

Pizzaofen Napoli

Betriebs- und Aufbauanleitung

Instruction de service et de montage

Istruzioni d'uso e manuale di installazione



Art-Nr./Nr. d'art./Cod. art.:

758001400000

Druck/Pression/Pressione:

50 mbar

sunset BBQ®

de

Inhaltsverzeichnis

Betriebsanleitung	4
Wichtig	4
Sicherheitshinweise	4
Prüfung der Dichtheit	5
Vor der ersten Benutzung oder beim Saisonstart	5
Anleitung zum Zünden des Brenners	6
Anwendung:	6
Nach dem Backen	7
Innen- und Aussenreinigung	7
Unterhalt	7
Gasflasche	7
Gasschlauch	8
Schlauchanschluss	8
Garantiebedingungen	8
Fehlerbehebung	9
Vertrieb	9
Seriennummer	9
Tipps	10
Montage Anleitung	25

fr

Contenu

Mode d'emploi	11
Important	11
Consignes de sécurité	11
Contrôle de l'étanchéité	12
Avant la première utilisation ou au début de la saison	12
Instructions pour l'allumage du brûleur	13
Application :	13
Après la cuisson	14
Nettoyage intérieur et extérieur	14
Entretien	14
Bouteille de gaz	14
Tuyau à gaz	15
Raccord de tuyau	15
Conditions de garantie	15
Dépannage	16
Distribution	16
Numéro de série	16
Conseils	17
Instruction de montage	25

Contenuto

Istruzione per l'uso	18
Importante	18
Istruzioni di sicurezza	18
Test di tenuta	19
Prima del primo utilizzo o all'inizio della stagione	19
Istruzioni per l'accensione del bruciatore	20
Applicazione:	20
Dopo la cottura	21
Pulizia interna ed esterna	21
Manutenzione	21
Bombola del gas	21
Tubo del gas	22
Collegamento del tubo flessibile	22
Condizioni di garanzia	22
Risoluzione dei problemi	23
Distribuzione	23
Numero di serie	23
Suggerimenti	24
Istruzioni di installazione	25



ACHTUNG, WARN-/GEFAHRENHINWEIS, WICHTIG:

Alle Informationen mit diesem Symbol müssen zwingend eingehalten/beachtet werden.

ATTENTION, INDICATION DE DANGER/AVERTISSEMENT, IMPORTANT:

Toutes les informations comportant ce symbole doivent être obligatoirement respectées/prises en compte.

ATTENZIONE, AVVISO DI PERICOLO IMPORTANTE:

Tutte le disposizioni contrassegnate da questo simbolo devono essere seguite/osservate tassativamente.



TIPP:

Alle Informationen mit diesem Symbol helfen und unterstützen Sie bei der Anwendung des Grills.

CONSEIL:

Les informations comportant ce symbole vous aideront à utiliser ce gril.

SUGGERIMENTO:

Tutte le informazioni di aiuto e supporto all'uso della griglia sono contrassegnate da questo simbolo.

Betriebsanleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Deines Pizzaofens!

Lies vor Gebrauch Deines Pizzaofens die Bedienungsanleitung genau durch und bewahre diese an einem sicheren Ort auf.

Nimm das Gerät nicht in Betrieb, bevor Du die Betriebsanleitung sorgfältig gelesen und alle Hinweise verstanden hast. Ein Nichtbeachten der in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Gefahrenhinweise, Warnungen und Vorsichtsmassnahmen kann zu Personen- oder Sachschäden führen. Die Betriebsanleitung enthält wichtige Informationen bezüglich Sicherheit, Betrieb und Unterhalt des Gerätes.

Wichtig

- Nimm keine Änderungen am Gerät vor. Jegliche Änderungen können sich als gefährlich herausstellen. Besteht der Verdacht auf eine Fehlfunktion, wende Dich an den Migros Kundenservice.
- Bediene den Pizzaofen erst, wenn Du den genauen Zündvorgang kennst. Kinder dürfen den Pizzaofen nicht bedienen.
- Die Montageanweisungen in der Aufbauanleitung sind genau zu beachten. Eine unsachgemässe Montage kann gefährliche Folgen haben.
- Führe vor Inbetriebnahme und nach jedem Gasflaschenwechsel die «Prüfung der Dichtheit» durch.



ACHTUNG: Teile des Pizzaofens können sehr heiss werden. Halte den Pizzaofen deshalb von Kindern, Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten und Tieren fern. Trage Schutzhandschuhe, wenn Du heisse Teile anfasst.

Sicherheitshinweise

- Benutze Deinen Pizzaofen nur im Freien, nie in geschlossenen Räumen.
- Benutze Deinen Pizzaofen nur auf einem festen und sicheren Untergrund.
- Platziere keine entflammaren Flüssigkeiten, Materialien oder Ersatzgasflaschen in der Nähe Deines Pizzaofens. Der Sicherheitsabstand von min. 3 Metern muss zwingend eingehalten werden.
- Ein Sicherheitsabstand von min. 1 Meter gilt für Hauswände, Storen, u.Ä.
- Beachte und befolge die Sicherheitsvorschriften, die auf den verwendeten Gasflaschen vermerkt sind.
- Der Gasschlauch muss frei von Knicken sein und darf keine Risse aufweisen. Besteht der Verdacht auf undichte, beschädigte oder abgenutzte Teile, muss der Gasschlauch ersetzt werden.
- Zünde Deinen Pizzaofen nie mit geschlossenem Deckel.
- Lasse Deinen Pizzaofen während des Betriebes nie unbeaufsichtigt.
- Beuge Dich während des Betriebes des Pizzaofens oder während dem Auskühlen nicht über den Pizzaofen.
- Verschiebe Deinen Pizzaofen nicht, während er in Betrieb ist.
- Fette und Öle können sich im hoch erhitzten Zustand selbst entzünden. Unzureichende Reinigung kann zu Fettbrand im Pizzaofen führen.



ACHTUNG: Brennendes, heisses oder rauchendes Fett oder Öl niemals mit Wasser löschen. Am besten eignet sich dafür eine Löschdecke.

- Halte Deinen Pizzaofen von Feuchtigkeit, Spritzwasser etc. fern.
- Das Flaschenventil auf der Gasflasche sollte nur offen sein, wenn Dein Pizzaofen in Betrieb ist.
- Nach Gebrauch ist die Gaszufuhr an der Gasflasche zu schliessen.
- Drehe bei Gasaustritt oder einer Störung sofort das Ventil der Gasflasche zu.
- Falls Dein Pizzaofen in einem geschlossenen Raum überwintert werden soll, muss die Gasflasche unbedingt entfernt werden. Sie sollte immer im Freien an einem gut belüfteten Ort gelagert werden, zu dem Kinder keinen Zugang haben.
- Wechsle den Schlauch und den Gasdruckregler alle 2-3 Jahre.

Prüfung der Dichtheit



WARNING: Während des Prüfens auf Dichtheit dürfen sich keine Zündquellen in der Nähe befinden. Dies gilt auch für Zigaretten o.Ä. Prüfe die Dichtheit immer im Freien und nie mit einem brennenden Streichholz oder einer offenen Flamme. Gehe nach folgenden Punkten vor:

1. Der Gasregulierknopf muss auf Position «OFF» stehen.
2. Öffne die Gaszufuhr an der Flasche und besprühe alle gasführenden Teile mit einem dafür vorgesehenen Dichtheitsprüfspray (alternativ kann auch eine Seifenlösung aus 50% flüssiger Seife und 50% Wasser verwendet werden).
3. Eine Blasenbildung der Seifenlösung deutet auf Leckstellen hin. Schliesse die Gaszufuhr an der Gasflasche.
4. Beseitige die Leckstellen durch Nachziehen der Schraubverbindungen oder ersetze die defekten Teile.
5. Wiederhole die Schritte 1 bis 3.



WICHTIG: Dein Pizzaofen darf erst benutzt werden, wenn alle Leckstellen beseitigt sind.

6. Lassen sich die Leckstellen nicht beheben, wende Dich an den Migros Kundenservice.

Vor der ersten Benutzung oder beim Saisonstart

1. Reinige alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
2. Prüfe alle gasführenden Teile, wie dies im Kapitel «Prüfung der Dichtheit» beschrieben ist.
3. Brenne den Pizzaofen ca. 20 Minuten lang auf höchster Stufe aus. Nimm den Pizzaofen gemäss Kapitel «Anleitung für das Zünden des Brenners» in Betrieb.

