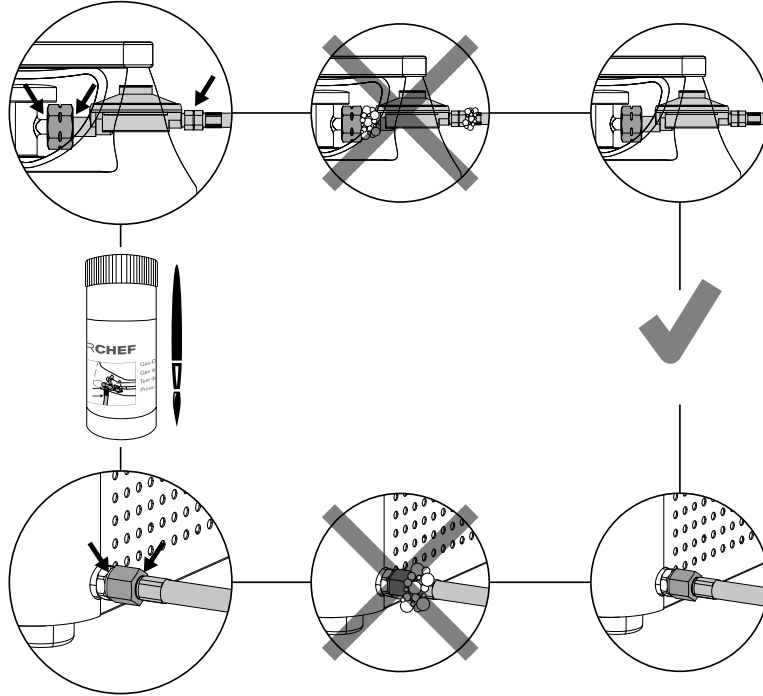
5.2 اختبار التسريب

⚠ **التحذيرات:** أثناء إجراء اختبار التسريب، يلزم عدم وجود أي مصادر اشتعال في الجوار. ينطبق ذلك أيضًا على التدخين. لا تقم مطلقًا باختبار التسريب باستخدام عود ثقاب مشتعل أو لهب مكشوف، ويلزم إجراء الاختبار دائمًا في الهواء الطلق.

⚠ **التحذيرات:** قم بتشغيل اختبار التسرب بعد كل توصيل أو استبدال لأسطوانة الغاز وفي بداية موسم استخدام أفران البييتزا.

⚠ **التحذيرات:** يجب عدم استخدام فرن البييتزا حتى يتم التخلص من جميع التسريبات.

1. يجب ضبط مقبض التحكم في دواصة الوقود على الموضع  وقف.
2. افتح مصدر إمداد الغاز من الأسطوانة، وادهن جميع الأجزاء التي يمر عبرها الغاز (وصلة أسطوانة الغاز / منظم ضغط الغاز / أنبوب الغاز / مدخل الغاز / الوصلة عند الصمام) بمحلول الماء والصابون المرفق، أو بمحلول من صنعك يتكون من 50% صابون سائل و50% ماء. يمكنك أيضًا استخدام بخاخ كشف التسريبات.
3. تشير تكوّن الفقاعات في محلول الصابون إلى وجود أماكن تسريب. أغلق مصدر إمداد الغاز من أسطوانة الغاز.
4. تخلص من التسريبات عن طريق إعادة شد المفصلات إن أمكن، أو استبدال الأجزاء المعيبة.
5. أعد تنفيذ الخطوات 1 و2.
6. إذا تعدّر إصلاح نقاط التسريب، يُرجى التواصل مع موزع الغاز المختص.



6. شرح لوحة التحكم

مستويات الحرارة والإشعال

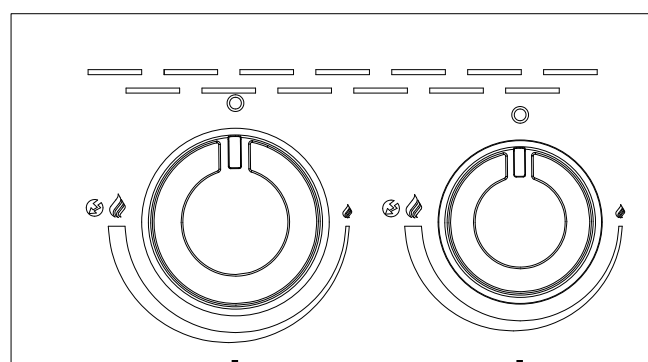
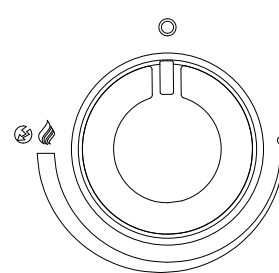
: من الوضعية

: طاقة منخفضة

: أداء عال

: الإشعال

: فتيل

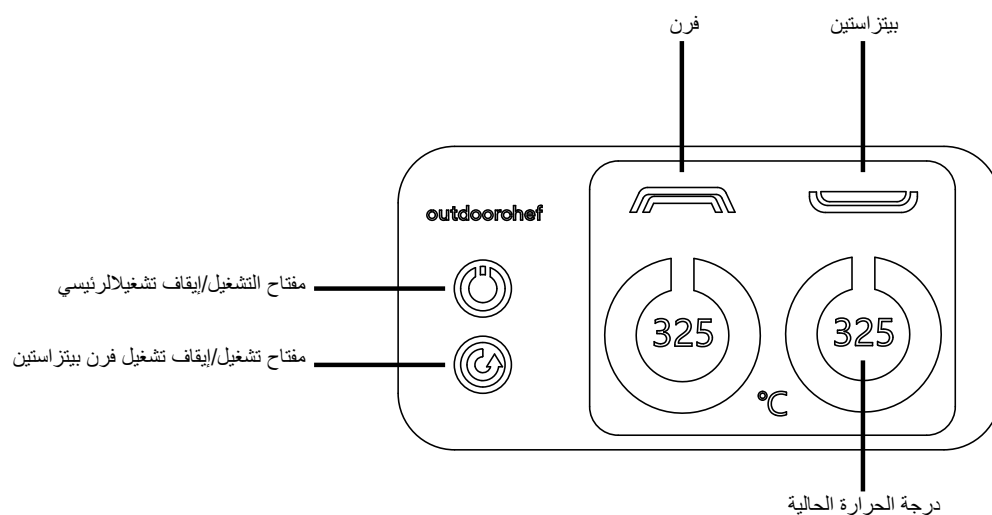


الموقد الرئيسي

الموقد السفلي ببيز استرين

تصل أدوات التحكم الدوارة إلى مستوى أعلى أداء و أقل قوة.

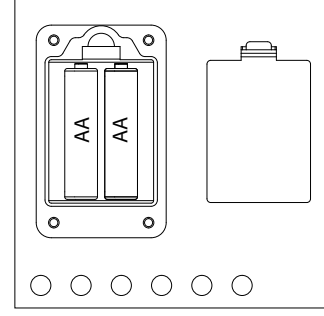
عرض



درجة الحرارة الحالية

7. قبل الاستخدام لأول مرة

1. افتح غطاء حجرة البطارية في أسفل فرن البييتزا وأدخل بطاريتين (2xAA، LR06، 1.5 فولت) واحد.



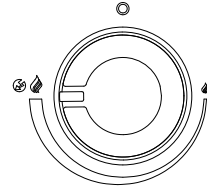
2. تنظيف جميع الأجزاء التي تلامس الطعام.
 3. تحقق من جميع الأجزاء الحاملة للغاز كما هو موضح في الفصل اختبار التسرب موصوف.
 4. وصل فرن البييتزا بمصدر طاقة (محول طاقة أو بنك طاقة) عبر USB-C. يجب استخدام فرن البييتزا فقط مع مزود الطاقة المرفق أو مع بطارية خارجية لا يتجاوز جهد خرجها 5 فولت / 1.0 أمبير.
 5. افتح مصدر الغاز على أسطوانة الغاز.
 6. شغل المفتاح الرئيسي في الشاشة.
 7. اضغط على مقبض التحكم في الغاز في الموقد المطلوب وقم بتدويره عكس اتجاه عقارب الساعة إلى المستوى  .
 8. أبق زر تنظيم الغاز مضغوطاً حتى يشتعل الغاز. انظر النقطة 8.1 من تعليمات الإشعال.
 8. قم بتدوير مقابض التحكم بالغاز إلى أدنى مستوى واترك الجهاز يعمل لمدة 30 دقيقة تقريباً.
 9. زد الطاقة إلى ثلاثة أرباع الطاقة القصوى ودع الجهاز يعمل لمدة 20-25 دقيقة أخرى.
- ⚠️ **التحذيرات:** لا تترك الموقد السفلي مشتعلاً لفترة طويلة دون أن يدور حجر البييتزا، لأن ذلك قد يتلف حجر البييتزا.

