



VER1.01

BUSCHBECK X1

OBENUTZERHANDBUCH

buschbeck®





MEHR ALS NUR EIN PIZZAOFEN

Bringen Sie Ihre Kochkünste auf ein neues Niveau mit unserem tragbaren, multifunktionalen und mit mehreren Brennstoffen betriebenen Außenofen der nächsten Generation.

Ausgestattet mit Bluetooth-Konnektivität und einer eigens entwickelten App zur präzisen und kontrollierten Temperaturüberwachung ist der Buschbeck X1 Pizzaofen für das ultimative Outdoor-Erlebnis entwickelt worden.

WWW.BUSCHBECK.DE

ACHTUNG

Bitte lesen und befolgen Sie alle Anweisungen und Warnhinweise in der Bedienungsanleitung sorgfältig, bevor Sie das Gerät benutzen. Um die Gefahr von Bränden zu verringern, befolgen Sie alle Warnhinweise und Anweisungen vor dem Zusammenbau und der Verwendung des Geräts.

- ⚠ **WARNUNG:** Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Halten Sie kleine Kinder fern.
 - ⚠ **WARNUNG:** Dieser Grill wird sehr heiß, bewegen Sie ihn nicht während des Betriebs.
 - ⚠ Nicht in Innenräumen verwenden!
 - ⚠ **WARNUNG!** Kein Spiritus oder Benzin zum Anzünden oder Nachzünden verwenden! Verwenden Sie nur Feueranzünder, die der Norm EN 1860-3 entsprechen.
 - ⚠ **WARNUNG!** Halten Sie Kinder und Haustiere fern.
 - ⚠ Der zu verwendende Regler, der der Norm EN 16129 entsprechen muss.
 - ⚠ Der zu verwendende Schlauch muss den örtlichen Gesetzen und Vorschriften entsprechen.
 - ⚠ Der Schlauch, der das Gerät mit dem Gasbehälter verbindet, und die empfohlene Länge, die 1,50 m nicht überschreiten darf (in Finnland nicht mehr als 1,20 m).
 - ⚠ Dieses Gerät muss während des Gebrauchs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.
 - ⚠ Nur im Freien verwenden.
 - ⚠ Bewegen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht.
 - ⚠ Drehen Sie nach dem Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche ab.
 - ⚠ Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät vor.
 - ⚠ Kochen Sie nicht, bevor der Brennstoff eine Ascheschicht gebildet hat.
 - ⚠ Betreiben Sie dieses Gerät niemals unbeaufsichtigt. Sollte es zu einem Brand kommen, halten Sie sich vom Gerät fern und rufen Sie sofort die Feuerwehr. Versuchen Sie nicht, einen Öl- oder Fettbrand mit Wasser zu löschen. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Bränden, Explosionen oder Verbrennungen führen, die Sachschäden, Verletzungen oder den Tod verursachen können.
 - ⚠ Halten Sie den Kraftstoffzufuhrschlauch von erhitzten Oberflächen fern.
 - ⚠ Der Konsum von Alkohol, verschreibungspflichtigen oder nicht verschreibungspflichtigen Medikamenten kann die Fähigkeit des Verbrauchers beeinträchtigen, das Gerät ordnungsgemäß zusammenzubauen oder sicher zu bedienen.
 - ⚠ Dieses Gerät ist nicht als Heizgerät gedacht und darf nicht als solches verwendet werden.
 - ⚠ Kleine Insekten können sich im Brenner des Geräts einnisten und den Gasfluss unterbrechen. Prüfen Sie den Brenner mindestens einmal im Jahr.
 - ⚠ Lagern Sie das Gerät nicht in geschlossenen Räumen, es sei denn, die Gasflasche ist abgeklemmt.
 - ⚠ Lagern Sie die Gasflasche nicht in einem Gebäude, einer Garage oder einem anderen geschlossenen Raum und bewahren Sie sie stets außerhalb der Reichweite von Kindern auf!
 - ⚠ Dieses Gerät ist nicht für die Installation in oder auf Wohnmobilen und/oder Booten vorgesehen.
 - ⚠ Prüfen Sie vor jedem Gebrauch alle Gasanschlüsse auf Dichtheit. Nehmen Sie das Gerät erst in Betrieb, wenn alle Anschlüsse überprüft wurden und keine Leckagen aufweisen.
 - ⚠ Rauchen Sie während der Dichtheitsprüfung nicht. Führen Sie die Dichtheitsprüfung niemals mit einer offenen Flamme durch.
 - ⚠ Halten Sie beim Anzünden Ihr Gesicht und Ihre Hände so weit wie möglich vom Gerät entfernt.
-  GEFAHR**
- Nur im Freien verwenden. Wenn Sie Gas riechen:**
- ✓ Stellen Sie die Gaszufuhr zum Gerät ab.
 - ✓ Löschen Sie jede offene Flamme.
 - ✓ Wenn der Geruch anhält, halten Sie sich vom Gerät fern und rufen Sie sofort Ihren Gasversorger oder die Feuerwehr.

