



**Montageanleitung  
Gasgrill Pizza Ofen ARCUS**

**Instructions de montage  
Barbecue à gaz Four à pizza ARCUS**

**Montagehandleiding  
Gasbarbecue Pizza oven ARCUS**

GTIN 4333692085359

Bewahren Sie die Anleitung zum späteren Nachschlagen auf!  
Conservez la notice d'installation afin de pouvoir vous y reporter ultérieurement en cas de besoin!  
Bewaar de installatiehandleiding zodat u deze later kunt raadplegen indien nodig.

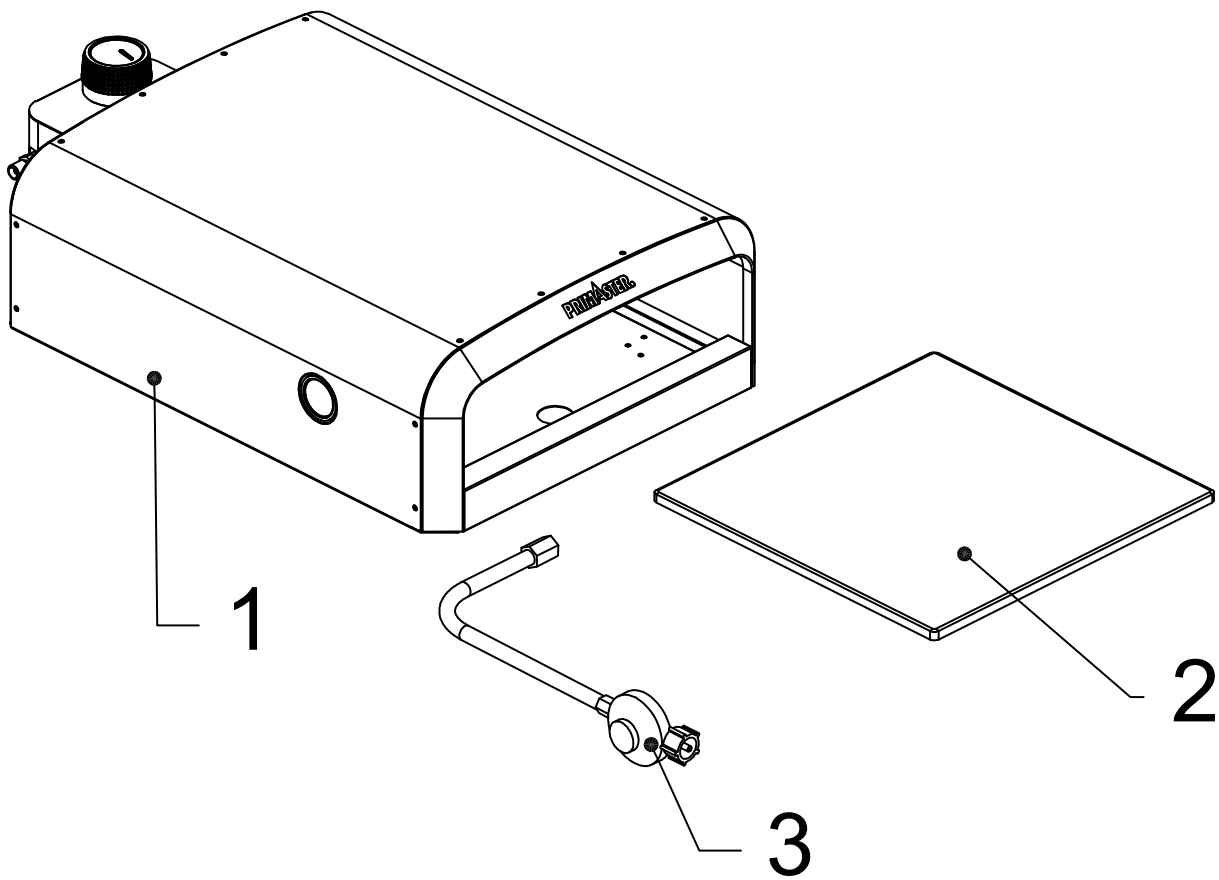


---

TEST RITE tepro GmbH  
Carl-Zeiss-Straße 8/4  
63322 Rödermark - Germany  
service@testritetepro.de  
www.testritetepro.de

Herstelleradresse und Order-Nr. aufbewahren!  
Conservez l'adresse du fabricant et le N° de commande !  
Adres van de fabrikant en bestelnummer bewaren!





Teile-Nr N° du. pièce / Onderdeel- nummer	Beschreibung / Description / Beschrijving	Menge Quantité/ Hoef- veelheid
1	Gehäuse Pizzaofen / Boîtier du four à pizza / Behuizing van de pizzaoven	1
2	Pizzastein / Pierre à pizza / Pizzasteen	1
3	Regulator und Schlauch / Détendeur et tuyau / Drukregelaar en slang	1

## Bevor Sie das Gerät benutzen

Prüfen Sie nach dem Auspacken sowie vor jedem Gebrauch, ob der Artikel Schäden aufweist.

Sollte dies der Fall sein, benutzen Sie den Artikel nicht, sondern benachrichtigen Sie bitte Ihren Händler.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze!



Lesen Sie vor der Inbetriebnahme zuerst die Sicherheitshinweise und die Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Nur so können Sie alle Funktionen sicher und zuverlässig nutzen.

Heben Sie die Bedienungsanleitung gut auf und übergeben Sie sie auch an einen möglichen Nachbesitzer.

## Lieferumfang

- 1 Pizza Ofen 1x
- 2 Pizzastein 1x
- 3 Gasschlauch und Regler 1x

Bitte prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig und unbeschädigt ist. Sollte ein Teil fehlen oder defekt sein, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Reklamationen nach erfolgter oder angefangener Montage hinsichtlich Beschädigung oder fehlender Teile werden nicht anerkannt.

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieser Pizzaofen dient zum Backen von Pizzas.

Er ist ausschließlich zur Verwendung im Freien geeignet und nur zur Verwendung im privaten Bereich bestimmt.

Verwenden Sie den Artikel nur, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.

## Zu Ihrer Sicherheit

### Signalsymbole

#### **Gefahr Hohes Risiko!**



Missachtung der Warnung kann zu Schäden für Leib und Leben führen.

#### **Achtung Mittleres Risiko!**



Missachtung der Warnung kann Sachschäden verursachen.

#### **Vorsicht Geringes Risiko!**



Sachverhalte, die beim Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

### ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE - bei jedem Gebrauch zu beachten!

- **Nur im Freien verwenden!**
- **Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes.**
- **ACHTUNG! Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kinder fernhalten.**
- **Gerät während des Betriebs nicht bewegen.**
- **Nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche schließen.**

### Sicherheitshinweise

#### **Gefahr Brandgefahr!**



Teile des Pizzaofens werden während des Betriebs sehr heiß und können Brände entfachen.

- Grundsätzlich einen Feuerlöscher und einen Erste-Hilfe-Kasten bereithalten und auf den Fall eines Unfalls oder Feuers vorbereitet sein.
- Dieses Gerät darf nur im Freien verwendet werden und darf nicht in einem Gebäude, einer Garage oder einem anderen geschlossenen Bereich verwendet werden.
- Die Temperatur unter dem Ofen ist hoch. Stellen Sie den Pizzaofen nur auf eine hitzebeständige Fläche und nicht auf einen Tisch mit brennbaren Tischdecken, Plastik oder anderen brennbaren Materialien.
- Versuchen Sie nicht, einen Öl- oder Fettbrand mit Wasser zu löschen.
- Pizzaofen auf eine ebene, waagerechte, sichere, hitzeunempfindliche und saubere Oberfläche stellen.
- Pizzaofen so aufstellen, dass er mindestens 3 m entfernt von leicht entzündlichen Materialien wie z.B. Markisen, Holzterrassen oder Möbeln steht.
- Pizzaofen während des Betriebs nicht transportieren.
- Einige Nahrungsmittel erzeugen brennbare Fette und Säfte. Pizzaofen regelmäßig reinigen, am besten nach jedem Gebrauch.
- Pizzaofen während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.

#### **Gefahr Verbrennungs- und Unfallgefahr!**



Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden.

- Diesen Personenkreis auf die Gefahren des Geräts hinweisen und durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigen.
- Jegliche Änderungen an dem Produkt stellen eine große Sicherheitsgefahr dar und sind verboten. Selbst keine unzulässigen Eingriffe vornehmen. Bei Beschädigungen, Reparaturen oder anderen Problemen am Pizzaofen, wenden Sie sich bitte an Ihren Handelspartner.
- Kinder und Haustiere vom Gerät fernhalten.

Der Pizzaofen, die Gasflamme und die Pizzas werden während des Betriebs sehr heiß, so dass jeder Kontakt damit zu schwersten Verbrennungen führen kann.

- Ausreichenden Abstand zu heißen Teilen halten, da jeder Kontakt zu schwersten Verbrennungen führen kann.
- Zum Backen immer Grill- oder Küchenhandschuhe (Handschuh Kategorie II bezüglich Hitzeschutz, z. B. DIN-EN 407) tragen.
- Nur langstielige Werkzeuge mit hitzebeständigen Griffen verwenden.
- Keine Kleidung mit weiten Ärmeln tragen.
- Pizzaofen vor dem Reinigen bzw. Wegstellen vollständig abkühlen lassen.

#### **Gefahr Verpuffungsgefahr!**



Entzündliche Flüssigkeiten, die in die Flammen gegossen werden, bilden Stichflammen oder Verpuffungen.

- Niemals Zündflüssigkeit wie Benzin oder Spiritus verwenden.

#### **Gefahr Vergiftungsgefahr!**



Gas ist geruchlos und kann in geschlossenen Räumen tödlich sein!

- Pizzaofen ausschließlich im Freien betreiben.

#### **Gefahr Gesundheitsgefahr!**



Verwenden Sie keine Farblösemittel oder Verdüner, um Flecken zu entfernen. Diese sind gesundheitsschädlich und dürfen nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

#### **Gefahr Gefahren für Kinder!**



Kinder können sich beim Spielen in der Verpackungsfolie verfangen und darin ersticken.

- Lassen Sie Kinder nicht mit den Verpackungsfolien spielen.
- Achten Sie darauf, dass Kinder keine kleinen Montageteile in den Mund nehmen. Sie könnten die Teile verschlucken und daran ersticken.

#### **Gefahr Verletzungsgefahr**



Am Pizzaofen und an den Einzelteilen befinden sich zum Teil scharfe Kanten.

- Mit den Einzelteilen des Pizzaofens vorsichtig umgehen, damit Unfälle bzw. Verletzungen während des Aufbaus und des Betriebes vermieden werden. Gegebenenfalls Schutzhandschuhe tragen.
- Den Pizzaofen nicht in der Nähe von Eingängen oder viel begangenen Zonen aufstellen.
- Während des Backens immer größte Sorgfalt ausüben. Bei Ablenkung können Sie die Kontrolle über das Gerät verlieren.
- Seien Sie stets aufmerksam und achten Sie immer darauf, was Sie tun. Das Produkt nicht benutzen, wenn Sie unkonzentriert oder müde sind bzw. unter dem Einfluss von Drogen, Alkohol oder Medikamenten stehen. Bereits ein Moment der Unachtsamkeit beim Gebrauch des Produktes kann zu ernsthaften Verletzungen führen.

#### **Achtung Beschädigungsgefahr!**



Verwenden Sie keine starken oder schleifenden Lösemittel oder Scheuerpads, da diese die Oberflächen angreifen und Scheuerspuren hinterlassen.

#### **Gefahr Verbrennungs- und Unfallgefahr!**



**Vorsicht!** Falls Sie Gasgeruch wahrnehmen:

- Sofort die Gaszufuhr der Gasflasche schließen.
- Alle offenen Flammen löschen.
- Keine elektrischen Geräte bedienen.
- Den umliegenden Bereich belüften.
- Leckstellenprüfung vornehmen, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.
- Wenn nach der Prüfung und der Leckstellenbeseitigung weiterhin Gasgeruch wahrgenommen wird, das Gerät nicht weiter benutzen. Kontaktieren Sie umgehend Ihren Handelspartner, bei welchem das Gerät erworben wurde.

#### **Gefahr Verbrennungs- und Unfallgefahr!**



**Den Pizzaofen nicht in unmittelbarer Nähe von Brennstoffen (z. B. Benzin) oder anderen entzündbaren Flüssigkeiten oder Gasen aufbewahren.**

- Die Gasflasche muss während der Lagerung vom Gas Pizzaofen getrennt sein.
- Die Gasflasche nicht in unmittelbarer Nähe des Gas Pizzaofens aufbewahren.
- Die Gasflasche nicht direkt unter den Gas Pizzaofen stellen.

