

Liebe Kundin, lieber Kunde,

vielen Dank, dass du dich für einen Pizzaofen von RACHS KOCHWERK entschieden hast.

Lies dir vor dem ersten Gebrauch des Gerätes diese Gebrauchsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese für spätere Fragen und weitere Nutzer auf. Sie ist ein Bestandteil des Gerätes. Hersteller und Importeur übernehmen keine Haftung, wenn die Angaben in dieser Gebrauchsanleitung nicht beachtet werden.

Solltest du Fragen zum Gerät sowie zu Ersatz-/Zubehörteilen haben, wende dich an den Kundenservice über unsere Website: **www.ds-group.de/kundenservice**

Wir wünschen dir viel Freude an deinem Pizzaofen.

INHALT

Technische Daten	2
Lieferumfang	2
Geräteübersicht	2
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	2
Sicherheitshinweise	3
Anforderungen an die gasführenden Komponenten	4
Gasflasche anschließen	4
Dichtigkeitsprüfung	5
Batterie in die elektrische Zündung einsetzen	5
Benutzung	5
Reinigung	6
Aufbewahrung	6
Problembehebung	7
EG-Konformitätserklärung	7
Entsorgung	7
Kundenservice	7
Importeur	7

WARNUNG:

- Nur im Freien verwenden.
- Die Gebrauchsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes lesen.
- **ACHTUNG:** Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kinder fernhalten.
- Das Gerät muss während des Betriebs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.
- Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen.
- Nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche schließen.
- Keine Veränderungen am Gerät vornehmen.

DIESE GEBRAUCHSANLEITUNG VOR INBETRIEBNAHME LESEN!

Ein Nichtbeachten der aufgeführten Sicherheitshinweise, Vorsichtsmaßnahmen und Arbeitsschritte kann zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen oder zu Sachschäden durch Brand oder Explosion führen.

Bewahre diese Gebrauchsanleitung für spätere Fragen und weitere Nutzer auf. Sie gehört zum Gerät. Hersteller und Importeur übernehmen keine Haftung, wenn die Angaben in dieser Gebrauchsanleitung nicht beachtet werden.

Symbole

Gefahrenzeichen: Dieses Symbol zeigt mögliche Gefahren an. Lies die dazugehörigen Sicherheitshinweise aufmerksam und befolge sie.



Ergänzende Informationen



Gebrauchsanleitung vor Benutzung lesen!



Für Lebensmittel geeignet.



Gleichstrom

Weitere Erläuterungen

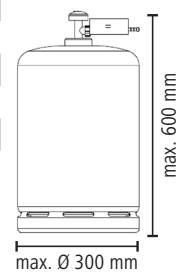
Legendennummern werden folgendermaßen dargestellt: (1)

Bildverweise werden folgendermaßen dargestellt: (Bild A)

TECHNISCHE DATEN

Gerätebezeichnung:	Gas Pizzaofen				
Modellnummer:	22162				
Land:	BG, CY, CZ, DK, EE, FI, HU, HR, IS, IT, LT, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK	PL	AT, CH, CZ, DE	BE, CH, CZ, ES, FR, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI, TR	
Gaskategorie:	l3B/P (30)	l3B/P (37)	l3B/P (50)	l3+ (28-30/37)	
Gasart:	G30 (Butan), G31 (Propan) oder deren Gemisch	G30 (Butan), G31 (Propan) oder deren Gemisch	G30 (Butan), G31 (Propan) oder deren Gemisch	G30 (Butan)	G31 (Propan)
Gasdruck in mbar:	30	37	50	28–30	37
Verbrauch:	G30: 349 g/h	G30: 349 g/h	G30: 349 g/h	349 g/h	343 g/h
Ø Düse Brenner:	1,07 mm	1,02 mm	0,95 mm	1,07 mm	1,07 mm
Wärmeleistung:	4,8 kW				
Zündung:	1,5 V-Batterie (AA)				
Druckminderer:	nach EN 16129:2013 ; Die nationalen Bestimmungen sind einzuhalten.				
Gasschlauch:	nach EN 16436-1:2014+A3:2020; max. 1,5 m; Die nationalen Vorschriften zur maximalen Verwendbarkeitsdauer sind zu beachten.				
Abmessungen (L x H x B):	ca. 64 x 32 x 56 cm				
Gewicht:	ca. 21,5 kg				
Gasflasche:	Handelsübliche Gasflasche, Abmessungen siehe nebenstehende Abbildung.				
ID Gebrauchsanleitung:	Z 13193 M LM CE V1 1123 md				
Hersteller:	DS Produkte GmbH, Stormarnring 14, 22145 Stapelfeld, Deutschland				

Hergestellt in China.



LIEFERUMFANG

(Bild A, siehe Ausklappseite)

Pos.	Bezeichnung	Anz.
1	Pizzastein	1
2	Großer Eckstein, hinten	2
3	Kleiner Eckstein, vorne	2
4	Teller	1
5	Drehscheibe	1
6	Tablett	1
7	Pizzaofen	1
8	Druckminderer (bereits montiert)	1
9	Gasschlauch (bereits montiert)	1
10	Drehwerkzeug	1
11	Gebrauchsanleitung	1
	Anleitung zum Druckminderer	1
	Schutzhülle	1
	1,5 V-Batterie (AA) für die elektrische Zündung	1

Du benötigst noch:

- LP-Gasflasche (siehe Kapitel „Technische Daten“), 1 x

BEACHTET!

- Überprüfe den Lieferumfang auf Vollständigkeit und die Bestandteile auf Transportschäden. Sollten Teile fehlen oder beschädigt sein, wende dich an den Kundenservice (siehe Umschlag dieser Gebrauchsanleitung). Kleinere technische Änderungen, z. B. in Bezug auf das Montagematerial, behalten wir uns vor.
- Entferne eventuelle Folien, Aufkleber oder Transportschutz vom Gerät, jedoch **niemals das Typenschild und eventuelle Warnhinweise!**

GERÄTEÜBERSICHT

(Bild B)

- 12 Reglerknopf
- 13 Gasanschluss
- 14 Batteriefach
- 15 Standbein
- 16 Garraum
- 17 Thermometer

BESTIMMUNGSGEMÄSSER GEBRAUCH

- Dieser Gas-Pizzaofen ist zum Backen von Pizza und anderen zum Backen geeigneten Lebensmitteln konzipiert. Er wird mit Flüssiggas betrieben und ist zur Verwendung im Freien bestimmt.
- Eine andere Verwendung ist nicht zulässig. Dies gilt insbesondere für folgende vorhersehbare Fehlanwendungen:
 - Betreibe den Pizzaofen nicht mit Holz, Holzkohle oder sonstigem Brennmaterial, das nicht Flüssiggas (Propan/Butan) ist.
 - Schließe den Pizzaofen niemals an das Erdgasnetz (Stadtgasnetz) an! Die Ventile und Düsen sind ausschließlich für Flüssiggasflaschen ausgelegt.
 - Verwende den Pizzaofen nicht als Heizung.
 - Verwende den Pizzaofen nicht zum Erhitzen von anderen Stoffen und Materialien als Lebensmitteln.
 - Benutze den Pizzaofen niemals als Einbaugerät.
- Der Pizzaofen und die Gasflasche müssen gemäß den geltenden Vorschriften verwendet und gelagert werden.
- Der Pizzaofen ist für den privaten Gebrauch, nicht für eine gewerbliche Nutzung bestimmt.
- Nutze den Pizzaofen ausschließlich für den angegebenen Zweck und nur wie in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig. Falsche Bedienung und unsachgemäße Behandlung können eine Beeinträchtigung der Funktion oder Sach- sowie Personenschäden zur Folge haben.

- Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind alle Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche entstehen. Dies gilt auch für den normalen Verschleiß sowie Fettablagerungen und Verfärbungen am Pizzaofen und Zubehör.

SICHERHEITSHINWEISE



Verletzungsrisiken

- Der Pizzaofen ist nicht dafür bestimmt, von Kindern und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen benutzt zu werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Pizzaofen spielen. Stelle sicher, dass Kinder keinen unbeaufsichtigten Zugang zum Pizzaofen haben, auch wenn er ausgeschaltet ist. Falsche Benutzung kann gefährlich sein.
- **ACHTUNG: Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kinder fernhalten!** Lasse den Pizzaofen niemals unbeaufsichtigt, wenn er in Betrieb oder noch heiß ist. Passe insbesondere auf, dass keine Kinder oder Personen, die nicht in der Lage sind, mögliche Gefahren richtig zu erkennen oder auf sie zu reagieren, in die Nähe des heißen Pizzaofens gelangen.
- Trage Grillhandschuhe, die nach der Verordnung (EU) 2016/425 für persönliche Schutzausrüstung gemäß DIN EN 407 (Hitzeschutzkategorie II) geprüft sind.
- Berühre während und nach der Benutzung des Pizzaofens keine aufgeheizten Teile! Warte, bis sich der Pizzaofen abgekühlt hat, bevor er transportiert, gereinigt oder verstaut wird.
- **Den Pizzaofen während des Betriebes nicht bewegen!**
- Das Konsumieren von Alkohol oder Drogen kann sich negativ auf die Fähigkeit auswirken, den Pizzaofen ordnungsgemäß und sicher zu bedienen.
- Stelle sicher, dass der Druckminderer ordnungsgemäß angeschlossen und funktionsfähig ist sowie keine Beschädigungen aufweist.
- Führe nach jedem Anschließen der Gasflasche oder wenn der Pizzaofen längere Zeit nicht benutzt wurde, eine Dichtigkeitsprüfung aller gasführenden Komponenten durch (siehe Kapitel „Dichtigkeitsprüfung“). **Bei einem Gasleck darf der Pizzaofen nicht benutzt werden.**
- **Dieses Gerät muss während des Betriebs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.** Es besteht Gefahr von Feuer und Schmelbrand. Folgende Mindestabstände zu brennbaren Materialien müssen eingehalten werden: 2 m oberhalb und 1 m seitlich des Pizzaofens. Der Abstand zu schwer entflammenden Materialien, z. B. Hauswänden, muss mindestens 0,6 m betragen.
- Die Gasflasche nur im Freien in einem gut belüfteten Bereich, fern von Zündquellen (z. B. Feuer, Zigaretten, anderen flammenerzeugenden Geräten) anschließen.
- Verschließe niemals die Belüftungsöffnungen des Pizzaofens sowie des Gasflaschenaufstellraumes und stelle sicher, dass sie stets frei sind.
- Lasse den Pizzaofen nie unbeaufsichtigt, wenn er in Betrieb ist. Sollte eine Flamme erlöschen, zünde sie sofort erneut oder schließe die Gasflasche.
- Schließe bei Gasgeruch die Gaszufuhr an der Gasflasche und lösche alle Flammen. Schalte keine elektrischen Geräte ein. Ermittle und behebe vor erneuter Inbetriebnahme des Pizzaofens die Ursache des Gasaustritts.
- Achte darauf, dass öl- und fettreiche Speisen nicht überhitzt werden. Stelle keine mit Öl gefüllten Gefäße auf den Pizzaofen.
- Im Brandfall: Alle Ventile schließen! Nicht mit Wasser löschen! Ersticke die Flammen mit einer Löschdecke oder einem Feuerlöscher.
- **Schließe nach Gebrauch sofort die Gaszufuhr an der Gasflasche.**
- Decke den Pizzaofen nicht ab, solange er heiß ist.
- **Keine Veränderungen am Gerät vornehmen!** Jede Änderung des Gerätes kann gefährlich sein.
- **An Bauteilen, die vom Hersteller oder seinem Vertreter versiegelt wurden, dürfen keine Manipulationen vorgenommen werden.**
- **Reparaturen dürfen ausschließlich vom Hersteller bzw. Kundenservice durchgeführt werden,** um Gefährdungen zu vermeiden. Solltest du einen Schaden bemerken oder im Falle einer Störung, kontaktiere den Kundenservice (siehe Umschlag dieser Gebrauchsanleitung). Der Pizzaofen darf bis zur Instandsetzung nicht benutzt werden, da eine Fehlfunktion des Pizzaofens die Verletzungsgefahr erhöhen kann.
- Verwende nur Original-Zubehörteile des Herstellers, um die Funktionsweise des Pizzaofens nicht zu beeinträchtigen und eventuelle Schäden oder Gefahren zu vermeiden.
- Demontiere niemals einen Reglerknopf, die Gasflasche oder eines der gasführenden Elemente während des Betriebes.
- Transportiere den Pizzaofen nie mit einer angeschlossenen Gasflasche. Pizzaofen und Gasflasche müssen immer getrennt voneinander transportiert werden.
- Reinige den Pizzaofen regelmäßig wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.



Risiken von Erstickten, Brand und Explosion

Gas ist sehr leicht entzündlich und verbrennt explosionsartig. Es kann zu schweren Personen- oder Sachschäden kommen, wenn sich ausströmendes Gas unkontrolliert entzündet.

Flüssiggas ist schwerer als Sauerstoff. Es lagert sich daher am Boden ab und verdrängt dort den Sauerstoff. Wenn sich eine entsprechende Gaskonzentration bildet (z. B. bei einer beschädigten Gasflasche), kann es zur Erstickung infolge von Sauerstoffmangel kommen.

- Verwende ausschließlich die in dieser Gebrauchsanleitung angegebenen Gasarten, Gasflaschen, Druckminderer und Gasschläuche (siehe Kapitel „Anforderungen an die gasführenden Komponenten“).
- Benutze den Pizzaofen nur oberhalb der Erdgleiche (d. h. nicht in Vertiefungen unterhalb des Erdniveaus).
- Nur im Freien verwenden. Betreibe den Pizzaofen nicht in Gebäuden, Garagen, überdachten Durchgängen, Zelten, in anderen geschlossenen Bereichen, unter Markisen oder brennbaren Konstruktionen.
- Benutze den Pizzaofen nicht in oder auf einem Fahrzeug. Dies betrifft auch Wohnmobile, Wohnwagen und Boote.
- Verwende den Pizzaofen nicht, wenn sich in der Luft bzw. Umgebung leichtentzündliche oder explosive Substanzen befinden. Lagere keinen Kraftstoff oder andere entflammende Dämpfe oder Flüssigkeiten in der Nähe des Pizzaofens und verwende derartige Stoffe nicht mit dem Pizzaofen. Sprühe keine Sprays in der Nähe des Pizzaofens.
- Verwende den Pizzaofen niemals ohne einen Druckminderer (siehe Kapitel „Anforderungen an die gasführenden Komponenten“ – „Druckminderer“)!
 - Stelle sicher, dass der Druckminderer ordnungsgemäß angeschlossen und funktionsfähig ist sowie keine Beschädigungen aufweist.
 - Führe nach jedem Anschließen der Gasflasche oder wenn der Pizzaofen längere Zeit nicht benutzt wurde, eine Dichtigkeitsprüfung aller gasführenden Komponenten durch (siehe Kapitel „Dichtigkeitsprüfung“). **Bei einem Gasleck darf der Pizzaofen nicht benutzt werden.**
 - **Dieses Gerät muss während des Betriebs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.** Es besteht Gefahr von Feuer und Schmelbrand. Folgende Mindestabstände zu brennbaren Materialien müssen eingehalten werden: 2 m oberhalb und 1 m seitlich des Pizzaofens. Der Abstand zu schwer entflammenden Materialien, z. B. Hauswänden, muss mindestens 0,6 m betragen.
 - Die Gasflasche nur im Freien in einem gut belüfteten Bereich, fern von Zündquellen (z. B. Feuer, Zigaretten, anderen flammenerzeugenden Geräten) anschließen.
 - Verschließe niemals die Belüftungsöffnungen des Pizzaofens sowie des Gasflaschenaufstellraumes und stelle sicher, dass sie stets frei sind.
 - Lasse den Pizzaofen nie unbeaufsichtigt, wenn er in Betrieb ist. Sollte eine Flamme erlöschen, zünde sie sofort erneut oder schließe die Gasflasche.
 - Schließe bei Gasgeruch die Gaszufuhr an der Gasflasche und lösche alle Flammen. Schalte keine elektrischen Geräte ein. Ermittle und behebe vor erneuter Inbetriebnahme des Pizzaofens die Ursache des Gasaustritts.
 - Achte darauf, dass öl- und fettreiche Speisen nicht überhitzt werden. Stelle keine mit Öl gefüllten Gefäße auf den Pizzaofen.
 - Im Brandfall: Alle Ventile schließen! Nicht mit Wasser löschen! Ersticke die Flammen mit einer Löschdecke oder einem Feuerlöscher.
 - **Schließe nach Gebrauch sofort die Gaszufuhr an der Gasflasche.**
 - Decke den Pizzaofen nicht ab, solange er heiß ist.
 - **Keine Veränderungen am Gerät vornehmen!** Jede Änderung des Gerätes kann gefährlich sein.
 - **An Bauteilen, die vom Hersteller oder seinem Vertreter versiegelt wurden, dürfen keine Manipulationen vorgenommen werden.**
 - **Reparaturen dürfen ausschließlich vom Hersteller bzw. Kundenservice durchgeführt werden,** um Gefährdungen zu vermeiden. Solltest du einen Schaden bemerken oder im Falle einer Störung, kontaktiere den Kundenservice (siehe Umschlag dieser Gebrauchsanleitung). Der Pizzaofen darf bis zur Instandsetzung nicht benutzt werden, da eine Fehlfunktion des Pizzaofens die Verletzungsgefahr erhöhen kann.
 - Verwende nur Original-Zubehörteile des Herstellers, um die Funktionsweise des Pizzaofens nicht zu beeinträchtigen und eventuelle Schäden oder Gefahren zu vermeiden.
 - Demontiere niemals einen Reglerknopf, die Gasflasche oder eines der gasführenden Elemente während des Betriebes.
 - Transportiere den Pizzaofen nie mit einer angeschlossenen Gasflasche. Pizzaofen und Gasflasche müssen immer getrennt voneinander transportiert werden.
 - Reinige den Pizzaofen regelmäßig wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.