Anleitung zum Zünden des Brenners

1. Stelle sicher, dass alle Verbindungen zwischen den gasführenden Teilen gut festgeschraubt und dicht sind.
2. Stelle den Gasregulierknopf in Position «OFF».
3. Öffne die Gaszufuhr an der Gasflasche.
4. Drehe den Gasregulierknopf langsam auf die höchste Stufe und drücke den Zündknopf.
5. Wiederhole Schritt 4 mehrere Male, wenn sich der Brenner nicht entzündet.
6. Stelle den Gasregulierknopf auf «OFF» und drehe die Gasflasche zu, wenn sich das Gas nicht entzündet. Warte mindestens 2 Minuten bevor du den Zündvorgang wiederholst damit sich das Gas verflüchtigen kann.
7. Wiederhole Schritte 4 und 5 erneut.
8. Ist es nicht möglich Deinen Pizzaofen nach 3 Versuchen in Betrieb zu nehmen, überprüfe bitte die Ursachen, wie im Kapitel «Fehlerbehebung» beschrieben.

Anwendung:

1. Nimm den Pizzaofen gemäss Anleitung in Betrieb und stelle den Drehknopf auf die höchste Stufe
2. Heize den Pizzastein ca. 10 – 15 Minuten auf
3. Lege die erste Pizza in den Ofen. Benutze dafür die im Lieferumfang enthaltene Pizzaschaufel



TIPP: Benutze Mehl oder Hartweizengriess, damit der frische Pizzateig nicht an der Pizzaschaufel und dem Pizzastein kleben bleibt

4. Backe die Pizza ca. 2 – 3 Minuten (abhängig von der Teigdicke)
5. Drehe die Pizza in dieser Zeit 2 mal ungefähr 120° (Der Pizzaofen ist im hinteren Teil am heissesten).



TIPP: je nach Teigdicke und Belag dauert das Backen der Pizza unterschiedlich lang. Du kannst mit dem Drehknopf die Oberhitze nach oben oder unten regulieren, damit Du das optimale Backergebnis erhältst.

Nach dem Backen

1. Schliesse die Gaszufuhr an der Gasflasche.
2. Stelle den Gasregulierknopf des Brenners auf «OFF».
3. Lasse Deinen Pizzaofen ganz auskühlen und reinige ihn.

Innen- und Aussenreinigung

Pizzastein

Gehe sorgfältig mit dem Pizzastein um. Das Material ist sehr empfindlich.

- Der Pizzastein darf weder zur Reinigung noch unter sonstigen Umständen nass werden. Dadurch kann der Pizzastein beim Aufheizen Risse bekommen oder brechen.
- Verwende für die Grobreinigung einen Schaber oder eine Messingbürste.
- Schneide die Pizza nicht auf dem Stein.
- Verfärbungen, welche durch den Gebrauch entstehen sind normal und haben keinerlei Einfluss auf die Funktion und Qualität des Pizzasteins.



TIPP: Lagere den Pizzastein separat an einem trockenen Ort. Unter der Abdeckhaube im Pizzaofen kann sich etwas Feuchtigkeit bilden, was beim Aufheizen zum Bruch des Pizzasteins führen kann.

Pizzaofengehäuse, Innenteile und Pizzaschaufel

Reinige Deinen Pizzaofen nach dem Auskühlen mit einem feuchten Tuch.

Unterhalt

Ein regelmässiger Unterhalt Deines Pizzaofens garantiert eine einwandfreie Funktion. Kontrolliere alle gasführenden Teile mindestens zweimal pro Jahr und jedes Mal nach einer längeren Lagerung, wie im Kapitel «Prüfung der Dichtheit» beschrieben. Während der Grillsaison solltest Du den Gasschlauch auf Risse, Knicke und andere Beschädigungen überprüfen. Ein beschädigter Gasschlauch muss sofort ersetzt werden. Mögliche Verstopfungen durch Spinnen und Insekten müssen vor Gebrauch behoben werden.

Gasflasche

Dein Pizzaofen darf ausschliesslich mit Schweizer Gasflaschen und Schweizer Druckminderer 50 mbar benutzt werden.



ACHTUNG: Der Anschluss bzw. der Wechsel der Gasflasche ist immer an einem gut belüfteten Ort fern von offenen Flammen, Funken oder Wärmequellen vorzunehmen. Beachte und befolge die Sicherheitsvorschriften, die auf den verwendeten Gasflaschen vermerkt sind.

Gasschlauch (CE-anerkannte Schlauchleitung)

Das Gerät muss mit einem Schlauch verwendet werden, der für den Einsatz von Butan und Propan geeignet ist. Dieser darf nicht länger als 1.50 m sein. Er ist zu ersetzen, wenn er beschädigt ist, Risse aufweist oder wenn dies durch die nationalen Vorschriften verlangt wird. Halte den Schlauch von Teilen fern, welche heiss werden können. Prüfe, ob der Schlauch normal (ohne Drall oder Zug) verläuft. Wende Dich für einen Ersatzschlauch und einen passenden Druckregler an den Migros Kundenservice.

Schlauchanschluss

Um den Schlauch an das Gerät anzuschliessen, ziehe die Schlauchmutter (Linksgewinde) mit einem geeigneten Schlüssel fest, aber nicht übermässig an. Verwende hierzu einen Gabelschlüssel SW 17.

Garantiebedingungen

Für Mängel in Bezug auf Einzelteile sowie Fabrikations- und Verarbeitungsqualität übernimmt Migros die Garantie für den Zeitraum von 24 Monaten ab Kaufdatum (Datum des Kaufbeleges). Bewahre die Rechnung oder Quittung gut auf. Garantieansprüche können nur zusammen mit der Kaufquittung bei Migros geltend gemacht werden.

Folgende Punkte gelten nicht als Garantiefälle:

Schäden oder Defekte:

- durch eine unsachgemässe Installation, falsche Benutzung, Fahrlässigkeit oder Wartungsschäden
- durch Abänderungen, zweckfremden Einsatz oder mutwilliger Beschädigung
- durch unterlassene, ungenügende oder unsachgemässe Wartungs- und Reparaturarbeit
- durch Abnutzung bei gewerblicher Anwendung (Hotellerie, Gastronomie, Veranstaltungen etc.)
- durch höhere Gewalt
- welche beim Transport entstanden sind

Abnutzungs- und Verschleisserscheinungen:

- Normaler Verschleiss
- Veränderung der Farbe sowie Bildung von Korrosion und Flugrost durch Witterungseinflüsse oder unsachgemässen Einsatz von Chemikalien
- Unebenheiten, minimale Fehlstellen und Farbunterschiede der Beschichtung



ACHTUNG: Falls Dein Pizzaofen für Reparaturarbeiten oder Garantieleistungen an Deine Verkaufsstelle zurückgeschickt werden muss, entferne vorher unbedingt die Gasflasche!

Fehlerbehebung

Vor jeder Fehlerbehebung an Deinem Pizzaofen muss die Gasflasche zuge dreht und alle Gasregulierknöpfe in Position «OFF» sein. Dein Pizzaofen muss ausgekühlt sein. Fehlerbehebungen an einem eingeschalteten Gerät können Verletzungen oder Sachschäden zur Folge haben. Stelle nach jeder Reinigung, Fehlerbehebung oder Reparatur sicher, dass sich alle Teile an der dafür vorgesehenen Stelle befinden.

Störungen und mögliche Abhilfen:

Kein Funke (Elektrische Zündung)

- Stelle sicher, dass die Zündkabel unversehrt und eingesteckt sind.
- Stelle sicher, dass die Batterie geladen und in richtiger Position eingelegt ist
- Richte die Zünddorne von Hand oder mit einer kleinen Zange direkt auf ein Loch im Brenner aus (Abstand vom Zünddorn zum Brenner ca. 4 mm)

Brenner zündet nicht

- Kontrolliere alle Anschlüsse auf undichte Stellen, wie im Kapitel «Prüfung der Dichtheit» aufgezeigt.
- Kontrolliere ob die Gaszufuhr der Gasflasche geöffnet ist.
- Stelle sicher, dass genügend Gas in der Gasflasche vorhanden ist.
- Kontrolliere, ob der Zündfunke vom Dorn überspringt.

Fett entzündet sich

- Reinige nach Erkalten des Pizzaofens die Stellen, an welchen sich das Fett entzündet hat.

Zu geringe Hitze

- Heize den Pizzaofen ca. 15 Minuten vor.
- Stelle sicher, dass sich genügend Gas in der Gasflasche befindet und das Ventil an der Gasflasche voll aufgedreht ist.
- Möglicherweise ist der Gasdruckregler defekt. Tausche diesen gegen einen neuen Gasdruckregler aus.

Falls die oben genannten Massnahmen das Problem nicht lösen, kontaktiere den Kundenservice von Migros.

Vertrieb

Migros-Genossenschafts-Bund, CH-8031 Zürich
Migros France S.A, F-74100 Etrembières

Seriennummer

Die Seriennummer befindet sich auf der Unterseite des Pizzaofens.

Damit die Pizza gelingt

Es empfiehlt sich, die Pizza lieber sparsam dafür mit qualitativ hochwertigen Zutaten zu belegen. Ein geringerer Belag auf der Pizza macht nicht nur das Hantieren mit der Pizzaschaufel einfacher, sondern betont auch den Geschmack.