8. الخدمة

8.1 تعليمات الإشعال

⚠️ **المخاطر:** لا تنتظر مباشرة إلى الفرن عند الإشعال. قف على جانب الفرن.

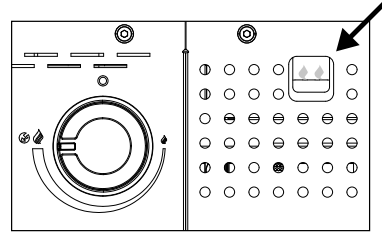
1. تأكد من أن جميع التوصيلات بين خرطوم الغاز ومنظم ضغط الغاز وأسطوانة الغاز مشدودة بإحكام (تابع وفقاً للتعليمات الواردة في الفصل اختبار التسرب).
 2. افتح مصدر الغاز على أسطوانة الغاز.
 3. شغل المفتاح الرئيسي في الشاشة.
 4. اضغط على مقبض التحكم في الغاز في الموقد المطلوب وقم بتدويره عكس اتجاه عقارب الساعة إلى المستوى  .
- اضغط مع الاستمرار على زر منظم الغاز حتى يحترق الغاز.



5. إذا لم يشتعل الغاز في غضون 8 ثوان، فاضبط مقبض التحكم في دواية الوقود .
- انتظر دقيقتين للسماح للغاز غير المحترق بالتبخر. ثم كرر النقطة رقم 3.
6. إذا لم يكن من الممكن بدء تشغيل فرن البييتزا بعد 3 محاولات، فابحث عن الأسباب (كما هو موضح في القسم استكشاف الأعطال وصف).

7. بمجرد أن يبدأ الموقد الرئيسي في الاشتعال، اضغط على منظم الغاز في زر الموقد السفلي وأدره عكس عقارب الساعة إلى المستوى . أبقِ زر تنظيم الغاز مضغوطاً حتى يشتعل الغاز.

تنبيه: دائماً تحقق من الفتحة على الجانب الأيمن من الفرن لتري إذا كان الموقد السفلي تحت حجر البييتزا مشتعلاً.



8. الآن شغل خاصية دوران حجر البييتزا.

⚠ التحذيرات: لا تترك الموقد السفلي مشتعلاً لفترة طويلة دون أن يدور حجر البييتزا Bodenbenner، لأن ذلك قد يتلف حجر البييتزا.

8.2 خبز

⚠ التحذيرات: حجر البييتزا لا يتحمل تقلبات درجة الحرارة الشديدة. لا تضع الطعام المجمد على الحجر الساخن.

هناك العديد من المتغيرات في خبز البييتزا – بداية من نوع العجين إلى السماكة إلى الإضافات – وكلها تؤثر على درجة الحرارة المثلى ووقت الخبز. في البداية، يتطلب الأمر بعض التجربة والخطأ حتى تتمكن من معرفة أفضل الإعدادات.

نوصي بالإجراء التالي بعد الإشعال:

1. سخن فرن البييتزا بكلا الموقدين (حجر البييتزا في الفرن والموقد السفلي) على الحد الأدنى. لمدة 15 دقيقة مع حجر البييتزا الدوار على المستوى  مسبقاً.

⚠ التحذيرات: لا تترك الموقد السفلي مشتعلاً لفترة طويلة دون أن يدور حجر البييتزا Bodenbenner، لأن ذلك قد يتلف حجر البييتزا.

تنبيه: يمكن أن يتأثر وقت التسخين بالرياح ودرجة حرارة البيئة الخارجية.

2. قلل مستوى الطاقة إلى متوسط حتى يصل الفرن إلى درجة حرارة الخبز المثالية.

3. أدخل البييتزا إلى الفرن باستخدام مجرفة البييتزا.

4. راقب عملية طهي البييتزا الخاصة بك.

5. أخرج البييتزا النهائية من الفرن باستخدام مجرفة البييتزا.

نصيحة: لف قاعدة البييتزا في قليل من الدقيق أو سميد القمح الدوروم (سمولا ريماسيناتا) لأنه سيجعل من السهل انزلاق مجرفة البييتزا دون التصاق. كما أن تغطية مجرفة البييتزا بقليل من الدقيق أو السميد (سمولا ريماسيناتا) يمكن أن يساعد أيضاً.

تلميحات:

- حجر البييتزا مخصص حصرياً للاستخدام في فرن البييتزا Outdoorchef Priismo b وليس مخصصاً للاستخدام فوق نار مفتوحة.
- اخبز فقط البييتزا والوصفات الجافة الأخرى المصنوعة من الخبز مباشرة على حجر البييتزا. لتحضير اللحم أو الخضروات أو أطباق أخرى، يرجى استخدام مقلاة من الحديد الزهر أو طبق يمكن استخدامه داخل الفرن.
- يختلف وقت الخبز حسب سمك قاعدة البييتزا.

8.3 بعد الخبز

1. اضبط مقبض التحكم في الغاز لكل موقد على الموضع O.
2. أغلق مصدر إمداد الغاز من أسطوانة الغاز.
- حتى عند نفاذ الغاز من الأسطوانة، ينبغي التأكد من إغلاق الصمام.
3. دع فرن البيئزا يبرد تماماً ثم نظفه.
4. قم بتغطية فرن البيئزا بالغطاء المناسب له.

9. التنظيف والصيانة

9.1 التنظيف

⚠ **التحذيرات:** عند تنظيف الجزء الداخلي من فرن البيئزا حول نظام الموقد، يجب الحرص على عدم إزالة أجزاء الموقد ضرر.

تنظيف الجزء الخارجي من فرن البيئزا

تنبيه: لا تستخدم أبداً منظفات الزجاج أو المنظفات الرذاذية الأخرى لتنظيف أسطح أفران البيئزا، لأنها قد تُتلف الأسطح. قم بتنظيف الجزء الخارجي من فرن البيئزا فقط باستخدام مواد تنظيف متوفرة تجارياً وغير قوية (مثل سائل الجلي التجاري العادي).

تنظيف فرن البيئزا من الداخل

تنبيه: الحجر مصنوع من السيراميك الغذائي وقد يتلطيخ بالبقع مع مرور الوقت. هذا أمر طبيعي ولا يؤثر على أداء الفرن أو جودة حجر البيئزا.

1. سخن فرن البيئزا لمدة من 10-15 دقائق على أقصى قدرة حرارية، وذلك لحرق بقايا الطعام (مثل بقايا اللحم، الدهون، السكر من التتبيلات، إلخ). دع حجر البيئزا يدور.
2. بعد ذلك، اترك فرن البيئزا ليبرد تماماً حتى تتصلب جميع بقايا الطعام. (هذا يجعل التنظيف اللاحق أسهل وأكثر فعالية).
3. نظف الفرن بفرشاة ناعمة (بدون فرش ذات شعيرات فولاذية) أو قطعة قماش جافة.
4. بدلاً من ذلك، يمكنك أيضاً إزالة حجر البيئزا للتنظيف. أزل القشور والبقايا من حجر البيئزا البارد باستخدام فرشاة شوائية (مكشطة) أو قطعة قماش جافة.

تنبيه: لا تغسل حجر البيئزا بالماء أو تحت الماء الجاري. إذا بللت حجر البيئزا عن طريق الخطأ، جففه في فرن منزلي على حرارة 60 درجة مئوية لمدة ساعتين تقريباً.