## Montage

### Vorbereitung

#### **Gefahr Verletzungsgefahr!**



Die Nichtbeachtung der Anweisungen kann zu Problemen und Gefahren bei der Verwendung des Pizzaofens führen.

- Befolgen Sie alle hier aufgeführten Montageanweisungen.

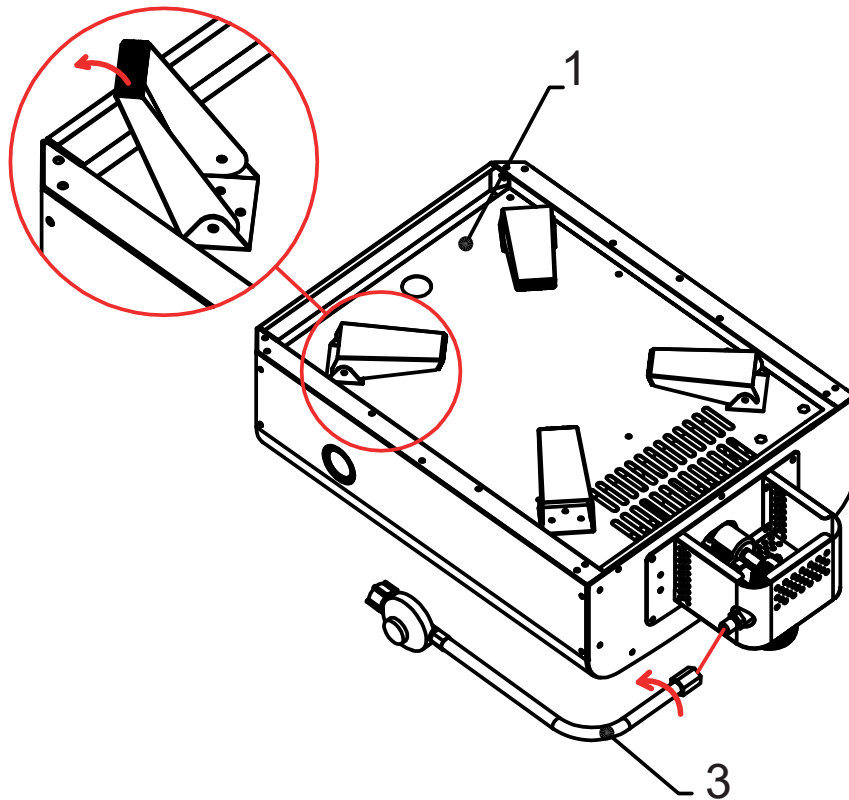
### Benötigtes Werkzeug

1 x verstellbarer Schraubenschlüssel

### Pizzaofen zusammenbauen

1. Lesen Sie sich die Montageanweisungen zunächst vollständig durch.
2. Nehmen Sie sich ausreichend Zeit für die Montage und schaffen Sie eine ebene Arbeitsfläche von zwei bis drei Quadratmetern.
3. Legen Sie sich das benötigte Werkzeug in Reichweite. Eventuell sind Kleinteile wie etwa Griffe bereits vormontiert.

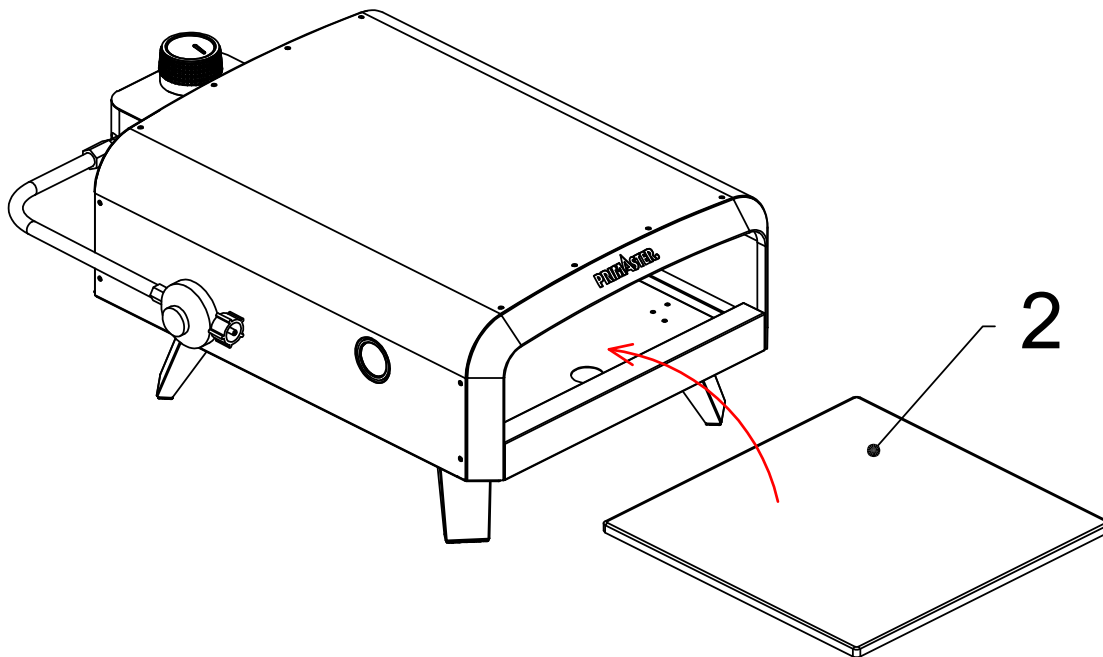
## Schritt 1



D

1. Klappen Sie die vier Standbeine vollständig aus und platzieren Sie den Gas Pizzaofen auf einer ebenen, hitzebeständigen Fläche.
2. Schrauben Sie den Regler und den Schlauch (3) gegen den Uhrzeigersinn an den Anschluss. Verwenden Sie einen Schraubenschlüssel, um den Anschluss festzuhalten, und einen weiteren, um den Schlauch am Anschluss festzuschrauben, bis Schlauch und Regler sicher befestigt sind.

## Schritt 2



Ⓓ Schieben Sie den Pizzastein (2) in den Ofen. Möchten Sie ihn beispielsweise zur Reinigung entfernen, heben Sie ihn zunächst leicht an und nehmen ihn anschließend aus dem Gehäuse heraus.

## Gasflasche anschließen

Dieses Gerät ist nur für Niederdruck Butan-/Propangas geeignet und muss mit einem geeigneten Niederdruck-Regler und einem flexiblen Schlauch ausgestattet sein. Der Gasschlauch muss mit geeigneten Schlauchschellen angeschlossen sein. Dieses Gerät ist dafür vorgesehen, einen 50 mBar Regler mit Butan-/Propangas zu bedienen. Verwenden Sie den beiliegenden Regler der nach BS EN 16129:2013-08 zertifiziert ist.

Für den Betrieb dieses Pizzaofens benötigen Sie eine handelsübliche 5, 8 oder 11 kg- Propan-/Butan Gasflasche.

**Hinweis:** Gasflasche und Gasschlauch haben Linksgewinde!

### Regler und Schlauch

Diese Zubehörteile werden mit dem Gas Pizzaofen geliefert. Ersatz hierfür ist bei Ihrem Geräthändler oder einem autorisierten LPG Gaslieferanten verfügbar. Verwenden Sie nur Regler und Schläuche, die für LP Gas mit den genannten Druckwerten zertifiziert sind. Die Lebenserwartung des Reglers beträgt ungefähr 2 Jahre. Es wird empfohlen, den Regler innerhalb von 2 Jahren ab Herstellungsdatum auszutauschen.

Die Verwendung eines falschen oder defekten Reglers und Gasschlauchs ist gefährlich. Prüfen Sie vor jedem Gebrauch des Gas Pizzaofens, dass die korrekten Teile verwendet werden.

Der verwendete Gasschlauch muss mit den Vorschriften und Bestimmungen des Landes übereinstimmen, in dem das Gerät betrieben wird. Die Länge des Gasschlauchs darf 1,5 Meter nicht überschreiten. Verschlossene oder beschädigte Schläuche müssen umgehend ausgetauscht werden. **Der Schlauch muss verwidungs- und knickfrei verlegt sein.** Stellen Sie sicher, dass der Gasschlauch nicht behindert oder geknickt wird, oder dass er mit Teilen des Gas Pizzaofens in Kontakt kommt, mit Ausnahme seiner Schlauchverbindung.

### Aufbewahrung des Gerätes

Der Gas Pizzaofen darf nur im Innenbereich aufbewahrt werden, wenn die Gasflasche entfernt wurde. Wird der Pizzaofen für einen längeren Zeitpunkt nicht verwendet, sollte er mit einer Schutzhaube abgedeckt und in einer trockenen und staubfreien Umgebung gelagert werden.

### Die Gasflasche

Eine Gasflasche wird mit diesem Gerät nicht mitgeliefert. Die Gasflasche muss vom Endverbraucher bereitgestellt werden. Lassen Sie Ihre Gasflasche nicht fallen bzw. behandeln Sie diese nicht grob oder unsachgemäß!

Wenn der Pizzaofen nicht verwendet wird, muss die Gasflasche vom Pizzaofen getrennt werden. Versehen Sie die Gasflasche mit ihrer Schutzkappe, nachdem die Gasflasche vom Gerät getrennt wurde. Die Gasflasche muss außerhalb des Gerätes gelagert werden.

Die Aufbewahrung von Gasflaschen ist nicht zulässig in Räumen unter Erdgleiche, in Treppenhäusern, Durchgängen und Durchfahrten von Gebäuden, sowie in deren unmittelbarer Nähe. Die Ventile müssen mit Ventilschutzkappen und Verschlussmuttern versehen sein. Gasflaschen - auch leere - müssen stehend aufbewahrt werden.

Gasflaschen müssen im Außenbereich in einer aufrechten Position und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden. Die Gasflasche darf nicht in Bereichen aufbewahrt werden, in denen die Temperatur 50°C überschreitet. Die Gasflasche nicht in der Nähe von Flammen oder anderen entzündbaren Quellen lagern. **Im Bereich von Gasflaschen nicht rauchen!**

### Verbindung zum Gerät

Stellen Sie die Gasflasche auf den Boden neben dem Pizzaofen. Bevor die Gasflasche am Gerät angeschlossen wird, muss sichergestellt werden, dass sich kein Schmutz in den Köpfen der Gasflasche, des Reglers oder des Brenners befindet. Spinnen und Insekten könnten sich darin befinden und so den Brenner bzw. das Venturirohr an der Öffnung blockieren. Ein blockierter Brenner kann zu einem Feuer unterhalb des Gerätes führen. Reinigen Sie blockierte Brenneröffnungen mit einem stabilen Pfeifenreiniger.

**Achtung!** Eine Seite des Gasschlauches handfest auf das Gewinde des Druckreglers drehen und anschließend mit Hilfe eines 17er Gabelschlüssels fest anziehen.

Achtung Linksgewinde! Keine zusätzliche Dichtung verwenden!

Die noch freie Seite des Gasschlauches handfest auf das Gewinde des Ventilanschlusses am Gerät drehen. Anschließend mit Hilfe eines 17er Gabelschlüssels fest anziehen.

Achtung Linksgewinde! Keine zusätzliche Dichtung verwenden!

Verbinden Sie den Druckregler handfest mit dem Gasflaschenventil.

**Befolgen Sie die Instruktionen, die dem Regler beigelegt sind.**

### Achtung!

Vor jeder Benutzung, alle Anschlüsse auf Gasleckstellen prüfen!

Die Prüfung immer mit Seifenwasser vornehmen. Niemals eine offene Flamme verwenden, um Leckstellen aufzufinden.

### Gasleckstellen prüfen

- Mischen Sie einen Teil Geschirrspülmittel mit 3 Teilen Wasser. Zum Prüfen werden ca. 50 ml Seifenwasser benötigt.
- Stellen Sie sicher, dass alle Temperaturregler auf ● (aus) stehen.
- Den Regler mit der Gasflasche verbinden und den Brenner mit dem linken Temperaturregler einschalten. Stellen Sie sicher, dass die Verbindungen sicher angeschlossen sind.
- Die Gaszufuhr einschalten.
- Das Seifenwasser auf den Schlauch und an allen Verbindungen auftragen. Wenn Blasen erscheinen, ist eine Leckstelle vorhanden.
- Die Leckstelle beseitigen und die Prüfung erneut vornehmen.
- Das Gas abschalten, nachdem die Prüfung beendet ist.
- Falls eine Leckstelle gefunden wird und diese nicht selbst repariert werden kann, vermeiden Sie jeden weiteren Reparaturversuch und wenden Sie sich in diesem Fall, umgehend an Ihren Handelspartner!
- Verwenden Sie das Gerät solange nicht, bis die Leckstelle ordnungsgemäß repariert oder das Problem durch entsprechende Ersatzteile abgestellt wurde.