Schnelligkeit ist essenziell:

Je länger eine belegte, noch nicht gebackene Pizza herumliegt, desto mehr Flüssigkeit saugt der Teig auf, wodurch er weich wird. Dies erschwert das Handhaben des Teigs und das Verladen der Pizza auf die Schaufel.

Ofen Vorwärmen:

Heize den Pizzaofen für ungefähr 15 Minuten auf die höchstmögliche Temperatur auf. Der Garraum kann bis zu 500 Grad heiss werden.

Pizza auf die Schaufel laden:

Das Aufnehmen einer belegten Pizza kann knifflig sein und benötigt möglicherweise ein wenig Übung. Probiere es zuerst ein paar Mal mit einer unbeladenen Pizza.

1. Die Schaufel leicht mit Mehl bestäuben.
2. Die Schaufel vorsichtig etwa 5 cm unter die Pizza schieben.
3. Die Schaufel mit mehreren schnellen, flachen Bewegungen nach vorne stossen, bis die gesamte Pizza darauf liegt.



TIPP:

Verwende Griess-, Spätzle- oder Semmelmehl zum Bestreuen der Arbeitsfläche und der Schaufel, um das Ankleben des Teigs zu minimieren.



Sobald sie den flachen Teig mit beiden Händen, auf der Tischplatte drehen können, können Sie mit dem Belegen der Pizza beginnen.

Mode d'emploi

Félicitations pour l'achat de ton four à pizza !

Avant d'utiliser ton four à pizza, lis attentivement le mode d'emploi et conserve-le en lieu sûr.

Ne mets pas l'appareil en service avant d'avoir lu attentivement le mode d'emploi et d'avoir compris toutes les consignes. Le non-respect des indications de danger, des avertissements et des mesures de précaution mentionnés dans ce mode d'emploi peut entraîner des dommages corporels ou matériels. Le mode d'emploi contient des informations importantes concernant la sécurité, le fonctionnement et l'entretien de l'appareil.

Important

- Ne modifie pas l'appareil. Toute modification peut s'avérer dangereuse. Si tu soupçonnes un dysfonctionnement, adresse-toi au Service clients Migros.
- N'utilise pas le four à pizza tant que tu ne connais pas le processus d'allumage exact. Les enfants ne doivent pas utiliser le four à pizza.
- Les instructions de montage figurant dans la notice de montage doivent être scrupuleusement respectées. Un montage non conforme peut avoir des conséquences dangereuses.
- Effectue le «contrôle d'étanchéité» avant la mise en service et après chaque changement de bouteille de gaz.



ATTENTION : certaines parties du four à pizza peuvent devenir très chaudes. Il faut donc tenir le four à pizza hors de portée des enfants, des personnes aux capacités réduites et des animaux. Porte des gants de protection lorsque tu manipules des pièces chaudes.

Consignes de sécurité

- N'utilise ton four à pizza qu'à l'extérieur, jamais dans des pièces fermées.
- N'utilise ton four à pizza que sur une surface solide et sûre.
- Ne place pas de liquides inflammables, de matériaux ou de bouteilles de gaz de rechange à proximité de ton four à pizza. La distance de sécurité de 3 mètres minimum doit impérativement être respectée.
- Une distance de sécurité d'au moins 1 mètre s'applique aux murs des maisons, aux stores, etc.
- Respecte et applique les consignes de sécurité indiquées sur les bouteilles de gaz utilisées.
- Le tuyau de gaz ne doit pas être plié et ne doit pas présenter de fissures. Si l'on soupçonne des fuites, des pièces endommagées ou usées, le tuyau de gaz doit être remplacé.
- N'allume jamais ton four à pizza avec le couvercle fermé.
- Ne laisse jamais ton four à pizza sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Ne te penche pas sur le four à pizza pendant qu'il fonctionne ou qu'il refroidit.
- Ne déplace pas ton four à pizza lorsqu'il est en marche.
- Les graisses et les huiles peuvent s'enflammer spontanément lorsqu'elles sont très chaudes. Un nettoyage insuffisant peut provoquer un feu de graisse dans le four à pizza.



ATTENTION : Ne jamais éteindre une graisse ou une huile brûlante, chaude ou fumante avec de l'eau. Le mieux est d'utiliser une couverture anti-feu.

- Garde ton four à pizza à l'abri de l'humidité, des éclaboussures, etc.
- La valve de la bouteille de gaz ne doit être ouverte que lorsque ton four à pizza est en marche.
- Après utilisation, l'arrivée de gaz sur la bouteille doit être fermée.
- En cas de fuite de gaz ou de dysfonctionnement, ferme immédiatement la vanne de la bouteille de gaz.
- Si ton four à pizza doit passer l'hiver dans un local fermé, la bouteille de gaz doit impérativement être retirée. Elle doit toujours être stockée à l'extérieur, dans un endroit bien aéré, auquel les enfants n'ont pas accès.
- Remplace le tuyau et le régulateur de pression de gaz tous les 2-3 ans.

Contrôle de l'étanchéité



AVERTISSEMENT : Aucune source d'inflammation ne doit se trouver à proximité pendant le contrôle d'étanchéité. Cela vaut également pour les cigarettes ou autres. Vérifie toujours l'étanchéité à l'extérieur et jamais avec une allumette allumée ou une flamme nue. Procéder selon les points suivants :

1. le bouton de réglage du gaz doit être en position «OFF».
2. ouvre l'arrivée de gaz sur la bouteille et vaporise toutes les pièces conduisant le gaz avec un spray de contrôle d'étanchéité prévu à cet effet (il est également possible d'utiliser une solution savonneuse composée de 50% de savon liquide et 50% d'eau).
3. la formation de bulles dans la solution savonneuse indique la présence de fuites. Ferme l'alimentation en gaz de la bouteille de gaz.
4. élimine les fuites en resserrant les raccords à vis ou remplace les pièces défectueuses.
5. répète les étapes 1 à 3.



IMPORTANT : ton four à pizza ne doit pas être utilisé tant que toutes les fuites n'ont pas été réparées.

6. si les fuites ne peuvent pas être réparées, adresse-toi au Service clients Migros.

Avant la première utilisation ou au début de la saison

1. nettoyer toutes les pièces qui entrent en contact avec les aliments.
2. contrôle toutes les pièces en contact avec le gaz, comme décrit dans le chapitre «Contrôle de l'étanchéité».
3. brûle le four à pizza pendant environ 20 minutes à la puissance maximale. Mettre en marche le four à pizza conformément au chapitre «Instructions pour l'allumage du brûleur».

Instructions pour l'allumage du brûleur

1. Assure-toi que tous les raccords entre les pièces en contact avec le gaz sont bien vissés et étanches.
2. placez le bouton de réglage du gaz sur la position «OFF».
3. ouvre l'arrivée de gaz sur la bouteille de gaz.
4. tourne lentement le bouton de réglage du gaz sur la position la plus élevée et appuie sur le bouton d'allumage.
5. répète l'étape 4 plusieurs fois si le brûleur ne s'allume pas.
6. place le bouton de réglage du gaz sur «OFF» et ferme la bouteille de gaz si le gaz ne s'enflamme pas. Attends au moins 2 minutes avant de répéter le processus d'allumage afin que le gaz puisse se dissiper.
7. répète les étapes 4 et 5.
8. s'il n'est pas possible de faire fonctionner ton four à pizza après 3 tentatives, vérifie les causes comme décrit dans le chapitre «Dépannage».

Application :

1. mets le four à pizza en marche selon le mode d'emploi et règle le bouton rotatif sur la position la plus élevée
2. chauffe la pierre à pizza pendant environ 10 à 15 minutes
3. mets la première pizza dans le four. Utilise pour cela la pelle à pizza fournie.



CONSEIL : Utilise de la farine ou de la semoule de blé dur pour que la pâte à pizza fraîche ne colle pas à la pelle et à la pierre à pizza.

4. fais cuire la pizza pendant environ 2 à 3 minutes (en fonction de l'épaisseur de la pâte).
5. fais tourner la pizza 2 fois pendant ce temps, à environ 120° (c'est à l'arrière du four à pizza que la température est la plus élevée).



CONSEIL : selon l'épaisseur de la pâte et la garniture, la cuisson de la pizza prend plus ou moins de temps. Tu peux régler la chaleur supérieure vers le haut ou vers le bas à l'aide du bouton rotatif afin d'obtenir un résultat de cuisson optimal.

Après la cuisson

1. ferme l'arrivée de gaz à la bouteille de gaz.
2. mets le bouton de réglage du gaz du brûleur sur «OFF».
3. laisse refroidir complètement ton four à pizza et nettoie-le.

Nettoyage intérieur et extérieur

Pierre à pizza

Manipulez la pierre à pizza avec soin. Le matériau est très fragile.