نصيحة: بعد الخبز أو قبل الخبز، إذا نظفت فرن البيئزا بعد كل استخدام، فلن تحتاج لتنظيفه قبل عملية خبز البيئزا التالية.

تنظيف المواقف

يقع الموقد في الجزء الخلفي من الفرن، لذا فإن الانسداد الناتج عن بقايا الطعام أمر غير مرجح إلى حد كبير. إذا حدث ذلك، يرجى المتابعة كما يلي:

1. تأكد من إغلاق صمام أسطوانة الغاز وأن مقبض التحكم في الجهاز أيضاً في وضع الإيقاف. تأكد من أن الجهاز قد برد تماماً.
2. نظف الجزء الخارجي من الموقد بفرشاة سلكية. أزل البقايا الصعبة باستخدام مكشطة معدنية. نظف الفتحات المسدودة بمشبك ورق مستقيم. لا تستخدم عود أسنان خشبي أو ما شابه، فقد ينكسر ويسد الفتحة.

9.2 الصيانة

تضمن لك الصيانة الدورية لفرن البيئزا أداءً مثالياً.

- افحص جميع الأجزاء التي يمر عبرها الغاز مرتين على الأقل في السنة، وكل مرة بعد فترة تخزين طويلة. ردن أو يمكن أن تسبب الحشرات انسداداً يجب إصلاحها قبل الاستخدام.
- إذا كنت لا تستخدم فرن الغاز لفترة طويلة من الزمن، فيجب عليك إجراء اختبار التسرب قبل استخدامه مرة أخرى. إذا كانت لديكم أي شكوك، يُرجى التواصل مع مورد الغاز الخاص بكم أو مع نقطة البيع.
- يجب عليك فحص خرطوم الغاز للتأكد من عدم وجود تشققات أو انتشاءات أو أي أضرار أخرى بعد فترة تخزين طويلة للجهاز، وعلى الأقل مرة واحدة في السنة. يجب استبدال خرطوم الغاز التالف على الفور، كما هو موضح في الفصل أمان الخاص بتعليمات السلامة.
- للتأكد من أنه يمكنك الاستمتاع بفرن البيئزا لأطول فترة ممكنة، قم بحمايته بعد أن يبرد تماماً باستخدام الفرن المناسب OUTDOORCHEF تغطية ضد التأثيرات البيئية.
- لتفادي تراكم الرطوبة، يُنصح بإزالة الغطاء بعد هطول المطر. يمكنك شراء أغطية من تاجر أفران البيئزا الخاص بك.

10. استكشاف الأعطال وإصلاحها

الموقد لا يشتعل:

- تحقق مما إذا كانت الشرارة تنتقل من القطب الكهربائي إلى الموقد.
- **⚠ تنبيه:** يجب إجراء هذا الفحص فقط مع إغلاق مصدر الغاز.
- تحقق مما إذا كان مصدر الغاز من أسطوانة الغاز مفتوحًا.
- تأكد من وجود كمية كافية من الغاز في الأسطوانة.

لا توجد شرارة:

- تأكد من إدخال البطاريات بشكل صحيح.
- قم بإدخال بطاريتين جديدتين (النوع AAA، LR06، 1.5 فولت) في نظام الإشعال الكهربائي.
- تحقق من المسافة بين الشعلة والقطب، يجب أن تكون فقط 5-8 مم.
- يمكن الإشعال يدويًا باستخدام ولاعة عصا أو حامل أعواد الثقاب مباشرة على الموقد الرئيسي أو للموقد السفلي عبر الفتحة في الجانب الأيمن من حجرة فرن البيتزا.

عدم وجود أو ضعف في الأداء:

- تحقق مما إذا كانت المواقد مسدودة بالحشرات أو العناكب أو نسيج العنكبوت.
- تحقق مما إذا كانت أسطوانة الغاز فارغة أو شبه فارغة.

الشعلات الصاخبة:

- تحقق مما إذا كان هناك أي حطام يسد منافذ الموقد. يمكن العثور على مزيد من المعلومات حول تنظيف الموقد في البند 9.1.

11. ضمان المستهلك / الكفالة

لمزيد من المعلومات التفصيلية حول ضمان المستهلك / الكفالة، يُرجى الرجوع إلى الشروط والأحكام العامة على الرابط التالي: <https://www.outdoorchef.com/agb>

تمثل العلامة التجارية المسجلة **OUTDOORCHEF** الشركة التالية

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich-Schweiz | www.outdoorchef.com

* يمكنك العثور على معرف الوكيل على موقعنا على www.outdoorchef.com

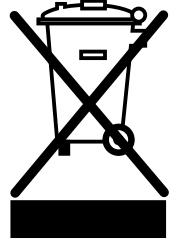
** يمكنك العثور على الرقم التسلسلي ورقم المقالة على ملصق البيانات على فرن البيتزا (انظر القسم الأول من هذا التعليمات التشغيل).

12. قطع الغيار

قطع الغيار متوفرة من متاجر متخصصة.

⚠ **التحذيرات:** استخدم فقط قطع الغيار الأصلية من Outdoorchef.

13. التخلص من النفايات



يشير هذا الملصق إلى أنه يجب عدم التخلص من هذا المنتج والبطاريات التي يحتوي عليها مع النفايات المنزلية في جميع أنحاء الاتحاد الأوروبي. لتجنب الأضرار المحتملة على البيئة أو الصحة الناتجة عن التخلص غير المنضبط من النفايات، يُرجى إعادة تدويرها بشكل مسؤول. لإرجاع جهازك المستعمل، يُرجى استخدام نظام الإرجاع والاستلام أو التواصل مع المتجر الذي تم شراء المنتج منه. يمكن إعادة تدوير هذا المنتج بطريقة صديقة للبيئة.

14. المعلومات الفنية

PRISMO 420 G	CE
غاز	1336DR010
30+ (28/30/37) ملي بار	البوتان G30 / البروبان G31
13B/P (30 ملي بار)	البوتان 30 ملي بار / البروبان 37 ملي بار
13B/P (50 ملي بار)	البوتان / البروبان 30 ملي بار
قدرة الغاز	البوتان / البروبان 50 ملي بار
استهلاك الغاز	7.20 كيلو واط ساعة
	G30 524 جم/ساعة / G31 515 جم/ساعة

فوهات 30 ملي بار

الشفاط الخلفي : 1.32 مم — علامة: 1.32

الشفاط السفلي 0.52 مم — علامة: 0.52

فوهات 50 ملي بار

الشفاط الخلفي : 1.14 مم — علامة: 1.14

الموقد السفلي: 0.45 مم — العلامة: 0.45

الإشعال الكهربائي

لتشغيل نظام الإشعال الكهربائي، تحتاج إلى بطاريتين (النوع AAA، LR06، 1.5 فولت).

ملاحظة درجة الحرارة على الشاشة

انحراف درجة الحرارة على الشاشة يمكن أن يكون +/- 10%.

صفحة الويب

لمزيد من المعلومات والنصائح والحيل والوصفات وكل ما تحتاج لمعرفته OUTDOORCHEF يمكن العثور على المنتجات في www.outdoorchef.com

329	1. המספר הסידורי של תנור הפיצה שלכם ומדוע הוא חשוב
329	2. הוראות ההפעלה
	2.1 אחסון הוראות ההפעלה
330	3. הוראות בטיחות חשובות
	3.1 התקנה והרכבה
	3.2 מבצע
	3.3 אחסון ו/או אי שימוש
332	4. בלוני גז
333	5. הפעלת תנור הפיצה
	5.1 חיבור צינור הגז
	5.2 בדיקת דליפה
335	6. הסבר על לוח הבקרה
336	7. לפני השימוש הראשון
336	8. מבצע
	8.1 הוראות לתאורה
	8.2 אפיה
	8.3 לאחר האפייה
338	9. ניקיון ותחזוקה
	9.1 ניקוי
	9.2 תחזוקה
339	10. פתרון בעיות
339	11. אחריות לצרכן / אחריות
339	12. חלפים
340	13. סילוק פסולת
340	14. מידע טכני

1. המספר הסידורי של תנור הפיצה שלכם ומדוע הוא חשוב

CE XXXX PIN: XXXXXXXXXX	Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich
Typ: Article No.:	Serial No.:
Butan / Propane G30 / G31 Cat. I 3B/P	XX mbar
Total rate overall Q _n =X.XXkW H ₂ (XXXg/h)	
	DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Wickerer Weg 13-15, 65719 Hofheim am Taunus Made in China

חשוב:

ניתן למצוא את המספר הסידורי של תנור הפיצה שלכם על מדבקות הנתונים הממוקמת על בסיסו של תנור הפיצה.