## Pizzaofen aufstellen

- Stellen Sie den Pizzaofen vor dem Gebrauch auf einem ebenen, festen Untergrund im Freien auf.
- Bei der Benutzung des Pizzaofens kann es vereinzelt zu Verunreinigungen von Boden- und Wandflächen z.B. durch Fettspritzer kommen. Stellen Sie sicher, dass der Untergrund gegen derartige Verunreinigungen ausreichend geschützt ist.

## Vor dem Backen

- Waschen Sie eventuelle grobe Produktionsrückstände mit warmem Wasser ab, vermeiden Sie hierbei den Gebrauch von Reinigungs- bzw. Spülmitteln.
- **Einfuern**  
Vor dem ersten Backen, das Gerät für min. 15 Minuten bei hoher Flamme ohne Pizza erhitzen. Durch die Hitze werden die inneren Teile gereinigt und fertigungsbedingte Rückstände von eingefärbten Geräteteilen verbrannt. Hierbei können sich Gerüche und leichte Rauchentwicklung ergeben. Dies ist jedoch unbedenklich und nur von kurzer Dauer. Achten Sie auf ausreichende Belüftung.
- **Vorheizen**  
Es wird empfohlen, den Pizzaofen vor jeder Nutzung für ca. 10-15 Minuten vorzuheizen.

## Pizzastein

- Verwenden Sie den Stein NICHT über einer offenen Flamme.
- Vermeiden Sie extreme Temperaturschwankungen des Steins. Legen Sie gefrorene Lebensmittel NICHT auf einen heißen Stein.
- Der Stein ist zerbrechlich und kann brechen, wenn er angestoßen oder fallengelassen wird.
- Der Stein ist während des Gebrauchs sehr heiß und bleibt nach dem Gebrauch noch lange heiß.
- Kühlen Sie einen heißen Stein NICHT mit Wasser ab.

## Bedienung

### Gefahr Verbrennungsgefahr!



Der Pizzaofen und das Backgut werden während des Betriebs sehr heiß, so dass jeder Kontakt damit zu schwersten Verbrennungen führen kann.

- Ausreichenden Abstand zu heißen Teilen halten, da jeder Kontakt zu schwersten Verbrennungen führen kann.
- Zum Backen immer Grill- oder Küchenhandschuhe (Handschuh Kategorie II bezüglich Hitzeschutz, z. B. DIN-EN 407) tragen.
- Nur langstielige Werkzeuge mit hitzebeständigen Griffen verwenden.
- Keine Kleidung mit weiten Ärmeln tragen.

### Gefahr Explosionsgefahr!



Lesen Sie zunächst die nachfolgenden Anweisungen zum Einschalten/Anzünden und alle Warn- und Sicherheitshinweise durch, bevor Sie den Pizzaofen anzünden.

- Prüfen Sie den Pizzaofen auf Risse, Einschnitte oder andere Beschädigungen, bevor Sie ihn verwenden.
- Verwenden Sie den Pizzaofen nicht mehr, wenn der Gasschlauch beschädigt oder porös ist.

## Zündsystem

1. Stellen Sie den Temperaturregler auf OFF (aus).
2. Den Regler mit der Gasflasche verbinden. Die Gaszufuhr am Regler auf Stellung On (ein) drehen.
3. Drücken Sie den Temperaturregler ein und drehen Sie ihn nach links.
4. Ein Klickton ist zu hören. Hiermit wird angezeigt, dass das Gerät zündet. Wiederholen Sie dies 4 bis 5 Mal, bzw. bis die Flamme brennt. Wiederholen Sie den Vorgang, falls die Flamme nicht sofort brennt.
5. Sollte der Brenner nicht innerhalb von 5 Sekunden gezündet haben, stellen Sie den Drehregler auf die Stellung OFF und warten 5 Minuten, damit sich das Gas verflüchtigen kann, und wiederholen Sie den obigen Vorgang. Falls der Brenner dann immer noch nicht zündet, zünden Sie manuell, wie in der Bedienungsanleitung beschrieben (siehe Abschnitt Konventionelles Anzünden mit Streichholz).
6. Um den Pizzaofen abzuschalten, drehen Sie den Regler an der Gasflasche auf Stellung Off (aus). Danach drehen Sie den Temperaturregler am Gerät auf OFF (aus).

## Konventionelles Anzünden mit Streichholz

### **Gefahr** *Verbrennungsgefahr!*



Zünden Sie den Pizzaofen niemals mit einem Streichholz von oben an, sondern immer von unten.

1. Stellen Sie den Temperaturregler auf OFF (aus).
2. Den Regler mit der Gasflasche verbinden. Die Gaszufuhr am Regler auf Stellung On (ein) drehen.
3. Drücken Sie den Temperaturregler ein und drehen Sie ihn nach links.
4. Stecken Sie ein brennendes, handelsübliches Kaminstreichholz (extra lang) von unten durch das große Loch im Boden des Brennergehäuses in der Nähe des Brenners. Wenn Sie ein normales Streichholz zum Anzünden des Geräts verwenden, benutzen Sie unbedingt den mitgelieferten Streichholzhalter.
5. Konsultieren Sie Ihren Händler, um das Zündproblem am Gerät zu beheben.

## Pizzaofen abschalten

Um den Pizzaofen abzuschalten, drehen Sie den Regler an der Gasflasche auf Stellung Off (aus). Danach drehen Sie den Temperaturregler am Gerät auf OFF.

## Wartung und Reinigung

Ihr Pizzaofen ist aus hochwertigen Materialien gefertigt.

Reinigen Sie den Pizzaofen nach jeder Benutzung. Um die Oberflächen zu reinigen und zu pflegen, beachten Sie bitte die folgenden Hinweise:

### **Gefahr** *Verbrennungsgefahr!*



Lassen Sie den Pizzaofen vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.

### **Gefahr** *Gesundheitsgefahr!*



Verwenden Sie keine Farblösemittel oder Verdüner, um Flecken zu entfernen. Diese sind gesundheitsschädlich und dürfen nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

### **Achtung** *Beschädigungsgefahr!*



Verwenden Sie keine starken oder schleifenden Lösemittel oder Scheuerpads, da diese die Oberflächen angreifen und Scheuerspuren hinterlassen.

- Stellen Sie den Regler am Gasschlauch auf Stellung **Off** (aus), bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- **Tauchen Sie den Pizzastein nicht in Wasser!** Reinigen Sie den abgekühlten Pizzastein nur, indem Sie Speisereste vorsichtig mit einem handelsüblichen Küchenschaber entfernen.
- Entfernen Sie lose Ablagerungen am Pizzaofen mit einem nassen Schwamm.
- **Achtung! Niemals handelsübliche Ofenreiniger verwenden!**
- Lebensmittelrückstände können mit Bürste, Spatel oder Reinigungsschwamm entfernt werden. Anschließend mit warmem Seifenwasser nachwaschen. Mit klarem Wasser nachspülen und trocknen.
- Reinigen Sie die Innen- und Oberflächen generell mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie ein weiches, sauberes Tuch zum Trocknen. Zerkratzen Sie die Oberflächen nicht beim Trockenreiben.
- Wird der Gas Pizzaofen nicht benutzt, sollte er mit einer Schutzhaube abgedeckt werden.

## Brenner reinigen

- Den Regler an der Gasflasche auf Stellung **Off** (aus) drehen. Danach die Temperaturregler am Gerät auf **•** (aus) stellen und den Gasschlauch von der Gasflasche trennen.
- Die Brenner mit einer weichen Bürste oder mit Druckluft reinigen. Anschließend mit einem Tuch abwischen.
- Blockierte Öffnungen mit einem stabilen Pfeifenreiniger, einem Draht bzw. mit dem geöffneten Ende einer Büroklammer reinigen.

## Zündspitze reinigen

- Falls es schwierig wird, die Flamme zu zünden, kann dies daran liegen, dass die Zündspitze der Piezo Zündung durch Backrückstände verschmutzt ist. In diesem Fall ist es notwendig, diese zu reinigen. Die Zündspitze befindet sich direkt neben den Brennern.
- Um eine einwandfreie Funktion zu gewährleisten, ist es notwendig etwaige Backrückstände zwischen der Zündspitze und Brenner zu entfernen. Verwenden Sie z.B. eine Stahl-/Messingbürste, um die Zündspitze von Verunreinigungen zu befreien.
- Die Zündspitze sollte ca. 4 - 5 mm vom Brenner entfernt sein. Dies ist die ideale Entfernung für eine zuverlässige Zündung.

## WICHTIGE INFORMATION

Sie haben eventuell eine **Schutzhaube** für Ihren Pizzaofen erworben. Um Ihre Investition zu schützen, wird empfohlen, dass immer eine Schutzhaube verwendet wird, wenn der Pizzaofen nicht in Betrieb ist. Achten Sie jedoch darauf, dass die Schutzhaube nur aufgesetzt wird, wenn der Pizzaofen abgekühlt, sauber und trocken ist. Die Verwendung einer Schutzhaube kann durchaus erforderlich sein. **Vorsicht!** Eine Schutzhaube, die auf einem warmen, nassen oder unsauberen Pizzaofen gesetzt wird, kann zu starker Korrosion führen.

Aus diesem Grund **sollte der Pizzaofen immer abgekühlt, von Oberflächenschmutz gereinigt und gründlich getrocknet sein, bevor die Schutzhaube aufgesetzt wird.** Dies ist insbesondere wichtig, bevor der Pizzaofen für einen längeren Zeitraum nicht benutzt und z. B. über Winter eingelagert wird.

Um die Qualität dieses Gas Pizzaofens für einen langen Zeitraum zu erhalten, sollte der Eigentümer darauf achten, diese Pflege- und Wartungshinweise genau zu befolgen.

*Achten Sie sorgfältig auf Ihre Investition und sie wird Ihnen jahrelang gute Dienste erweisen.*

## Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösungsvorschlag
Brenner will nicht zünden.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- LP Gasflasche ist leer</li> <li>- Defekter Regler</li> <li>- Blockierung im Brenner</li> <li>- Blockierung in den Gasdüsen oder im Gasschlauch</li> <li>- Elektrodenkabel locker oder getrennt von Elektrode oder Zündeinheit</li> <li>- Elektrode oder Kabel defekt</li> <li>- Defekter Zündschalter</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mit voller LP Gasflasche ersetzen</li> <li>- Regler prüfen lassen oder ersetzen</li> <li>- Brenner reinigen</li> <li>- Gasdüsen und Gasschlauch reinigen</li> <li>- Kabel erneut verbinden</li> <li>- Elektrode oder Kabel ersetzen</li> <li>- Zündschalter ersetzen</li> </ul>
Brenner zündet nicht mit einem Streichholz	<ul style="list-style-type: none"> <li>- LP Gasflasche ist leer</li> <li>- Defekter Regler</li> <li>- Blockierung im Brenner</li> <li>- Blockierung in den Gasdüsen oder im Gasschlauch</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mit voller LP Gasflasche ersetzen</li> <li>- Regler prüfen lassen oder ersetzen</li> <li>- Brenner reinigen</li> <li>- Gasdüsen und Gasschlauch reinigen</li> </ul>
Kleine Flamme oder Flammrückschlag (Feuer im Brennrohr oder brüllendes Geräusch hörbar)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- LP Gasflasche ist zu klein</li> <li>- Blockierung im Brenner</li> <li>- Blockierung in den Gasdüsen oder im Gasschlauch</li> <li>- Zu starker Wind im Bereich des Gas Pizzaofens</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Größere Gasflasche verwenden</li> <li>- Brenner reinigen</li> <li>- Gasdüsen und Gasschlauch reinigen</li> <li>- Gas Pizzaofen in einem windgeschützten Bereich aufstellen</li> </ul>
Temperaturregler schwer zu drehen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gasventil blockiert</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gasventil ersetzen</li> </ul>

## Entsorgung



Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.



Werfen Sie den Pizzaofen keinesfalls in den normalen Hausmüll! Entsorgen Sie ihn über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

## Konformitätserklärung

Dieses Produkt erfüllt die geltenden europäischen und nationalen Richtlinien. Dies wird durch die CE Kennzeichnung bestätigt (entsprechende Erklärungen sind beim Hersteller hinterlegt).

## Technische Daten

Produkt:	Art. Nr. 5748 Gas Pizzaofen "ARCUS"
Gewicht:	ca. 10,3 kg
Gesamtmaße:	ca. 65 x 43 x 25 cm (LxBxH)
Brenner:	ca. 5,0 kW
Verbrauch:	max. 364 g/h
Gerätekategorie:	I <sub>3B/P</sub> (50) DE
Gasart/Gasdruck:	LPG / Butan 50mbar; Propan 50mbar
Düse Brenner:	0,94 mm

## Service

Bei Anfragen zu Ersatzteilen oder bei technischen Fragen, wenden Sie sich bitte an ihren Vertragspartner.