Gefährdungen durch Gasflaschen

- **Beachte die Vorgaben des Herstellers oder Verleihers der Gasflasche!**
- Eine Gasflasche darf nicht in Kinderhände gelangen!
- Verwende niemals eine verbeulte oder rostige Gasflasche.
- Verwende niemals eine Gasflasche mit beschädigtem Ventil.
- Lege eine Gasflasche niemals auf die Seite. Installiere, transportiere und lagere Gasflaschen (auch leere) immer in einer aufrechten, sicheren Position.
- Lasse eine Gasflasche niemals fallen. Setze sie keinen Stößen aus und beschädige sie nicht.
- Gasflaschen können bei Erwärmung explodieren. Verbrenne niemals eine Gasflasche. Setze sie auch keiner extremen Hitze (über 50 °C) bzw. langanhaltender direkter Sonneneinstrahlung aus. Lasse eine Gasflasche nicht an einem heißen Tag im Auto. Achte darauf, dass weder die Gasflasche noch der Gasschlauch den Pizzaofen während des Betriebes berühren.
- Gasflaschen dürfen nur im Freien bei guter Belüftung (d. h. nicht in z. B. Treppenhäusern, Fluren, Durchgängen und Durchfahrten) und nur oberhalb der Erdgleiche (d. h. nicht in Vertiefungen unterhalb des Erdniveaus) angeschlossen, benutzt und gelagert werden.
- Stelle eine undichte Gasflasche sofort auf eine gut belüftete Fläche im Freien, lasse das Gas ausströmen und warte, bis es sich verflüchtigt hat. Gib die leere Gasflasche dann an den Hersteller mit dem Hinweis auf Undichtigkeit zurück. Bei Schwindelgefühl oder Übelkeit atme frische Luft ein und nimm ggf. medizinische Hilfe in Anspruch.
- Schließe immer zuerst das Ventil der Gasflasche, bevor du den Druckminderer von der Gasflasche trennst.
- Gasflaschen (auch leere), die nicht für die unmittelbare Verwendung angeschlossen sind, dürfen nicht direkt neben einem in Betrieb befindlichen Gerät, das mit Gas oder Strom angetrieben wird, gelagert werden.
- Auch scheinbar leere Gasflaschen können noch Flüssiggas enthalten und müssen daher mit der gleichen Sorgfalt wie eine volle Gasflasche behandelt werden.



Gefahren durch Batterien

- Batterien können bei Verschlucken lebensgefährlich sein. Bewahre deshalb Batterien für junge Kinder und Tiere un- erreichbar auf. Wurde eine Batterie verschluckt, sofort medi- zinische Hilfe in Anspruch nehmen. Es besteht Verätzungsge- fahr durch Batteriesäure.
- Sollte die Batterie ausgelaufen sein, vermeide den Kontakt von Haut, Augen und Schleimhäuten mit der Batteriesäure. Trage ggf. Schutzhandschuhe. Bei Kontakt mit Batteriesäu- re spüle die betroffenen Stellen sofort mit reichlich klarem Wasser und nimm medizinische Hilfe in Anspruch. Es besteht Verätzungsgefahr durch Batteriesäure.
- Verwende nur den in den technischen Daten angegebenen Batterietyp.
- Nimm die Batterie heraus, wenn diese verbraucht ist oder der Pizzaofen länger nicht benutzt wird. So werden Schäden durch Auslaufen vermieden.
- Entferne eine ausgelaufene Batterie sofort und reinige die Kontakte im Batteriefach.

ANFORDERUNGEN AN DIE GASFÜHRENDEN KOMPONENTEN

Der Pizzaofen wird mit Flüssiggas (Liquefied Petroleum Gas, LPG oder LP-Gas) betrieben. Die Flüssiggase Propan, Butan sowie deren Gemische bleiben bei Raumtemperatur und geringer Kompression (< 10 bar) in einer Gasflasche flüssig. Wird die Gas- flasche geöffnet, entweicht der Druck, die Flüssigkeit expandiert und geht in einen gasförmigen Zustand über.

Gasflasche

- Verwende ausschließlich Gasflaschen mit Propan- oder Butangas oder eine Mischung der beiden Gase. Die Gas- flaschen müssen den nationalen Bestimmungen entsprechen und dürfen nicht größer sein als im Kapitel „Technische Daten“ angegeben.

Druckminderer

Der Druckminderer sorgt dafür, dass der Pizzaofen immer mit einem gleichmäßigen Gasdruck versorgt wird.

- Verwende den mit dem Pizzaofen gelieferten Druckminderer. Dieser ist geprüft und CE-zertifiziert. Er entspricht der Euro- päischen Norm EN 16129.
- Sollte der Pizzaofen ohne einen Druckminderer ausgeliefert worden sein, beschaffe einen zur Gasflasche passenden Druckminderer. Achte darauf, dass er den nationalen Bestim- mungen entspricht.

Gasschlauch

- Benutze den mit dem Pizzaofen gelieferten Gasschlauch. War kein Gasschlauch im Lieferumfang, beschaffe einen Gas- schlauch, der den nationalen Bestimmungen entspricht.
- Der Gasschlauch (bzw. die Schlauchleitung) darf nicht länger als 1,5 m sein und muss die Vorgaben der Norm EN 16436-1 erfüllen.
- Beachte die nationalen Bestimmungen und tausche den Gasschlauch aus, wenn sie es erfordern oder wenn der Gas- schlauch das maximale Verwendungsdatum überschritten hat.
- Stelle vor jeder Nutzung sicher, dass der Gasschlauch keine Knickstellen oder Risse hat und nicht abgenutzt ist. Bei einem porösen oder defekten Gasschlauch darf der Pizzaofen nicht in Betrieb genommen werden.

GASFLASCHE ANSCHLIESSEN

BEACHTET!

- Beachte vor dem Anschließen der Gasflasche die Kapitel „Sicherheitshinweise“ und „Anforderungen an die gasführen- den Komponenten“.
- Alle Verbindungsstücke müssen frei von Schmutz und un- beschädigt sein.
- Die Gasflasche darf weder heiße Teile des Pizzaofens berüh- ren noch von der Wärmestrahlung erreicht werden.
- Der Gasschlauch darf nicht unter Spannung stehen, verdreht oder geknickt sein und nicht den Pizzaofen berühren.
- Stelle nach dem Anschließen der Gasflasche sicher, dass alle Verbindungen dicht sind (siehe Kapitel „Dichtigkeitsprüfung“). Schraube den Druckminderer nur handfest an! Verwende kein Werkzeug, damit die Dichtung des Ventils nicht beschädigt wird und dadurch die Dichtheit nicht mehr gewährleistet ist.

Wurde dein Pizzaofen ohne einen Druckminderer und ggf. Gas- schlauch geliefert, beschaffe diese. Berücksichtige dabei die nationalen Bestimmungen und die Vorgaben im Kapitel „Anfor- derungen an die gasführenden Komponenten“ – „Druckminde- rer“ bzw. „Gasschlauch“.

1. Klappe die Standbeine des Pizzaofens aus (Bild C).

2. Platziere den Pizzaofen im Freien windgeschützt und auf einem hitzebeständigen, stabilen, waagerechten und ebenen Untergrund. Sorge für ausreichend Freiraum zu allen Seiten, vor allem zum Garraum. Beachte bei der Wahl des Aufstellortes das Kapitel „Sicherheitshinweise“.
3. Der Reglerknopf muss sich auf Position **OFF** (aus) befinden. Sollte dies nicht der Fall sein, drücke den Reglerknopf und drehe ihn auf Position **OFF**.
4. Stelle die Gasflasche aufrecht im sicheren Stand auf den Boden hinter oder neben den Pizzaofen. Das Ventil der Gasflasche muss geschlossen sein. **Stelle die Gasflasche niemals vor den Garraum des Pizzaofens!**
5. Sorge dafür, dass der Bereich um den Pizzaofen und die Gasflasche frei zugänglich und frei von Gegenständen ist.
6. Falls der Gasschlauch nicht bereits am Pizzaofen montiert ist, befestige ein Ende des Gasschlauches am Gasanschluss des Pizzaofens und ggf. das andere Ende am Druckminderer. Die Befestigungsart hängt von der länderspezifischen Ausführung des Gasschlauches ab.
7. Schließe den Druckminderer wie in der zugehörigen Anleitung beschrieben an der Gasflasche an. Für den Fall, dass keine Anleitung zum Druckminderer vorhanden ist, werden nachfolgend einige der verschiedenen Anschlussvarianten beschrieben. ANMERKUNG: Die Abbildungen können leicht abweichen.
8. Führe nach dem Anschließen der Gasflasche eine Dichtigkeitsprüfung durch (siehe Kapitel „Dichtigkeitsprüfung“).

Druckminderer anbringen

Druckminderer mit Linksgewinde
(Bild D)

1. Schraube den Druckminderer handfest auf das Ventilgewinde der Gasflasche. Beachte, dass es ein Linksgewinde ist und gegen den Uhrzeigersinn gedreht werden muss.
2. Damit das Gas ausströmt und du den Pizzaofen in Betrieb nehmen kannst, drehe das Ventil (a) an der Gasflasche gegen den Uhrzeigersinn. Um das Ventil zu schließen, drehe es im Uhrzeigersinn.

Druckminderer mit Hebel
(Bild E)

1. Bewege den Hebel des Druckminderers (b) auf Aus-Position.
2. Drücke den Druckminderer auf das Gasflaschenventil, bis er deutlich einrastet.
3. Damit das Gas ausströmt und du den Pizzaofen in Betrieb nehmen kannst, bewege den Hebel auf Ein-Position. Zum Stoppen der Gaszufuhr bewege den Hebel auf Aus-Position.

Druckminderer mit Manschette
(Bild F)

1. Bewege den Hebel des Druckminderers (b) auf Aus-Position.
2. Schiebe die Manschette des Druckminderers nach oben und halte sie dort.
3. Drücke den Druckminderer auf das Gasflaschenventil und schiebe die Manschette zum Schließen nach unten.
4. Falls der Druckminderer nicht einrastet, wiederhole den Vorgang.
5. Damit das Gas ausströmt und du den Pizzaofen in Betrieb nehmen kannst, bewege den Hebel auf Ein-Position. Zum Stoppen der Gaszufuhr bewege den Hebel auf Aus-Position.

Druckminderer entfernen

1. Stelle sicher, dass das Ventil der Gasflasche bzw. des Druckminderers geschlossen ist.
2. Drehe den Reglerknopf des Pizzaofens auf, sodass das restliche Gas aus dem System entweichen kann.
3. Um den Druckminderer zu entfernen, führe die Montageschritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

DICHTIGKEITSPRÜFUNG

BEACHTET!



Suche niemals mit einer Flamme nach Gaslecks! Stelle vor der Überprüfung auf Lecks sicher, dass sich in der Nähe keine Flammen befinden und sich keine Funken bilden können. Funken oder Flammen können eine Explosion auslösen, die zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen bzw. Sachschäden führen kann.

Nach dem Erstsanschluss, nach jedem Wechsel der Gasflasche oder wenn der Pizzaofen längere Zeit nicht benutzt wurde, muss die Dichtigkeitsprüfung aller gasführenden Komponenten erfolgen, um sicherzustellen, dass aus keiner Verbindung Gas entweicht.

Befolge die Anweisungen in der Anleitung zum Druckminderer, um eine Dichtigkeitsprüfung durchzuführen. Ansonsten verwende dafür ein Lecksuchmittel aus dem Fachhandel und befolge die Herstelleranweisungen. **Eine Dichtigkeitsprüfung nach Gehör ist nicht sicher!**

BATTERIE IN DIE ELEKTRISCHE ZÜNDUNG EINSETZEN

Vor dem ersten Gebrauch muss eine 1,5 V-Batterie (AA) in die elektrische Zündung eingesetzt werden (Bild G):

1. Drehe den Batteriefachdeckel gegen den Uhrzeigersinn, bis er sich löst.
2. Setze die Batterie mit ihrem Minuspol voran in das Batteriefach ein oder tausche sie ggf. aus.
3. Schraube den Batteriefachdeckel wieder an.
 - Tausche die Batterie bei nachlassender Zündleistung aus.

BENUTZUNG

BEACHTET!

- Um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen, empfehlen wir, den Pizzaofen mit allen Zubehörteilen, die in direkten Kontakt mit Lebensmitteln kommen, vor dem ersten Gebrauch mindestens 20 Minuten lang auf der höchsten Stufe aufzuheizen. Nach dem Abkühlen reinige die Zubehörteile. Beachte hierzu auch das Kapitel „Reinigung“.
- Verwende den Pizzaofen nur dann, wenn sich sämtliche Teile an ihrem Platz befinden.
- Stelle vor jeder Benutzung sicher, dass der Pizzaofen unbeschädigt sowie richtig aufgestellt ist. Beachte bei der Wahl des Aufstellortes das Kapitel „Sicherheitshinweise“.
- Stelle vor jeder Benutzung sicher, dass die Gasflasche sowie der Druckminderer richtig angeschlossen und alle gasführenden Teile dicht sind (siehe Kapitel „Gasflasche anschließen“ und „Dichtigkeitsprüfung“).
- Lege den Garraum nicht mit Alufolie oder einer anderen Folie aus und stelle keine Kochgefäße hinein.
- Erhitze keine ungeöffneten Lebensmittelbehälter, da ein Druckaufbau zum Platzen der Behälter führen kann.
- Achte darauf, dass die Lebensmittel nicht den Brenner berühren.
- Stelle dich beim Zünden der Gasflamme niemals vor den Garraum, da es zu einer Verpuffung kommen kann, wenn sich Gas im Garraum staut.
- Sollte die Flamme erlöschen oder der Brenner nicht gezündet haben, drehe den Reglerknopf auf Position **OFF**. Warte ca. 2 bis 5 Minuten, bevor du es erneut versuchst, damit sich das Gas verflüchtigen kann. Ansonsten könnte es zu einer Verpuffung kommen.

- Schütze den Pizzaofen, den Pizzastein und die Ecksteine vor Stößen.
- Stelle niemals schwere Gegenstände auf den Pizzaofen.



Wir empfehlen, die Benutzung eines Pizzahebers (nicht im Lieferumfang enthalten), insbesondere bei der Verwendung eines frischen Pizzateiges.

1. Lege die Drehscheibe, den Teller, den Pizzastein, hinten die große Ecksteine und vorne die kleinen Ecksteine in das Tablett ein (Bild H).
2. Schiebe das Tablett in den Garraum.
3. Stelle sicher, dass sich der Reglerknopf auf Position **OFF** befindet. Falls nicht, drücke den Reglerknopf und drehe ihn auf Position **OFF**.
4. Öffne die Gaszufuhr an der Gasflasche. **WICHTIG!** Zu diesem Zeitpunkt darf noch kein Gas ausströmen. Sollte dies doch der Fall sein bzw. Gasgeruch wahrgenommen werden, den Pizzaofen nicht in Betrieb nehmen! Die Schraubverbindungen nachziehen und eine Dichtigkeitsprüfung (siehe Kapitel „Dichtigkeitsprüfung“) durchführen.
5. Stelle dich seitlich neben oder hinter den Pizzaofen, bevor du den Brenner zündest.
6. Zum Zünden des Brenners drücke den Reglerknopf und drehe ihn auf Position  (Bild I). Die Gaszufuhr wird aktiviert und gleichzeitig werden Funken erzeugt, was ein klickendes Geräusch erzeugt.

BEACHTET!

- Falls der Brenner nicht innerhalb von 5 Sekunden zündet, drehe den Reglerknopf auf Position **OFF**. Warte ca. 2 bis 5 Minuten, damit das Gas entweichen kann, bevor du die Zündung erneut betätigst.
7. Nachdem sich das Gas entzündet hat, halte den Reglerknopf noch einige Sekunden lang gedrückt, damit die Flamme nicht wieder erlischt.
 8. Heize den Pizzaofen vor: Drehe den Reglerknopf auf Maximalleistung und warte, bis das Thermometer 400 bis 425 °C anzeigt.
 9. Lege die Pizza mit einem Pizzaheber auf den Pizzastein.
 10. Drehe den Reglerknopf weiter gegen den Uhrzeigersinn auf Minimalleistung.
 11. Drehe den Teller immer wieder, damit die Pizza gleichmäßig gebräunt wird. Im hinteren Bereich des Garraums ist die Hitze nämlich größer als vorne. Benutze dazu das Drehwerkzeug: Stecke dessen kleinen Haken in die Einkerbungen am Teller- rand und schiebe den Teller an.
 12. Nach 3 bis 4 Minuten ist die Pizza fertig. Nimm sie mit dem Pizzaheber aus dem Garraum.
 13. Um eine weitere Pizza zu backen, heize den Pizzaofen wieder auf 400 bis 425 °C auf und wiederhole den Backvorgang.
 14. Zum Ausschalten des Pizzaofens drücke den Reglerknopf und drehe ihn im Uhrzeigersinn auf Position **OFF**.

Pizzaofen außer Betrieb nehmen

1. Schließe die Gaszufuhr an der Gasflasche.
2. Drehe den Reglerknopf auf Position **OFF**.
3. Lasse den Pizzaofen abkühlen, bevor du ihn bewegst.
4. Reinige den Pizzaofen nach dem Abkühlen (siehe Kapitel „Reinigung“).

REINIGUNG

BEACHTET!

- Lass alle Teile vor dem Reinigen so weit abkühlen, dass sie nicht mehr heiß sind und berührt werden können.
- Nimm keine Reinigungstätigkeiten am Ventil des Druckminderers vor! Es enthält sehr empfindliche Bauteile, die schon bei leichtem Kontakt mit anderen Gegenständen beschädigt werden könnten. Tauche den Druckminderer nicht in Wasser.
- Das Gassystem darf nur von einer qualifizierten Fachkraft gereinigt werden. Zerlege auf keinen Fall die Reglereinheit.
- Das Innere eines Brenners darf nicht nass werden!
- Tauche den Pizzaofen nicht in Wasser und spritze ihn nicht mit einem Wasserschlauch ab. Es darf keine Flüssigkeit in die gasführenden oder elektrischen Komponenten gelangen.
- Klemme die Gasflasche vor dem Reinigen des Pizzaofens ab.
- Schütte niemals kaltes Wasser auf heiße Teile. Dies kann zu Verbrennungen und Beschädigungen des Materials führen.
- Das Gerät sowie das mitgelieferte Zubehör ist nicht für die Spülmaschine geeignet.
- Benutze keine scheuernden Reinigungsmittel und keine Bürsten mit Metallborsten.
- Benutze niemals Spiritus oder sonstige entzündbare oder ätzende Reiniger.
- Alle Teile müssen vor der Benutzung oder dem Verstauen trocken sein.