המספר הסידורי ומספר הפריט חשובים לעיבוד חלק של שאלות, הזמנות חלקי חילוף וכל תביעת אחריות. שמור את הוראות ההפעלה במקום בטוח. הוא מכיל מידע חשוב בנוגע לבטיחות, תפעול ותחזוקה. רשמו את המספר הסידורי של תנור הפיצה שלכם בשדה המיועד לכך למעלה, המסומן "מספר סידורי".

2. הוראות ההפעלה

קראו הוראות אלה בעיון לפני השימוש בתנור הפיצה OUTDOORCHEF שלכם.

2.1 אחסון הוראות ההפעלה

הערה לצרכן: מדריך הוראות זה חייב להישמר על ידי הצרכן ולהיות זמין בכל עת.

כל הוראות ההפעלה זמינות גם באתר www.outdoorchef.com.

הערה למתקין: מדריך הוראות זה חייב להישאר אצל הצרכן.

3. הוראות בטיחות חשובות

קראו בעיון את הוראות ההפעלה הללו לפני השימוש בתנור הפיצה OUTDOORCHEF שלכם. לשימוש רק באוויר הפתוח.

ההצהרות **סכנה**, **אזהרה** ו**זהירות** משמשות במדריך זה כדי להדגיש מידע שימוש חשוב וקריטי. אנא קראו ופעל לפי הוראות אלה כדי להבטיח בטיחות ולהגן על רכוש ואנשים כדי למנוע פגיעה אישית.

⚠ סכנה: מציין מצב מסוכן שאם לא יבוצע פעולות אלו, הדבר יגרום למוות או לפציעה חמורה.

⚠ אזהרה: מציין מצב מסוכן שאם לא יטופל, עלול לגרום למוות או לפציעה חמורה.

⚠ זהירות: מציין מצב מסוכן שאם לא יבוצע פעולות אלו, הדבר עלול לגרום לפציעה קלה או בינונית.

⚠ סכנה	⚠ אזהרה
אם אתם מריחים ריח של גז: • כבו את אספקת הגז לתנור הפיצה. • כבו את כל הלהבות הגליוות. • אם אתם עדיין מריחים ריח גז, התרחקו מתנור הפיצה ופנו מיד לשירותי כיבוי אש.	• אין לאחסן נזלים, חומרים ו/או גזים דליקים (בנזין, גז, חומר דליק מאוד וכו') בסביבה הקרובה של תנור הפיצה שלכם. • לעולם אל תאחסנו בלון גז שאינו בשימוש ליד תנור פיצה או בחללים סגורים.

3.1 התקנה והרכבה

יש לקרוא את הוראות ההפעלה לפני התחלת השימוש במכשיר.

לפני ההפעלה יש להניח את תנור הפיצה על משטח שטוח ועמיד בחום, במקום מוגן מפני רוחות.

⚠ סכנה: תנור פיצה זה אינו מתאים להתקנה בתוך או על סירות, קרוואנים או רכבי-קמפינג.

⚠ אזהרה: תנור הפיצה מגיע עם צינור גז ווסת לחץ גז מתאימים. יש להרחיק את צינור הגז מהמשטחים החיצוניים החמים של תנור הפיצה. אסור שהצינור יהיה מעוות. עבור דגמים בעלי מוביל צינור, יש לקבע את הצינור היטב במוביל זה.

⚠ אזהרה: הצינור והווסת תואמים לתקנות הלאומיות המתאימות, לתקני EN ותקני BS (ווסת לחץ גז BS EN 16129 / צינור גז BS EN 16436 / ווסת לחץ גז EN 16129 / צינור גז EN 16436).

⚠ אזהרה: אסור לבצע שינויים במכשיר. אם יש חשד לתקלה, פנו למומחה.

⚠ אזהרה: לפני ההפעלה ולאחר כל חיבור של בלון גז חדש, יש לבדוק את חלקי החיבור בהתאם להוראות הבאות. **בדיקת דליפה** במדריך הפעלה זה.

⚠ אזהרה: יש להפעיל את תנור הפיצה רק באמצעות ספק הכוח המצורף או באמצעות סוללת גיבוי חיצונית שהמתח ביציאה שלה אינו עולה על 5V / 1.0A.

כדי להבטיח פעולה אמינה ובטוחה, אנו ממליצים על סוללת Outdoorchef (5V, 10,000 mAh).