Technische Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

## Inverkehrbringer

TEST RITE tepro GmbH  
Carl-Zeiss-Straße 8/4  
63322 Rödermark - Deutschland  
service@testritetepro.de  
www.testritetepro.de

## Avant d'utiliser l'appareil

Après avoir déballé l'appareil et avant chaque utilisation, vérifiez qu'il ne présente aucun dommage.

Si tel est le cas, n'utilisez pas l'article et veuillez en informer votre revendeur.

Le mode d'emploi est basé sur les normes et règles en vigueur dans l'Union européenne. À l'étranger, respectez également les directives et lois spécifiques au pays !



Avant la mise en service, lisez attentivement les consignes de sécurité et le mode d'emploi. C'est la seule façon de garantir une utilisation sûre et fiable de toutes les fonctions.

Conservez soigneusement le mode d'emploi et remettez-le à un éventuel nouveau propriétaire.

## Contenu de la livraison

- 1 Four à pizza 1x
- 2 Pierre à pizza 1x
- 3 Tuyau à gaz et régulateur 1x

Veuillez vérifier que la livraison est complète et en bon état. Si une pièce manque ou est défectueuse, veuillez contacter votre revendeur.

Les réclamations concernant des dommages ou des pièces manquantes après le montage ou pendant le montage ne seront pas acceptées.

## Utilisation conforme

Ce four à pizza est destiné à la cuisson de pizzas.

Il est exclusivement destiné à une utilisation en extérieur et à un usage privé.

Utilisez l'article uniquement comme décrit dans ce mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et peut entraîner des dommages matériels, voire des blessures corporelles.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation non conforme.

## Pour votre sécurité

### Symboles de signalisation

#### **Danger Risque élevé !**



Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des dommages corporels et mettre la vie en danger.

#### **Attention, risque moyen !**



Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des dommages matériels.

#### **Attention Risque faible !**



Situations à prendre en compte lors de l'utilisation de l'appareil.

### CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES - à respecter lors de chaque utilisation !

- **À utiliser uniquement à l'extérieur !**
- **Lisez le mode d'emploi avant de mettre l'appareil en service.**
- **ATTENTION ! Les pièces accessibles peuvent être très chaudes. Tenir les enfants éloignés.**
- **Ne pas déplacer l'appareil pendant son fonctionnement.**
- **Après utilisation, fermer l'arrivée de gaz au niveau de la bouteille de gaz.**

### Consignes de sécurité

#### **Danger Risque d'incendie !**



Certaines parties du four à pizza deviennent très chaudes pendant le fonctionnement et peuvent provoquer des incendies.

- Tenez toujours à disposition un extincteur et une trousse de premiers secours et soyez prêt à intervenir en cas d'accident ou d'incendie.
- Cet appareil ne doit être utilisé qu'à l'extérieur et ne doit pas être utilisé dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos.
- La température sous le four est élevée. Placez le four à pizza uniquement sur une surface résistante à la chaleur et non sur une table recouverte d'une nappe inflammable, de plastique ou d'autres matériaux inflammables.
- N'essayez pas d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau.
- Placez le four à pizza sur une surface plane, horizontale, sûre, résistante à la chaleur et propre.
- Placez le four à pizza à au moins 3 m de tout matériau facilement inflammable, tel que des stores, des terrasses en bois ou des meubles.
- Ne transportez pas le four à pizza pendant son fonctionnement.
- Certains aliments produisent des graisses et des jus inflammables. Nettoyez régulièrement le four à pizza, de préférence après chaque utilisation.
- Ne laissez pas le four à pizza sans surveillance pendant son fonctionnement.

#### **Risque de brûlure et d'accident !**



Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou manquant d'expérience et/ou de connaissances.

- Informez ces personnes des dangers liés à l'appareil et faites-les surveiller par une personne responsable de leur sécurité.
- Toute modification apportée au produit représente un risque important pour la sécurité et est interdite. Ne procédez vous-même à aucune intervention non autorisée. En cas de dommages, de réparations ou d'autres problèmes sur le four à pizza, veuillez vous adresser à votre revendeur.
- Tenez les enfants et les animaux domestiques éloignés de l'appareil.

Le four à pizza, la flamme de gaz et les pizzas deviennent très chauds pendant leur utilisation, de sorte que tout contact avec ceux-ci peut entraîner des brûlures graves.

- Maintenez une distance suffisante par rapport aux parties chaudes, car tout contact peut entraîner des brûlures très graves.
- Portez toujours des gants de barbecue ou de cuisine (gants de catégorie II en matière de protection contre la chaleur, par exemple DIN-EN 407) pour la cuisson.
- N'utilisez que des ustensiles à long manche avec des poignées résistantes à la chaleur.
- Ne portez pas de vêtements à manches larges.
- Laissez le four à pizza refroidir complètement avant de le nettoyer ou de le ranger.

#### **Danger : risque de déflagration !**



Les liquides inflammables versés sur les flammes provoquent des jets de flammes ou des déflagrations.

- N'utilisez jamais d'essence ou d'alcool à brûler comme liquide d'allumage.

#### **Danger Risque d'intoxication !**



Le gaz est inodore et peut être mortel dans les espaces clos !

- Utilisez le four à pizza exclusivement à l'extérieur.

#### **Danger pour la santé !**



N'utilisez pas de solvants ou de diluants pour éliminer les taches. Ceux-ci sont nocifs pour la santé et ne doivent pas entrer en contact avec les aliments.

#### **Danger Danger pour les enfants !**



Les enfants peuvent s'emmêler dans le film d'emballage en jouant et s'étouffer.

- Ne laissez pas les enfants jouer avec les films d'emballage.
- Veillez à ce que les enfants ne mettent pas de petites pièces de montage dans la bouche. Ils pourraient les avaler et s'étouffer.

#### **Danger Risque de blessure**



Le four à pizza et certaines pièces présentent des arêtes vives.

- Manipulez les différents éléments du four à pizza avec précaution afin d'éviter tout accident ou blessure pendant le montage et l'utilisation. Portez des gants de protection si nécessaire.
- Ne placez pas le four à pizza à proximité d'entrées ou de zones très fréquentées.
- Faites toujours preuve de la plus grande prudence pendant la cuisson. Si vous êtes distrait, vous risquez de perdre le contrôle de l'appareil.
- Restez toujours attentif et concentré sur ce que vous faites. N'utilisez pas le produit si vous êtes déconcentré ou fatigué, ou si vous êtes sous l'influence de drogues, d'alcool ou de médicaments. Un simple moment d'inattention lors de l'utilisation du produit peut entraîner des blessures graves.

#### **Attention, risque de dommages !**



N'utilisez pas de solvants puissants ou abrasifs ni de tampons à récurer, car ceux-ci attaquent les surfaces et laissent des traces de frottement.

#### **Danger de brûlure et d'accident !**



**Attention !** Si vous sentez une odeur de gaz :

- Fermez immédiatement l'arrivée de gaz de la bouteille de gaz.
- Éteignez toutes les flammes nues.
- N'utilisez aucun appareil électrique.
- Aérez les lieux.
- Effectuez un contrôle des fuites comme décrit dans ce mode d'emploi.
- Si, après le contrôle et la réparation de la fuite, une odeur de gaz persiste, ne continuez pas à utiliser l'appareil. Contactez immédiatement votre revendeur auprès duquel vous avez acheté l'appareil.

#### **Danger Risque de brûlure et d'accident !**



**Ne pas entreposer le four à pizza à proximité immédiate de combustibles (par ex. essence) ou d'autres liquides ou gaz inflammables.**

- La bouteille de gaz doit être séparée du four à pizza à gaz pendant le stockage.
- Ne pas stocker la bouteille de gaz à proximité immédiate du four à pizza à gaz.
- Ne placez pas la bouteille de gaz directement sous le four à pizza à gaz.

## Montage

### Préparation

#### **Danger Risque de blessure !**



Le non-respect des instructions peut entraîner des problèmes et des dangers lors de l'utilisation du four à pizza.

- Suivez toutes les instructions de montage indiquées ici.

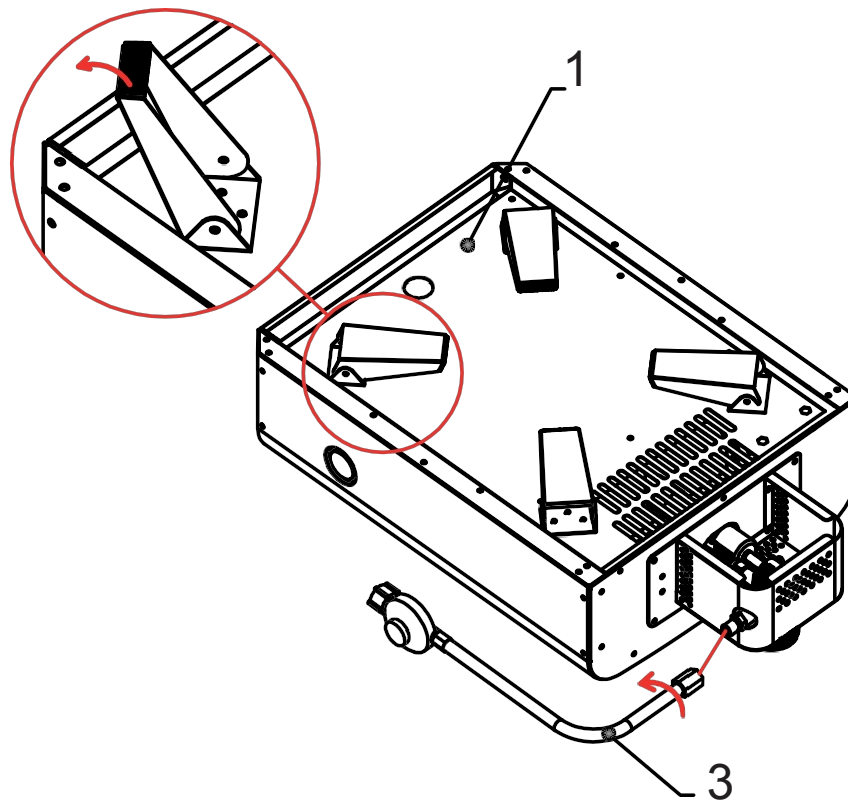
### Outils nécessaires

- 1 clé à molette

### Assemblage du four à pizza

1. Lisez d'abord attentivement l'intégralité des instructions de montage.
2. Prévoyez suffisamment de temps pour le montage et préparez une surface de travail plane de deux à trois mètres carrés.
3. Placez les outils nécessaires à portée de main. Il se peut que certaines petites pièces, telles que les poignées, soient déjà pré-montées.

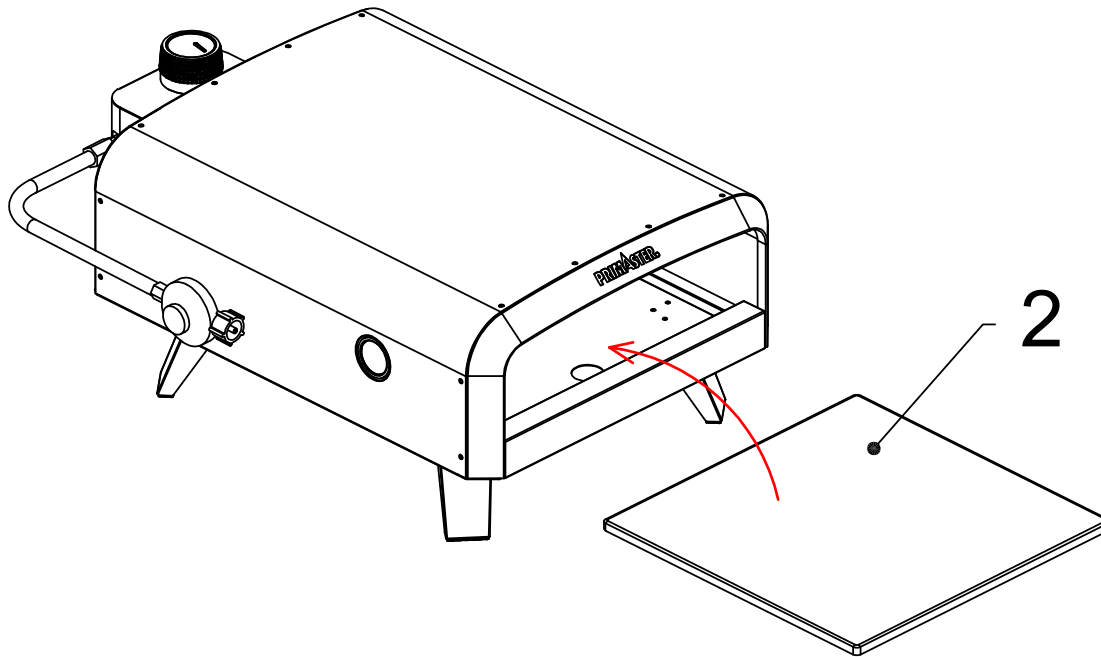
## Étape 1



FR

1. Dépliez complètement les quatre pieds et placez le four à pizza à gaz sur une surface plane et résistante à la chaleur.
2. Vissez le régulateur et le tuyau (3) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur le raccord. Utilisez une clé pour maintenir le raccord et une autre pour visser le tuyau sur le raccord jusqu'à ce que le tuyau et le régulateur soient solidement fixés.