- **Tauche weder den Pizzastein noch die Ecksteine nicht in Wasser!** Lasse den Pizzastein nach dem Gebrauch vollständig abkühlen und reinige ihn anschließend mit einem trockenen Tuch, einem feuchten Küchenschwamm oder, bei hartnäckigen Verkrustungen, mit einem Küchenschaber. Bei Bedarf kannst du auch die Ecksteine auf diese Weise reinigen.
- Entferne Verschmutzungen am Tablett und Teller, an der Drehscheibe, im Garraum oder an den Außenseiten des Pizzaofens mit einem feuchten Tuch. Sollten stärkere Verschmutzungen vorhanden sein, kannst du diese mit warmem Wasser, Spülmittel und einem Schwamm abwaschen und mit einem nicht scheuernden Tuch trocken wischen.

AUFBEWAHRUNG

BEACHTET!

- Schütze den Pizzaofen vor Witterungseinflüssen.
 - Vor einem längeren Nichtgebrauch des Pizzaofens trenne die Gasflasche vom Pizzaofen und lagere sie ordnungsgemäß (siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“ – „Gefährdungen durch Gasflaschen“).
- Bewahre den Pizzaofen im Freien an einem trockenen Platz auf. Decke ihn (mit der Schutzhülle) ab, um die Bauteile vor Feuchtigkeit, Staub, Insekten oder Spinnen zu schützen, die in das Gehäuse des Pizzaofens gelangen und sich dort niederlassen könnten.
 - Reinige den Pizzaofen vor dem Einlagern (siehe Kapitel „Reinigung“).
 - Wird der Pizzaofen im **Innenbereich** gelagert, muss er **von der Gasflasche getrennt** werden. Verschließe diese ordnungsgemäß mit Verschlussmutter und Schutzkappe (je nach Ausführung) und bewahre sie im Freien oberhalb der Erdgleiche (d. h. nicht in Vertiefungen unterhalb des Erdniveaus) an einem gut belüfteten Ort auf.
 - Nimm die Batterie aus dem Batteriefach heraus, wenn du den Pizzaofen längere Zeit nicht benutzt, um Schäden durch eventuelles Auslaufen der Batterie zu vermeiden.

PROBLEMBEHEBUNG

Sollte es trotz hinreichender Sorgfalt und Pflege zu einer Störung kommen, kann dir dieses Kapitel helfen, diese zu beheben. Lässt sich mit den nachfolgenden Schritten das Problem nicht lösen, kontaktiere den Kundenservice (siehe Umschlag dieser Gebrauchsanleitung).



Versuche nicht, das Gerät selbst zu reparieren!

Gasgeruch (evtl. bei sehr gelber und schwacher Flamme).
Leckage im Gassystem.

1. Schließe sofort die Gasflasche.
2. Ziehe alle Verschraubungen des Gassystems nach.
3. Kontrolliere die Dichtigkeit (siehe Kapitel „Dichtigkeitsprüfung“).

Brenner zündet nicht.

Die Batterie der elektrischen Zündung ist leer oder falsch eingelegt.

- Lege eine neue Batterie ein. Überprüfe die Polarität +/-.

Die Gasflasche ist leer.

- Tausche die Gasflasche.

Die gewünschte Temperatur wird nicht erreicht.

Die Gasflasche ist (fast) leer.

- Tausche die Gasflasche.

Der Gasschlauch ist geknickt.

- Richte den Gasschlauch aus.

Starkes Aufflammen

Der Garraum ist verschmutzt.

- Reinige den Garraum (siehe Kapitel „Reinigung“).

EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Hiermit erklären wir, die Firma LANDMANN Germany GmbH, dass das hier beschriebene Gasgerät der Verordnung **(EU) 2016/426** entspricht.

Die Konformität wurde durch eine Baumusterprüfung gemäß der Norm **EN 498:2012** nachgewiesen.

Durchgeführt wurde die Baumusterprüfung von der notifizierten Stelle **Inspecta Estonia OÜ**.

Geräteidentifikationsnummer: **1336D0011**

Für weitere Informationen wende dich bitte an unseren Kundenservice.

ENTSORGUNG



Entsorge das Verpackungsmaterial umweltgerecht und führe es der Wertstoffsammlung zu.



Das nebenstehende Symbol (durchgestrichene Mülltonne mit Unterstrich) bedeutet, dass Altgeräte nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme gehören.

Besitzer von Altgeräten haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind und zerstörungsfrei entnommen werden können, aus dem Altgerät zu entnehmen und separat zu entsorgen (siehe auch Abschnitt zur Batterieentsorgung).

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern und Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben. Rücknahmepflichtig sind auch Geschäfte, die Elektro- und Elektronikgeräte auf dem Markt bereitstellen.



Batterien und Akkus dürfen nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden. Verbraucher sind gesetzlich dazu verpflichtet, Batterien und Akkus einer getrennten Sammlung zuzuführen.

Batterien und Akkus können unentgeltlich bei einer Sammelstelle der Gemeinde/des Stadtteils oder im Handel abgegeben werden, damit sie einer umweltschonenden Entsorgung sowie einer Wiedergewinnung von wertvollen Rohstoffen zugeführt werden können. Bei einer unsachgemäßen Entsorgung können giftige Inhaltsstoffe in die Umwelt gelangen, die gesundheitsschädigende Wirkungen auf Menschen, Tiere und Pflanzen haben. Batterien und Akkus nur in entladenen Zustand abgeben. Wenn möglich wiederaufladbare Batterien anstelle von Einwegbatterien verwenden.

Bei lithiumhaltigen Batterien und Akkus vor der Entsorgung die Pole abkleben, um einen Kurzschluss zu vermeiden. Ein Kurzschluss kann zu einem Brand oder einer Explosion führen.

Die Abfallvermeidung leistet einen noch wertvolleren Beitrag zum Umweltschutz. Sofern möglich, ist daher neben einer weiteren eigenen Nutzung oder Reparatur auch die Abgabe an Zweitnutzer eine ökologisch wertvolle Alternative zur Entsorgung.

KUNDENSERVICE

Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Deutschland
www.ds-group.de/kundenservice

+49 38851 343650*

* Anruf in das deutsche Festnetz zum Tarif Ihres Anbieters.

IMPORTEUR

DS Produkte GmbH
Stormarnring 14, 22145 Stapelfeld, Deutschland

Alle Rechte vorbehalten.

Dear Customer,

Thank you for choosing a pizza oven from RACHS KOCHWERK.
Before using the device for the first time, please read through these operating instructions carefully and keep them for future reference and other users. They form an integral part of the device. The manufacturer and importer do not accept any liability if the information in these operating instructions is not complied with.

If you have any questions about the device and about spare parts/ accessories, please contact the customer service department via our website: **www.ds-group.de/kundenservice**

We hope you have a lot of fun with your pizza oven.

CONTENTS

Technical Data	9
Items Supplied	9
Device Overview	9
Intended Use	9
Safety Notices	10
Requirements Placed on the Gas-Carrying Components	11
Connecting the Gas Cylinder	11
Leak Test	12
Inserting the Battery into the Electric Ignition	12
Use	12
Cleaning	13
Storage	13
Troubleshooting	13
Disposal	14
EC Declaration of Conformity	14
Customer Service	14
Importer	14

WARNING:

- Use outdoors only.
- Read the assembly and operating instructions before using the appliance.
- **WARNING:** accessible parts may be very hot. Keep young children away.
- This appliance must be kept away from flammable materials during use.
- Do not move the appliance during use.
- Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.
- Do not modify the appliance.

READ THESE ASSEMBLY AND OPERATING INSTRUCTIONS BEFORE YOU START USING THE DEVICE!

A failure to follow the listed safety notices, precautionary measures and steps may lead to serious or even fatal injuries or to material damage caused by a fire or explosion.

Keep these assembly and operating instructions for future reference and other users. They belong to the device. The manufacturer and importer do not accept any liability if the information in these assembly and operating instructions is not complied with.

Symbols



Danger symbol: This symbol indicates possible dangers. Read the associated safety notices carefully and follow them.



Supplementary information



Read the assembly and operating instructions before use!



Suitable for use with food.



Direct current

Further Explanations

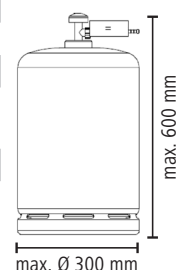
Key numbers are shown as follows: (1)

Picture references are shown as follows: (Picture A)

TECHNICAL DATA

Device name:	Gas pizza oven				
Model number:	22162				
Country:	BG, CY, CZ, DK, EE, FI, HU, HR, IS, IT, LT, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK	PL	AT, CH, CZ, DE	BE, CH, CZ, ES, FR, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI, TR	
Gas category:	I3B/P (30)	I3B/P (37)	I3B/P (50)	I3+ (28-30/37)	
Gas type:	G30 (Butane), G31 (Propane) or a mixture of them	G30 (Butane), G31 (Propane) or a mixture of them	G30 (Butane), G31 (Propane) or a mixture of them	G30 (Butane)	G31 (Propane)
Gas pressure in mbar:	30	37	50	28–30	37
Consumption:	G30: 349 g/h	G30: 349 g/h	G30: 349 g/h	349 g/h	343 g/h
Ø of nozzle of main burner:	1.07 mm	1.02 mm	0.95 mm	1.07 mm	1.07 mm
Heat output:	4.8 kW				
Ignition:	1.5 V battery (AA)				
Pressure regulator:	According to EN 16129:2013 ; The national provisions must be complied with.				
Gas hose:	According to EN 16436-1:2014+A3:2020 ; max. 1.5 m; The national regulations regarding the maximum period of use must be followed.				
Dimensions (L x H x W):	Barbecue: approx. 64 x 32 x 56 cm				
Weight:	approx. 21.5 kg				
Gas cylinder:	Standard gas cylinder, see adjacent illustration for dimensions.				
ID of assembly and operating instructions:	Z 13193 M LM CE V1 1123 md				
Manufacturer:	DS Produkte GmbH, Stormarnring 14, 22145 Stapelfeld, Germany				

Made in China.



ITEMS SUPPLIED

(Picture A, see fold-out page)

Item	Description	No.
1	Pizza stone	1
2	Large cornerstone, back	2
3	Small cornerstone, front	2
4	Plate	1
5	Hub	1
6	Tray	1
7	Pizza oven	1
8	Pressure regulator (already fitted)	1
9	Gas hose (already fitted)	1
10	Turning tool	1
11	Operating instructions	1
	Instructions for pressure regulator	1
	Protective cover	1
	1.5 V battery (AA) for the electric ignition	1

You also require:

- LP gas cylinder (see the “Technical Data” chapter), 1 x

PLEASE NOTE!

- Check the items supplied for completeness and the components for transport damage. If any parts are missing or damaged, contact the customer service department (see the cover of these assembly and operating instructions). We reserve the right to make minor technical changes, e.g. in relation to the assembly materials.
- Remove any films, stickers or transport protection from the device, but **never the rating plate and possible warnings!**

DEVICE OVERVIEW

(Picture B)

- 12 Control knob
- 13 Gas connection
- 14 Battery compartment
- 15 Leg
- 16 Cooking chamber
- 17 Thermometer

INTENDED USE

- This gas-fired pizza oven is intended to be used to bake pizza and other foods that can be baked. It is operated with liquefied petroleum gas and is intended to be used outdoors.
- Other uses are not permitted. This applies in particular to the following possible misuses:
 - Do not operate the pizza oven with wood, charcoal or any other type of fuel that is not liquefied petroleum gas (propane/butane).
 - Never connect the pizza oven to the gas network (municipal gas network)! The valves and nozzles are only designed for liquid gas cylinders.
 - Do not use the pizza oven for heating.
 - Do not use the pizza oven to heat up substances and materials other than food.
 - Never use the pizza oven as a built-in device.
- The pizza oven and the gas cylinder must be used and stored in accordance with the applicable regulations.
- The pizza oven is designed exclusively for personal and not for commercial use.
- Use the pizza oven only for the specified purpose and as described in these operating instructions. Any other use is deemed to be improper. Incorrect operation and incorrect handling may impair the function or cause material damage or personal injury.
- The warranty does not cover faults caused by incorrect handling, damage or attempted repairs. The same applies to normal wear and tear and to grease deposits and stains on the pizza oven and accessories.

SAFETY NOTICES



Risks of Injury

- The pizza oven is not intended to be used by children and people with reduced physical, sensory or mental abilities or a lack of experience and/or knowledge.
- Children must not play with the pizza oven. Ensure that children do not have unsupervised access to the pizza oven, even when it is switched off. Incorrect use can be dangerous.
- **PLEASE NOTE: Accessible parts may be very hot. Keep young children away!** Never leave the pizza oven unsupervised when it is in operation or still hot. In particular, make sure that no children or persons who are not capable of correctly recognising or reacting to possible dangers come near the hot pizza oven.
- Wear barbecue gloves which have been inspected in accordance with Regulation (EU) 2016/425 for personal protective equipment in line with DIN EN 407 (heat protection category II).
- Do not touch any heated parts while or after using the pizza oven! Wait until the pizza oven has cooled down before it is transported, cleaned or stored away.
- **Do not move the pizza oven during operation!**
- Consuming alcohol or drugs may have a negative effect on your ability to operate the pizza oven safely and properly.



Risks of Suffocation, Fire and Explosion

Gas is extremely flammable and burns explosively. Serious personal injury or damage to property may occur if escaping gas ignites in an uncontrolled fashion.

Liquefied petroleum gas is heavier than oxygen. It therefore settles at the bottom and displaces the oxygen there. If a corresponding concentration of gas forms (e.g. if a gas cylinder is damaged), this may result in suffocation owing to a lack of oxygen.

- Only ever use the gas types, gas cylinders, pressure regulators and gas hoses which are specified in these operating instructions (see the "Requirements Placed on the Gas-Carrying Components" chapter).
- Only use the pizza oven above ground level (i.e. do not use it in depressions below ground level).
- Use outdoors only. Do not use the pizza oven in buildings, garages, covered passageways, tents, other enclosed areas, under awnings or flammable structures.
- Do not use the pizza oven in or on a vehicle. This also applies to mobile homes, caravans and boats.
- Do not use the pizza oven if there are highly flammable or explosive substances in the air or surrounding space. Do not store fuel or other flammable vapours or liquids near the pizza oven and do not use such substances with the pizza oven. Do not spray any sprays close to the pizza oven.
- Never use the pizza oven without a pressure regulator (see the "Requirements Placed on the Gas-Carrying Components" chapter – "Pressure Regulator")!
- Make sure that the pressure regulator is connected properly and in good working order and does not have any damage.
- Each time the gas cylinder is connected or when the pizza oven has not been used for a prolonged period, perform a leak test on all gas-carrying components (see the "Leak Test" chapter). **The pizza oven must not be used if there is a gas leak.**
- **This device must be kept away from flammable materials during use.** There is a risk of fire and a smouldering fire. The following minimum distances from flammable materials must be maintained: 2 m above and 1 m to the side of the pizza oven. The distance from low-flammability materials, e.g. building walls, must be at least 0.6 m.

- Only connect the gas cylinder outdoors in a well-ventilated space, away from ignition sources (e.g. fire, cigarettes, other devices that produce flames).
- Never block up the ventilation openings of the pizza oven and the gas cylinder installation space and make sure that they are always clear.
- Never leave the pizza oven unsupervised when it is in operation. If a flame goes out, reignite it immediately or shut off the gas cylinder.
- If you smell gas, turn off the gas supply on the gas cylinder and extinguish all flames. Do not switch on any electrical devices. Find out the cause and fix the gas leak before you use the pizza oven again.
- Make sure that foodstuffs containing oil and fats are not overheated. Do not place any oil-filled vessels onto the pizza oven.
- In the event of a fire: Close all valves! Do not extinguish with water! Smother the flames with a fireproof blanket or a fire extinguisher.
- **Turn off the gas supply at the gas cylinder immediately after use.**
- Do not cover the pizza oven while it is still hot.
- **Do not make any modifications to the device!** Any modification to the device may be dangerous.
- **Components which have been sealed by the manufacturer or its agent must not be manipulated.**
- **Repairs may only be carried out by the manufacturer or customer service department** in order to avoid any hazards. If you notice any damage or there is a fault, contact the customer service department (see the cover of these operating instructions). The pizza oven must not be used until it has been repaired as a malfunctioning pizza oven may increase the risk of injury.
- Use only original accessories from the manufacturer in order to guarantee that there is no interference that may prevent the pizza oven from working and to avoid possible damage or hazards.
- Never remove a control knob, the gas cylinder or one of the gas-carrying components while the device is operating.
- Never transport the pizza oven with a gas cylinder connected to it. The pizza oven and gas cylinder must always be transported separately from one another.
- Clean the pizza oven regularly in the manner described in the "Cleaning" chapter.



Hazards from Gas Cylinders

- **Note the specifications of the manufacturer or lender of the gas cylinder!**
- A gas cylinder must be kept out of the reach of children!
- Never use a gas cylinder that is dented or rusty.
- Never use a gas cylinder with a damaged valve.
- Never place a gas cylinder on its side. Always install, transport and store gas cylinders (even empty ones) in an upright, secure position.
- Never drop a gas cylinder. Do not subject it to impacts or damage it.
- Gas cylinders may explode if they are heated. Never burn a gas cylinder. Do not expose it to extreme heat (over 50°C) or persistent direct sunlight either. Do not leave a gas cylinder in a car on a hot day. Make sure that neither the gas cylinder nor the gas hose touch the pizza oven while in use.
- Gas cylinders may only be connected, used and stored in an outdoor space with good ventilation (i.e. not in stairwells, corridors or passageways, for example) and above ground level (i.e. not in depressions below ground level).
- Move a leaking gas cylinder immediately to a well-ventilated space outdoors, allow the gas to escape and wait until it has dissipated. Then return the empty gas cylinder to the manufacturer and tell it that it has a leak.

If you feel dizzy or nauseous, breathe fresh air and seek medical assistance if necessary.