- La pierre à pizza ne doit pas être mouillée, ni pour le nettoyage ni dans d'autres circonstances. La pierre à pizza pourrait alors se fissurer ou se casser lors du chauffage.
- Utilise un grattoir ou une brosse en laiton pour le nettoyage grossier.
- Ne coupe pas la pizza sur la pierre.
- Les décolorations dues à l'utilisation sont normales et n'ont aucune influence sur le fonctionnement et la qualité de la pierre à pizza.



CONSEIL : stocke la pierre à pizza séparément dans un endroit sec. Un peu d'humidité peut se former sous le couvercle du four à pizza, ce qui peut entraîner la rupture de la pierre à pizza lors du chauffage.

Corps du four à pizza, pièces intérieures et pelle à pizza

Nettoie ton four à pizza avec un chiffon humide après l'avoir laissé refroidir.

Entretien

Un entretien régulier de ton four à pizza garantit son bon fonctionnement. Contrôle toutes les pièces conduisant le gaz au moins deux fois par an et chaque fois après un stockage prolongé, comme décrit dans le chapitre «Contrôle de l'étanchéité». Pendant la saison des grillades, tu dois vérifier que le tuyau de gaz ne présente pas de fissures, de plis ou d'autres dommages. Un tuyau de gaz endommagé doit être remplacé immédiatement. Les éventuelles obstructions dues aux araignées et aux insectes doivent être éliminées avant l'utilisation.

Bouteille de gaz

Ton four à pizza ne peut être utilisé qu'avec des bouteilles de gaz suisses et un détendeur suisse de 50 mbar.



ATTENTION : Le raccordement ou le remplacement de la bouteille de gaz doit toujours être effectué dans un endroit bien ventilé, loin de toute flamme nue, étincelle ou source de chaleur. Respecte et applique les consignes de sécurité indiquées sur les bouteilles de gaz utilisées.

Tuyau de gaz (tuyau flexible reconnu par la CE)

L'appareil doit être utilisé avec un tuyau adapté à l'utilisation de butane et de propane. Celui-ci ne doit pas dépasser 1,50 m de long. Il doit être remplacé s'il est endommagé, s'il présente des fissures ou si les réglementations nationales l'exigent. Éloigne le tuyau des parties qui peuvent devenir chaudes. Vérifie que la chambre à air se déroule normalement (sans torsion ni traction). Adresse-toi au Service clients Migros pour obtenir un tuyau de rechange et un régulateur de pression adapté.

Raccord de tuyau

Pour raccorder le tuyau à l'appareil, serre l'écrou du tuyau (filetage à gauche) avec une clé appropriée, mais sans excès. Utilise à cet effet une clé à fourche de 17.

Conditions de garantie

Pour les défauts concernant les pièces détachées ainsi que la qualité de fabrication et de finition, Migros assume la garantie pendant une période de 24 mois à partir de la date d'achat (date du justificatif d'achat). Conservez bien la facture ou la quittance. Les demandes de garantie ne peuvent être adressées à Migros qu'accompagnées de la quittance d'achat.

Les points suivants ne sont pas considérés comme des cas de garantie :

De dommages ou de défauts :

- par une installation incorrecte, une mauvaise utilisation, une négligence ou des dommages d'entretien
- par des modifications, une utilisation non conforme ou des dommages intentionnels
- par l'absence d'entretien ou de réparation, par un entretien insuffisant ou inapproprié
- par l'usure lors d'une utilisation professionnelle (hôtellerie, restauration, manifestations, etc.)
- par force majeure
- survenus lors du transport

Les signes d'usure et de dégradation :

- Usure normale
- Changement de couleur et formation de corrosion et de rouille erratique dus aux intempéries ou à l'utilisation inappropriée de produits chimiques.
- inégalités, défauts minimes et différences de couleur du revêtement



ATTENTION : Si ton four à pizza doit être renvoyé à ton point de vente pour des travaux de réparation ou des prestations de garantie, retire impérativement la bouteille de gaz au préalable !

Dépannage

Avant tout dépannage de ton four à pizza, la bouteille de gaz doit être fermée et tous les boutons de réglage du gaz doivent être en position «OFF». Ton four à pizza doit être refroidi. Le dépannage d'un appareil allumé peut entraîner des blessures ou des dommages matériels. Après chaque nettoyage, dépannage ou réparation, assure-toi que toutes les pièces se trouvent à l'endroit prévu à cet effet.

Les dysfonctionnements et les remèdes possibles :

Pas d'étincelle (allumage électrique)

- Assure-toi que les câbles d'allumage sont intacts et branchés.
- Assure-toi que la batterie est chargée et insérée dans la bonne position
- Aligne les tiges d'allumage à la main ou à l'aide d'une petite pince directement sur un trou du brûleur (distance entre la tige d'allumage et le brûleur environ 4 mm).

Le brûleur ne s'allume pas

- Vérifie que tous les raccords ne présentent pas de fuites, comme indiqué dans le chapitre «Contrôle de l'étanchéité».
- Vérifie que l'alimentation en gaz de la bouteille est ouverte.
- Assure-toi qu'il y a suffisamment de gaz dans la bouteille de gaz.
- Vérifie que l'étincelle d'allumage est bien partie du mandrin.

La graisse s'enflamme

- Après avoir laissé refroidir le four à pizza, nettoie les endroits où la graisse s'est enflammée.

Chaleur trop faible

- Préchauffe le four à pizza pendant environ 15 minutes.
- Assure-toi qu'il y a suffisamment de gaz dans la bouteille et que le robinet de la bouteille est ouvert à fond.
- Il est possible que le régulateur de pression de gaz soit défectueux. Remplacez-le par un nouveau régulateur de pression de gaz.

Si les mesures ci-dessus ne résolvent pas le problème, contacte le service clientèle de Migros.

Distribution

Migros-Genossenschafts-Bund, CH-8031 Zürich
Migros France S.A, F-74100 Etrembières

Numéro de série

Le numéro de série se trouve sur le dessous du four à pizza.

Pour réussir sa pizza

Il est conseillé de garnir la pizza avec parcimonie et avec des ingrédients de qualité. Une garniture réduite sur la pizza facilite non seulement la manipulation de la pelle à pizza, mais souligne également le goût.

La rapidité est essentielle :

Plus une pizza garnie et non encore cuite traîne, plus la pâte absorbe de liquide, ce qui la rend molle. Cela rend la manipulation de la pâte et le chargement de la pizza sur la pelle plus difficile.

Préchauffez le four :

Préchauffez le four à pizza pendant environ 15 minutes à la température la plus élevée possible. L'espace de cuisson peut atteindre une température de 500 degrés.

Charger la pizza sur la pelle :

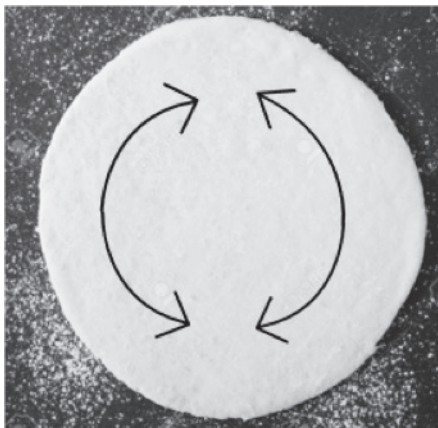
Le chargement d'une pizza garnie peut être délicat et peut nécessiter un peu d'entraînement. Essayez d'abord quelques fois avec une pizza non chargée.

1. saupoudrez légèrement la pelle de farine.
2. poussez doucement la pelle à environ 5 cm sous la pizza.
3. poussez la pelle vers l'avant en faisant plusieurs mouvements rapides et plats jusqu'à ce que toute la pizza soit posée dessus.



CONSEIL :

utilisez de la farine de semoule, de spätzle ou de chapelure pour saupoudrer le plan de travail et la pelle afin de minimiser le collage de la pâte.



Dès que vous pouvez tourner la pâte plate avec les deux mains sur la table, vous pouvez commencer à garnir la pizza.

Istruzioni per l'uso

Congratulazioni per l'acquisto del vostro forno per pizza!

Prima di utilizzare il forno per pizza, leggere attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle in un luogo sicuro.

Non mettere in funzione l'apparecchio prima di aver letto attentamente e compreso tutte le istruzioni per l'uso. La mancata osservanza delle avvertenze di pericolo, delle avvertenze e delle precauzioni elencate nelle presenti istruzioni per l'uso può provocare lesioni personali o danni alle cose. Le istruzioni per l'uso contengono importanti informazioni sulla sicurezza, il funzionamento e la manutenzione dell'apparecchio.

Importante

- Non apportare modifiche all'apparecchio. Qualsiasi modifica può rivelarsi pericolosa. Se si sospetta un malfunzionamento, contattare il Servizio Clienti Migros.
- Non mettere in funzione il forno per pizza finché non si conosce esattamente il processo di accensione. I bambini non devono utilizzare il forno per pizza.
- Le istruzioni di montaggio riportate nelle istruzioni di montaggio devono essere seguite esattamente. Un montaggio errato può avere conseguenze pericolose.
- Eseguire la «prova di tenuta» prima della messa in funzione e dopo ogni sostituzione della bombola del gas.