## Étape 2



FR

Insérez la pierre à pizza (2) dans le four. Si vous souhaitez la retirer, par exemple pour le nettoyage, soulevez-la légèrement, puis sortez-la de son logement.

## Raccorder la bouteille de gaz

Cet appareil est uniquement adapté au butane/propane à basse pression et doit être équipé d'un régulateur basse pression adapté et d'un tuyau flexible. Le tuyau à gaz doit être raccordé à l'aide de colliers de serrage adaptés. Cet appareil est conçu pour fonctionner avec un régulateur de 50 mbar et du butane/propane. Utilisez un régulateur adapté certifié selon la norme BS EN 16129:2013-08. Renseignez-vous auprès de votre fournisseur de GPL pour connaître les régulateurs adaptés aux bouteilles de gaz. Pour faire fonctionner ce four à pizza, vous avez besoin d'une bouteille de propane ou de butane de 5, 8, 11 kg disponible dans le commerce.

Remarque : la bouteille de gaz et le tuyau de gaz ont un filetage à gauche !

## Régulateur et tuyau

Ces accessoires sont fournis avec le four à pizza à gaz. Vous pouvez vous procurer des pièces de rechange auprès de votre revendeur ou d'un fournisseur de gaz GPL agréé. Utilisez uniquement des régulateurs et des tuyaux certifiés pour le gaz GPL avec les valeurs de pression indiquées. La durée de vie du régulateur est d'environ 2 ans. Il est recommandé de remplacer le régulateur dans les 2 ans suivant la date de fabrication.

L'utilisation d'un régulateur et d'un tuyau à gaz incorrects ou défectueux est dangereuse. Avant chaque utilisation du four à pizza à gaz, vérifiez que les pièces correctes sont utilisées.

Le tuyau à gaz utilisé doit être conforme aux réglementations et dispositions en vigueur dans le pays où l'appareil est utilisé. La longueur du tuyau à gaz ne doit pas dépasser 1,5 mètre. Les tuyaux usés ou endommagés doivent être remplacés immédiatement. **Le tuyau doit être posé sans torsion ni pliure.** Assurez-vous que le tuyau à gaz n'est pas gêné ou plié, ou qu'il n'entre pas en contact avec des pièces du four à pizza à gaz, à l'exception de son raccord.

## Stockage de l'appareil

Le four à pizza à gaz ne peut être stocké à l'intérieur que si la bouteille de gaz a été retirée. Si le four à pizza n'est pas utilisé pendant une longue période, il doit être recouvert d'une housse de protection et stocké dans un environnement sec et exempt de poussière.

## La bouteille de gaz

Cette bouteille de gaz n'est pas fournie avec cet appareil. La bouteille de gaz doit être fournie par l'utilisateur final. Ne laissez pas tomber votre bouteille de gaz et ne la manipulez pas de manière brutale ou inappropriée !

Lorsque le four à pizza n'est pas utilisé, la bouteille de gaz doit être déconnectée du four à pizza. Une fois la bouteille de gaz déconnectée de l'appareil, remettez son capuchon de protection. La bouteille de gaz doit être stockée à l'extérieur de l'appareil.

Le stockage de bouteilles de gaz n'est pas autorisé dans les pièces situées sous le niveau du sol, dans les cages d'escalier, les couloirs et les passages des bâtiments, ni à proximité immédiate de ceux-ci. Les valves doivent être équipées de capuchons de protection et d'écrous de fermeture. Les bouteilles de gaz, même vides, doivent être stockées en position verticale.

À l'extérieur, les bouteilles de gaz doivent être stockées en position verticale et hors de portée des enfants. La bouteille de gaz ne doit pas être stockée dans des zones où la température dépasse 50 °C. Ne stockez pas la bouteille de gaz à proximité de flammes ou d'autres sources inflammables. **Ne fumez pas à proximité des bouteilles de gaz !**

### Raccordement à l'appareil

Placez la bouteille de gaz sur le sol à côté du four à pizza.

Avant de raccorder la bouteille de gaz à l'appareil, assurez-vous qu'il n'y a pas de saleté dans les têtes de la bouteille de gaz, du régulateur ou du brûleur. Des araignées et des insectes pourraient s'y trouver et bloquer le brûleur ou le tube Venturi au niveau de l'ouverture. Un brûleur bloqué peut provoquer un incendie sous l'appareil. Nettoyez les ouvertures de brûleur bloquées à l'aide d'un cure-pipe solide.

**Attention !** Vissez à la main un côté du tuyau à gaz sur le filetage du régulateur de pression, puis serrez fermement à l'aide d'une clé à fourche de 17.

Attention, filetage à gauche ! N'utilisez pas de joint supplémentaire !

Vissez à la main l'autre extrémité du tuyau de gaz sur le filetage du raccord de la vanne de l'appareil. Serrez ensuite à l'aide d'une clé à fourche de 17.

Attention, filetage à gauche ! N'utilisez pas de joint supplémentaire !

Raccordez le régulateur de pression à la valve de la bouteille de gaz en le serrant à la main.

**Suivez les instructions fournies avec le régulateur.**

### Attention !

Avant chaque utilisation, vérifiez l'étanchéité de tous les raccords au niveau des fuites de gaz !

Effectuez toujours le contrôle à l'aide d'eau savonneuse. N'utilisez jamais de flamme nue pour détecter les fuites.

### Vérifier les fuites de gaz

- Mélangez une part de liquide vaisselle avec trois parts d'eau. Environ 50 ml d'eau savonneuse sont nécessaires pour effectuer le contrôle.
- Assurez-vous que tous les régulateurs de température sont en position « ● » (arrêt).
- Raccordez le régulateur à la bouteille de gaz et allumez le brûleur à l'aide du régulateur de température gauche. Assurez-vous que les raccords sont bien fixés.
- Ouvrez l'alimentation en gaz.
- Appliquez l'eau savonneuse sur le tuyau et tous les raccords. Si des bulles apparaissent, cela signifie qu'il y a une fuite.
- Éliminez la fuite et recommencez le contrôle.
- Fermez le gaz une fois le contrôle terminé.
- Si vous trouvez une fuite et que vous ne pouvez pas la réparer vous-même, n'essayez pas de la réparer et contactez immédiatement votre revendeur !
- N'utilisez pas l'appareil tant que la fuite n'a pas été réparée correctement ou que le problème n'a pas été résolu à l'aide de pièces de rechange appropriées.

## Installation du four à pizza

- Avant utilisation, installez le four à pizza à l'extérieur, sur une surface plane et stable.
- Lors de l'utilisation du four à pizza, des salissures peuvent apparaître sur le sol et les murs, par exemple à cause des projections de graisse. Assurez-vous que le sol est suffisamment protégé contre ce type de salissures.

## Avant la cuisson

- Lavez les éventuels résidus de production avec de l'eau chaude, en évitant d'utiliser des produits nettoyants ou des détergents.
- **Préchauffage**  
Avant la première cuisson, chauffez l'appareil pendant au moins 15 minutes à feu vif sans pizza. La chaleur nettoie les parties internes et brûle les résidus de fabrication des pièces colorées de l'appareil. Cela peut entraîner des odeurs et un léger dégagement de fumée. Cependant, cela est sans danger et de courte durée. Veillez à une ventilation suffisante.
- **Préchauffage**  
Il est recommandé de préchauffer le four à pizza pendant environ 10 à 15 minutes avant chaque utilisation.

## Pierre à pizza

- N'utilisez PAS la pierre au-dessus d'une flamme nue.
- Évitez les variations de température extrêmes de la pierre. Ne placez PAS d'aliments congelés sur une pierre chaude.
- La pierre est fragile et peut se casser si elle est heurtée ou tombée.
- La pierre est très chaude pendant son utilisation et reste chaude longtemps après son utilisation.
- NE refroidissez PAS une pierre chaude avec de l'eau.

## Utilisation

### **Danger Risque de brûlure !**



Le four à pizza et les aliments cuits deviennent très chauds pendant leur utilisation, de sorte que tout contact avec eux peut entraîner des brûlures très graves.

- Maintenez une distance suffisante avec les parties chaudes, car tout contact peut entraîner des brûlures très graves.
- Pour la cuisson, portez toujours des gants de barbecue ou de cuisine (gants de catégorie II en matière de protection contre la chaleur, par exemple DIN-EN 407).
- N'utilisez que des ustensiles à long manche avec des poignées résistantes à la chaleur.
- Ne portez pas de vêtements à manches larges.

### **Danger Risque d'explosion !**



Avant d'allumer le four à pizza, veuillez lire attentivement les instructions suivantes relatives à la mise en marche/l'allumage ainsi que toutes les consignes de sécurité et les avertissements.

- Vérifiez que le four à pizza ne présente pas de fissures, d'entailles ou d'autres dommages avant de l'utiliser.
- N'utilisez plus le four à pizza si le tuyau à gaz est endommagé ou poreux.

## Systeme d'allumage

1. Réglez le thermostat sur OFF (arrêt).
2. Raccordez le régulateur à la bouteille de gaz. Tournez le régulateur d'alimentation en gaz sur la position On (marche).
3. Appuyez sur le régulateur de température et tournez-le vers la gauche.
4. Un clic se fait entendre. Cela indique que l'appareil s'allume. Répétez cette opération 4 à 5 fois ou jusqu'à ce que la flamme s'allume. Répétez l'opération si la flamme ne s'allume pas immédiatement.
5. Si le brûleur ne s'allume pas dans les 5 secondes, placez le régulateur en position OFF, attendez 5 minutes pour que le gaz se dissipe, puis répétez l'opération ci-dessus. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, allumez-le manuellement comme décrit dans le mode d'emploi (voir la section Allumage conventionnel à l'aide d'une allumette).
6. Pour éteindre le four à pizza, tournez le bouton de la bouteille de gaz sur la position Off (éteint). Tournez ensuite le bouton de réglage de la température de l'appareil sur OFF (éteint).

## Allumage conventionnel à l'aide d'une allumette

### **Danger** Risque de brûlure !



N'allumez jamais le four à pizza avec une allumette par le haut, mais toujours par le bas.

1. Réglez le régulateur de température sur OFF (arrêt).
2. Raccordez le régulateur à la bouteille de gaz. Tournez le régulateur d'alimentation en gaz sur la position On (marche).
3. Appuyez sur le régulateur de température et tournez-le vers la gauche.
4. Insérez une allumette à cheminée standard (extra longue) allumée par le bas à travers le grand trou situé dans le fond du boîtier du brûleur, à proximité du brûleur. Si vous utilisez une allumette normale pour allumer l'appareil, veillez à utiliser le porte-allumette fourni.
5. Consultez votre revendeur pour résoudre le problème d'allumage de l'appareil.

## Éteindre le four à pizza

Pour éteindre le four à pizza, tournez le régulateur de la bouteille de gaz sur la position Off (arrêt). Tournez ensuite le régulateur de température de l'appareil sur OFF.

## Entretien et nettoyage

Votre four à pizza est fabriqué à partir de matériaux de haute qualité.

Nettoyez le four à pizza après chaque utilisation. Pour nettoyer et entretenir les surfaces, veuillez respecter les consignes suivantes :

### **Danger** Risque de brûlure !



Laissez le four à pizza refroidir complètement avant de le nettoyer.

### **Danger pour la santé !**



N'utilisez pas de solvants ou de diluants pour éliminer les taches. Ceux-ci sont nocifs pour la santé et ne doivent pas entrer en contact avec les aliments.

### **Attention, risque de détérioration !**



N'utilisez pas de solvants puissants ou abrasifs ni de tampons à récurer, car ceux-ci attaquent les surfaces et laissent des traces de frottement.

- Réglez le régulateur du tuyau de gaz sur la position **Off** (arrêt) avant de commencer le nettoyage.
- **Ne plongez pas la pierre à pizza dans l'eau !** Nettoyez la pierre à pizza refroidie uniquement en retirant délicatement les résidus alimentaires à l'aide d'un grattoir de cuisine disponible dans le commerce.
- Éliminez les dépôts incrustés sur le four à pizza à l'aide d'une éponge humide.
- **Attention ! N'utilisez jamais de nettoyants pour four disponibles dans le commerce !**
- Les résidus alimentaires peuvent être éliminés à l'aide d'une brosse, d'une spatule ou d'une éponge de nettoyage. Rincez ensuite à l'eau chaude savonneuse. Rincez à l'eau claire et séchez.
- Nettoyez l'intérieur et les surfaces avec de l'eau savonneuse chaude.
- Utilisez un chiffon doux et propre pour sécher. Ne rayez pas les surfaces en les frottant pour les sécher.
- Lorsque le four à pizza à gaz n'est pas utilisé, il doit être recouvert d'une housse de protection.