- Always close the valve on the gas cylinder first before you disconnect the pressure regulator from the gas cylinder.
- Gas cylinders (including empty ones) which are not connected up for immediate use must not be stored directly next to an operating device that is being powered by gas or electricity.
- Even gas cylinders which appear to be empty may still contain liquefied petroleum gas and must therefore be handled with the same care as a full gas cylinder.



Hazards from Batteries

- Batteries can be deadly if swallowed. Batteries should therefore be kept out of the reach of young children and animals. If a battery is swallowed, seek medical attention immediately. There is a danger of burns from battery acid.
- If the battery leaks, do not allow your skin, eyes and mucous membranes to come into contact with the battery acid. Wear protective gloves if necessary. If you do touch battery acid, rinse the affected areas with plenty of clear water straight away and seek medical assistance. There is a danger of burns from battery acid.
- Use only the battery type specified in the technical data.
- Remove the battery if it is used up or the pizza oven is not being used for a long time. This will prevent any damage caused by leaks.
- Remove a battery that has leaked immediately and clean the contacts in the battery compartment.

REQUIREMENTS PLACED ON THE GAS-CARRYING COMPONENTS

The pizza oven is operated using liquefied petroleum gas (LPG or LP gas). The LPGs propane, butane and their mixtures remain liquid at room temperature and low compression (< 10 bar) in a gas cylinder. When the gas cylinder is opened, the pressure escapes, the liquid expands and changes into a gas.

Gas Cylinder

- Only ever use gas cylinders containing propane or butane gas or a mixture of the two gases. The gas cylinders must meet the national regulations and must not be bigger than is specified in the "Technical Data" chapter.

Pressure Regulator

The pressure regulator ensures that the pizza oven is always supplied with a consistent gas pressure.

- Use the pressure regulator that is supplied with the pizza oven. It has been tested and is CE-certified. It complies with the European Standard EN 16129.
- If the pizza oven has been supplied without a pressure regulator, purchase a pressure regulator that matches the gas cylinder. Make sure that it complies with the national regulations.

Gas Hose

- Use the gas hose that is supplied with the pizza oven. If the items supplied did not include a gas hose, purchase a gas hose that complies with the national regulations.
- The gas hose (or hose line) must be no longer than 1.5 m and must satisfy the specifications of the standard EN 16436-1.
- Note the national regulations and replace the gas hose if they require it or if the gas hose has exceeded the maximum use-by date.
- Before each use, make sure that the gas hose does not have any kinks or tears and is not worn. If the gas hose has a leak or is defective, the pizza oven must not be put into operation.

CONNECTING THE GAS CYLINDER

PLEASE NOTE!

- Before you connect the gas cylinder, note the "Safety Notices" and "Requirements Placed on the Gas-Carrying Components" chapters.
- All connecting pieces must be free of any dirt and not be damaged.
- The gas cylinder must not touch hot parts of the pizza oven or be within range of the heat radiation.
- The gas hose must not be under strain, twisted or bent and must not touch the pizza oven.
- When you have connected the gas cylinder, make sure that all connections are tight (see the "Leak Test" chapter). Only screw on the pressure regulator hand-tight! Do not use a tool so that the seal of the valve is not damaged, which would compromise the leaktightness.

If your pizza oven has been supplied without a pressure regulator and a gas hose, if applicable, purchase them. When you do this, consider the national regulations and the specifications in the "Requirements Placed on the Gas-Carrying Components" chapter – "Pressure Regulator" and "Gas Hose".

1. Fold out the legs of the pizza oven (Picture C).
2. Place the pizza oven in an outdoor space where it is protected from the wind on a heat-resistant, stable, horizontal and flat surface. Ensure there is sufficient clear space on all sides, particularly towards the cooking chamber. When you are choosing where to set up, note the "Safety Notices" chapter.
3. The control knob must be in the **OFF** position. If this is not the case, press the control knob and turn it to the **OFF** position.
4. Place the gas cylinder upright securely on the ground behind or next to the pizza oven. The valve of the gas cylinder must be closed. **Never place the gas cylinder in front of the cooking chamber of the pizza oven!**
5. Make sure that the area around the pizza oven and the gas cylinder are freely accessible and clear of any objects.
6. If the gas hose is not already attached to the pizza oven, fix one end of the gas hose on the gas connection of the pizza oven and, if required, fix the other end on the pressure regulator. The type of fixing depends on the country-specific design of the gas hose.
7. Connect the pressure regulator to the gas cylinder as described in the associated instructions. In the event that you do not have any instructions for the pressure regulator, a few of the different connection variants are described below. **COMMENT:** The illustrations may differ slightly.
8. Perform a leak test after you have connected the gas cylinder (see the "Leak Test" chapter).

Attaching the Pressure Regulator

Pressure Regulator with Left-Hand Thread

(Picture D)

1. Screw the pressure regulator hand-tight onto the valve thread of the gas cylinder. Note that it is a left-hand thread and needs to be screwed anticlockwise.
2. To allow the gas to flow out and you to start operating the pizza oven, turn the valve (a) on the gas cylinder anticlockwise. To close the valve, turn it clockwise.

Pressure Regulator with Lever

(Picture E)

1. Move the lever of the pressure regulator (b) to the Off position.
2. Press the pressure regulator onto the gas cylinder valve until it clearly engages.

3. To allow the gas to flow out and you to start operating the pizza oven, move the lever to the On position. To stop the gas supply, move the lever to the Off position.

Pressure Regulator with Sleeve

(Picture F)

1. Move the lever of the pressure regulator (b) to the Off position.
2. Slide the sleeve of the pressure regulator upwards and hold it there.
3. Press the pressure regulator onto the gas cylinder valve and slide the sleeve downwards to close it.
4. If the pressure regulator does not engage, repeat the process.
5. To allow the gas to flow out and you to start operating the pizza oven, move the lever to the On position. To stop the gas supply, move the lever to the Off position.

Removing the Pressure Regulator

1. Make sure that the valve of the gas cylinder or the pressure regulator is closed.
2. Open up the control knob of the pizza oven so that the rest of the gas can escape from the system.
3. To remove the pressure regulator, perform the assembly steps in reverse order.

LEAK TEST

PLEASE NOTE!



Never look for gas leaks using a flame! Before you check for leaks, make sure that there are no flames nearby and no sparks can form. Sparks or flames may trigger an explosion that can cause serious or even fatal injuries or material damage.

After you first connect it, each time you change the gas cylinder or if the pizza oven has not been used for a prolonged period, the leak test must be performed on all gas-carrying components in order to ensure that gas is not escaping from any of them.

Follow the instructions in the guide for the pressure regulator to carry out a leak test. Otherwise, use a standard leak detector agent and follow the manufacturer's instructions. **Performing a leak test by listening is not safe!**

INSERTING THE BATTERY INTO THE ELECTRIC IGNITION

Before you first use it, a 1.5 V battery (AA) needs to be inserted in the electric ignition (Picture G):

1. Twist the battery compartment cover anticlockwise until it detaches.
2. Insert the battery in the battery compartment with its minus pole first or replace it if necessary.
3. Screw the battery compartment cover back on.
 - Replace the battery if the ignition performance starts to wane.

USE

PLEASE NOTE!

- To remove any possible production residues, we recommend heating up the pizza oven together with all accessories that come into direct contact with food at the highest level for at least 20 minutes before you first use it. Clean the accessories once they have cooled down. Also note the "Cleaning" chapter.
- You should only use the pizza oven when all the parts are in the right place.
- Each time before you use the pizza oven, make sure that it is undamaged and has been set up correctly. When you are choosing where to set up, note the "Safety Notices" chapter.
- Before each use, make sure that the gas cylinder and the pressure regulator have been connected correctly and all gas-carrying parts are leaktight (see the "Connecting the Gas Cylinder" and "Leak Test" chapters).
- Do not line the cooking chamber with aluminium foil or any other type of foil and do not place any cooking vessels inside it.
- Do not heat any unopened food containers as a build-up of pressure may cause the containers to burst.
- Make sure that the food does not touch the burner.
- When you are igniting the gas flame, never stand in front of the cooking chamber as there may be a deflagration if gas builds up in the cooking chamber.
- If the flame goes out or the burner has not ignited, turn the control knob to the **OFF** position. Wait approx. 2 to 5 minutes before trying again to allow the gas to dissipate. Otherwise there may be a deflagration.
- Protect the pizza oven, the pizza stone and the cornerstones from any impacts.
- Never place any heavy objects on the pizza oven.



We recommend using a pizza peel (not supplied with the pizza oven), in particular when you are using a fresh pizza dough.

1. Place the hub, the plate, the pizza stone, the large cornerstones at the back and the small cornerstones at the front in the tray (Picture H).
2. Slide the tray into the cooking chamber.
3. Make sure that the control knob is in the **OFF** position. If it is not, press the control knob and turn it to the **OFF** position.
4. Open the gas supply on the gas cylinder. **IMPORTANT!** There must be no gas escaping at this time. If this is the case or you can smell gas, do not start operating the pizza oven! Tighten the screw connections and perform a leak test (see the "Leak Test" chapter).
5. Stand at the side of or behind the pizza oven before you ignite the burner.
6. To ignite the burner, press the control knob and turn it to the  position (Picture I). The gas supply is activated, sparks are also produced and this generates a popping noise.

PLEASE NOTE!

- If the burner does not ignite within 5 seconds, turn the control knob to the **OFF** position. Wait for approx. 2 to 5 minutes so that the gas can escape before you press the ignition again.
7. Once the gas has escaped, press down the control knob for a few seconds so that the flame does not go out again.
 8. Preheat the pizza oven: Turn the control knob to maximum power and wait until the thermometer shows 400 to 425°C.
 9. Place the pizza on the pizza stone using a pizza peel.
 10. Turn the control knob back clockwise to minimum power.

11. Keep turning the plate so that the pizza is cooked evenly. This is because the heat is greater in the back part of the cooking chamber than at the front. Use the turning tool to do this: Insert its small hook into the notches on the edge of the plate and start pushing the plate.
12. The pizza will be cooked after 3 to 4 minutes. Remove it from the cooking chamber using the pizza peel.
13. To bake another pizza, heat the pizza oven back up to 400 to 425°C and repeat the baking process.
14. To switch off the pizza oven, press the control knob and turn it clockwise to the **OFF** position.

Taking the Pizza Oven Out of Operation

1. Shut off the gas supply on the gas cylinder.
2. Turn the control knob to the **OFF** position.
3. Allow the pizza oven to cool down before you move it.
4. Clean the pizza oven once it has cooled down (see the "Cleaning" chapter).

CLEANING

PLEASE NOTE!

- Allow all parts to cool down before you clean them until they are no longer hot and can be touched.
 - Do not perform any cleaning on the valve of the pressure regulator! It contains very sensitive components which could be damaged even on slight contact with other objects. Do not immerse the pressure regulator in water.
 - The gas system may only be cleaned by a qualified expert. Under no circumstances should you dismantle the controller unit.
 - The inside of a burner must not get wet!
 - Do not immerse the pizza oven in water and do not hose it down. No liquid must get inside the gas-carrying or electrical components.
 - Disconnect the gas cylinder before cleaning the pizza oven.
 - Never pour cold water onto hot parts. This may lead to burns and material damage.
 - The device and the accessories supplied are not dishwasher-safe.
 - Do not use abrasive cleaning agents or brushes with metal bristles.
 - Never use spirits or other flammable or abrasive cleaning agents.
 - All parts must be dry before they are used or stored away.
- **Do not immerse the pizza stone or the cornerstones in water!** After use, allow the pizza stone to cool down completely and then clean it with a dry cloth, a damp kitchen sponge or, for stubborn encrusted food, with a dough scraper. If necessary, you can also clean the cornerstones in this way.
 - Remove any dirt or soiling on the tray and plate, hub, in the cooking chamber or on the outsides of the pizza oven with a damp cloth.
If there is heavier soiling, you can wash it off with warm water, detergent and a sponge and then wipe dry with a non-abrasive cloth.

STORAGE

PLEASE NOTE!

- Protect the pizza oven from the effects of weathering.
 - If you are not going to use the pizza oven for a prolonged period, disconnect the gas cylinder from the pizza oven and store it properly (see the "Safety Notices" chapter – "Hazards from Gas Cylinders").
- Store the pizza oven in a dry location outdoors. Cover it (with the protective cover) to protect the components from moisture, dust, insects or spiders which might get inside the pizza oven and become established there.
 - Clean the pizza oven before you store it away (see the "Cleaning" chapter).
 - If the pizza oven is stored **indoors**, it must be **disconnected from the gas cylinder**. Seal it shut properly with a locking nut and protective cap (depending on the design) and store it in a well-ventilated place outdoors above ground level (i.e. not in depressions below ground level).
 - Take the battery out of the battery compartment when you will not be using the pizza oven for a prolonged period to prevent damage caused by a possible battery leak.

TROUBLESHOOTING

If despite sufficient care and maintenance a fault does occur, this chapter may help you to fix it.

If the problem cannot be solved with the steps below, contact the customer service department (see the cover of these operating instructions).



Do not attempt to repair the device yourself!

Smell of gas (possibly with very yellow and weak flame).

Leak in the gas system.

1. Shut off the gas cylinder immediately.
2. Tighten all the screw connections of the gas system.
3. Check for leaks (see the "Leak Test" chapter).

Burner does not ignite.

The battery of the electric ignition is empty or inserted incorrectly.

- Insert a new battery. Check the polarity +/-.

The gas cylinder is empty.

- Replace the gas cylinder.

The desired temperature is not reached.

The gas cylinder is (almost) empty.

- Replace the gas cylinder.

The gas hose is bent.

- Straighten the gas hose.

Strong Flare Up

The cooking chamber is dirty.

- Clean the cooking chamber (see the "Cleaning" chapter).

DISPOSAL

To dispose of the barbecue, dismantle it into its individual parts and recycle any metals and plastic.



Dispose of the packaging material in an environmentally friendly manner so that it can be recycled.



The adjacent symbol (crossed-out bin underlined) means that used devices should not be disposed of in the domestic waste, but should instead be taken to special collection and return systems.

Owners of used devices must remove from the used device any used batteries or rechargeable batteries which are not encapsulated by the used device and can be removed in a non-destructive way and dispose of them separately (see also the section on battery disposal).

Owners of used devices from private households can take them free of charge to the collection points of the public waste disposal authorities or the disposal points which are set up by manufacturers and distributors under the Electrical Equipment Act. Businesses which market electrical and electronic devices are also obliged to take back used devices.



(Rechargeable) batteries must not be disposed of along with the household waste. Consumers are legally obliged to dispose of (rechargeable) batteries separately.

(Rechargeable) batteries can be handed in free of charge at a collection point of the local authority/district or in retailers so that they can be disposed of in an environmentally friendly way and valuable raw materials can be recovered. If they are not disposed of properly, toxic ingredients may escape into the environment and cause harm to the health of humans, animals and plants.

Only dispose of (rechargeable) batteries when they are discharged. If possible, use rechargeable batteries rather than single-use batteries.

In the case of (rechargeable) batteries containing lithium, tape over the poles before you dispose of them to prevent a short circuit. A short circuit may cause a fire or explosion.

Waste prevention makes an even more valuable contribution to protecting the environment. This means if possible, as well as continuing to use or repair a device yourself, passing it on to another user also represents an ecologically beneficial alternative to disposal.

EC DECLARATION OF CONFORMITY

We, the company LANDMANN Germany GmbH, hereby declare that the gas device described here conforms to the Regulation (EU) 2016/426.

The conformity was confirmed by a type test in accordance with the standard **EN 498:2012**.

The type test was carried out by the notified body **Inspecta Estonia Oü**.

Device identification number: **1336DO011**

If you require more information, please contact our customer service department.

CUSTOMER SERVICE

Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Germany
www.ds-group.de/kundenservice

+49 38851 343650*

* Calls to German landlines are subject to your provider's charges.

IMPORTER

DS Produkte GmbH
Stormarnring 14, 22145 Stapelfeld, Germany

All rights reserved.

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi un four à pizza de RACHS KOCHWERK.

Veuillez lire attentivement le présent mode d'emploi avant la première utilisation de l'appareil et le conserver précieusement pour toute question ultérieure ainsi que pour les autres utilisateurs. Il fait partie intégrante de l'appareil. Le fabricant et l'importateur déclinent toute responsabilité en cas de non-observation des instructions consignées dans ce mode d'emploi.

Pour toute question concernant cet appareil et ses pièces de rechange et accessoires, veuillez vous adresser au service après-vente via notre site Internet :

www.ds-group.de/kundenservice

Nous espérons que votre four à pizza vous donnera entière satisfaction !

SOMMAIRE

Caractéristiques techniques	16
Étendue des fournitures	16
Vue générale de l'appareil	16
Utilisation conforme	16
Consignes de sécurité	17
Exigences relatives aux composants transportant du gaz	18
Raccorder la bouteille de gaz	18
Vérification de l'étanchéité	19
Mettre en place la pile dans l'allumage électrique	19
Utilisation	19
Nettoyage	20
Rangement	20
Résolution des problèmes	21
Déclaration de conformité CE	21
Mise au rebut	21
Service après-vente	21
Importateur	21

AVERTISSEMENT :

- À n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux.
- Consulter le guide de montage et d'utilisation avant l'utilisation.
- **ATTENTION** : des parties accessibles peuvent être très chaudes. Éloigner les jeunes enfants à l'écart.
- Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation.
- Fermer le robinet de la bouteille de gaz après usage.
- Ne pas modifier l'appareil.

LIRE CE GUIDE DE MONTAGE ET D'UTILISATION AVANT LA MISE EN SERVICE.

Le non-respect des consignes de sécurité, des mesures de précaution et des étapes de travail mentionnées peut entraîner des blessures graves, voire mortelles, ou des dommages matériels par incendie ou explosion.

Conservez ce guide de montage et d'utilisation pour toute question ultérieure ainsi que pour d'autres utilisateurs. Il fait partie de l'appareil. Le fabricant et l'importateur déclinent toute responsabilité en cas de non-observation des instructions que contient ce guide de montage et d'utilisation.

Symboles



Symboles de danger : ce symbole signale des possibles dangers. Lire et observer attentivement les consignes de sécurité correspondantes.



Informations complémentaires



Consulter le guide de montage et d'utilisation avant utilisation.