3.2 מבצע

כל אדם המפעיל את תנור הפיצה חייב לדעת ולפעול במדויק לפי נוהל ההצתה. ילדים אינם מורשים להפעיל את תנור הפיצה. יש לפעול במדויק לפי הוראות ההרכבה במדריך ההרכבה. התקנה לא נכונה עלולה להיות בעלת השלכות מסוכנות. אין להניח נזלים דליקים, חומרים או בלוני גז רזרביים ליד תנור הפיצה. לעולם אל תמקמו את תנור הפיצה או בלון/י הגז בחללים סגורים ללא אוורור. קראו הוראות אלה בעיון לפני השימוש בתנור הפיצה OUTDOORCHEF שלכם. מותר להשתמש בתנור הפיצה בחוץ בלבד. ודאו שתנור הפיצה שלכם ממוקם מול קיר אחורי שאינו דליק, או שומר על מרחק בטיחות של לפחות 1.5 מטר מחפצים דליקים.	
⚠ סכנה: יש להשתמש בתנור הפיצה בחוץ בלבד. לעולם אין להשתמש בתוך מבנים, כגון במוסכים, בניינים, אוהלים ואזורים סגורים אחרים או מתחת למבנים דליקים.	
⚠ סכנה: לעולם אל תשתמשו בתנור הפיצה מתחת לסככה.	
⚠ סכנה: במהלך השימוש במכשיר, יש להרחיק אותו מחומרים בעירים.	
⚠ סכנה: יש להשתמש בתנור הפיצה אך ורק על משטח יציב ובטוח. לעולם אין להניח את תנור הפיצה על רצפות עץ או משטחים דליקים אחרים בזמן שהוא פועל. הרחיקו את תנור הפיצה מחומרים דליקים.	
⚠ סכנה: בתום השימוש יש לסגור את ברז האספקה בבלון הגז.	
⚠ סכנה: לאחר השימוש בתנור הפיצה, יש תמיד להפנות את כפתור בקרת הגז למצב  ולסגור את אספקת הגז במיכל הגז.	
⚠ סכנה: בעת החלפת בלון גז, יש לוודא שכפתור בקרת הגז נמצא במצב  ואספקת הגז למיכל הגז סגורה. אסור שהיו מקורות הצתה בקרבת מקום.	
⚠ סכנה: לעולם אל תסתכלו ישירות לתוך התנור בעת הדלקתו. עמדו בצד התנור.	
⚠ סכנה: לעולם אין להפעיל מכשיר זה במרחק של פחות מ-7.5 מטרים מנזלים דליקים.	
⚠ סכנה: אם המכשיר מפסיק לעבוד מכל סיבה שהיא, יש לסגור את הווסת ואת שסתום הגז של חיבור בלון הגז. המתינו 5 דקות לפני שתנסו להדליק מחדש את המכשיר.	
⚠ אזהרה: יש להחליף את הצינור ואת ווסת לחץ הגז לאחר 3 שנות שימוש ממועד הרכישה. ודאו שווסת לחץ הגז וצינור הגז עומדים בתקני BS-EN 16129 הרלוונטיים (ווסת לחץ גז BS EN 16129 / צינור גז BS EN 16436 / ווסת לחץ גז BS EN 16436 / צינור גז EN 16129).	
⚠ אזהרה: אם צינור הגז מראה סימני נזק או בלאי, יש להחליפו מיד.	
⚠ אזהרה: הצינור חייב להיות נקי מכיפופים וסדקים. אל תשכחו לכבות את כפתור בקרת הגז ואת אספקת הגז לפני הסרת הצינור אם אתם חושדים שחלקים דולפים, כווננו את כפתור בקרת הגז למצב  ולסגור את אספקת הגז למיכל הגז. יש לבדוק את החלקים הנושאים גז על ידי מומחה גז.	
⚠ אזהרה: לעולם אל תותירו את תנור הפיצה ללא השגחה בזמן שהוא פועל.	
⚠ אזהרה: אסור להזיז את המכשיר במהלך השימוש בו.	
⚠ אזהרה: יש להגן על תנור הפיצה מפני רוחות חזקות, שכן הדבר יפגע בביצועי האפייה שלו. הניחו אותו במקום מוגן מפני רוח והציבו אותו באופן אופקי, ובדקו באופן קבוע שהמבער עדיין דולק.	
⚠ אזהרה: שאריות שומן ומזון עלולות להתלקח ולגרום לשריפה. נקו את תנור הפיצה לאחר כל שימוש.	
⚠ אזהרה: לעולם אל תחסמו את פתחי כניסת האוויר בבסיס תנור הפיצה.	
⚠ אזהרה: לעולם אל תסגרו את פתח התנור בעת ההפעלה, מכיוון שהדבר עלול לגרום להצטברות חום.	
⚠ אזהרה: אין למלא את התנור מעבר למידות הדלת.	
⚠ אזהרה: מכשיר זה מיועד לשימוש עם גז נפט נזלי (LPG) בלבד. אין להשתמש באבני לבה, בריקטים, בפחם למנגל או בדלקים אחרים.	
⚠ אזהרה: בחלקים מסוימים במכשיר זה עלולים להיות קצוות חדים. יש ללבוש כפפות מגן מתאימות בעת הטיפול במידת הצורך.	
⚠ אזהרה: החלקים הנגישים עשויים להיות חמים מאוד. יש למנוע מילדים את הגישה אליהם.	
⚠ אזהרה: ודאו תמיד שהסוללות מוכנסות כהלכה (הדקים + ו - ממוקמים נכון) ראה הוראות הרכבה.	
⚠ אזהרה: אם סוללה דולפת, יש להימנע ממגע עם העור ולהשליך אותה כראוי. אין להשתמש בשום פנים ואופן בהם.	
⚠ אזהרה: לעולם אל תביאו סוללות במגע עם להבות או טמפרטורות גבוהות. אסור לקצר את הסוללות.	
⚠ זהירות: האורך המומלץ של צינור הגז הוא 90 ס"מ ואסור שיעלה על 150 ס"מ.	
⚠ זהירות: תנור הפיצה נשאר חם למשך זמן ניכר גם לאחר כיבוי. היזהרו לא לכוויות ואל תניחו חפצים על תנור הפיצה, קיימת סכנת שריפה.	
⚠ זהירות: יש ללבוש כפפות מגן בעת טיפול בחלקים חמים.	

⚠ **זהירות:** אם לא מושגת עוצמה מלאה ויש חשד לחסימה באספקת הגז, פנו למומחה גז.

⚠ **זהירות:** אין להניח חפצים דליקים בסביבה הקרובה של תנור הפיצה.

3.3 אחסון ו/או אי שימוש

⚠ **סכנה:** אין לאחסן את תנור הפיצה ליד נוזלים או חומרים דליקים ביותר.

⚠ **סכנה:** אם תנור הפיצה מאוחסן בתוך הבית במהלך החורף, יש להסיר את בלון הגז. יש לאחסן אותו תמיד בחוץ, במקום מאוורר היטב, שילדים אינם יכולים לגשת אליו.

⚠ **זהירות:** כאשר תנור הפיצה אינו בשימוש, יש להגן עליו מפני השפעות סביבתיות באמצעות כיסוי לאחר שהתקרר לחלוטין. כיסויי מגן תוכלו לרכוש מהספק של תנורי הפיצה שלכם.

⚠ **זהירות:** כדי למנוע הצטברות לחות, הסירו את הכיסוי לאחר גשם כבד ותנו לתנור הפיצה להתייבש תחילה.