ATTENZIONE: Le parti del forno per pizza possono diventare molto calde. Pertanto, tenere il forno per pizza lontano da bambini, persone con abilità limitate e animali. Indossare guanti di protezione quando si toccano le parti calde.

Istruzioni di sicurezza

- Utilizzare il forno per pizza solo all'aperto, mai al chiuso.
- Utilizzare il forno per pizza solo su una superficie solida e sicura.
- Non collocare liquidi o materiali infiammabili o bombole di gas di riserva vicino al forno per pizza. È necessario mantenere una distanza di sicurezza di almeno 3 metri.
- Una distanza di sicurezza di almeno 1 metro si applica alle pareti della casa, alle tende, ecc.
- Osservare e seguire le istruzioni di sicurezza riportate sulle bombole di gas utilizzate.
- Il tubo del gas deve essere privo di pieghe e non deve presentare crepe. Se si sospettano perdite, parti danneggiate o usurate, il tubo del gas deve essere sostituito.
- Non accendere mai il forno per pizza con il coperchio chiuso.
- Non lasciare mai il forno per pizza incustodito durante il funzionamento.
- Non sporgersi dal forno per pizza mentre è in funzione o mentre si sta raffreddando.
- Non spostare il forno per pizza mentre è in funzione.
- I grassi e gli oli possono autoaccendersi se riscaldati ad alte temperature. Una pulizia inadeguata può provocare un incendio da grasso nel forno per pizza.



ATTENZIONE: non spegnere mai il grasso o l'olio bruciato, caldo o fumante con l'acqua. La coperta antincendio è la più adatta a questo scopo.

- Tenere il forno per pizza lontano da umidità, spruzzi d'acqua, ecc.
- La valvola della bombola del gas deve essere aperta solo quando il forno è in funzione.
- Chiudere l'alimentazione del gas della bombola dopo l'uso.
- In caso di perdita di gas o di malfunzionamento, chiudere immediatamente la valvola della bombola del gas.
- Se il forno per pizza deve essere svernato in un locale chiuso, la bombola del gas deve essere rimossa. La bombola deve essere sempre conservata all'aperto, in un luogo ben ventilato e non accessibile ai bambini.
- Sostituire il tubo e il regolatore di pressione del gas ogni 2-3 anni.

Test di tenuta



AVVERTENZA: Durante la prova di tenuta non devono essere presenti fonti di accensione nelle vicinanze. Questo vale anche per sigarette o simili. Eseguire sempre la prova di tenuta all'aperto e mai con un fiammifero acceso o una fiamma libera. Procedere secondo i seguenti punti:

1. la manopola di controllo del gas deve essere in posizione «OFF».
2. aprire l'alimentazione del gas alla bombola e spruzzare tutte le parti che trasportano il gas con uno spray per la prova di tenuta progettato per questo scopo (in alternativa, è possibile utilizzare una soluzione di sapone composta al 50% da sapone liquido e al 50% da acqua).
3. Il gorgogliamento della soluzione saponosa indica la presenza di perdite. Chiudere l'alimentazione del gas alla bombola.
4. eliminare le perdite stringendo nuovamente i collegamenti a vite o sostituendo le parti difettose.
5. Ripetere i passaggi da 1 a 3.



IMPORTANTE: il forno per pizza può essere utilizzato solo dopo aver riparato tutte le perdite.

6. Se non è possibile riparare le perdite, contattare il Servizio clienti Migros.

Prima del primo utilizzo o all'inizio della stagione

1. Pulire tutte le parti che vengono a contatto con gli alimenti.
2. controllare tutte le parti conduttrici di gas come descritto nel capitolo «Controllo delle perdite».
3. far bruciare il forno per pizza per circa 20 minuti al livello più alto. Mettere in funzione il forno per pizza come descritto nel capitolo «Istruzioni per l'accensione del bruciatore»

Istruzioni per l'accensione del bruciatore

1. Assicurarsi che tutti i collegamenti tra le parti conduttrici di gas siano ben avvitati e sigillati.
2. Portare la manopola di regolazione del gas in posizione «OFF». 3. Aprire l'alimentazione del gas alla bombola.
3. aprire l'alimentazione del gas alla bombola.
4. ruotare lentamente la manopola di regolazione del gas fino al livello massimo e premere il pulsante di accensione.
5. Ripetere più volte il punto 4 se il bruciatore non si accende. 6. Ruotare lentamente la manopola di regolazione del gas fino al livello più alto e premere il pulsante di accensione.
6. Ruotare la manopola di controllo del gas su «OFF» e chiudere la bombola del gas se il gas non si accende. Attendere almeno 2 minuti prima di ripetere l'accensione per consentire al gas di evaporare.
7. Ripetere i punti 4 e 5.
8. se non è possibile avviare il forno per pizza dopo 3 tentativi, verificare le cause come descritto nel capitolo «Risoluzione dei problemi».

Applicazione:

1. avviare il forno per pizza secondo le istruzioni e impostare la manopola sul livello più alto.
2. riscaldare la pietra per pizza per circa 10 - 15 minuti
3. inserire la prima pizza nel forno. A tale scopo, utilizzare la buccia per pizza fornita in dotazione.



CONSIGLIO: utilizzare farina o semola di grano duro per evitare che l'impasto della pizza fresca si attacchi alla pala e alla pietra per pizza.

4. cuocere la pizza per circa 2 - 3 minuti (a seconda dello spessore dell'impasto)
5. girare la pizza due volte a circa 120° durante questo tempo (il forno per pizza è più caldo sul retro).



CONSIGLIO: a seconda dello spessore dell'impasto e del condimento, la pizza richiede tempi di cottura diversi. È possibile regolare il calore superiore con la manopola per ottenere un risultato di cottura ottimale.

Dopo la cottura

1. interrompere l'alimentazione del gas alla bombola.
2. posizionare la manopola di controllo del gas del bruciatore su «OFF».
3. lasciare raffreddare completamente il forno per pizza e pulirlo.

Pulizia interna ed esterna

Pietra per pizza

Maneggiare la pietra per pizza con cura. Il materiale è molto delicato.

- La pietra per pizza non deve essere bagnata per la pulizia o in qualsiasi altra circostanza. Ciò potrebbe causare la rottura della pietra per pizza durante il riscaldamento.
- Utilizzare un raschietto o una spazzola di ottone per la pulizia grossolana.
- Non tagliare la pizza sulla pietra.
- La decolorazione causata dall'uso è normale e non influisce sul funzionamento e sulla qualità della pietra per pizza.



CONSIGLIO: conservare la pietra per pizza separatamente in un luogo asciutto. L'umidità che si accumula sotto il coperchio del forno per pizza può causare la rottura della pietra per pizza durante il riscaldamento.

Alloggiamento del forno per pizza, parti interne e buccia della pizza

Pulire il forno per pizza con un panno umido dopo che si è raffreddato.

Manutenzione

Una manutenzione regolare del forno per pizza ne garantisce il perfetto funzionamento. Controllare tutte le parti conduttrici di gas almeno due volte l'anno e ogni volta dopo un lungo periodo di stoccaggio, come descritto nella sezione «Controllo delle perdite». Durante la stagione del barbecue, è necessario controllare che il tubo del gas non presenti crepe, pieghe o altri danni. Un tubo del gas danneggiato deve essere sostituito immediatamente. Eventuali ostruzioni causate da ragni e insetti devono essere rimosse prima dell'uso.

Bombola di gas

Il vostro forno per pizza può essere utilizzato solo con bombole di gas svizzere e un riduttore di pressione svizzero da 50 mbar.



ATTENZIONE: L'allacciamento o la sostituzione della bombola di gas deve avvenire sempre in un'area ben ventilata, lontano da fiamme libere, scintille o fonti di calore. Osservare e seguire le istruzioni di sicurezza riportate sulle bombole di gas utilizzate.

Tubo del gas (tubo flessibile omologato CE)

L'apparecchio deve essere utilizzato con un tubo flessibile adatto all'uso di butano e propano. Il tubo non deve essere più lungo di 1,50 metri. Il tubo deve essere sostituito se è danneggiato, incrinato o se ciò è richiesto dalle normative nazionali. Tenere il tubo lontano da parti che possono surriscaldarsi. Controllare che il tubo scorra normalmente (senza attorcigliarsi o tirare). Contattare il Servizio clienti Migros per ottenere un tubo di ricambio e un regolatore di pressione adeguato.

Collegamento del tubo flessibile

Per collegare il tubo all'apparecchio, serrare saldamente, ma non eccessivamente, il dado del tubo (filettatura sinistra) con una chiave adatta. Utilizzare una chiave aperta da 17 mm.