Pour usage alimentaire.



Courant continu

Explications complémentaires

Les numéros de légende sont représentés de la façon suivante : (1)

Les renvois aux illustrations sont représentés de la façon suivante : (Illustration A)

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Désignation de l'appareil : Four à pizza à gaz

Numéro de modèle : 22162

Pays : BG, CY, CZ, DK, EE, FI, HU, HR, IS, IT, LT, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK

PL

AT, CH, CZ, DE

CE 1336-24

PIN: 1336D0011

BE, CH, CZ, ES, FR, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI, TR

Catégorie de gaz : I3B/P (30)

I3B/P (37)

I3B/P (50)

I3+ (28-30/37)

Type de gaz : G30 (butane), G31 (propane) ou leur mélange

G30 (butane), G31 (propane) ou leur mélange

G30 (butane), G31 (propane) ou leur mélange

G30 (butane)

G31 (propane)

Pression de gaz en mbar : 30

37

50

28-30

37

Consommation : G30: 349 g/h

G30: 349 g/h

G30: 349 g/h

349 g/h

343 g/h

Ø buse brûleur principal : 1,07 mm

1,02 mm

0,95 mm

1,07 mm

1,07 mm

Puissance de chauffe : 4,4 kW

Allumage : pile 1,5 V (AA)

Détendeur : selon EN 16129:2013 ; respecter les dispositions nationales.

Flexible de gaz : selon EN 16436-1:2014+A3:2020 ; max. 1,5 m ; respecter les prescriptions nationales relatives à la durée maximale d'utilisation.

Dimensions (L x h x l) : barbecue : env. 64 x 32 x 56 cm

Poids : env. 21,5 kg

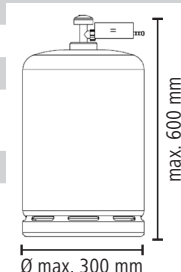
Bouteille de gaz : bouteille de gaz standard, dimensions : voir illustration ci-contre.

ID guide de montage et d'utilisation :

Z 13193 M LM CE V1 1123 md

Fabricant : DS Produkte GmbH, Stormarnring 14, 22145 Stapelfeld, Allemagne

Fabriqué en Chine.



ÉTENDUE DES FOURNITURES

(Illustration A, voir rabat)

Pos.	Désignation	Qté.
1	Pierre à pizza	1
2	Grande pierre d'angle, derrière	2
3	Petite pierre d'angle, devant	2
4	Disque	1
5	Plaque tournante	1
6	Plateau	1
7	Four à pizza	1
8	Détendeur (déjà monté)	1
9	Flexible de gaz (déjà monté)	1
10	Outil de rotation	1
11	Mode d'emploi	1
	Mode d'emploi du détendeur	1
	Housse de protection	1
	Pile 1,5 V (AA) pour l'allumage électrique	1

Il vous faut encore :

- Bouteille de gaz LP (voir paragraphe « Caractéristiques techniques »), 1 x

À OBSERVER :

- Vérifiez que l'étendue des fournitures est au complet et que les composants ne présentent pas de dommages imputables au transport. Si des pièces devaient être manquantes ou endommagées, veuillez vous adresser au service après-vente (voir la couverture de ce guide de montage et d'utilisation). Nous nous réservons le droit de procéder à des modifications techniques mineures, par exemple en ce qui concerne le matériel de montage.
- Enlevez de l'appareil les éventuels films protecteurs, adhésifs et protections de transport, mais n'ôtez **jamais la plaque signalétique et d'éventuelles mises en garde.**

VUE GÉNÉRALE DE L'APPAREIL

(Illustration B)

- 12 Bouton de réglage
- 13 Raccord de gaz
- 14 Compartiment à pile
- 15 Pied d'appui
- 16 Espace de cuisson
- 17 Thermomètre

UTILISATION CONFORME

- Ce four à pizza au gaz est conçu pour la cuisson de pizzas et d'autres aliments à cuire au four. Il fonctionne au gaz liquéfié et est destiné à une utilisation à l'extérieur.
- Toute utilisation autre est interdite. Cela s'applique particulièrement aux utilisations abusives prévisibles suivantes :
 - Ne faites pas fonctionner le four à pizza avec du bois, du charbon de bois ou combustibles autres que du gaz liquéfié (propane / butane).
 - Ne raccordez jamais le four à pizza au réseau de gaz naturel (réseau de gaz de ville). Les vannes et les buses sont conçues exclusivement pour les bouteilles de gaz liquéfié.
 - N'utilisez pas le four à pizza en tant que chauffage.
 - N'utilisez pas le four à pizza pour chauffer des substances et des matériaux autres que des aliments.
 - N'utilisez jamais le four à pizza en tant qu'appareil encastré.
- Le four à pizza et la bouteille de gaz doivent être utilisés et stockés conformément à la réglementation en vigueur.
- Le four à pizza est conçu pour un usage domestique, non professionnel.
- Utilisez le four à pizza uniquement dans le but indiqué et tel que stipulé dans le présent mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme. Une mauvaise utilisation et un traitement inapproprié peuvent entraîner une altération du fonctionnement ou des dommages matériels ainsi que des dommages corporels.
- Tout défaut imputable à une utilisation non conforme, à une détérioration ou à des tentatives de réparation est exclu de la garantie. Cela s'applique également à l'usure normale ainsi qu'aux dépôts de graisse et aux décolorations sur le four à pizza et les accessoires.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



Risques de blessures

- Le four à pizza n'est pas conçu pour une utilisation par des enfants et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou bien manquant d'expérience et / ou de connaissances.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec le four à pizza. Assurez-vous que les enfants n'accèdent pas au four à pizza sans surveillance, même lorsqu'il est éteint. Une mauvaise utilisation peut être dangereuse.
- **À OBSERVER : des parties accessibles peuvent être très chaudes. Éloigner les jeunes enfants à l'écart.** Ne laissez jamais le four à pizza sans surveillance lorsqu'il est en service ou encore chaud. Veillez en particulier à ce que les enfants ou les personnes qui ne sont pas en mesure de reconnaître correctement les dangers éventuels ou d'y réagir ne s'approchent pas du four à pizza chaud.
- Portez des gants de barbecue certifiés selon le règlement (UE) 2016/425 relatif aux équipements de protection individuelle selon DIN EN 407 (catégorie de protection contre la chaleur II).
- Ne touchez aucune pièce chauffée pendant et après l'utilisation du four à pizza. Attendez que le four à pizza ait refroidi avant de le transporter, de le nettoyer ou de le ranger.
- **Ne pas déplacer le four à pizza pendant son fonctionnement.**
- La consommation d'alcool ou de drogues peut avoir un effet négatif sur la capacité à utiliser le four à pizza correctement et en toute sécurité.



Risques d'asphyxie, d'incendie et d'explosion

Le gaz est très inflammable et brûle de manière explosive. Des dommages corporels ou matériels graves peuvent survenir si le gaz sortant s'enflamme de manière incontrôlable. Le gaz liquéfié est plus lourd que l'oxygène. Il se dépose donc sur le sol et y prend la place de l'oxygène. Si une concentration de gaz correspondante se forme (par exemple en cas de bouteille de gaz endommagée), une asphyxie par manque d'oxygène peut se produire.

- Utilisez exclusivement les types de gaz, bouteilles de gaz, détendeurs et flexibles de gaz indiqués dans ce mode d'emploi (voir paragraphe « Exigences relatives aux composants transportant du gaz »).
- Utilisez le four à pizza seulement au-dessus du niveau du sol (c'est-à-dire pas dans des creux en dessous du niveau du sol).
- À n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux. Ne faites pas fonctionner le four à pizza dans des bâtiments, des garages, des passages couverts, des tentes, dans d'autres espaces fermés, sous des auvents ou des constructions inflammables.
- N'utilisez pas le four à pizza dans ou sur un véhicule. Cela concerne aussi les camping-cars, les caravanes et les bateaux.
- N'utilisez pas le four à pizza s'il y a des substances facilement inflammables ou explosives dans l'air ou l'environnement. Ne stockez pas de carburant ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de ce four à pizza et n'utilisez pas de telles substances avec ce four à pizza. Ne pas pulvériser d'aérosols à proximité du four à pizza.
- N'utilisez jamais le four à pizza sans détendeur (voir paragraphe « Exigences relatives aux composants transportant du gaz » – « Détendeur »).
- Assurez-vous que le détendeur est correctement raccordé, qu'il fonctionne et ne présente aucun endommagement.
- À chaque branchement de la bouteille de gaz ou lorsque le four à pizza n'a pas été utilisé depuis un certain temps, effectuez une vérification de l'étanchéité de tous les composants servant au transport du gaz (voir paragraphe « Vérification de

l'étanchéité »). **Il est interdit d'utiliser le four à pizza en cas de fuite de gaz.**

- **Cet appareil doit être gardé à l'écart des matériaux inflammables pendant son fonctionnement.** Il existe un risque d'incendie et de feu couvant. Respecter les distances minimales suivantes par rapport aux matériaux inflammables : 2 m au-dessus du four à pizza et 1 m sur les côtés. La distance par rapport à des matériaux difficilement inflammables, par exemple des murs de maison, doit être d'au moins 0,6 m.
- Raccordez la bouteille de gaz seulement à l'extérieur dans une zone bien ventilée, à l'écart de sources d'allumage (par exemple feu, cigarettes, autres appareils générant des flammes).
- N'obtenez jamais les ouvertures de ventilation de l'unité de four à pizza ainsi que de l'espace de rangement pour la bouteille de gaz et assurez-vous qu'elles restent toujours libres.
- Ne laissez jamais le four à pizza sans surveillance lorsqu'il est en service ou encore chaud. Si une flamme devait s'éteindre, rallumez-la immédiatement ou fermez la bouteille de gaz.
- En cas d'odeur de gaz, fermez l'alimentation en gaz sur la bouteille de gaz et éteignez toutes les flammes. Ne mettez en marche aucun appareil électrique. Avant la remise en service du four à pizza, déterminez la cause de la fuite de gaz et remédiez-y.
- Veillez à éviter la surchauffe des aliments riches en huile et en graisse. Ne posez aucun récipient rempli d'huile sur le four à pizza.
- En cas d'incendie : fermer toutes les vannes. Ne pas éteindre avec de l'eau. Éteindre les flammes à l'aide d'une couverture ignifuge ou d'un extincteur.
- **Fermer le robinet de la bouteille de gaz immédiatement après usage.**
- Ne recouvrez pas le four à pizza tant qu'il est chaud.
- **Ne pas modifier l'appareil.** Toute modification apportée à l'appareil peut être dangereuse.
- **Aucune manipulation ne doit être apportée à des composants scellés par le fabricant ou son représentant.**
- **Les réparations doivent être effectuées exclusivement par le fabricant ou le service après-vente** afin d'éviter toute mise en danger. Si vous constatez un dommage ou en cas de panne, contactez le service après-vente (voir la couverture de ce mode d'emploi). Il est interdit d'utiliser le four à pizza tant que la réparation n'a pas eu lieu, car le dommage ou la panne peut provoquer un dysfonctionnement du four à pizza et augmenter le risque de blessures.
- Utilisez uniquement des accessoires d'origine du fabricant afin de ne pas entraver le bon fonctionnement du four à pizza et d'éviter tout éventuel dommage ou danger.
- Pendant le fonctionnement, ne démontez jamais un bouton de réglage, la bouteille de gaz ou un des éléments transportant du gaz.
- Ne transportez jamais le four à pizza avec une bouteille de gaz raccordée. Le four à pizza et la bouteille de gaz doivent toujours être transportés séparément.
- Nettoyez régulièrement le four à pizza conformément à la description dans le paragraphe « Nettoyage ».



Mises en danger par des bouteilles de gaz

- **Respectez les consignes du fabricant ou du loueur de la bouteille de gaz.**
- Une bouteille de gaz ne doit pas être laissée entre les mains des enfants.
- N'utilisez jamais une bouteille de gaz cabossée ou rouillée.
- N'utilisez jamais une bouteille de gaz avec une vanne endommagée.
- Ne posez jamais une bouteille de gaz sur le côté. Même vides, les bouteilles de gaz doivent toujours être installées, transportées et stockées dans une position verticale et sûre.

- Ne laissez jamais chuter une bouteille de gaz. Ne la soumettez pas à des chocs et ne l'endommagez pas.
- Les bouteilles de gaz peuvent exploser si elles sont réchauffées. Ne faites jamais brûler une bouteille de gaz. Ne les exposez pas non plus à une chaleur extrême (plus de 50 °C) ou aux rayons directs prolongés du soleil. Ne laissez pas une bouteille de gaz dans la voiture pendant un jour de grande chaleur. Veillez à ce que ni la bouteille de gaz, ni le flexible de gaz ne touchent le four à pizza pendant le fonctionnement.
- Raccorder, utiliser et stocker les bouteilles de gaz uniquement à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé (c'est-à-dire pas dans des cages d'escalier, des couloirs, des passages et des allées, par exemple) et seulement au-dessus du niveau du sol (c'est-à-dire pas dans des creux en dessous du niveau du sol).
- Si une bouteille de gaz fuit, placez-la immédiatement sur une surface bien aérée à l'extérieur, laissez le gaz s'échapper et attendez qu'il se soit dissipé. Rapportez ensuite la bouteille de gaz vide au fabricant en mentionnant son défaut d'étanchéité. En cas de vertiges ou de nausées, respirez de l'air frais et demandez de l'aide médicale si nécessaire.
- Commencez toujours par fermer la vanne de la bouteille de gaz avant de séparer le détendeur de la bouteille de gaz.
- Même vides, les bouteilles de gaz qui ne sont pas raccordées pour une utilisation immédiate ne doivent pas être stockées directement à côté d'un appareil au gaz ou à l'électricité en cours de fonctionnement.
- Même si elles semblent vides, les bouteilles de gaz peuvent encore contenir du gaz liquéfié et doivent donc être traitées avec le même soin qu'une bouteille de gaz pleine.



Risque émanant des piles

- L'ingestion de piles peut être mortelle. Conserver de ce fait les piles hors de portée des jeunes enfants et des animaux. En cas d'ingestion d'une pile, faire immédiatement appel aux secours médicaux. Risque de brûlures causées par l'électrolyte des piles.
- En cas de fuite de la pile, évitez tout contact de la peau, des yeux et des muqueuses avec l'électrolyte. Le cas échéant, porter des gants de protection. En cas de contact avec l'électrolyte, rincez immédiatement et abondamment à l'eau claire les zones touchées, puis faites appel aux secours médicaux. Risque de brûlures causées par l'électrolyte des piles.
- Utiliser uniquement le type de pile indiqué dans les caractéristiques techniques.
- Retirer la pile lorsqu'elle est usagée ou que le four à pizza ne sera plus utilisé pendant une période prolongée. Ceci évite ainsi les dommages dus à d'éventuelles fuites de piles.
- Enlever immédiatement une pile qui fuit et nettoyer les contacts dans le compartiment à pile.

EXIGENCES RELATIVES AUX COMPOSANTS TRANSPORTANT DU GAZ

Le four à pizza fonctionne avec du gaz liquéfié (Liquefied Petroleum Gas (gaz de pétrole liquéfié), LPG (GPL) ou gaz LP). Les gaz liquéfiés que sont le propane, le butane ainsi que leurs mélanges restent en l'état liquide dans une bouteille de gaz à température ambiante et par faible compression (< 10 bar). À l'ouverture de la bouteille de gaz, la pression s'échappe, le liquide se détend et passe en un état gazeux.

Bouteille de gaz

- Utilisez exclusivement des bouteilles de gaz avec du gaz propane ou butane ou un mélange des deux gaz. Les bouteilles de gaz doivent répondre aux dispositions nationales et ne doivent pas être plus grandes que mentionné dans le paragraphe « Caractéristiques techniques ».

Détendeur

Le détendeur fait en sorte de toujours alimenter le four à pizza à une pression de gaz constante.

- Utilisez le détendeur fourni avec le four à pizza. Celui-ci est testé et certifié CE. Il répond à la norme européenne EN 16129.
- Si le four à pizza a été fourni sans détendeur, faites l'acquisition d'un détendeur correspondant à la bouteille de gaz. Veillez à ce qu'il corresponde aux dispositions nationales.

Flexible de gaz

- Utilisez le flexible de gaz fourni avec le four à pizza. Si aucun flexible de gaz n'était fourni, procurez-vous un flexible de gaz correspondant aux dispositions nationales.
- Le flexible de gaz (ou la tuyauterie) ne doit pas être plus long que 1,5 m et doit répondre aux prescriptions de la norme EN 16436-1 (voir paragraphe « Caractéristiques techniques »).
- Respectez les dispositions nationales et remplacez le flexible de gaz si elles l'exigent ou si le flexible de gaz a dépassé la date maximale d'utilisation.
- Avant chaque utilisation, assurez-vous que le flexible de gaz n'est ni plié ou fissuré, ni usé. Ne pas utiliser le four à pizza si le flexible de gaz est poreux ou défectueux.

RACCORDER LA BOUTEILLE DE GAZ

À OBSERVER :

- Avant de raccorder la bouteille de gaz, lisez les paragraphes « Consignes de sécurité » et « Exigences relatives aux composants transportant du gaz ».
- Tous les connecteurs doivent être exempts de saletés et être non endommagés.
- La bouteille de gaz ne doit ni toucher des pièces chaudes du four à pizza, ni être atteinte par le rayonnement de chaleur.
- Le flexible de gaz ne doit pas se trouver sous contrainte de tension, tordu ou plié et ne doit pas toucher le four à pizza.
- Avant de raccorder la bouteille de gaz, assurez-vous de l'étanchéité de toutes les liaisons (voir paragraphe « Vérification de l'étanchéité »). Vissez le détendeur seulement à la main. N'utilisez aucun outil afin de ne pas endommager le joint de la vanne, ce qui compromettrait l'étanchéité.

Si votre four à pizza a été fourni sans détendeur et le cas échéant sans flexible de gaz, veuillez en faire l'acquisition. Prenez alors en compte les dispositions nationales et les prescriptions dans le paragraphe « Exigences relatives aux composants transportant du gaz » – « Détendeur » ou « Flexible de gaz ».