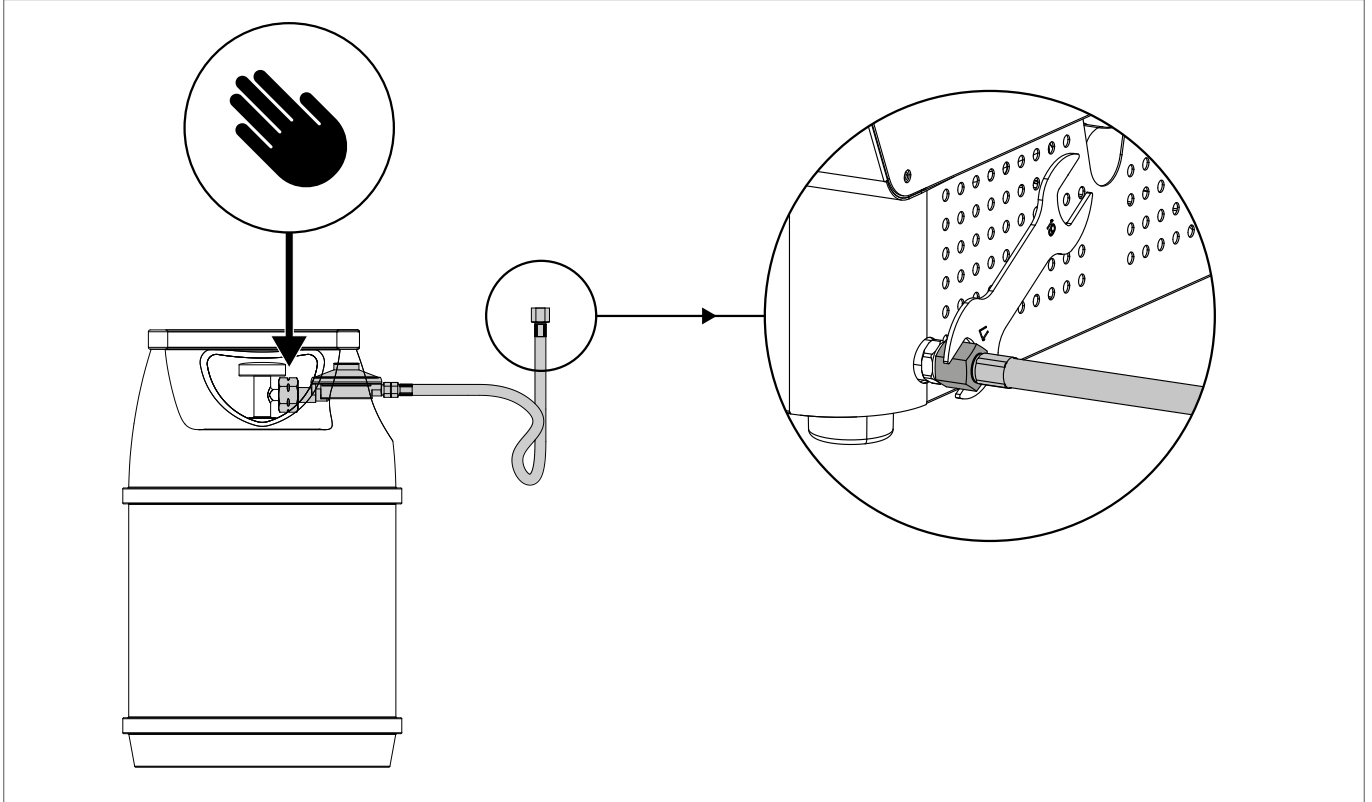
4. בלוני גז

- אנא ודאו שאין חיבורי ברגים דולפים.
 - בצע **בדיקת דליפה** לפני ההפעלה ולאחר כל החלפת בלון גז.
 - אין לחשוף בלוני גז לטמפרטורות העולות על 50 מעלות צלזיוס ואין לאחסן אותם בחלל סגור או במרתף.
 - יש להקפיד על הוראות הבטיחות המופיעות על בלוני הגז בהם נעשה שימוש ולעקוב אחריהם.
- הודעה:** בדקו האם וסת הלחץ ובלון הגז מאושרים לפעולה תקינה במדינתכם. השתמשו רק בבלוני גז העומדים בתקנים הלאומיים הרלוונטיים. עקב מערכות האיטום השונות, לא ניתן להשיג חיבור הברגה הדוק אם יש סטייה בין וסת הלחץ למערכות בלון הגז. דליפה זו עלולה לגרום להצתה קלה של הגז הבוקע על ידי להבה גלויה או ניצוץ. מסיבות בטיחות ואחריות, אנו ממליצים שתבדקו תמיד את תנורי הפיצה שאתם משווקים, ובמידת הצורך, תתאימו את וסת הלחץ וצינור הגז לתקנות הלאומיות, או שתתאימו אותם.

5. הפעלת תנור הפיצה

5.1 חיבור צינור הגז

⚠ אזהרה: יש לחבר את צינור הגז באמצעות המפתח המצורף כדי לוודא שהחיבור מהודק מספיק. למען בטיחותכם, אסור לעולם להבריג את צינור הגז ביד בלבד, כדי למנוע שריפה אפשרית בתנור הפיצה.

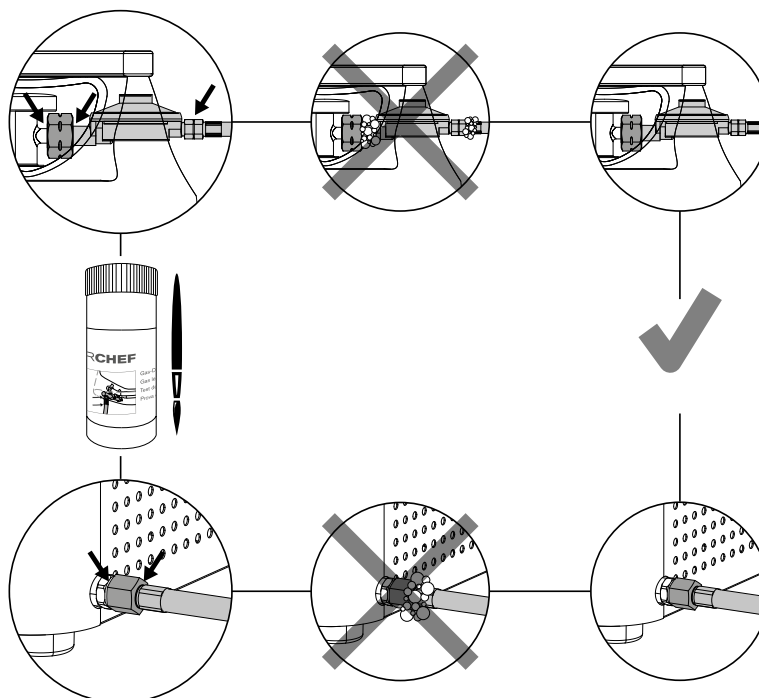


עיינו גם במידע בהוראות ההרכבה הנפרדות עבור תנור הפיצה שלכם.

5.2 בדיקת דליפה

- ⚠ אזהרה:** אסור שיהיו מקורות הצתה בקרבת מקום במהלך בדיקת הדליפה. זה חל גם על עישון. לעולם אל תבדוק דליפות באמצעות גפרור דולק או להבה גלויה ותמיד בחוץ.
- ⚠ אזהרה:** בצעו את **בדיקת הדליפה** לאחר כל חיבור או החלפה של בלון הגז ובתחילתו לאורך עונת תנורי הפיצה.
- ⚠ אזהרה:** מותר להשתמש בתנור הפיצה רק לאחר תיקון כל הנזילות.

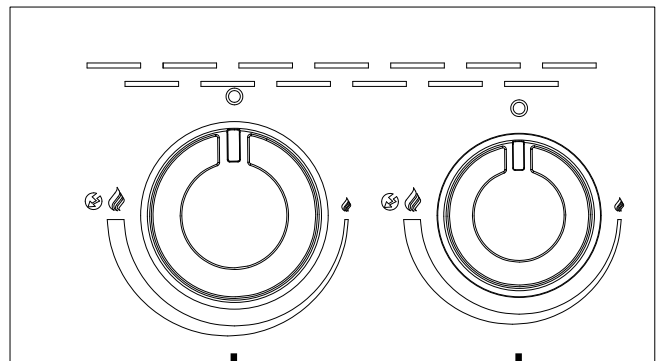
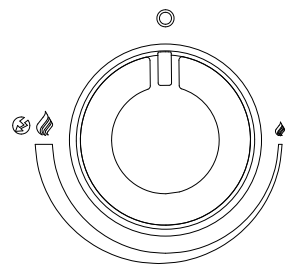
1. כפתור בקרת הגז חייב להיות במצב .
2. פתחו את אספקת הגז במיכל ומברישים את כל החלקים הנושאים גז (החיבור במיכל הגז / וסת לחץ הגז / צינור הגז / כניסת הגז / החיבור על השסתום) בתמיסת הסבון המצורפת או בתמיסת סבון תוצרת בית העשויה מ-50% סבון נוזלי ו-50% מים. ניתן גם להשתמש בתרסיס לאיתור דליפות.
3. בועות בתמיסת הסבון מעידות על דליפות. סגור את אספקת הגז למיכל הגז.
4. יש לבטל דליפות על ידי הידוק חיבורים במידת האפשר או להחליף חלקים פגומים.
5. חזור על שלבים 1 ו-2.
6. אם לא ניתן לתקן את הדליפות, פנו לסוכן הגז שלכם.



6. הסבר על לוח הבקרה

רמות חום והצתה

- : כבוי - מיקום
- : ביצועים נמוכים
- : ביצועים גבוהים
- : הנעה
- : נפץ

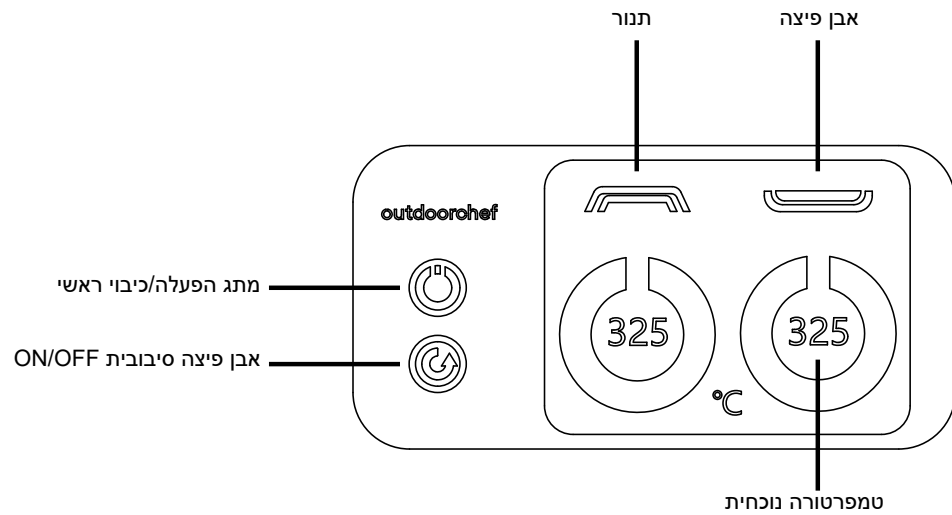


מבער ראשי

בודנברנר פיזסטריין

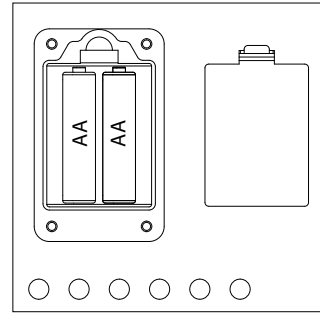
פקדי הסיבוב מגיעים לרמה הביצועים הגבוהים ביותר וביצועים הנמוכים ביותר.