Condizioni di garanzia

Migros fornisce una garanzia per i difetti dei singoli componenti e della qualità di produzione e lavorazione per un periodo di 24 mesi dalla data di acquisto (data della ricevuta d'acquisto). Si prega di conservare la fattura o lo scontrino in un luogo sicuro. Le richieste di garanzia possono essere inoltrate a Migros solo insieme alla ricevuta d'acquisto.

I seguenti elementi non sono considerati casi di garanzia:

Danni o difetti:

- dovuti a installazione impropria, uso improprio, negligenza o danni da manutenzione
- a causa di modifiche, uso improprio o danni intenzionali
- a causa di interventi di manutenzione e riparazione omessi, insufficienti o impropri
- dovuti all'usura durante l'uso commerciale (hotel, catering, eventi, ecc.)
- per cause di forza maggiore
- causati durante il trasporto

Segni di usura:

- Normale usura
- Cambiamento di colore e formazione di corrosione e ruggine lampo a causa degli agenti atmosferici o dell'uso improprio di prodotti chimici
- Irregolarità, minime imperfezioni e differenze di colore del rivestimento



ATTENZIONE: se il forno per pizza deve essere restituito al punto vendita per interventi di riparazione o in garanzia, assicurarsi di rimuovere preventivamente la bombola del gas!

Risoluzione dei problemi

Prima di effettuare qualsiasi intervento sul forno per pizza, la bombola del gas deve essere chiusa e tutte le manopole di controllo del gas devono essere in posizione «OFF». Il forno per pizza deve essersi raffreddato. La ricerca di guasti su un apparecchio acceso può provocare lesioni o danni alle cose. Dopo ogni pulizia, ricerca di guasti o riparazione, accertarsi che tutte le parti siano nella posizione corretta.

Guasti e possibili rimedi:

Nessuna scintilla (accensione elettrica)

- Assicurarci che i cavi di accensione siano integri e collegati.
- Assicurarci che la batteria sia carica e inserita nella posizione corretta
- Allineare i perni di accensione a mano o con una piccola pinza direttamente a un foro nel bruciatore (distanza dal perno di accensione al bruciatore circa 4 mm)

Il bruciatore non si accende

- Controllare che tutti i collegamenti non presentino perdite, come indicato nel capitolo «Controllo delle perdite».
- Controllare se l'alimentazione del gas alla bombola è aperta.
- Assicurarci che la bombola del gas sia sufficiente.
- Verificare se la scintilla di accensione salta dal mandrino.

Il grasso si incendia

- Dopo che il forno per pizza si è raffreddato, pulire le aree in cui il grasso si è incendiato.

Calore insufficiente

- Preriscaldare il forno per pizza per circa 15 minuti.
- Assicurarci che ci sia abbastanza gas nella bombola del gas e che la valvola della bombola sia completamente aperta.
- Il regolatore di pressione del gas potrebbe essere difettoso. Sostituirlo con un nuovo regolatore di pressione del gas.

Se le misure sopra descritte non risolvono il problema, contattare il servizio clienti Migros.

Distribuzione

Migros-Genossenschafts-Bund, CH-8031 Zürich
Migros France S.A, F-74100 Etrembières

Numero di serie

Il numero di serie si trova sul lato inferiore del forno per pizza.

Affinché la pizza abbia successo

Si consiglia di condire la pizza con parsimonia e con ingredienti di alta qualità. Una minore quantità di condimento sulla pizza non solo facilita la manipolazione della buccia, ma ne esalta anche il sapore.

La velocità è essenziale:

Quanto più a lungo una pizza condita e non cotta rimane a riposo, tanto più l'impasto assorbe liquidi, rendendolo morbido. Questo rende più difficile maneggiare l'impasto e caricare la pizza sulla pala.

Preriscaldare il forno:

Preriscaldare il forno per pizza alla massima temperatura possibile per circa 15 minuti. La camera di cottura può riscaldarsi fino a 500 gradi.

Caricare la pizza sulla paletta:

Raccogliere una pizza condita può essere complicato e può richiedere un po' di pratica. Provate prima un paio di volte con una pizza non caricata.

1. spolverare leggermente la pala con la farina.
2. spingere con cautela la paletta a circa 5 cm sotto la pizza.
3. spingere la paletta in avanti con diversi movimenti rapidi e piatti fino a quando l'intera pizza non sarà sopra.



CONSIGLIO:

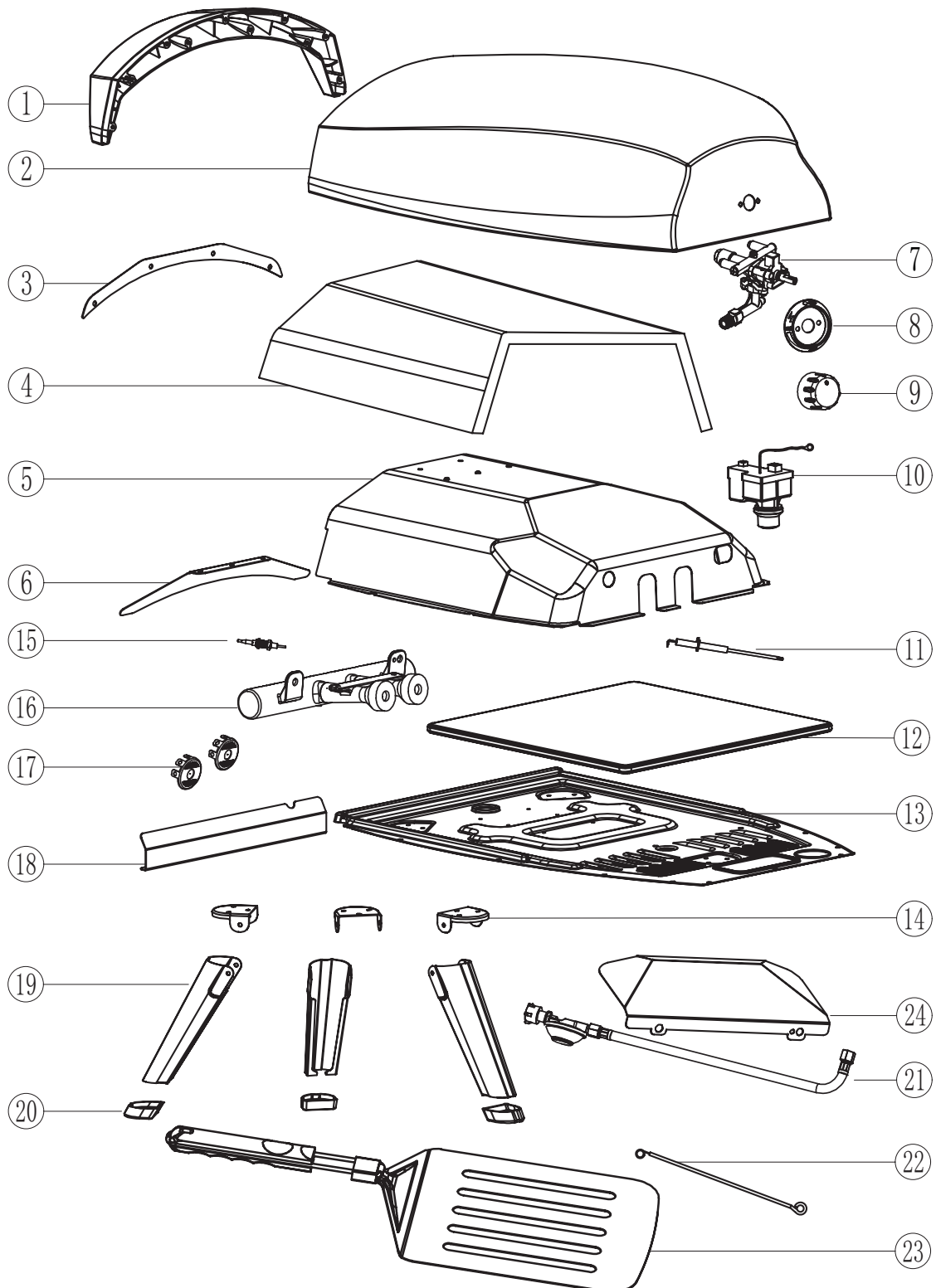
spolverare la superficie di lavoro e la paletta con semola, spaetzle o pangrattato per evitare che l'impasto si attacchi.



Non appena si riesce a girare la pasta piatta con entrambe le mani sul piano di lavoro, si può iniziare a condire la pizza.