## Nettoyage du brûleur

- Tournez le régulateur de la bouteille de gaz sur la position « **Off** » (arrêt). Réglez ensuite les régulateurs de température de l'appareil sur « ● » (arrêt) et débranchez le tuyau de gaz de la bouteille.
- Nettoyez les brûleurs à l'aide d'une brosse douce ou d'air comprimé. Essuyez ensuite avec un chiffon.
- Nettoyez les ouvertures bouchées à l'aide d'un cure-pipe solide, d'un fil métallique ou de l'extrémité ouverte d'un trombone.

## Nettoyer la pointe d'allumage

- Si vous avez des difficultés à allumer la flamme, cela peut être dû au fait que la pointe d'allumage de l'allumage piézoélectrique est encrassée par des résidus de cuisson. Dans ce cas, il est nécessaire de la nettoyer. La pointe d'allumage se trouve juste à côté des brûleurs.
- Pour garantir un fonctionnement parfait, il est nécessaire d'éliminer les éventuels résidus de cuisson entre la pointe d'allumage et le brûleur. Utilisez par exemple une brosse en acier/laiton pour éliminer les impuretés de la pointe d'allumage.
- La pointe d'allumage doit être située à environ 4 à 5 mm du brûleur. Il s'agit de la distance idéale pour garantir un allumage fiable.

## INFORMATION IMPORTANTE

Vous avez peut-être acheté une **housse de protection** pour votre four à pizza. Afin de protéger votre investissement, il est recommandé de toujours utiliser une housse de protection lorsque le four à pizza n'est pas utilisé. Veillez toutefois à ne mettre la housse de protection que lorsque le four à pizza est refroidi, propre et sec. L'utilisation d'une housse de protection placée sur un four à pizza chaud, humide ou sale peut entraîner une forte corrosion.

C'est pourquoi **le four à pizza doit toujours être refroidi, nettoyé et séché soigneusement avant de mettre le capot de protection**. Ceci est particulièrement important avant de ranger le four à pizza pour une longue période, par exemple pendant l'hiver.

Afin de préserver la qualité de ce four à pizza à gaz pendant longtemps, le propriétaire doit veiller à suivre scrupuleusement ces consignes d'entretien et de maintenance.

*Prenez soin de votre investissement et il vous rendra de bons services pendant de nombreuses années.*

## Dépannage

Problème	Cause possible	Solution proposée
Le brûleur ne s'allume pas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La bouteille de gaz LP est vide</li> <li>- Régulateur défectueux</li> <li>- Blocage dans le brûleur</li> <li>- Blocage dans les buses à gaz ou dans le tuyau à gaz</li> <li>- Câble d'électrode desserré ou déconnecté de l'électrode ou de l'unité d'allumage</li> <li>- Électrode ou câble défectueux</li> <li>- Interrupteur d'allumage défectueux</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Remplacer par une bouteille de gaz LP pleine</li> <li>- Faire vérifier ou remplacer le régulateur</li> <li>- Nettoyer le brûleur</li> <li>- Nettoyer les buses à gaz et le tuyau à gaz</li> <li>- Rebrancher le câble</li> <li>- Remplacer l'électrode ou le câble</li> <li>- Remplacer l'interrupteur d'allumage</li> </ul>
Le brûleur ne s'allume pas avec une allumette	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La bouteille de gaz LP est vide</li> <li>- Régulateur défectueux</li> <li>- Blocage dans le brûleur</li> <li>- Blocage dans les buses à gaz ou dans le tuyau à gaz</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Remplacer par une bouteille de gaz LP pleine</li> <li>- Faire vérifier ou remplacer le régulateur</li> <li>- Nettoyer le brûleur</li> <li>- Nettoyer les buses à gaz et le tuyau à gaz</li> </ul>
Petite flamme ou retour de flamme (feu dans le tube de combustion ou bruit de rugissement audible)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La bouteille de gaz LP est trop petite</li> <li>- Blocage dans le brûleur</li> <li>- Blocage dans les buses à gaz ou dans le tuyau à gaz</li> <li>- Vent trop fort à proximité du four à pizza à gaz</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utiliser une bouteille de gaz plus grande</li> <li>- Nettoyer le brûleur</li> <li>- Nettoyer les buses à gaz et le tuyau à gaz</li> <li>- Installer le four à pizza à gaz dans un endroit à l'abri du vent</li> </ul>
Le régulateur de température est difficile à tourner	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La vanne de gaz est bloquée</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Remplacer la vanne de gaz</li> </ul>

## Élimination



L'emballage est composé de matériaux écologiques que vous pouvez éliminer dans les centres de recyclage locaux.



Ne jetez en aucun cas le four à pizza avec les ordures ménagères ! Éliminez-le via une entreprise d'élimination agréée ou via votre centre d'élimination communal. Respectez les réglementations en vigueur. En cas de doute, contactez votre centre d'élimination.

## Déclaration de conformité

Ce produit est conforme aux directives européennes et nationales en vigueur. Cela est confirmé par le marquage CE (les déclarations correspondantes sont conservées par le fabricant).

## Caractéristiques techniques

Produit :	Référence 5748, Four à pizza à gaz "ARCUS"
Poids :	env. 10,3 kg
Dimensions totales :	env. 65 x 43 x 25 cm (L x l x H)
Brûleur :	env. 5,0 kW
Consommation :	max. 364 g/h
Catégorie d'appareil :	I <sub>3B/P</sub> (50) DE
Type de gaz/pression du gaz :	GPL / butane 50 mbar ; propane 50 mbar
Buse du brûleur :	0,94 mm

## Service

Pour toute demande concernant les pièces de rechange ou pour toute question technique, veuillez vous adresser à votre partenaire contractuel.

Sous réserve de modifications techniques et d'erreurs d'impression.

## Distributeur

TEST RITE tepro GmbH  
Carl-Zeiss-Straße 8/4  
63322 Rödermark - Allemagne  
service@testritetepro.de  
www.testritetepro.de

## Voordat u het apparaat gebruikt

Controleer na het uitpakken en voor elk gebruik of het artikel beschadigd is.

Als dit het geval is, gebruik het artikel dan niet, maar neem contact op met uw dealer.

De gebruiksaanwijzing is gebaseerd op de normen en voorschriften die gelden in de Europese Unie. Houd in het buitenland ook rekening met de specifieke richtlijnen en wetten van het betreffende land!



Lees voor het gebruik eerst de veiligheidsinstructies en de gebruiksaanwijzing aandachtig door. Alleen zo kunt u alle functies veilig en betrouwbaar gebruiken.

Bewaar de gebruiksaanwijzing goed en geef deze ook door aan een eventuele volgende eigenaar.

## Leveringsomvang

- 1 Pizzaoven 1x
- 2 Pizzasteen 1x
- 3 Gasslang en regelaar 1x

Controleer of de levering compleet en onbeschadigd is. Neem contact op met uw dealer als er een onderdeel ontbreekt of defect is.

Klachten over beschadigingen of ontbrekende onderdelen na voltooiing of aanvang van de montage worden niet geaccepteerd.

## Beoogd gebruik

Deze pizzaoven is bedoeld voor het bakken van pizza's.

Hij is uitsluitend geschikt voor gebruik buitenshuis en alleen bedoeld voor particulier gebruik.

Gebruik het artikel alleen zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing. Elk ander gebruik wordt beschouwd als oneigenlijk gebruik en kan leiden tot materiële schade of zelfs persoonlijk letsel.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade die is ontstaan door oneigenlijk gebruik.

## Voor uw veiligheid

### Signaalsymbolen

#### **Gevaar Hoog risico!**



Het negeren van de waarschuwing kan leiden tot letsel en/of dodelijke ongevallen.

#### **Let op: gemiddeld risico!**



Het negeren van de waarschuwing kan materiële schade veroorzaken.

#### **Voorzichtig Laag risico!**



Zaken waarmee rekening moet worden gehouden bij het gebruik van het apparaat.

### ALGEMENE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN - bij elk gebruik in acht te nemen!

- **Alleen buiten gebruiken!**
- **Lees de gebruiksaanwijzing voordat u het apparaat in gebruik neemt.**
- **LET OP! Toegankelijke onderdelen kunnen zeer heet zijn. Houd kinderen uit de buurt.**
- **Verplaats het apparaat niet tijdens het gebruik.**
- **Sluit na gebruik de gastoevoer naar de gasfles.**

### Veiligheidsinstructies

#### **Gevaar Brandgevaar!**



Onderdelen van de pizzaoven worden tijdens het gebruik zeer heet en kunnen brand veroorzaken.

- Zorg dat u altijd een brandblusser en een EHBO-does bij de hand hebt en wees voorbereid op een ongeval of brand.
- Dit apparaat mag alleen buiten worden gebruikt en mag niet in een gebouw, garage of andere afgesloten ruimte worden gebruikt.
- De temperatuur onder de oven is hoog. Plaats de pizzaoven alleen op een hittebestendig oppervlak en niet op een tafel met brandbare tafelkleden, plastic of andere brandbare materialen.
- Probeer een olie- of vetbrand niet met water te blussen.
- Plaats de pizzaoven op een vlakke, horizontale, veilige, hittebestendige en schone ondergrond.
- Plaats de pizzaoven op minstens 3 m afstand van licht ontvlambare materialen zoals zonweringen, houten terrassen of meubels.
- Vervoer de pizzaoven niet tijdens het gebruik.
- Sommige voedingsmiddelen produceren brandbare vetten en sappen. Reinig de pizzaoven regelmatig, bij voorkeur na elk gebruik.
- Laat de pizzaoven tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.

#### **Gevaar voor brandwonden en ongevallen!**



Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of door personen die onvoldoende ervaring en/of kennis hebben.

- Wijst deze personen op de gevaren van het apparaat en laat ze toezicht houden door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Elke wijziging aan het product vormt een groot veiligheidsrisico en is verboden. Voer zelf geen ongeoorloofde ingrepen uit. Neem bij beschadigingen, reparaties of andere problemen met de pizzaoven contact op met uw handelspartner.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat.

De pizzaoven, de gasvlam en de pizza's worden tijdens het gebruik zeer heet, zodat elk contact hiermee tot ernstige brandwonden kan leiden.

- Houd voldoende afstand tot hete onderdelen, omdat elk contact ernstige brandwonden kan veroorzaken.
- Draag altijd barbecue- of keukenhandschoenen (handschoenen van categorie II met betrekking tot hittebescherming, bijv. DIN-EN 407) tijdens het bakken.
- Gebruik alleen gereedschap met een lange steel en hittebestendige handgrepen.
- Draag geen kleding met wijde mouwen.
- Laat de pizzaoven volledig afkoelen voordat u deze reinigt of opbergt.

#### **Gevaar: risico op ontploffing!**



Ontvlambare vloeistoffen die in de vlammen worden gegoten, vormen steekvlammen of deflagraties.

- Gebruik nooit ontstekingsvloeistoffen zoals benzine of spiritus.

#### **Gevaar: gevaar voor vergiftiging!**



Gas is reukloos en kan in gesloten ruimtes dodelijk zijn!

- Gebruik de pizzaoven uitsluitend in de open lucht.

#### **Gevaar voor de gezondheid!**



Gebruik geen verpoppers of verdunners om vlekken te verwijderen. Deze zijn schadelijk voor de gezondheid en mogen niet in contact komen met levensmiddelen.

#### **Gevaar Gevaar voor kinderen!**



Kinderen kunnen tijdens het spelen verstrikt raken in de verpakkingsfolie en stikken.

- Laat kinderen niet met de verpakkingsfolie spelen.
- Zorg ervoor dat kinderen geen kleine montageonderdelen in hun mond stoppen. Ze kunnen de onderdelen inslikken en erin stikken.

#### **Gevaar Gevaar voor letsel**



De pizzaoven en de afzonderlijke onderdelen hebben deels scherpe randen.

- Ga voorzichtig om met de onderdelen van de pizzaoven om ongelukken of verwondingen tijdens de montage en het gebruik te voorkomen. Draag indien nodig beschermende handschoenen.
- Plaats de pizzaoven niet in de buurt van ingangen of drukbezochte zones.
- Wees altijd uiterst voorzichtig tijdens het bakken. Als u wordt afgeleid, kunt u de controle over het apparaat verliezen.
- Wees altijd alert en let goed op wat u doet. Gebruik het product niet als u niet geconcentreerd of moe bent of onder invloed bent van drugs, alcohol of medicijnen. Zelfs een moment van onoplettendheid tijdens het gebruik van het product kan leiden tot ernstig letsel.