1. Déplier les pieds d'appui du four à pizza (illustration C).
2. Installez le four à pizza à l'extérieur et à l'abri du vent sur une surface résistante à la chaleur, stable, horizontale et plane. Prévoyez un espace suffisant sur tous les côtés, surtout par rapport à l'espace de cuisson. Observez le paragraphe « Consignes de sécurité » pour le choix du lieu d'installation.
3. Le bouton de réglage doit se trouver en position **OFF** (arrêt). Si cela devait ne pas être le cas, pressez le bouton de réglage et faites-le tourner en position **OFF(arrêt)**.
4. Posez la bouteille de gaz sur le sol, à la verticale et de manière sûre, à côté du four à pizza ou derrière. La vanne de la bouteille de gaz doit être fermée. **Ne posez jamais la bouteille de gaz devant l'espace de cuisson du four à pizza.**
5. Faites en sorte que la zone autour du four à pizza et de la bouteille de gaz soit librement accessible et exempte d'objets.
6. Si le flexible de gaz n'est pas déjà monté sur le four à pizza, fixez une extrémité du flexible de gaz sur le raccord de gaz du four à pizza et, le cas échéant, l'autre extrémité sur le détendeur. Le type de fixation dépend de la version du flexible de gaz spécifique au pays.
7. Raccordez le détendeur à la bouteille de gaz comme décrit dans le mode d'emploi correspondant. Voici quelques-unes des variantes de raccordement si jamais aucun mode d'emploi n'est joint au détendeur. REMARQUE : les illustrations peuvent varier légèrement.
8. Effectuez une vérification de l'étanchéité après avoir raccordé la bouteille de gaz (voir paragraphe « Vérification de l'étanchéité »).

Poser le détendeur

Détendeur avec filetage à gauche

(Illustration D)

1. Vissez le détendeur à la main sur le filetage de la vanne de la bouteille de gaz. Notez qu'il s'agit d'un filetage à gauche et qu'il faut visser dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Afin que le gaz sorte et que vous puissiez mettre le four à pizza en service, faites tourner la vanne (a) de la bouteille de gaz dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Pour fermer la vanne, la tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.

Détendeur avec levier

(Illustration E)

1. Déplacez le levier du détendeur (b) sur la position Arrêt.
2. Pressez le détendeur sur la vanne de la bouteille de gaz jusqu'à son enclenchement net.
3. Déplacez le levier en position Marche afin que le gaz sorte et que vous puissiez mettre le four à pizza en service. Pour couper l'alimentation en gaz, déplacez le levier en position Arrêt.

Détendeur avec manchon

(Illustration F)

1. Déplacez le levier du détendeur (b) sur la position Arrêt.
2. Poussez le manchon du détendeur vers le haut et maintenez-le ici.
3. Pressez le détendeur sur la vanne de la bouteille de gaz et poussez le manchon vers le bas pour le fermer.
4. Si le détendeur ne s'enclenche pas, répétez l'opération.
5. Déplacez le levier en position Marche afin que le gaz sorte et que vous puissiez mettre le four à pizza en service. Pour couper l'alimentation en gaz, déplacez le levier en position Arrêt.

Ôter le détendeur

1. Assurez-vous que la vanne de la bouteille de gaz ou du détendeur est fermée.
2. Ouvrez le bouton de réglage du four à pizza de sorte que le gaz restant puisse s'échapper du système.
3. Pour enlever le détendeur, effectuez les étapes de montage dans l'ordre inverse.

VÉRIFICATION DE L'ÉTANCHÉITÉ

À OBSERVER :



N'utilisez jamais de flamme pour rechercher des fuites de gaz. Avant la vérification à la recherche de fuites, assurez-vous qu'aucune flamme ne se trouve à proximité et qu'aucune étincelle ne puisse se former. Les étincelles ou les flammes peuvent déclencher une explosion pouvant entraîner des blessures graves, voire mortelles, ou des dégâts matériels.

Après le premier raccordement, après chaque changement de bouteille de gaz ou si le four à pizza n'a pas été utilisé pendant une période prolongée, il faut procéder à une vérification de l'étanchéité de tous les composants transportant du gaz afin de s'assurer qu'aucun raccord ne laisse du gaz s'échapper.

Suivez les instructions dans le mode d'emploi du détendeur afin d'effectuer une vérification de l'étanchéité. Sinon, utilisez pour cela un détecteur de fuites du commerce spécialisé et suivez les instructions du fabricant. **Une vérification de l'étanchéité à l'oreille n'est pas sûre !**

METTRE EN PLACE LA PILE DANS L'ALLUMAGE ÉLECTRIQUE

Avant la première utilisation, une pile de 1,5 V (AA) doit être insérée dans l'allumage électrique (illustration G) :

1. Faites tourner le couvercle du compartiment à pile dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se détache.
2. Introduisez la pile dans le compartiment à pile avec son pôle « moins » en avant ou remplacez-la le cas échéant.
3. Revissez le couvercle du compartiment à pile.
 - Remplacez la pile en cas de diminution de la puissance d'allumage.

UTILISATION

À OBSERVER :

- Pour enlever d'éventuels résidus de production, nous recommandons, avant la première utilisation, de faire chauffer le four à pizza pendant au moins 20 minutes sur le niveau le plus élevé avec tous les accessoires entrant en contact direct avec des aliments. Après le refroidissement, nettoyez les accessoires. Observez à cet effet également le paragraphe « Nettoyage ».
- Utilisez le four à pizza seulement lorsque toutes les pièces se trouvent à leur place.
- Assurez-vous avant chaque utilisation que le four à pizza est non endommagé et correctement installé. Observez le paragraphe « Consignes de sécurité » pour le choix du lieu d'installation.
- Avant chaque utilisation, assurez-vous du bon raccordement de la bouteille de gaz et du détendeur ainsi que de l'étanchéité de toutes les pièces transportant du gaz (voir paragraphe « Raccorder la bouteille de gaz » et « Vérification de l'étanchéité »).
- Ne recouvrez pas l'espace de cuisson avec du papier aluminium ou d'un autre film et ne placez pas de récipients de cuisson à l'intérieur.
- Ne réchauffez aucun récipient d'aliments non ouvert, car une accumulation de pression peut entraîner l'éclatement des récipients.
- Veillez à ce que les aliments ne touchent pas le brûleur.
- Ne vous placez jamais devant l'espace de cuisson lorsque vous allumez la flamme du gaz, une déflagration pouvant se produire si du gaz s'accumule dans l'espace de cuisson.

- Si la flamme devait s'éteindre ou si un brûleur ne s'est pas allumé, tournez le bouton de réglage sur la position **OFF** (arrêt). Attendez environ 2 à 5 minutes avant d'essayer de nouveau afin que le gaz puisse se dissiper. Sinon, une déflagration pourrait se produire.
- Protégez le four à pizza, la pierre à pizza et les pierres d'angle contre les chocs.
- Ne posez jamais d'objets lourds sur le four à pizza.



Nous recommandons d'utiliser une pelle à pizza (non incluse dans l'étendue des fournitures), en particulier en cas d'utilisation d'une pâte à pizza fraîche.

1. Placez dans le plateau : la plaque tournante, le disque, la pierre à pizza, les grandes pierres d'angle derrière et les petites pierres d'angle devant (illustration H).
2. Poussez le plateau dans l'espace de cuisson.
3. Assurez-vous que le bouton de réglage se trouve en position **OFF** (arrêt). Si ce n'est pas le cas, pressez le bouton de réglage et faites-le tourner en position **OFF** (arrêt).
4. Ouvrez l'alimentation en gaz sur la bouteille de gaz. **IMPORTANT !** Aucune sortie de gaz ne doit avoir lieu à ce moment. Mais si cela devait être le cas ou si une odeur de gaz est perçue, ne pas mettre le four à pizza en service. Resserrer les raccords vissés et effectuer une vérification de l'étanchéité (voir paragraphe « Vérification de l'étanchéité »).
5. Placez-vous sur le côté du four à pizza ou derrière avant d'allumer le brûleur.
6. Pour allumer le brûleur, pressez le bouton de réglage et tournez-le en position  (illustration I). L'alimentation en gaz s'active et des étincelles sont produites simultanément, ce qui génère un bruit de cliquetis.

À OBSERVER :

- Si le brûleur ne s'allume pas dans les 5 secondes, tournez le bouton de réglage en position **OFF** (arrêt). Attendez environ 2 à 5 minutes afin que le gaz puisse s'échapper avant d'actionner à nouveau l'allumage.
7. Une fois le gaz allumé, maintenez le bouton de réglage enfoncé pendant quelques secondes pour que la flamme ne s'éteigne pas à nouveau.
 8. Faites préchauffer le four à pizza : tournez le bouton de réglage en puissance maximale et attendez que le thermomètre affiche de 400 à 425 °C.
 9. Avec une pelle à pizza, posez la pizza sur la pierre à pizza.
 10. Tournez le bouton de réglage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, en puissance minimale.
 11. Tournez encore le disque afin que la pizza soit uniformément dorée. La chaleur est en effet plus importante à l'arrière de l'espace de cuisson que devant. Utilisez pour cela l'outil de rotation : introduisez son petit crochet dans les encoches du bord du disque et poussez le disque.
 12. Après 3 à 4 minutes, la pizza est prête. Sortez-la de l'espace de cuisson à l'aide de la pelle à pizza.
 13. Pour faire cuire une pizza supplémentaire, chauffez de nouveau le four à pizza à 400 à 425 °C et répétez l'opération de cuisson.
 14. Pour arrêter le four à pizza, pressez le bouton de réglage et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre en position **OFF** (arrêt).

Mettre le four à pizza hors service

1. Fermez l'alimentation en gaz sur la bouteille de gaz.
2. Tournez le bouton de réglage en position **OFF** (arrêt).
3. Laissez le four à pizza refroidir avant de le déplacer.
4. Nettoyez le four à pizza après son refroidissement (voir paragraphe « Nettoyage »).

NETTOYAGE

À OBSERVER :

- Avant le nettoyage, laissez refroidir toutes les pièces jusqu'à ce qu'elles ne soient plus chaudes et puissent être touchées.
- Ne procédez à aucune activité de nettoyage sur la vanne du détendeur. Il contient des composants très sensibles : un contact très léger avec d'autres objets peut suffire pour les endommager. Ne plongez pas le détendeur dans de l'eau.
- Le système de gaz doit être nettoyé seulement par du personnel qualifié. Ne démontez en aucun cas l'unité de détendeur.
- L'intérieur d'un brûleur ne doit pas être mouillé.
- Ne plongez pas le four à pizza dans de l'eau et ne l'aspergez pas avec un tuyau d'arrosage. Aucun liquide ne doit pénétrer dans les composants conducteurs de gaz ou électriques.
- Débranchez la bouteille de gaz avant de nettoyer le four à pizza.
- Ne versez jamais d'eau froide sur les pièces chaudes. Cela peut provoquer des brûlures et des endommagements du matériau.
- L'appareil ainsi que les accessoires fournis ne sont pas lavables au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ni de brosses à poils métalliques.
- N'utilisez jamais d'alcool à brûler ou d'autres produits de nettoyage inflammables ou corrosifs.
- Toutes les pièces doivent être sèches avant l'utilisation ou le rangement.

- **Ne plongez dans l'eau ni la pierre à pizza, ni les pierres d'angle.** Après l'utilisation, laissez entièrement refroidir la pierre à pizza puis nettoyez-la avec un chiffon sec, une éponge de cuisine humide ou, en cas d'incrustations tenaces, avec une spatule de cuisine.
En cas de besoin, vous pouvez aussi nettoyer les pierres d'angle de cette manière.
- Avec un chiffon humide, enlevez les encrassements sur le plateau et le disque, sur la plaque tournante, dans l'espace de cuisson ou sur les côtés extérieurs du four à pizza.
En présence de salissures plus importantes, vous pouvez les laver avec de l'eau chaude, du produit à vaisselle et une éponge et essuyer avec un chiffon non abrasif.

RANGEMENT

À OBSERVER :

- Protégez le four à pizza contre les intempéries.
 - Avant une non-utilisation prolongée du four à pizza, séparez la bouteille de gaz du four à pizza et stockez-la correctement (voir paragraphe « Consignes de sécurité » – « Mises en danger par des bouteilles de gaz »).
- Si vous stockez le four à pizza à l'extérieur, choisissez un endroit sec. Recouvrez-le (avec la housse de protection) afin de protéger les composants de l'humidité, de la poussière, des insectes ou des araignées qui pourraient pénétrer dans le boîtier du four à pizza et s'y installer.
 - Nettoyez le four à pizza avant de le ranger (voir paragraphe « Nettoyage »).
 - Si le four à pizza est stocké à l'intérieur, il doit être **débranché de la bouteille de gaz**. Refermez cette dernière correctement avec l'écrou de fermeture et le capuchon de protection (selon la version) et stockez-la à l'extérieur au-dessus du niveau du sol (c'est-à-dire pas dans un enfoncement sous le niveau du sol) dans un lieu bien ventilé.
 - Si vous n'utilisez pas le four à pizza sur une période prolongée, retirez la pile du compartiment à pile afin d'éviter des dommages occasionnés par une pile ayant coulé.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

En cas de panne malgré un soin et un entretien suffisants, ce paragraphe peut vous aider à y remédier.

S'il n'est pas possible de résoudre le problème selon les indications suivantes, contactez le service après-vente (voir la couverture de ce mode d'emploi).



N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même !

Odeur de gaz (éventuellement accompagnée d'une flamme très jaune et faible).

Fuite dans le système de gaz.

1. Fermez immédiatement la bouteille de gaz.
2. Resserrez tous les raccords à vis du système de gaz.
3. Contrôlez l'étanchéité (voir paragraphe « Vérification de l'étanchéité »).

Le brûleur ne s'allume pas.

La pile de l'allumage électrique est vide ou mal insérée.

- Insérez une pile neuve. Vérifiez la polarité +/-.

La bouteille de gaz est vide.

- Remplacez la bouteille de gaz.

La température souhaitée n'est pas atteinte.

La bouteille de gaz est (presque) vide.

- Remplacez la bouteille de gaz.

Le flexible de gaz est plié.

- Redressez le flexible de gaz.

Forte flambée

L'espace de cuisson est encrassé.

- Nettoyez l'espace de cuisson (voir paragraphe « Nettoyage »).

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

Par la présente, nous, la société LANDMANN Germany GmbH, déclarons que l'appareil à gaz décrit ici est conforme au règlement (UE) 2016/426.

La conformité a été démontrée par un examen de type selon la norme **EN 498:2012**.

L'examen de type a été réalisé par l'organisme notifié **Inspecta Estonia Oü**.

Numéro d'identification de l'appareil : **1336DO011**

Pour plus d'informations, veuillez contacter notre service après-vente.

MISE AU REBUT

Pour éliminer le barbecue, il faut le démonter en pièces détachées et amener les métaux et les plastiques au recyclage.



Jetez le matériel d'emballage dans le respect de l'environnement et apportez-le dans le point de collecte prévu à cet effet.



Le symbole ci-contre (conteneur à déchets barré et souligné) signifie que les appareils usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères, mais déposés dans des centres de collecte et de recyclage spécifiques.

Les propriétaires d'appareils usagés doivent en retirer les piles et batteries usagées qui peuvent en être extraites sans subir de dommages afin d'en assurer la mise au rebut séparément (voir également la section se rapportant à la mise au rebut des piles).

Les particuliers propriétaires d'appareils usagés peuvent les déposer gratuitement dans les points de collecte d'organismes de recyclage de droit public ou bien dans les points de recyclage mis en place par les fabricants et les revendeurs au sens de la loi allemande sur les équipements électriques et électroniques. Les commerces qui mettent des équipements électriques et électroniques sur le marché sont également tenus de les reprendre.



Les piles et les batteries ne doivent pas être éliminées avec les déchets ménagers. Les consommateurs sont tenus de recycler séparément les piles et les batteries.

Les piles et les batteries peuvent être déposées gratuitement dans les points de collecte communaux / de quartier ou des commerces en vue de leur mise au rebut respectueuse de l'environnement et d'une valorisation des matières premières qui les composent. Une mise au rebut impropre peut causer la diffusion dans l'environnement de substances toxiques ayant des effets nocifs sur la santé des personnes, des animaux et des végétaux.

Les piles et batteries doivent être déposées uniquement en l'état déchargé. Utiliser si possible des piles rechargeables à la place des piles à usage unique.

Avant la mise au rebut, isoler les pôles des piles et des batteries au lithium avec du ruban adhésif afin d'éviter un court-circuit. Un court-circuit peut en effet causer un incendie ou une explosion.

La prévention des déchets est une contribution encore plus précieuse en faveur de la protection de l'environnement. La cession à un autre utilisateur, lorsqu'elle est possible, représente donc aussi une précieuse alternative sur le plan écologique par rapport au propre réemploi ou à la réparation.

SERVICE APRÈS-VENTE

Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Allemagne

www.ds-group.de/kundenservice

☎ +49 38851 343650 *

* Prix d'un appel vers le réseau fixe allemand au tarif de votre fournisseur.

IMPORTATEUR

DS Produkte GmbH

Stormarnring 14, 22145 Stapelfeld, Allemagne

Tous droits réservés.

Beste klant,

Hartelijk bedankt voor de aanschaf van een pizzaoven van RACHS KOCHWERK.

Lees vóór het eerste gebruik van het apparaat deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar haar voor latere vragen en andere gebruikers. Ze is een bestanddeel van het apparaat. Fabrikant en importeur aanvaarden geen aansprakelijkheid wanneer de informatie in deze gebruiksaanwijzing niet in acht wordt genomen.

Bij vragen over het apparaat en over onderdelen/toebehoren kun je contact opnemen met de klantenservice via onze website:

www.ds-group.de/kundenservice

Wij wensen je veel plezier met je pizzaoven.