Montage Anleitung / Instructions de montage / Istruzioni di montaggio

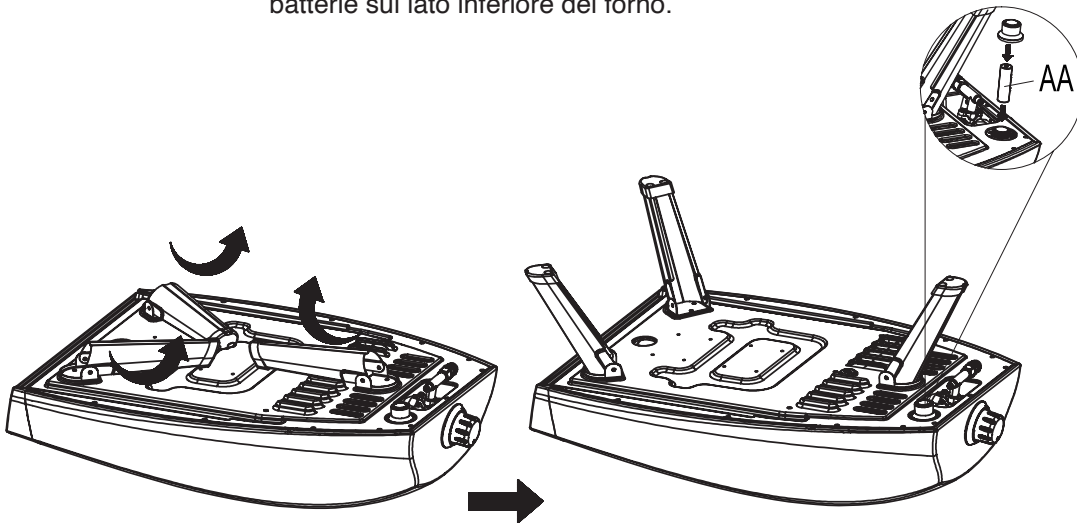




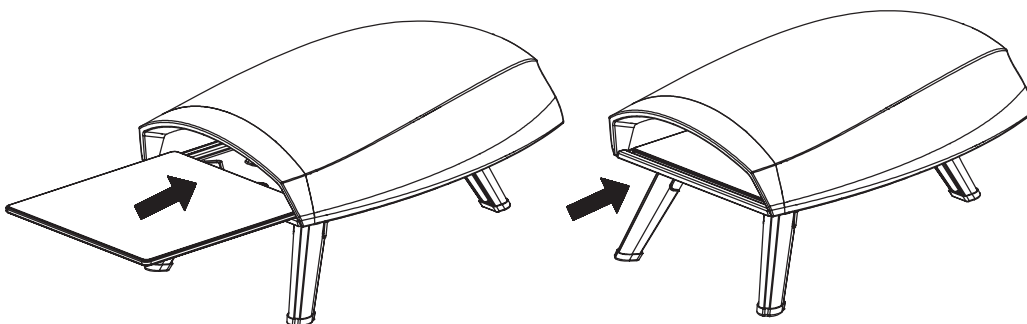
1 x	①	10.956.001
1 x	②	10.956.002
1 x	③	10.956.003
1 x	④	10.956.004
1 x	⑤	10.956.005
1 x	⑥	10.956.006
1 x	⑦	10.956.007
1 x	⑧	10.956.008
1 x	⑨	10.956.009
1 x	⑩	10.956.010
1 x	⑪	10.956.011
1 x	⑫	10.956.012
1 x	⑬	10.956.013
3 x	⑭	10.956.014
1 x	⑮	10.956.015
1 x	⑯	10.956.016
2 x	⑰	10.956.017
1 x	⑱	10.956.018
3 x	⑲	10.956.019
3 x	⑳	10.956.020
1 x	㉑	10.956.021
1 x	㉒	10.956.022
1 x	㉓	10.956.023
1 x	㉔	10.956.024

**1**

1. Füge eine AA Batterie, ins Batteriefach auf der Unterseite des Ofens, ein.
1. Insère une pile AA dans le compartiment à piles situé sous le four.
1. Inserire una batteria AA nel vano batterie sul lato inferiore del forno.

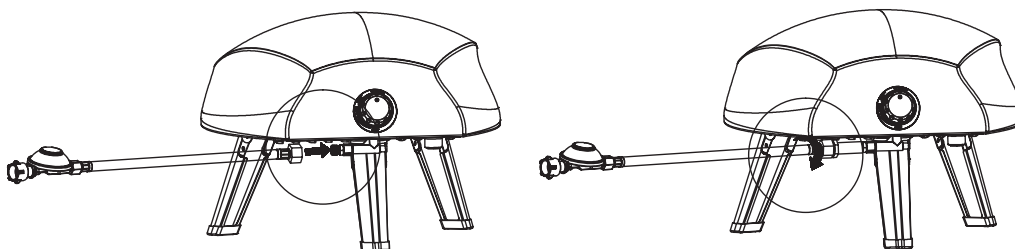
**2**

2. Legen Sie den Pizzastein (12) wie gezeigt in den Ofen ein und schieben Sie ihn in die Stufenhalterung
2. placez la pierre à pizza (12) dans le four comme indiqué et insérez-la dans le support à gradins
2. posizionare la pietra per pizza (12) nel forno come mostrato e farla scorrere nel supporto del gradino.

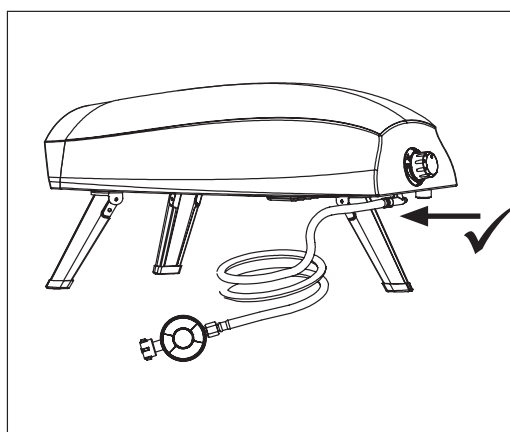
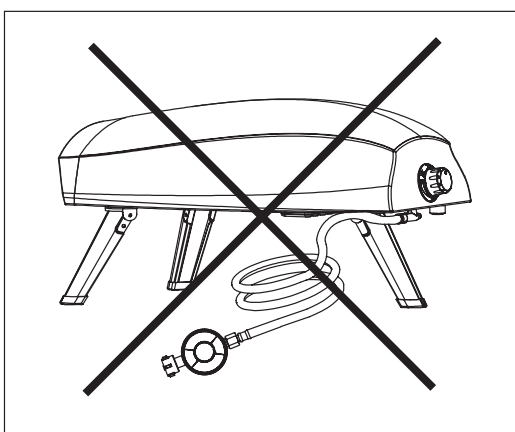


**3**

- Schrauben Sie den Anschluss des Reglerschlauchs (22) fest auf den Anschluss der Ventileinheit (7). Verwenden Sie einen Schraubenschlüssel, um eine sichere Verbindung zu gewährleisten. Überprüfen Sie vor der Verwendung sorgfältig auf mögliche Undichtigkeiten
- Vissez fermement le raccord du tuyau du régulateur (22) sur le raccord de l'unité de vanne (7). Utilisez une clé pour garantir une connexion sûre. Avant l'utilisation, vérifiez soigneusement qu'il n'y a pas de fuites.
- Avvitare saldamente il raccordo del tubo flessibile del regolatore (22) sul raccordo dell'unità valvola (7). Utilizzare una chiave per garantire un collegamento sicuro. Controllare attentamente che non vi siano perdite prima dell'uso

**4**

- Achte darauf, dass der Schlauch den Pizzaofen nicht berührt.
Veille à ce que le tuyau ne touche pas le four à pizza.
Assicurarsi che il tubo non tocchi il forno per pizza.

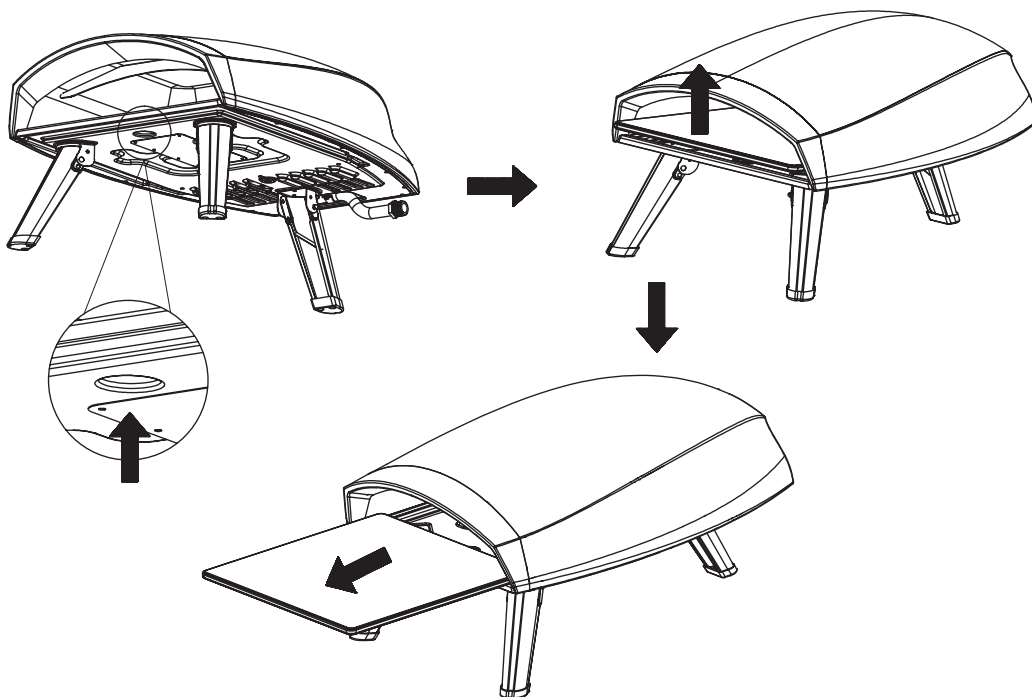


**5**

Um den Pizzastein zu entfernen, heben Sie ihn an, indem Sie durch das Loch unter dem Pizzaofen nach oben drücken. Achtung: Heben Sie den Pizzastein erst an, nachdem er abgekühlt ist.