#### **Let op: gevaar voor beschadiging!**



Gebruik geen sterke of schurende oplosmiddelen of schuursponsjes, omdat deze de oppervlakken aantasten en schuursporen achterlaten.

#### **Gevaar Gevaar voor brandwonden en ongelukken!**



**Let op!** Als u gas ruikt:

- Sluit onmiddellijk de gastoevoer van de gasfles.
- Doe alle open vlammen uit.
- Gebruik geen elektrische apparaten.
- Ventileer de omgeving.
- Voer een lekcontrole uit zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing.
- Als u na de controle en het verhelpen van het lek nog steeds gas ruikt, mag u het apparaat niet meer gebruiken. Neem onmiddellijk contact op met de handelaar waar u het apparaat hebt gekocht.

#### **Gevaar Verbrandings- en ongevalsgevaar!**



**Bewaar de pizzaoven niet in de directe omgeving van brandstoffen (bijv. benzine) of andere ontvlambare vloeistoffen of gassen.**

- De gasfles moet tijdens de opslag gescheiden zijn van de gaspizzaoven.
- Bewaar de gasfles niet in de directe omgeving van de gaspizzaoven.
- Plaats de gasfles niet direct onder de gaspizzaoven.

## Montage

### Vorbereitung

#### **Gevaar Gevaar voor letsel!**



Het niet opvolgen van de instructies kan leiden tot problemen en gevaren bij het gebruik van de pizzaoven.

- Volg alle hier vermelde montage-instructies.

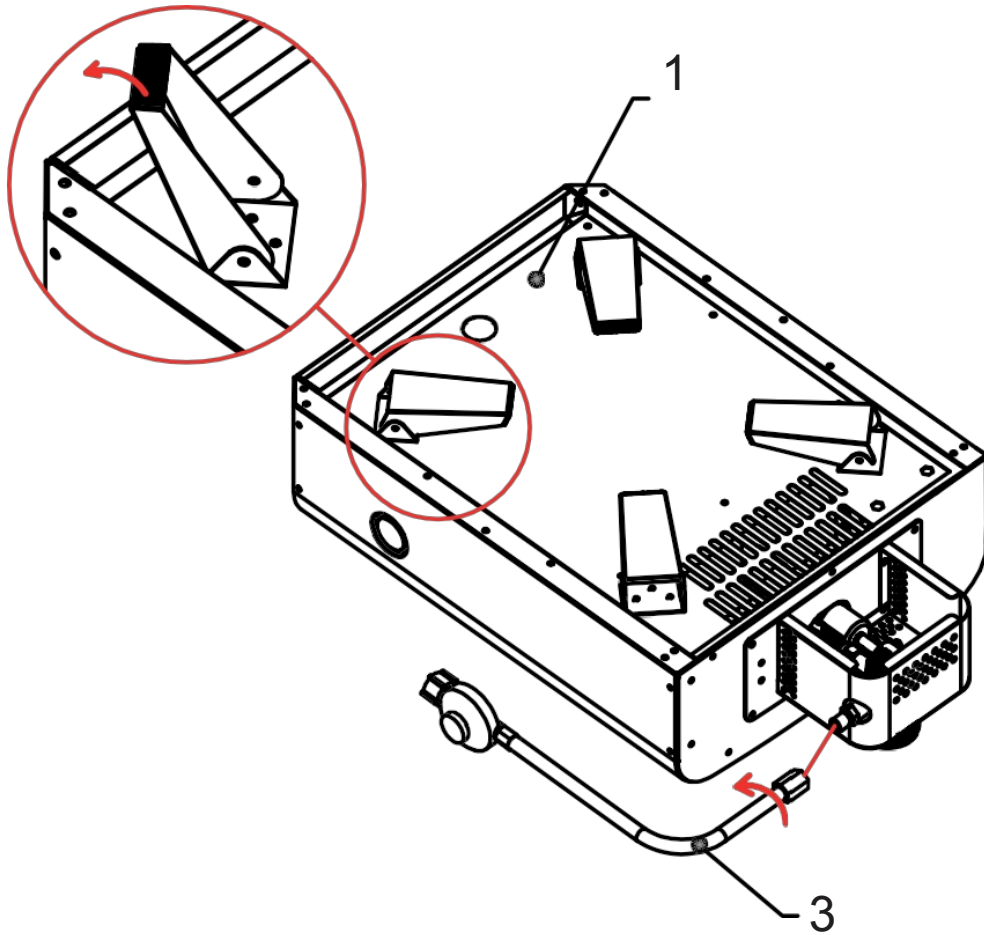
## Benodigd gereedschap

1 x verstelbare moersleutel

## Pizzaoven monteren

1. Lees eerst de montage-instructies volledig door.
2. Neem voldoende tijd voor de montage en zorg voor een vlak werkoppervlak van twee tot drie vierkante meter.
3. Leg het benodigde gereedschap binnen handbereik. Mogelijk zijn kleine onderdelen, zoals handgrepen, al voorgeassembleerd.

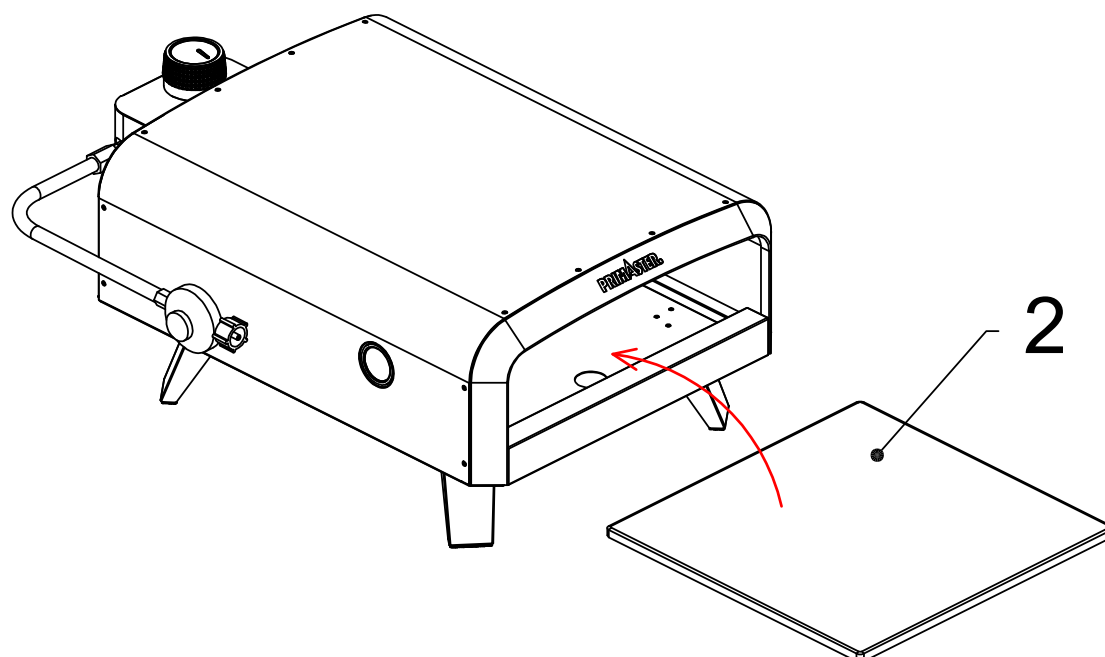
## Stap 1



(NL)

1. Klap de 4 poten van de pizzaovenbehuizing uit.
2. Schroef de regelaar en slang (3) tegen de klok in op de connector. Gebruik één steeksleutel om de connector vast te houden en een andere om de slang stevig op de connector te schroeven totdat alles goed vastzit.

## Stap 2



NL

Schuif de pizzasteen (2) in de oven. Als u deze bijvoorbeeld wilt verwijderen om schoon te maken, tilt u deze eerst lichtjes op en haalt u deze vervolgens uit de behuizing.

## Gasfles aansluiten

Dit apparaat is alleen geschikt voor butaan-/propaangas onder lage druk en moet worden uitgerust met een geschikte lagedrukregelaar en een flexibele slang. De gas slang moet worden aangesloten met geschikte slangklemmen. Dit apparaat is bedoeld voor gebruik met een 50 mbar-regelaar met butaan-/propaangas. Gebruik de bijgeleverde regelaar

die is gecertificeerd volgens BS EN 16129:2013-08.

Voor het gebruik van deze pizzaoven heeft u een in de handel verkrijgbare 5, 8 of 11 kg propaangas-/butaan gasfles.

Opmerking: de gasfles en de gas slang hebben een linkse schroefdraad!

### Regelaar en slang

Deze accessoires worden bij de gaspizzaoven geleverd. Vervangende onderdelen zijn verkrijgbaar bij uw apparatenhandelaar of een erkende LPG-gasleverancier. Gebruik alleen regelaars en slangen die zijn gecertificeerd voor LP-gas met de vermelde drukwaarden. De levensduur van de regelaar is ongeveer 2 jaar. Het wordt aanbevolen om de regelaar binnen 2 jaar na de productiedatum te vervangen.

Het gebruik van een verkeerde of defecte regelaar en gas slang is gevaarlijk. Controleer voor elk gebruik van de gaspizzaoven of de juiste onderdelen worden gebruikt.

De gebruikte gas slang moet voldoen aan de voorschriften en bepalingen van het land waar het apparaat wordt gebruikt. De lengte van de gas slang mag niet meer dan 1,5 meter bedragen. Versleten of beschadigde slangen moeten onmiddellijk worden vervangen. **De slang moet zonder knikken of verdraaiingen worden gelegd.** Zorg ervoor dat de gas slang niet wordt belemmerd of geknikt, of dat hij in contact komt met onderdelen van de gaspizzaoven, met uitzondering van de slangaansluiting.

### Opslag van het apparaat

De gaspizzaoven mag alleen binnenshuis worden bewaard als de gasfles is verwijderd. Als de pizzaoven gedurende langere tijd niet wordt gebruikt, moet deze worden afgedekt met een beschermhoes en worden opgeslagen in een droge en stofvrije omgeving.

### De gasfles

Er wordt geen gasfles bij dit apparaat geleverd. De gasfles moet door de eindgebruiker worden aangeschaft. Laat uw gasfles niet vallen en behandel deze niet ruw of ondeskundig!

Als de pizzaoven niet wordt gebruikt, moet de gasfles van de pizzaoven worden losgekoppeld. Plaats de beschermkap op de gasfles nadat deze van het apparaat is losgekoppeld. De gasfles moet buiten het apparaat worden bewaard.

Het opslaan van gasflessen is niet toegestaan in ruimtes onder het maaiveld, in trappenhuisen, doorgangen en doorgangen van gebouwen, noch in de directe omgeving daarvan. De kleppen moeten zijn voorzien van klepbeschermkappen en sluitmoeren. Gasflessen – ook lege – moeten rechtop worden bewaard.

Gasflessen moeten buiten in een rechtopstaande positie en buiten het bereik van kinderen worden bewaard. De gasfles mag niet worden bewaard in ruimtes waar de temperatuur hoger is dan 50 °C. Bewaar de gasfles niet in de buurt van vlammen of andere ontvlambare bronnen. **Niet roken in de buurt van gasflessen!**

### Aansluiting op het apparaat

Zet de gasfles op de grond naast de pizzaoven.

Voordat de gasfles op het apparaat wordt aangesloten, moet u controleren of er geen vuil in de koppen van de gasfles, de regelaar of de brander zit. Er kunnen spinnen en insecten in zitten die de brander of de venturibuis bij de opening kunnen blokkeren. Een geblokkeerde brander kan brand onder het apparaat veroorzaken. Reinig geblokkeerde branderopeningen met een stevige pijpenrager.

**Let op!** Draai één kant van de gasslang met de hand vast op de schroefdraad van de drukregelaar en draai deze vervolgens vast met behulp van een 17 mm steeksleutel.

Let op: linksdraaiende schroefdraad! Gebruik geen extra afdichting!

Draai de nog vrije kant van de gasslang met de hand vast op de schroefdraad van de klepaansluiting op het apparaat. Draai vervolgens met behulp van een 17 mm steeksleutel stevig vast.

Let op: linkse schroefdraad! Gebruik geen extra afdichting!

Verbind de drukregelaar met de hand vast met de gasflesklep.

**Volg de instructies die bij de regelaar zijn geleverd.**

### Let op!

Controleer voor elk gebruik alle aansluitingen op gaslekken!

Voer de controle altijd uit met zeepwater. Gebruik nooit een open vlam om lekken op te sporen.