INHOUD

Technische specificaties	23
Omvang van de levering	23
Overzicht van het apparaat	23
Doelmatig gebruik	23
Veiligheidsaanwijzingen	24
Eisen aan de gasvoerende componenten	25
Gasfles aansluiten	25
Lektest	26
Batterij in de elektrische ontsteking plaatsen	26
Gebruik	26
Reiniging	27
Bewaren	27
Oplossen van problemen	27
Verwijdering	28
EG-conformiteitsverklaring	28
Klantenservice	28
Importeur	28

WAARSCHUWING:

- Alleen buiten gebruiken.
- Lees de montage- en gebruiksaanwijzing vóór ingebruikname.
- **WAARSCHUWING:** Aanraakbare delen kunnen erg heet zijn. Houdt jonge kinderen op afstand.
- Dit toestel gedurende gebruik verwijdt houden van ontvlambare materialen.
- Toestel niet verplaatsen tijdens gebruik.
- Gastoevoer op de gasfles afsluiten na gebruik.
- Toestel niet aanpassen of modificeren.

LEES DE MONTAGE- EN GEBRUIKSAANWIJZING VÓÓR DE INBEDRIJFSTELLING!

Het niet in acht nemen van de vermelde veiligheidsaanwijzingen, voorzorgsmaatregelen en werkstappen kan ernstig of zelfs dodelijk letsel of materiële schade door brand en explosie veroorzaken.

Bewaar deze montage- en gebruiksaanwijzing voor latere vragen en andere gebruikers. Deze hoort bij het apparaat. Fabrikant en importeur aanvaarden geen aansprakelijkheid wanneer de informatie in deze montage- en gebruiksaanwijzing niet in acht wordt genomen.

Symbolen



Gevaarsymbolen: dit symbool wijst op mogelijke gevaren. Lees de bijhorende veiligheidsaanwijzingen aandachtig door en neem deze in acht.



Aanvullende informatie



Lees de montage- en gebruiksaanwijzing vóór gebruik!



Geschikt voor levensmiddelen.



Gelijkstroom

Verdere uitleg

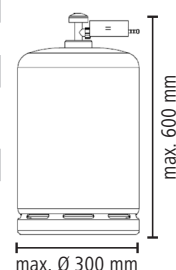
Legendanummers worden als volgt weergegeven: (1)

Verwijzingen naar afbeeldingen worden als volgt weergegeven: (Afbeelding A)

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Apparaataanduiding:	Gas pizzaoven				
Modelnummer:	22162				
Land:	BG, CY, CZ, DK, EE, FI, HU, HR, IS, IT, LT, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK	PL	AT, CH, CZ, DE	BE, CH, CZ, ES, FR, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI, TR	
Gascategorie:	I3B/P (30)	I3B/P (37)	I3B/P (50)	I3+ (28-30/37)	
Gassoort:	G30 (butaan), G31 (propan) of mengsels daarvan	G30 (butaan), G31 (propan) of mengsels daarvan	G30 (butaan), G31 (propan) of mengsels daarvan	G30 (butaan)	G31 (propan)
Gasdruk in mbar:	30	37	50	28–30	37
Verbruik:	G30: 349 g/h	G30: 349 g/h	G30: 349 g/h	349 g/h	343 g/h
Ø nozzle hoofdblander:	1,07 mm	1,02 mm	0,95 mm	1,07 mm	1,07 mm
Warmtevermogen:	4,4 kW				
Ontsteking:	1,5 V-batterij (AA)				
Drukregelaar:	overeenkomstig EN 16129:2013 ; de nationale voorschriften moeten worden nageleefd.				
Gaslang:	overeenkomstig EN 16436-1:2014+A3:2020; max. 1,5 m; neem de nationale voorschriften voor de maximale gebruiksduur in acht.				
Afmetingen (L x H x B):	Barbecue: ca. 64 x 32 x 56 cm				
Gewicht:	ca. 21,5 kg				
Gasfles:	gewone gasfles, afmetingen zie afbeelding hiernaast.				
ID montage- en gebruiksaanwijzing:	Z 13193 M LM CE V1 1123 md				
Fabrikant:	DS Produkte GmbH, Stormarnring 14, 22145 Stapelfeld, Duitsland				

Geproduceerd in China.



OMVANG VAN DE LEVERING

(Afbeelding A, zie uitklappagina)

Pos.	Omschrijving	Aantal
1	Pizzasteen	1
2	Grote hoeksteen, achter	2
3	Kleine hoeksteen, voor	2
4	Bord	1
5	Draaischijf	1
6	Tablet	1
7	Pizzaoven	1
8	Drukregelaar (reeds gemonteerd)	1
9	Gaslang (reeds gemonteerd)	1
10	Draaigreedschap	1
11	Gebruiksaanwijzing	1
	Handleiding voor de drukregelaar	1
	Beschermhoes	1
	1,5 V-batterij (AA) voor de elektrische ontsteking	1

Verder heb je nodig:

- LP-gasfles (zie hoofdstuk 'Technische specificaties'), 1 x

ATTENTIE!

- Controleer of de levering compleet is en of de onderdelen geen transportschade hebben opgelopen. Mochten er onderdelen ontbreken of beschadigd zijn, neem dan contact op met de klantenservice (zie cover van deze montage- en gebruiksaanwijzing). Kleinere technische wijzigingen, bijv. met betrekking tot het montagemateriaal, behouden wij ons voor.
- Verwijder eventuele folie, stickers of transportbescherming van het apparaat, maar **nooit het typeplaatje en eventuele waarschuwingen!**

OVERZICHT VAN HET APPARAAT

(Afbeelding B)

- 12 Regelknop
- 13 Gasaansluiting
- 14 Batterijvak
- 15 Poot
- 16 Gaarruimte
- 17 Thermometer

DOELMATIG GEBRUIK

- Deze gas-pizzaoven is ontworpen om pizza en andere voor bakken bedoelde levensmiddelen te bakken. Hij werkt op vloeibaar gas en is bedoeld voor gebruik buiten.
- Een ander gebruik is niet toegestaan. Dit geldt met name voor de volgende voorspelbare verkeerde toepassingen:
 - Gebruik de pizzaoven niet met hout, houtskool of ander brandbaar materiaal, dat geen vloeibaar gas (propan/butaan) is.
 - Sluit de pizzaoven nooit aan op het aardgasnet (stadsgasnet)! De kranen en nozzles zijn uitsluitend ontworpen voor vloeibaar gas in flessen.
 - Gebruik de pizzaoven niet als verwarming.
 - Gebruik de pizzaoven niet om andere stoffen en materialen dan levensmiddelen te verwarmen.
 - Gebruik de pizzaoven nooit als inbouwapparaat.
- De pizzaoven en de gasfles moeten volgens de geldende voorschriften worden gebruikt en opgeborgen.
- De pizzaoven is bedoeld voor privégebruik, niet voor commerciële doeleinden.
- Gebruik de pizzaoven alleen voor het genoemde doel en uitsluitend zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing. Elk ander gebruik geldt als oneigenlijk. Verkeerde bediening en ondeskundige behandeling kunnen de werking van het apparaat belemmeren of materiële schade en letsel veroorzaken.
- Alle gebreken die ontstaan door ondeskundige behandeling, beschadiging of reparatiepogingen zijn uitgesloten van garantie. Dit geldt ook voor de normale slijtage en voor vet op en verkleuringen van pizzaoven en toebehoren.

VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN



Verwondingsrisico's

- De pizzaoven is niet bedoeld om gebruikt te worden door kinderen en personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vaardigheden of gebrek aan ervaring en/of gebrekkige kennis.
- Kinderen mogen niet met de pizzaoven spelen. Zorg ervoor dat kinderen niet zonder toezicht bij de pizzaoven kunnen komen, ook als deze uitgeschakeld is. Verkeerd gebruik kan gevaarlijk zijn.
- **ATTENTIE: toegankelijke delen kunnen erg heet zijn. Houd kinderen uit de buurt!** Laat de pizzaoven nooit zonder toezicht wanneer deze aan staat of nog heet is. Let er met name op dat er geen kinderen of personen die niet in staat zijn om mogelijke gevaren goed in te schatten of erop te reageren, in de buurt van de hete pizzaoven komen.
- Draag BBQ handschoenen die overeenkomstig de verordening (EU) 2016/425 voor persoonlijke beschermingsmiddelen zijn goedgekeurd volgens de norm DIN EN 407 (beschermingscategorie II).
- Raak tijdens en na het gebruik van de pizzaoven geen opgewarmde delen aan! Wacht tot de pizzaoven is afgekoeld, voordat hij getransporteerd, gereinigd of opgeborgen wordt.
- **Beweeg de pizzaoven niet tijdens gebruik!**
- De consumptie van alcohol of drugs kan een negatieve invloed hebben op de vaardigheid om de pizzaoven correct en veilig te bedienen.



Risico's van verstikking, brand en explosie

Gas is zeer licht ontvlambaar en verbrandt explosief. Er kan ernstige letsel- of materiële schade ontstaan wanneer uitstromend gas ongecontroleerd ontvlamt.

Vloeibaar gas is zwaarder dan zuurstof. Het hoopt zich aan de grond op en verdringt daar de zuurstof. Wanneer een bepaalde gasconcentratie ontstaat (bijv. bij een beschadigde gasfles), kan dat leiden tot verstikking als gevolg van zuurstofgebrek.

- Gebruik uitsluitend de in deze gebruiksaanwijzing vermelde gassoorten, gasflessen, drukregelaars en gasslangen (zie hoofdstuk 'Eisen aan de gasvoerende componenten').
- Gebruik de pizzaoven alleen boven het maaiveld (d.w.z. niet in verdiepingen onder het bodemniveau).
- Alleen buiten gebruiken. Gebruik de pizzaoven niet in gebouwen, garages, overdekte doorgangen, tenten, in andere gesloten omgevingen, onder luifels of brandbare constructies.
- Gebruik de pizzaoven niet in of op een voertuig. Dit geldt ook voor campers, woonwagens en boten.
- Gebruik de pizzaoven niet wanneer er licht ontvlambare of explosieve stoffen in de lucht of in de omgeving aanwezig zijn. Bewaar geen brandstof of andere ontvlambare dampen of vloeistoffen in de buurt van de pizzaoven en gebruik zulke stoffen niet met de pizzaoven. Sproei geen sprays in de buurt van de pizzaoven.
- Gebruik de pizzaoven nooit zonder een drukregelaar (zie hoofdstuk 'Eisen aan de gasvoerende componenten' – 'Drukregelaar')!
- Controleer of de drukregelaar zoals voorgeschreven is aangesloten en goed werkt, en dat deze geen beschadigingen vertoont.
- Voer elke keer nadat de gasfles werd aangesloten of wanneer de pizzaoven langere tijd niet werd gebruikt een lektest van alle gasvoerende componenten uit (zie hoofdstuk 'Lektest'). **Bij een gaslek mag de pizzaoven niet gebruikt worden.**
- **Dit apparaat moet tijdens gebruik uit de buurt van brandbare materialen worden gehouden.** Er bestaat het gevaar van (smeulende) brand. De volgende minimale afstanden tot brandbare materialen moeten worden aange-

houden: 2 m boven en 1 m opzij van de pizzaoven. De afstand tot moeilijk ontvlambare materialen, bijv. huiswanden moet minimaal 0,6 m bedragen.

- Sluit de gasfles alleen aan in de open lucht of in een goed geventileerde ruimte, uit de buurt van ontstekingsbronnen (bijv. vuur, sigaretten, andere apparaten die vlammen genereren).
- Sluit nooit de ventilatieopeningen van de pizzaoven en van de ruimte waar de gasfles wordt opgesteld af, en zorg ervoor dat deze altijd vrij zijn.
- Laat de pizzaoven nooit zonder toezicht wanneer deze aan staat. Mocht een vlam doven, ontsteek deze dan meteen opnieuw of sluit de gasfles.
- Sluit de gastoevoer aan de gasfles als je gas ruikt en doof alle vlammen. Schakel geen elektrische apparaten in. Stel de oorzaak van het gaslek vast en los het probleem op alvorens de pizzaoven opnieuw in gebruik te nemen.
- Zorg ervoor dat levensmiddelen die rijk zijn aan olie en vet niet oververhit worden. Zet geen met olie gevulde flessen op de pizzaoven.
- In geval van brand: sluit alle kranen! Blus niet met water! Doof vlammen met een blusdeken of een brandblusser.
- **Sluit na gebruik meteen de gastoevoer aan de gasfles.**
- Dek de pizzaoven niet af als deze nog heet is.
- **Voer geen veranderingen uit aan het apparaat!** Elke verandering aan het apparaat kan gevaarlijk zijn.
- **Onderdelen die door de fabrikant of zijn vertegenwoordiger verzegeld werden, mogen niet gemanipuleerd worden.**
- **Reparaties mogen uitsluitend door de fabrikant of de klantenservice worden uitgevoerd,** om risico's te vermijden. Mocht je een schade of storing constateren, neem dan contact op met de klantenservice (zie cover van deze gebruiksaanwijzing). De pizzaoven mag tot de reparatie niet worden gebruikt aangezien verkeerd functioneren van de pizzaoven de kans op letsel kan verhogen.
- Gebruik alleen origineel toebehoren van de fabrikant, om negatieve effecten op de werking van de pizzaoven en eventuele schade of gevaren te vermijden.
- Demonteer tijdens gebruik nooit een regelknop, de gasfles of een van de gasvoerende elementen.
- Transporteer de pizzaoven nooit met een aangesloten gasfles. Pizzaoven en gasfles moeten altijd gescheiden van elkaar getransporteerd worden.
- Reinig de pizzaoven regelmatig zoals beschreven in het hoofdstuk 'Reiniging'.



Risico's door gasflessen

- **Neem de voorschriften van de fabrikant of verhuurder van de gasfles in acht!**
- Een gasfles mag niet in handen van kinderen belanden!
- Gebruik nooit een gasfles met deuken of een roestige gasfles.
- Gebruik nooit een gasfles met een beschadigde kraan.
- Leg een gasfles nooit op zijn zijkant. Installeer, transporteer en bewaar gasflessen (ook lege) altijd rechtop in een veilige positie.
- Laat een gasfles nooit vallen. Stel hem niet bloot aan schokken en beschadig hem niet.
- Gasflessen kunnen bij verwarming exploderen. Verbrand nooit een gasfles. Stel hem evenmin bloot aan extreme hitte (boven 50 °C) resp. langdurig direct zonlicht. Laat een gasfles op een warme dag niet in de auto liggen. Let erop dat de gasfles noch de gasslang de pizzaoven tijdens het gebruik raken.
- Gasflessen mogen alleen buiten bij goede ventilatie (d.w.z. niet in bijv. trappenhuisen, gangen, doorgangen en doorritten) en alleen boven het maaiveld (d.w.z. niet in verdiepingen onder het bodemniveau) aangesloten, gebruikt en opgeborgen worden.

- Plaats een ondichte gasfles meteen op een goed geventileerd vlak buiten, laat het gas uitstromen en wacht tot het is vervluchtigd. Geef de gasfles dan af aan de fabrikant met vermelding van het lek.
Adem als je je duizelig of misselijk voelt frisse lucht in en raadpleeg evt. een arts.
- Sluit altijd eerst de kraan van de gasfles, alvorens de drukregelaar te isoleren van de gasfles.
- Gasflessen (ook lege) die niet voor onmiddellijk gebruik zijn aangesloten, mogen niet vlak naast een apparaat dat in werking is en dat op gas of stroom werkt, worden bewaard.
- Ook schijnbaar lege gasflessen kunnen nog vloeibaar gas bevatten en moeten daarom met dezelfde zorg worden behandeld als een volle gasfles.



Gevaren door batterijen

- Batterijen kunnen bij inslikken levensgevaarlijk zijn. Bewaar batterijen daarom ontoegankelijk voor jonge kinderen en dieren. Als een batterij werd ingeslikt, raadpleeg dan onmiddellijk een arts. Er bestaat verbrandingsgevaar door batterijzuur.
- Mocht de batterij zijn uitgelopen, vermijd dan contact van huid, ogen en slijmvliezen met het batterijzuur. Draag evt. beschermende handschoenen. Spoel bij contact met batterijzuur de getroffen delen meteen met veel schoon water en schakel medische hulp in. Er bestaat verbrandingsgevaar door batterijzuur.
- Gebruik alleen het in de technische specificaties vermelde type batterijen.
- Haal de batterij eruit, wanneer deze leeg is of als de pizzaoven langere tijd niet wordt gebruikt. Zo wordt schade en uitlopen vermeden.
- Verwijder een uitgelopen batterij meteen en maak de contacten in het batterijvak schoon.

EISEN AAN DE GASVOERENDE COMPONENTEN

De pizzaoven werkt op vloeibaar gas (Liquefied Petroleum Gas, LPG of LP-gas). De vloeibare gassen propaan, butaan en mengsels daarvan blijven op kamertemperatuur en bij geringe compressie (< 10 bar) in een gasfles vloeibaar. Wanneer de gasfles wordt geopend, ontsnapt de druk, de vloeistof zet uit en gaat over in een gasvormige toestand.

Gasfles

- Gebruik uitsluitend gasflessen met propaan- of butaangas of een mengsel van beide gassen. De gasflessen moeten voldoen aan de nationale voorschriften en mogen niet groter zijn dan vermeld in het hoofdstuk 'Technische specificaties'.

Drukregelaar

De drukregelaar zorgt ervoor dat de pizzaoven altijd een gelijkmatige gasdruk krijgt.

- Gebruik de met de pizzaoven geleverde drukregelaar. Deze is gekeurd en heeft het CE-teken. Hij voldoet aan de Europese norm EN 16129.
- Mocht de pizzaoven zijn geleverd zonder een drukregelaar, koop dan een bij de gasfles passende drukregelaar. Let erop dat deze voldoet aan de nationale voorschriften.

Gasslang

- Gebruik de met de pizzaoven geleverde gasslang. Als er geen gasslang werd meegeleverd, koop dan een gasslang die voldoet aan de nationale voorschriften.
- De gasslang (of gasleiding) mag niet langer zijn dan 1,5 m en moet voldoen aan de voorschriften van de norm EN 16436-1.

- Neem de nationale voorschriften in acht en vervang de gasslang wanneer deze dit vereisen of wanneer de gasslang de maximale gebruiksdatum heeft overschreden.
- Kijk voor elk gebruik goed of de gasslang nergens is geknikt, geen scheuren heeft en niet versleten is. Bij een poreuze of defecte gasslang mag de pizzaoven niet in gebruik worden genomen.

GASFLES AANSLUITEN

ATTENTIE!