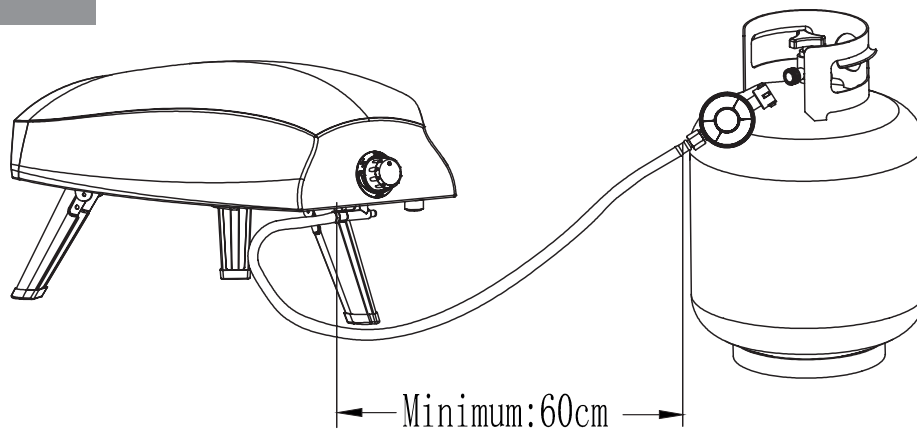
Pour retirer la pierre à pizza, soulevez-la en poussant vers le haut à travers le trou sous le four à pizza. Attention : ne soulevez la pierre à pizza qu'une fois qu'elle a refroidi.

Per rimuovere la pietra per pizza, sollevarla spingendo verso l'alto attraverso il foro sotto il forno per pizza. Attenzione: non sollevare la pietra per pizza prima che si sia raffreddata.





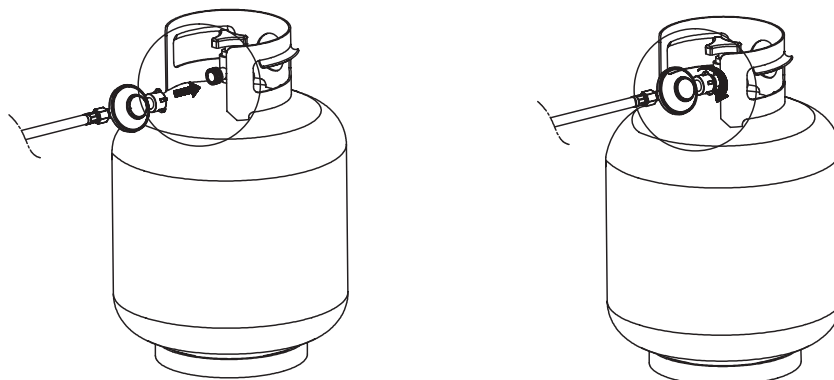
6



Achte darauf, dass die Gasflasche mindestens 60 cm vom Pizzaofen entfernt steht.

Veille à ce que la bouteille de gaz soit placée à au moins 60 cm du four à pizza.

Assicurarsi che la bombola del gas sia distante almeno 60 cm dal forno per pizza.



4. Befestige den Regler an der Gasflasche und überprüfe auch diese Stelle auf Lecks.
4. fixe le régulateur à la bouteille de gaz et vérifie également qu'il n'y a pas de fuite à cet endroit.
4. Collegare il regolatore alla bombola del gas e controllare che non vi siano perdite anche in questa zona.

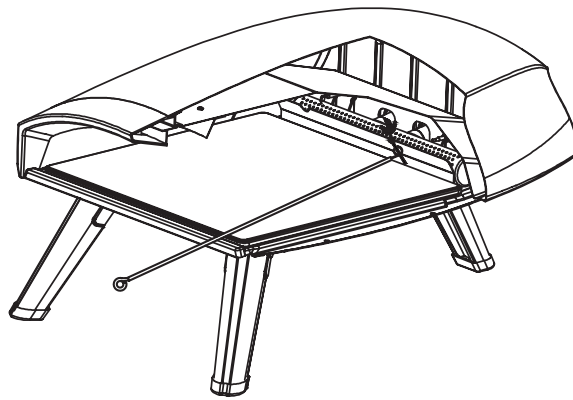
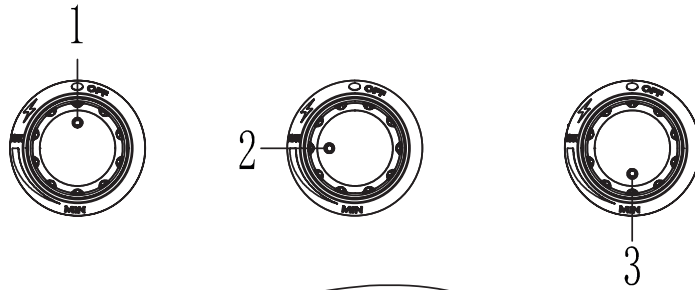


7

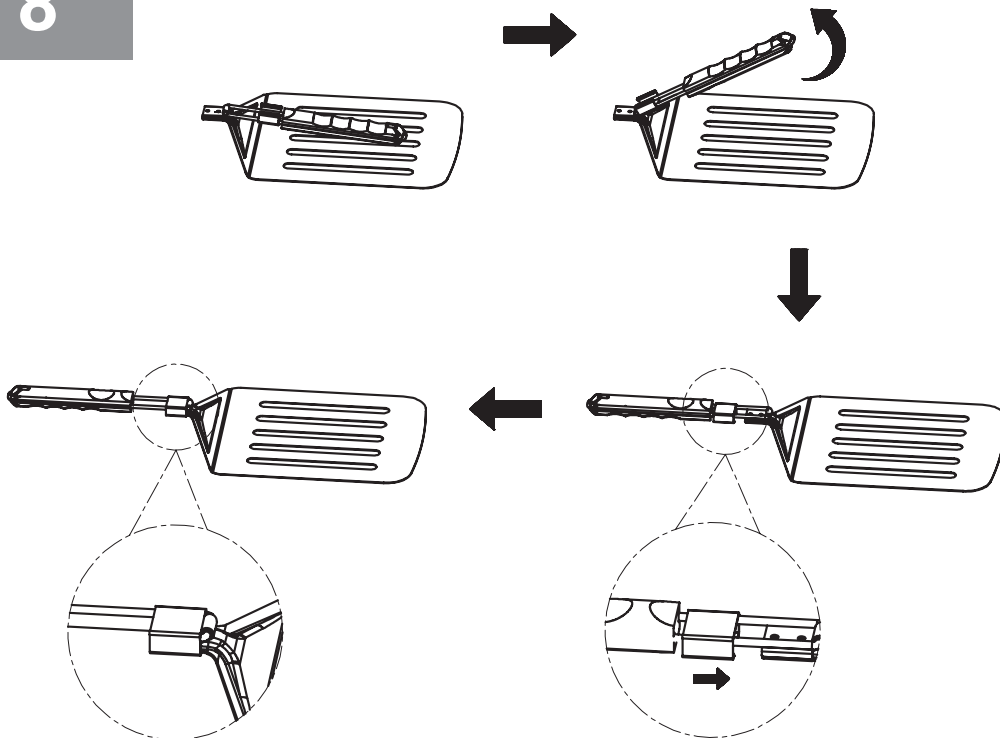
OFF


MAX

MIN



8



Model No.	HGB12	 0063-24 PIN: 0063DO7094
Appliance name	Gas Pizza Oven for Outdoor use	
Appliance Category	I _{3B/P(50)}	
Gas Type & Pressure	Butane(G30), Propane(G31) and their mixture: 50 mbar	
Country code	AT, DE, SK, CH, LU	
Injector Size/marked	2*0.66mm	
Total Heat Input (ΣQn)	4.5kW G30: 328g/h	
Direct Country of Destination	CH	

Vertrieb / Distribution / Distribuzione:
Migros-Genossenschafts-Bund, CH-8031 Zürich
Migros France SAS, F-74160 Archamps