### Gaslekken controleren

- Meng een deel afwasmiddel met 3 delen water. Voor de controle is ongeveer 50 ml zeepwater nodig.
- Zorg ervoor dat alle temperatuurregelaars op '●' (uit) staan.
- Sluit de regelaar aan op de gasfles en schakel de brander in met de linker temperatuurregelaar. Zorg ervoor dat de aansluitingen goed zijn aangesloten.
- Schakel de gastoevoer in.
- Breng het zeepwater aan op de slang en alle aansluitingen. Als er belletjes verschijnen, is er een lek.
- Verhelp het lek en herhaal de test.
- Sluit het gas af nadat de test is voltooid.
- Als er een lek wordt gevonden dat u niet zelf kunt repareren, onderneem dan geen verdere reparatiepogingen en neem onmiddellijk contact op met uw dealer!
- Gebruik het apparaat niet totdat het lek op de juiste manier is gerepareerd of het probleem is verholpen met de juiste reserveonderdelen.

## Pizzaoven opstellen

- Plaats de pizzaoven voor gebruik op een vlakke, stevige ondergrond in de open lucht.
- Bij het gebruik van de pizzaoven kan er incidenteel vervuiling van vloer- en wandoppervlakken optreden, bijvoorbeeld door vetspatten. Zorg ervoor dat de ondergrond voldoende tegen dergelijke vervuiling is beschermd.

## Voor het bakken

- Was eventuele grove productieresten af met warm water en vermijd daarbij het gebruik van reinigings- of afwasmiddelen.
- **Inbranden**  
Verwarm het apparaat vóór het eerste bakken minimaal 15 minuten op hoog vuur zonder pizza. Door de hitte worden de binnenste delen gereinigd en worden productieresten van gekleurde apparaatdelen verbrand. Hierbij kunnen geuren en lichte rookontwikkeling ontstaan. Dit is echter onschadelijk en van korte duur. Zorg voor voldoende ventilatie.
- **Voorverwarmen**  
Het wordt aanbevolen om de pizzaoven voor elk gebruik ongeveer 10-15 minuten voor te verwarmen.

## Pizzasteen

- Gebruik de steen NIET boven een open vlam.
- Vermijd extreme temperatuurschommelingen van de steen. Leg GEEN bevroren voedingsmiddelen op een hete steen.
- De steen is breekbaar en kan breken als hij wordt gestoten of valt.
- De steen is tijdens het gebruik zeer heet en blijft na gebruik nog lang heet.
- Koel een hete steen NIET af met water.

## Bediening

### Gevaar Gevaar voor brandwonden!



De pizzaoven en het bakgoed worden tijdens het gebruik erg heet, zodat elk contact ermee tot ernstige brandwonden kan leiden.

- Houd voldoende afstand tot hete onderdelen, omdat elk contact tot ernstige brandwonden kan leiden.
- Draag tijdens het bakken altijd barbecue- of keukenhandschoenen (handschoenen van categorie II met betrekking tot hittebescherming, bijv. DIN-EN 407).
- Gebruik alleen gereedschap met een lange steel en hittebestendige handgrepen.
- Draag geen kleding met wijde mouwen.

### Gevaar Explosiegevaar!



Lees eerst de onderstaande instructies voor het inschakelen/aansteken en alle waarschuwingen en veiligheidsinstructies door voordat u de pizzaoven aansteekt.

- Controleer de pizzaoven op scheuren, inkepingen of andere beschadigingen voordat u hem gebruikt.
- Gebruik de pizzaoven niet meer als de gasslang beschadigd of poreus is.

## Ontstekingsysteem

1. Zet de temperatuurregelaar op OFF (uit).
2. Sluit de regelaar aan op de gasfles. Draai de gastoevoer op de regelaar naar de stand On (aan).
3. Druk de temperatuurregelaar in en draai hem naar links.
4. U hoort een klikgeluid. Dit geeft aan dat het apparaat ontsteekt. Herhaal dit 4 tot 5 keer, of totdat de vlam brandt. Herhaal de procedure als de vlam niet onmiddellijk brandt.
5. Als de brander niet binnen 5 seconden ontsteekt, zet u de draaiknop op de stand OFF en wacht u 5 minuten zodat het gas kan verdampen. Herhaal vervolgens bovenstaande procedure. Als de brander dan nog steeds niet ontsteekt, ontsteek dan handmatig zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing (zie paragraaf Conventioneel ontsteken met een lucifer).
6. Om de pizzaoven uit te schakelen, draait u de knop op de gasfles naar de stand Off (uit). Draai vervolgens de temperatuurknop op het apparaat naar OFF (uit).

## Conventioneel aansteken met een lucifer

### **Gevaar** *Gevaar voor brandwonden!*



Steek de pizzaoven nooit aan met een lucifer vanaf de bovenkant, maar altijd vanaf de onderkant.

1. Zet de temperatuurregelaar op OFF (uit).
2. Sluit de regelaar aan op de gasfles. Draai de gastoevoer op de regelaar naar de stand On (aan).
3. Druk de temperatuurregelaar in en draai hem naar links.
4. Steek een brandend, in de handel verkrijgbaar haardstokje (extra lang) van onderaf door het grote gat in de bodem van de branderbehuizing in de buurt van de brander. Als u een normaal lucifer gebruikt om het apparaat aan te steken, gebruik dan altijd de meegeleverde luciferhouder.
5. Raadpleeg uw dealer om het ontstekingsprobleem bij het apparaat te verhelpen.

## Pizzaoven uitschakelen

Om de pizzaoven uit te schakelen, draait u de regelaar op de gasfles naar de stand Off (uit). Draai vervolgens de temperatuurregelaar op het apparaat naar OFF.

## Onderhoud en reiniging

Uw pizzaoven is gemaakt van hoogwaardige materialen.

Reinig de pizzaoven na elk gebruik. Neem de volgende aanwijzingen in acht om de oppervlakken te reinigen en te onderhouden:

### **Gevaar: gevaar voor brandwonden!**



Laat de pizzaoven volledig afkoelen voordat u hem reinigt.

### **Gevaar Gevaar voor de gezondheid!**



Gebruik geen verfoplossers of verdunners om vlekken te verwijderen. Deze zijn schadelijk voor de gezondheid en mogen niet in contact komen met levensmiddelen.

### **Let op: gevaar voor beschadiging!**



Gebruik geen sterke of schurende oplosmiddelen of schuursponsjes, omdat deze het oppervlak aantasten en schuursporen achterlaten.

- Zet de regelaar op de gaslang in de stand **Off** (uit) voordat u met het reinigen begint.
- **Dompel de pizzasteen niet onder in water!** Reinig de afgekoelde pizzasteen alleen door etensresten voorzichtig te verwijderen met een in de handel verkrijgbare keukenschrapper.
- Verwijder losse resten op de pizzaoven met een natte spons.
- **Let op! Gebruik nooit in de handel verkrijgbare ovenreinigers!**
- Voedselresten kunnen worden verwijderd met een borstel, spatel of reinigingsspons. Spoel vervolgens af met warm zeepwater. Spoel af met schoon water en droog af.
- Reinig de binnenkant en oppervlakken in het algemeen met warm zeepwater.
- Gebruik een zachte, schone doek om af te drogen. Kras niet op de oppervlakken tijdens het afdrogen.
- Als de gaspizzaoven niet wordt gebruikt, moet deze worden afgedekt met een beschermkap.

## Brander reinigen

- Draai de regelaar op de gasfles naar de stand **'Off'** (uit). Zet vervolgens de temperatuurregelaars op het apparaat op **'0'** (uit) en koppel de gaslang los van de gasfles.
- Reinig de branders met een zachte borstel of met perslucht. Veeg ze vervolgens af met een doek.
- Verstopte openingen reinigen met een stevige pijpenrager, een draad of het open uiteinde van een paperclip.

## Reinig de ontstekingspunt

- Als het moeilijk is om de vlam aan te steken, kan dit komen doordat de ontstekingspunt van de piëzo-ontsteking vervuild is door bakresten. In dat geval is het noodzakelijk om deze te reinigen. De ontstekingspunt bevindt zich direct naast de branders.
- Om een goede werking te garanderen, is het noodzakelijk om eventuele bakresten tussen de ontstekingspunt en de brander te verwijderen. Gebruik bijvoorbeeld een stalen/messingborstel om de ontstekingspunt van verontreinigingen te ontdoen.
- De ontstekingspunt moet zich op ongeveer 4 - 5 mm van de brander bevinden. Dit is de ideale afstand voor een betrouwbare ontsteking.

## BELANGRIJKE INFORMATIE

U hebt mogelijk een **beschermkap** voor uw pizzaoven aangeschaft. Om uw investering te beschermen, wordt aanbevolen om altijd een beschermkap te gebruiken wanneer de pizzaoven niet in gebruik is. Zorg er echter voor dat de beschermkap alleen wordt geplaatst als de pizzaoven is afgekoeld, schoon en droog is. Het gebruik van een beschermkap kan absoluut noodzakelijk zijn. **Let op!** Een beschermkap die op een warme, natte of vuile pizzaoven wordt geplaatst, kan leiden tot ernstige corrosie.

Daarom **moet de pizzaoven altijd zijn afgekoeld, ontdaan van oppervlaktevuil en grondig zijn gedroogd voordat de beschermkap wordt geplaatst.** Dit is vooral belangrijk voordat de pizzaoven voor langere tijd niet wordt gebruikt en bijvoorbeeld in de winter wordt opgeborgen.

Om de kwaliteit van deze gaspizzaoven voor een lange tijd te behouden, moet de eigenaar ervoor zorgen dat deze onderhouds- en verzorgingsinstructies nauwkeurig worden opgevolgd.

*Zorg goed voor uw investering en u zult er jarenlang plezier van hebben.*

## Probleemoplossing

Probleem	Mogelijke oorzaak	Voorgestelde oplossing
Brander wil niet ontsteken.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- LP-gasfles is leeg</li> <li>- Defecte regelaar</li> <li>- Blokkering in de brander</li> <li>- Blokkering in de gaskleppen of in de gas slang</li> <li>- Elektrodekabel los of losgekoppeld van elektrode of ontstekingsunit</li> <li>- Elektrode of kabel defect</li> <li>- Defecte ontstekingschakelaar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vervang door een volle LP-gasfles</li> <li>- Regelaar laten controleren of vervangen</li> <li>- Brander reinigen</li> <li>- Gasmondstukken en gas slang reinigen</li> <li>- Kabel opnieuw aansluiten</li> <li>- Elektrode of kabel vervangen</li> <li>- Ontstekingschakelaar vervangen</li> </ul>
Brander ontsteekt niet met een lucifer	<ul style="list-style-type: none"> <li>- LP-gasfles is leeg</li> <li>- Defecte regelaar</li> <li>- Blokkering in de brander</li> <li>- Blokkering in de gasnozzles of in de gas slang</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vervang door een volle LP-gasfles</li> <li>- Regelaar laten controleren of vervangen</li> <li>- Brander reinigen</li> <li>- Gasmondstukken en gas slang reinigen</li> </ul>
Kleine vlam of terugslag van de vlam (brand in de verbrandingsbuis of brullend geluid hoorbaar)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- LP-gasfles is te klein</li> <li>- Blokkering in de brander</li> <li>- Blokkering in de gasnozzles of in de gas slang</li> <li>- Te harde wind in de buurt van de gaspizzaoven</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gebruik een grotere gasfles</li> <li>- Reinig de brander</li> <li>- Gasmondstukken en gas slang reinigen</li> <li>- Plaats de gaspizzaoven in een windvrije omgeving</li> </ul>
Temperatuurregelaar moeilijk te draaien	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gasventiel geblokkeerd</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gasventiel vervangen</li> </ul>

## Afvalverwerking



De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke materialen die u via de lokale recyclingcentra kunt afvoeren.



Gooi de pizzaoven in geen geval bij het normale huisvuil! Voer deze af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentelijke afvalverwerkingsinstallatie. Houd u aan de huidige geldende voorschriften. Neem in geval van twijfel contact op met uw afvalverwerkingsinstallatie.

## Conformiteitsverklaring

Dit product voldoet aan de geldende Europese en nationale richtlijnen. Dit wordt bevestigd door de CE-markering (de betreffende verklaringen zijn bij de fabrikant gedeponeerd).

## Technische gegevens

Product:	Art. nr. 5748, Gas-pizzaoven "ARCUS"
Gewicht:	ca. 10,3 kg
Totale afmetingen:	ca. 65 x 43 x 25 cm (LxBxH)
Brander:	ca. 5,0 kW
Verbruik:	max. 364 g/h
Appelcategorie:	I <sub>3B/P</sub> (50) DE
Gassoort/gasdruk:	LPG / butaan 50 mbar; propaan 50 mbar
Gasmondstuk:	0,94 mm

## Service

Voor vragen over reserveonderdelen of technische vragen kunt u contact opnemen met uw contractpartner.

Technische wijzigingen en drukfouten voorbehouden.

## Distributeur

TEST RITE tepro GmbH  
Carl-Zeiss-Straße 8/4  
63322 Rödermark - Duitsland  
service@testritetepro.de  
www.testritetepro.de