- Neem voor het aansluiten van de gasfles het hoofdstuk 'Veiligheidsaanwijzingen' en 'Eisen aan de gasvoerende componenten' in acht.
- Alle verbingsstukken moeten vrij zijn van vuil en onbeschadigd zijn.
- De gasfles mag geen hete delen van de pizzaoven raken en moet onbereikbaar zijn voor warmtestraling.
- De gasslang mag niet onder spanning staan, verdraaid of geknikt zijn en de pizzaoven niet raken.
- Zorg er na het aansluiten van de gasfles voor dat alle verbindingen dicht zijn (zie hoofdstuk 'Lektest'). Schroef de drukregelaar slechts handvast aan! Gebruik geen gereedschap, om de afdichting van de kraan niet te beschadigen waardoor de dichtheid niet meer gegarandeerd zou zijn.

Wanneer je pizzaoven zonder drukregelaar en evt. gasslang werd geleverd, koop die dan alsnog. Houd daarbij rekening met de nationale voorschriften en de specificaties in het hoofdstuk 'Eisen aan de gasvoerende componenten' – 'Drukregelaar' resp. 'Gasslang'.

1. Klap de poten van de pizzaoven uit (afbeelding C).
2. Zet de pizzaoven buiten op een tegen de wind beschermde, hittebestendige stabiele, horizontale en vlakke ondergrond. Zorg voor voldoende vrije ruimte naar alle kanten, vooral naar de gaarruimte. Neem bij de keuze van de locatie het hoofdstuk 'Veiligheidsaanwijzingen' in acht.
3. De regelknop moet op de stand **OFF** (uit) staan. Als dit niet het geval is, druk de regelknop dan in en draai hem op de stand **OFF** (uit).
4. Zet de gasfles stabiel en rechtop op de grond naast of achter de pizzaoven. De kraan van de gasfles moet gesloten zijn. **Zet de gasfles nooit voor de gaarruimte van de pizzaoven!**
5. Zorg ervoor dat de omgeving rond de pizzaoven en de gasfles vrij toegankelijk is, en dat er geen spullen in de weg staan.
6. Indien de gasslang nog niet aan de pizzaoven is gemonteerd, bevestig dan één uiteinde van de gasslang aan de gasaansluiting van de pizzaoven en evt. het andere uiteinde aan de drukregelaar. De manier om deze te bevestigen is afhankelijk van de voor elk land specifieke uitvoering van de gasslang.
7. Sluit de drukregelaar aan op de gasfles zoals beschreven in de bijbehorende handleiding. Mocht er geen handleiding voor de drukregelaar voorhanden zijn, worden hier volgend een paar aansluitvarianten beschreven. **OPMERKING:** de afbeeldingen kunnen iets afwijken.
8. Voer na het aansluiten van de gasfles een lektest uit (zie hoofdstuk 'Lektest').

Drukregelaar aanbrengen

Drukregelaar met linkse schroefdraad
(Afbeelding D)

1. Schroef de drukregelaar handvast op de kraanschroefdraad van de gasfles. Let erop dat het een linkse schroefdraad betreft en dat dus linksom gedraaid moet worden.
2. Om gas te laten stromen en de pizzaoven in gebruik te kunnen nemen draai je de kraan (a) op de gasfles linksom. Om de kraan te sluiten draai je hem rechtsom.

Drukregelaar met hendel

(Afbeelding E)

1. Zet de hendel van de drukregelaar (**b**) in de Uit-stand.
2. Druk de drukregelaar op de kraan van de gasfles tot hij duidelijk vergrendelt.
3. Om gas uit te laten stromen en de pizzaoven in bedrijf te kunnen nemen zet je de hendel in de Aan-stand. Om de gastoevoer te stoppen zet je de hendel in de Uit-stand.

Drukregelaar met manchets

(Afbeelding F)

1. Zet de hendel van de drukregelaar (**b**) in de Uit-stand.
2. Schuif de manchets van de drukregelaar omhoog en houd hem zo vast.
3. Druk de drukregelaar op de kraan van de gasfles en schuif de manchets voor het sluiten omlaag.
4. Wanneer de drukregelaar niet vergrendelt, herhaal je dit proces.
5. Om gas uit te laten stromen en de pizzaoven in bedrijf te kunnen nemen zet je de hendel in de Aan-stand. Om de gastoevoer te stoppen zet je de hendel in de Uit-stand.

Drukregelaar verwijderen

1. Zorg ervoor dat de kraan van de gasfles of van de drukregelaar dicht is.
2. Draai de regelknop van de pizzaoven open zodat het resterende gas uit het systeem kan ontsnappen.
3. Om de drukregelaar te verwijderen voer je de montageschappen uit in omgekeerde volgorde.

LEKTEST

ATTENTIE!



Zoek nooit met een vlam naar gaslekken! Zorg er vóór de controle op lekkages voor dat er zich in de buurt geen vlammen bevinden en dat er geen vonken kunnen ontstaan. Vonken en vlammen kunnen een explosie veroorzaken, die tot ernstig of zelfs dodelijk letsel resp. materiële schade kan leiden.

Na de eerste keer aansluiten, na elke vervanging van de gasfles of wanneer de pizzaoven langere tijd niet is gebruikt moet een lektest voor alle gasvoerende componenten plaatsvinden om te garanderen dat er uit geen enkele verbinding gas ontsnapt.

Volg de aanwijzingen in de handleiding bij de drukregelaar om een lektest uit te voeren. Of gebruik hiervoor een middel om lekken op te sporen uit de speciaalzaak en volg de aanwijzingen van de fabrikant. **Een lektest uitvoeren op gehoor is niet veilig!**

BATTERIJ IN DE ELEKTRISCHE ONTSTEKING PLAATSEN

Vóór het eerste gebruik moet een 1,5 V-batterij (AA) in de elektrische ontsteking worden geplaatst (afbeelding G):

1. Draai het batterijvakdeksel linksom tot het los zit.
 2. Plaats de batterij met de minpool naar voren in het batterijvak of vervang hem indien nodig.
 3. Schroef het batterijvakdeksel weer vast.
- Vervang de batterij als het ontstekingsvermogen minder wordt.

GEBRUIK

ATTENTIE!

- Om eventuele productieresten te verwijderen raden wij aan om de pizzaoven met al het toebehoren dat rechtstreeks in contact komt met levensmiddelen, vóór de eerste keer gebruiken minstens 20 minuten lang op de hoogste stand te verwarmen. Maak het toebehoren nadat het is afgekoeld schoon. Neem hiervoor ook het hoofdstuk 'Reiniging' in acht.
- Gebruik de pizzaoven alleen als alle onderdelen zich op hun plaats bevinden.
- Overtuig je er voor elk gebruik van dat de pizzaoven onbeschadigd is en correct is geplaatst. Neem bij de keuze van de locatie het hoofdstuk 'Veiligheidsaanwijzingen' in acht.
- Zorg er voor elk gebruik voor dat de gasfles en de drukregelaar correct zijn aangesloten en dat alle gasvoerende onderdelen dicht zijn (zie hoofdstuk 'Gasfles aansluiten' en 'Lektest').
- Bekleed de gaarruimte niet met aluminiumfolie of een andere folie en plaats er geen potten of pannen in.
- Verwarm geen ongeopende containers die levensmiddelen bevatten omdat drukopbouw tot ontploffen van de containers kan leiden.
- Let erop dat de levensmiddelen de brander niet raken.
- Ga bij het ontsteken van de gasvlam nooit voor de gaarruimte staan, omdat er een ontploffing kan ontstaan wanneer gas zich ophoopt in de gaarruimte.
- Mocht de vlam doven of een brander niet zijn ontstoken, draai dan de regelknop in de stand **OFF** (uit). Wacht ca. 2 tot 5 minuten voordat je het opnieuw probeert, zodat het gas kan vervluchtigen. Anders kan er een ongewenste ontploffing ontstaan.
- Bescherm de pizzaoven, de pizzasteen en de hoekstenen tegen stoten.
- Plaats nooit zware voorwerpen op de pizzaoven.



We raden aan om een pizzaschap (niet in levering inbegrepen) te gebruiken, vooral bij het bakken van vers pizzadeeg.

1. Leg de draaischijf, het bord, de pizzasteen, achter de grote en voor de kleine hoekstenen in het tablet (afbeelding H).
2. Schuif het tablet in de gaarruimte.
3. Zorg ervoor dat de regelknop in de stand **OFF** (uit) staat. Als dit niet het geval is, druk de regelknop dan in en draai hem in de stand **OFF** (uit).
4. Open de gastoevoer aan de gasfles. **BELANGRIJK!** Op dit moment mag er nog geen gas uitstromen. Mocht dit wel het geval zijn of mocht je gas ruiken, neem de pizzaoven dan niet in bedrijf! Draai de schroefverbindingen nog eens vast en voer een lektest uit (zie hoofdstuk 'Lektest').
5. Ga opzij van of achter de pizzaoven staan voordat je de brander ontsteekt.
6. Om de brander te ontsteken druk je op de regelknop en draai je hem op stand  (afbeelding I). De gastoevoer wordt geactiveerd en tegelijkertijd worden vonken gemaakt, wat een klikkend geluid produceert.

ATTENTIE!

- Wanneer de brander niet binnen 5 seconden brandt, draai de regelknop dan op stand **OFF** (uit). Wacht ca. 2 tot 5 minuten, zodat het gas kan ontsnappen voordat je het nog een keer probeert met de ontsteking.

7. Wanneer het gas brandt houd je de regelknop nog een paar seconden ingedrukt zodat de vlam niet weer uitgaat.
8. Verwarm de pizzaoven voor: draai de regelknop op maximaal vermogen en wacht tot de thermometer 400 tot 425 °C aangeeft.
9. Leg de pizza met een pizzaschep op de pizzasteen.
10. Draai de regelknop verder linksom op minimaal vermogen.
11. Draai het bord regelmatig zodat de pizza gelijkmatig bruin wordt. Achterin de gaarruimte is het namelijk warmer dan voorin. Gebruik daarvoor het draaigereedschap: steek de kleine haak daarvan in de inkepingen in de rand van het bord en schuif het bord zo.
12. Na 3 tot 4 minuten is de pizza klaar. Haal hem met de pizzaschep uit de gaarruimte.
13. Om nog een pizza te bakken verwarm je de pizzaoven weer op 400 tot 425 °C en herhaal je het bakproces.
14. Om de pizzaoven uit te schakelen druk je de regelknop en draai je hem rechtsom op de stand **OFF** (uit).

Pizzaoven buiten bedrijf stellen

1. Sluit de gastoevoer aan de gasfles.
2. Draai de regelknop op de stand **OFF** (uit).
3. Laat de pizzaoven afkoelen alvorens hem te bewegen.
4. Maak de pizzaoven na het afkoelen schoon (zie hoofdstuk 'Reiniging').

REINIGING**ATTENTIE!**

- Laat alle delen vóór het reinigen zo ver afkoelen, dat ze niet meer heet zijn en kunnen worden aangeraakt.
- Voer geen reinigingswerkzaamheden uit aan de kraan van de drukregelaar! Deze bevat zeer gevoelige componenten die al bij het minste contact met andere voorwerpen beschadigd kunnen worden. Dompel de drukregelaar nooit onder in water.
- Het gassysteem mag alleen door een gekwalificeerde persoon gereinigd worden. Haal de regelaareenheid in elk geval niet uit elkaar.
- Het inwendige van de brander mag niet nat worden!
- Dompel de pizzaoven niet in water en spuit hem niet af met een waterslang. Er mag geen vloeistof binnendringen in de gasvoerende of elektrische componenten.
- Koppel de gasfles los alvorens de pizzaoven te reinigen.
- Giet nooit koud water op hete delen. Dit kan verbrandingen en beschadiging van het materiaal tot gevolg hebben.
- Het apparaat en het meegeleverde toebehoren zijn niet geschikt voor de vaatwasser.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen en geen borstels met metalen haren.
- Gebruik nooit spiritus of andere ontvlambare of bijtende reinigingsmiddelen.
- Alle delen moeten vóór gebruik of het opbergen droog zijn.

- **Dompel noch de pizzasteen noch de hoekstenen in water!** Laat de pizzasteen na gebruik volledig afkoelen en maak hem dan schoon met een droge doek, een vochtig keukensponsje of, bij vastgekoekte resten, met een keukenschrapper. Indien nodig kun je ook de hoekstenen op deze manier schoonmaken.

- Verwijder vuil op het tablet en bord, aan de draaischijf, in de gaarruimte of op de buitenkanten van de pizzaoven met een vochtige doek.
Mochten deze erg vuil zijn, dan kun je ze met warm water, afwasmiddel en een spons afwassen en met een niet-schurende doek droog vegen.

BEWAREN**ATTENTIE!**

- Bescherm de pizzaoven tegen weersinvloeden.
- Bij langer niet-gebruik van de pizzaoven koppel je de gasfles los van de pizzaoven en bewaar je beide op correcte wijze (zie hoofdstuk 'Veiligheidsaanwijzingen' – 'Risico's door gasflessen').
- Bewaar de pizzaoven buiten op een droge plek. Dek hem af (met de beschermhoes) om de onderdelen te beschermen tegen vocht, stof, insecten of spinnen die in de behuizing van de pizzaoven kunnen binnendringen en zich daar eventueel nestelen.
- Maak de pizzaoven schoon alvorens hem voor langere tijd op te bergen (zie hoofdstuk 'Reiniging').
- Als de pizzaoven **binnen** wordt opgeborgen, dan moet hij worden **losgekoppeld van de gasfles**. Sluit deze correct met een schroef dop en beschermkap (al naargelang de uitvoering) en bewaar hem buiten boven het maaiveld (d.w.z. niet in verdiepingen onder het bodemniveau) op een goed geventileerde plek.
- Haal de batterij uit het batterijvak wanneer je de pizzaoven voor langere tijd niet gebruikt, om schade door eventueel uitlopen van de batterij te vermijden.

OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

Mocht er ondanks voldoende zorgvuldigheid en reiniging een storing optreden, dan kan dit hoofdstuk je erbij helpen, deze op te lossen.

Wanneer het probleem met de volgende stappen niet opgelost kan worden, neem dan contact op met de klantenservice (zie cover van deze gebruiksaanwijzing).

**Probeer nooit om het apparaat zelf te repareren!**

Er is gas te ruiken (evt. bij zeer gele en zwakke vlam).
Lekkage in het gassysteem.

1. Sluit de gasfles onmiddellijk.
2. Draai alle schroefverbindingen van het gassysteem goed vast.
3. Controleer de dichtheid (zie hoofdstuk 'Lektest').

Brander ontsteekt niet.

De batterij van de elektrische ontsteking is leeg of verkeerd erin geplaatst.

- Plaats een nieuwe batterij. Controleer de polariteit +/-.

De gasfles is leeg.

- Vervang de gasfles.

De gewenste temperatuur wordt niet bereikt.

De gasfles is (bijna) leeg.

- Vervang de gasfles.

De gasslang is geknikt.

- Zorg dat de gasslang goed loopt.

Sterk opvlammen

De gaarruimte is vuil.

- Maak de gaarruimte schoon (zie hoofdstuk 'Reiniging').

VERWIJDERING

Om de barbecue weg te gooien demonteer je hem in zijn afzonderlijke elementen en geef je metaal en kunststof af ter recycling.



Gooi het verpakkingsmateriaal milieuvriendelijk weg, zorg dat het bij een milieupark terecht komt.



Het symbool hiernaast (doorgestreepte vuilnisbak met een streep eronder) betekent dat oude apparaten niet bij het huisvuil, maar in speciale inzamel- en teruggavesystemen terecht horen.

Eigenaars van oude apparaten moeten oude batterijen en oude accu's, waar het oude apparaat niet vast omheen zit en waar ze dus zonder vernieling uitgehaald kunnen worden, uit het oude apparaat verwijderen en apart inleveren (zie ook paragraaf over batterijen afvoeren).

Eigenaars van oude apparaten uit particuliere huishoudens kunnen deze op de inzamelpunten van de openbare afvaldiensten of bij de door producenten en verkopers in de zin van de wet inzake elektronica (ElektroG) ingerichte inneempunten gratis afgeven. Ook winkels die elektrische en elektronische apparatuur op de markt aanbieden, zijn verplicht tot het innemen van afgedankte apparaten.



Batterijen en accu's mogen niet samen met het huisvuil worden weggegooid. Consumenten zijn wettelijk verplicht batterijen en accu's te scheiden van het gewone afval.

Batterijen en accu's kunnen gratis bij een inzamelpunt van de gemeente/wijk of in de winkel worden ingeleverd, opdat deze milieuvriendelijk worden verwerkt en waardevolle grondstoffen gerecycled kunnen worden. Bij een ondeskundige verwijdering kunnen giftige inhoudsstoffen in het milieu terechtkomen wat een schadelijk effect heeft op de gezondheid van mensen, dieren en planten.

Lever batterijen en accu's alleen in lege toestand in. Gebruik indien mogelijk oplaadbare batterijen in plaats van wegwerpbatterijen.

Bij batterijen en accu's met lithium moet je voor het inleveren de polen afplakken om kortsluiting te vermijden. Een kortsluiting kan leiden tot een brand of explosie.

Het vermijden van afval levert een nog waardevollere bijdrage aan de bescherming van het milieu. Indien mogelijk is dus naast zelf verder gebruiken of repareren ook afgeven aan een andere gebruiker een ecologisch waardevol alternatief voor weggooien.

EG-CONFORMITEITSVERKLARING

Hiermee verklaren wij, de firma LANDMANN Germany GmbH, dat het hier beschreven gasapparaat voldoet aan de verordening (EU) 2016/426.

De conformiteit werd aangetoond door een type-onderzoek volgens de norm **EN 498:2012**.

Uitgevoerd werd het type-onderzoek door de aangemelde instantie **Inspecta Estonia Oü**.

Identificatienummer van het apparaat: **1336D0011**

Neem voor meer informatie contact op met onze klantenservice.

KLANTENSERVICE

Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Duitsland
www.ds-group.de/kundenservice

+49 38851 343650*

* Bellen naar het Duitse vaste netwerk tegen het tarief van uw provider.

IMPORTEUR

DS Produkte GmbH
Stormarnring 14, 22145 Stapelfeld, Duitsland

Alle rechten voorbehouden.