תצוגה



7. לפני השימוש הראשון

1. פתחו את מכסה תא הסוללות בתחתית תנור הפיצה והכניסו שתי סוללות (וולט 2xAA, LR06, 1.5).

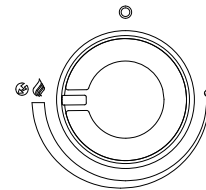


2. נקו את כל החלקים הבאים במגע עם מזון.
 3. בדקו את כל החלקים נושאי הגז כמתואר בפרק **בדיקת דליפות**.
 4. חברו את תנור הפיצה למקור חשמל (מתאם חשמל או סוללת גיבוי) באמצעות USB C. יש להפעיל את תנור הפיצה רק באמצעות ספק הכוח המצורף או באמצעות סוללת גיבוי חיצונית שהמתח ביציאה שלה אינו עולה על 5V / 1.0A
 5. פתח את אספקת הגז על בלון הגז.
 6. הפעילו את המתג הראשי שעל הצג.
 7. לחצו על כפתור בקרת הגז של המבער הרצוי וסובבו אותו נגד כיוון השעון עד לרמה  . החזק את כפתור בקרת הגז לחוץ עד שהגז נדלק. ראו סעיף 8.1 להוראות הצתה.
 8. סובבו את כפתורי בקרת הגז להגדרה הנמוכה ביותר ותנו למכשיר לפעול במשך כ-30 דקות.
 9. הגבירו את ההספק ל-3/4 מההספק המקסימלי ותנו לו לפעול עוד 20-25 דקות.
- ⚠ אזהרה:** אין להשאיר את המבער התחתון דולק למשך זמן ממושך מבלי שאבן הפיצה מסתובבת, מכיוון שהדבר עלול לפגוע באבן הפיצה.

8. מבצע

8.1 הוראות לתאורה

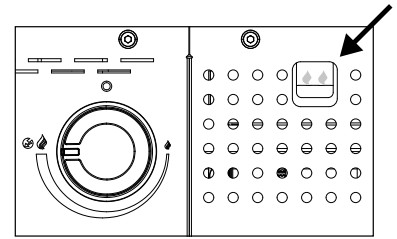
- ⚠ סכנה:** לעולם אל תסתכלו ישירות לתוך התנור בזמן הדלקתו. עמדו בצד התנור.
1. ודאו שכל החיבורים בין צינור הגז, וסת לחץ הגז ובלון הגז מהודקים כראוי (יש לפעול לפי ההוראות בפרק **בדיקת דליפות**).
 2. פתח את אספקת הגז על בלון הגז.
 3. הפעילו את המתג הראשי שעל הצג.
 4. לחץ על כפתור בקרת הגז של המבער הראשי וסובבו אותו נגד כיוון השעון כדי להגיע לרמה  . החזק את כפתור בקרת הגז לחוץ עד שהגז נדלק.



5. אם הגז לא נדלק תוך 8 שניות, כוונו את כפתור בקרת הגז למצב . המתינו 2 דקות כדי לאפשר לכל גז שלא נשרף להתפזר. לאחר מכן חזרו על נקודה 3.
6. אם לא ניתן להפעיל את תנור הפיצה לאחר 3 ניסיונות, חפשו את הגורמים (כמתואר בסעיף **פתרון תקלות**).

7. לאחר שהמבער הראשי דולק, לחצו על כפתור בקרת הגז של המבער התחתון וסובבו אותו נגד כיוון השעון לרמה . החזק את כפתור בקרת הגז לחוץ עד שהגז נדלק.

הודעה: תמיד בדקו דרך הפתח שבצד ימין של התנור אם הבער התחתון של אבן הפיצה דולק.



8. עכשיו הפעילו את סיבוב אבן הפיצה.

אזהרה: אין להשאיר את המבער התחתון של אבן הפיצה דולק למשך זמן ממושך מבלי שאבן הפיצה תסתובב, מכיוון שהדבר עלול לגרום נזק לאבן הפיצה.

8.2 אפיה

אזהרה: אבן הפיצה אינה יכולה לעמוד בתנודות טמפרטורה קיצוניות. אין להניח מזון קפוא על האבן החמה. כשאופים פיצה, ישנם משתנים רבים — סוג הבצק, עוביו והתוספות שלה — שיכולים כולם להשפיע על הטמפרטורה וזמן האפייה האופטימליים. בהתחלה צריך קצת ניסוי וטעייה כדי למצוא את ההגדרות הטובות ביותר.

אנו ממליצים לכם על ההליך הבא לאחר ההדלקה:

1. חממו את תנור הפיצה עם שני המבערים (תנור ומבער רצפתי, אבן פיצה) למשך לפחות... לחמם במשך 15 דקות עם אבן הפיצה המסתובבת בדירה .

אזהרה: אין להשאיר את אבן הפיצה על המבער הרצפה למשך זמן ממושך מבלי לסובב את אבן הפיצה, מכיוון שהדבר עלול לגרום נזק לאבן הפיצה.

הודעה: זמן החימום יכול להיות מושפע מהרוח ומהטמפרטורה החיצונית.

2. הנמיכו את רמת החום של התנור לרמה בינונית כדי שהתנור יגיע לטמפרטורת האפייה האידיאלית.

3. הכניסו את הפיצה שלכם לתנור בעזרת מגלש פיצה.

4. שימו לב לתהליך הבישול של הפיצה שלכם.

5. הוציאו את הפיצה המוכנה מהתנור בעזרת מרית פיצה.

עצה: אם תגלגלו את בסיס הפיצה שלכם במעט קמח או סולת (Semola Rimacinata), הוא יחליק מהמרית של הפיצה ביתר קלות מבלי להידבק. מריחת מעט קמח או סולת (Semola Rimacinata) על מגלשת הפיצה שלך יכולה גם לעזור.

הערות:

- אבן הפיצה מיועדת אך ורק לשימוש בתנור הפיצה Outdoorchef PRISMO; היא אינה מיועדת לשימוש מעל אש גלויה.
- אפו פיצה ומנות יבשות אחרות על בסיס לחם ישירות על אבן הפיצה רק. להכנת בשר, ירקות או מאכלים אחרים, אנא השתמשו במחבת ברזל יצוק או בכלי אחר המתאים לתנור.
- זמן האפייה משתנה בהתאם לעובי בסיס הפיצה.

8.3 לאחר האפייה

1. כווננו את כפתור בקרת הגז של כל מבער למצב .
2. סגור את אספקת הגז למיכל הגז.
יש לסגור את ברז הבקבוקים גם כאשר הבקבוקים ריקים.
3. יש לתת לתנור הפיצה להתקרר לחלוטין ולאחר מכן לנקות אותו.
4. כסו את תנור הפיצה בכיסוי המתאים.

9. ניקיון ותחזוקה

9.1 ניקוי

⚠ אזהרה: בעת ניקוי תנור הפיצה סביב מערכת המבערים, יש לנקוט משנה זהירות כדי לא לפגוע בחלקי המבער.

ניקוי האזור החיצוני של תנור הפיצה

הודעה: לעולם אל תשתמשו בחומר ניקוי לזכוכית או בחומרי ניקוי אחרים בבקבוקי ריסוס לניקוי משטחי תנור הפיצה, מכיוון שאלו עלולים לפגוע במשטחים.
יש לנקות את החלק החיצוני של תנור הפיצה אך ורק באמצעות חומרי ניקוי שאינם אגרסיביים הזמינים במסחרי (למשל, סבון כלים הזמין במסחרי).

ניקוי פנים תנור הפיצה

- הודעה:** האבן עשויה מקרמיקה המתאימה למזון ועלולה לפתח כתמים עם הזמן. זה נורמלי ואינו משפיע על ביצועי התנור או על איכות אבן הפיצה.
1. חממו את תנור הפיצה במשך 10-15 דקות בעוצמה מלאה כדי לשרוף כל שאריות מזון (שאריות בשר, שומן, סוכר מהמרינדות וכו'). תנו לאבן הפיצה להסתובב בזמן זה.
 2. לאחר מכן, תנו לתנור הפיצה להתקרר לחלוטין, כדי שכל שאריות המזון יתמצקו/יתקשו.
(זה הופך את הניקוי שלאחר מכן להרבה יותר קל ויעיל).
 3. נקו את התנור בעזרת מברשת רכה (לא מברשות עם זיפי פלדה) או מטלית יבשה.
 4. לחלופין, ניתן גם להסיר את אבן הפיצה לצורך ניקוי. הסירו שאריות וקרומים מאבן הפיצה הקרה בעזרת מברשת גריל (מגרד) או מטלית יבשה.
- הודעה:** לעולם אל תנקו את אבן הפיצה במים זורמים או מתחת למים זורמים. אם אבן הפיצה נרטבת בטעות, יבשו אותה במשך כשעתיים בתנור ביתי ב-60°C.
- עצה:** אחרי האפייה — לפני האפייה: אם תנקו את תנור הפיצה לאחר כל שימוש, לא תצטרכו לנקות אותו שוב לפני הסשן הבא של הפיצה.

ניקוי המבערים

- המבער ממוקם בחלקו האחורי של התנור, כך שסביר שלא תתרחש חסימה כתוצאה משאריות מזון. אם זה יקרה בכל זאת, אנא פעלו באופן הבא:
1. ודאו ששסתום בלון הגז סגור ושגם כפתור ההפעלה של המכשיר נמצא במצב כבוי. ודאו שהמכשיר התקרר לחלוטין.
 2. נקו את החלק החיצוני של המבער בעזרת מברשת תיל. הסירו משקעים עקשניים בעזרת מגרד מתכת. נקו פתחים חסומים בעזרת אטב נייר ישר. לעולם אל תשתמשו בקיסם מעץ או בחפץ דומה, שעלול להישבר ולסתום את הפתח.

9.2 תחזוקה

תחזוקה שוטפת של תנור הפיצה שלכם מבטיחה פעולה ללא רבב.

- יש לבדוק את כל החלקים הנושאים גז לפחות פעמיים בשנה ובכל פעם לאחר אחסון ממושך. עכבישים או חרקים עלולים לגרום לחסימות, אותן יש להסיר לפני השימוש.
- אם אינכם משתמשים בתנור הפיצה למשך זמן ממושך, עליכם לבצע **בדיקת דליפה** לפני השימוש בו שוב. אם יש לכם ספקות, אנא צרו קשר עם ספק הגז או נקודת המכירה שלכם.
- לאחר אחסון ממושך ולפחות פעם בשנה, יש לבדוק את צינור הגז לאיתור סדקים, כיפופים ונזקים אחרים. יש להחליף צינור גז פגום באופן מיידי כמתואר בפרק **הוראות הבטיחות**.

- כדי להבטיח שתוכלו ליהנות מתנור הפיצה שלכם למשך זמן רב ככל האפשר, הגנו עליו מפני השפעות סביבתיות בעזרת כיסוי OUTDOORCHEF מתאים לאחר שהוא התקרר לחלוטין.
- כדי למנוע הצטברות לחות, הסירו את הכיסוי לאחר גשם. כיסויי מגן תוכלו לרכוש מהספק של תנורי הפיצה שלכם.

10. פתרון בעיות

המבער לא נדלק:

- בדוק אם ניצוצות קופצים מהאלקטרוידה אל המבער.
- **זהירות:** בדיקה זו יכולה להתבצע רק כאשר אספקת הגז סגורה.
- בדוק שאספקת הגז למיכל הגז פתוחה.
- ודא שיש מספיק גז בבקבוק.

אין ניצוץ:

- ודאו שהסוללות מוכנסות כהלכה.
- הכנס שתי סוללות חדשות (סוג AA, LR06, 1.5 וולט) להצתה החשמלית.
- בדקו את המרחק בין המבער לאלקטרוידה; הוא חייב להיות 5-8 מ"מ בלבד.
- הצתה ידנית אפשרית באמצעות מצת או מחזיק גפרורים ישירות במבער הראשי, או עבור המבער התחתון דרך הפתח בצד ימין של תא תנור הפיצה.

אין או פחות כוח:

- בדקו אם המבערים חסומים על ידי חרקים או עכבישים/קורי עכביש.
- בדקו אם מיכל הגז ריק או כמעט ריק.

מבערים רועשים:

- בדקו אם משקעים חסומים את יציאות המבער. מידע נוסף על ניקוי מבערים ניתן למצוא תחת סעיף 9.1.

11. אחריות לצרכן / אחריות

למידע מפורט על אחריות הצרכן, אנא עיינו בתנאים וההגבלות הכלליים (GTC) בכתובת <https://www.outdoorchef.com/agb>

הסימן המסחרי הרשום OUTDOORCHEF מיוצג על ידי החברה הבאה

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich-Schweiz | www.outdoorchef.com

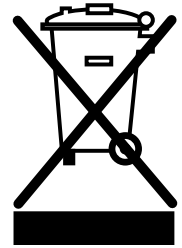
- * ניתן למצוא רשימת סוחרים באתר האינטרנט שלנו בכתובת www.outdoorchef.com
- ** ניתן למצוא את המספר הסידורי ומספר הפריט על מדבקת הנתונים שעל תנור הפיצה שלכם (ראו את החלק הראשון של הוראות הפעלה אלה).

12. חלפים

חלקי חילוף זמינים דרך קמעונאים מומחים.

⚠ **אזהרה:** השתמשו רק בחלקי חילוף מקוריים של Outdoorchef.

13. סילוק פסולת



סימון זה מציין כי אין להשליך מוצר זה והסוללות שהוא מכיל עם פסולת ביתית ברחבי האיחוד האירופי. כדי למנוע נזק אפשרי לסביבה או לבריאות האדם כתוצאה מסילוק בלתי מבוקר של פסולת, יש למחזר אותה באחריות. כדי להחזיר את המכשיר המשומש שלך, אנא השתמש במערכת ההחזרה והאיסוף או צור קשר עם הקמעונאי ממנה נרכש המוצר. ניתן למחזר מוצר זה בצורה ידידותית לסביבה.

14. מידע טכני

PRISMO 420 G	
1336DR010	CE
בוטאן G30 / פרופאן G31	גז
Butan 30 mbar / Propan 37 mbar	3+ (mbar 28/30/37)
בוטאן / פרופאן 30 מיליבר	3B/ק (mbar 30)
בוטאן / פרופאן 50 מיליבר	3B/ק (mbar 50)
kW Hs 7.2	תפוקת גז
G30 524 g/h / G31 515 g/h	צריכת גז
	דיזות 30 מיליבר
	מבער אחורי: 1.32 מ"מ — סימון: 1.32
	מבער תחתון: 0.52 מ"מ — סימון: 0.52
	דיזות 50 מיליבר
	מבער אחורי: 1.14 מ"מ — סימון: 1.14
	מבער תחתון: 0.45 מ"מ — סימון: 0.45

הצתה חשמלית

תזדקקו לשתי סוללות (סוג AA, LR06, 1.5 וולט) כדי להפעיל את ההצתה החשמלית.

הערה בנוגע להצגת הטמפרטורה בצג

סטיית תצוגת הטמפרטורה על המסך יכולה להיות +/- 10%.

אתר אינטרנט

מידע נוסף, טיפים, טריקים, מתכונים וכל מה שאתם צריכים לדעת על מוצרי OUTDOORCHEF ניתן למצוא באתר www.outdoorchef.com

[illegible]







outdoorchef



Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich | Switzerland | info@outdoorchef.com
Outdoorchef Deutschland GmbH | Wickerer Weg 13-15 | 65719 Hofheim am Taunus | Germany | info@outdoorchef.com