ACHTUNG

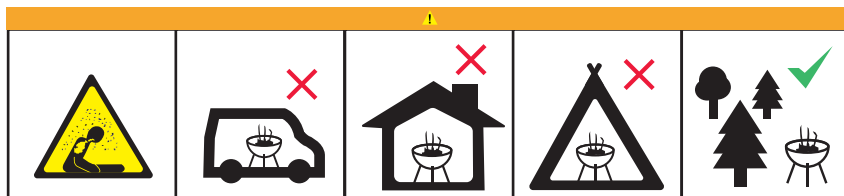
Bitte lesen und befolgen Sie alle Anweisungen und Warnhinweise in der Bedienungsanleitung sorgfältig, bevor Sie das Gerät benutzen. Um die Gefahr von Bränden zu verringern, befolgen Sie alle Warnhinweise und Anweisungen vor dem Zusammenbau und der Verwendung des Geräts.

- ⚠ Der Mindestabstand zwischen den Seiten des Geräts und der brennbaren Konstruktion beträgt 610 mm (24 Zoll).
- ⚠ Die vom Hersteller versiegelten Teile dürfen vom Benutzer nicht verstellt werden.
- ⚠ Wenn das Gerät mit Flüssiggas betrieben wird, sollte eine Flüssiggasflasche verwendet werden. Das Fassungsvermögen der Flüssiggasflasche reicht von 5 kg bis 19 kg. Die Größe der Flüssiggasflasche: maximaler Durchmesser-350mm, maximale Höhe-400mm.
- ⚠ Das Gerät muss mit einer ausreichenden Belüftung installiert werden, um das Auftreten unzulässiger Konzentrationen gesundheitsschädlicher Stoffe in dem Raum, in dem das Gerät installiert ist, zu verhindern.
- ⚠ Der Mindestabstand zwischen dem Gerät und den angrenzenden Wänden beträgt 0,5 m.
- ⚠ Die Gasversorgungsrohre oder -schläuche müssen den geltenden nationalen Vorschriften entsprechen und sind regelmäßig zu überprüfen und erforderlichenfalls zu ersetzen ersetzt werden.
- ⚠ Der Schlauch sollte der Norm EN16436 entsprechen. Der Regler sollte der Norm EN16129 entsprechen.
- ⚠ Prüfen und reinigen Sie das Innere des Backofens, bevor Sie ihn einschalten, um zu vermeiden, dass die Öle, die sich während des vorherigen Garvorgangs angesammelt haben, Feuer fangen.
- ⚠ Die Brennerauslässe sollten auf Verstopfungen überprüft und regelmäßig mit einer weichen Drahtbürste gereinigt werden.
- ⚠ Die Brennerauslässe sollten auf Verstopfungen überprüft und regelmäßig mit einer weichen Drahtbürste gereinigt werden.
- ⚠ Dies ist notwendig, um Verstopfungen zu vermeiden und eine gute Verbrennung zu ermöglichen.
- ⚠ Überprüfen Sie den Gaszufuhrschlauch, bevor Sie das Gas einschalten. Bei Anzeichen von Schnitt-, Verschleiß- oder Abriebspuren muss er vor der Verwendung ausgetauscht werden.
- ⚠ Schrauben Sie den Regler auf die Gasflasche. Prüfen Sie die Schlauch- und Regleranschlüsse vor dem Anzünden des Geräts mit einer Seifenwasserlösung auf Dichtheit.
- ⚠ Der Betrieb dieses Geräts in geschlossenen Räumen kann einen Brand oder eine Explosion verursachen und zu Sachschäden, Verletzungen oder zum Tod führen.
- ⚠ Betreiben Sie das Gerät immer in Anwesenheit eines Betreuers.
- ⚠ Dieses Gerät darf nicht in einem Umkreis von 7,5 Metern um einen flüssigen, brennbaren Stoff betrieben werden.
- ⚠ Das Kochgefäß sollte nicht über die Abmessungen der Tür hinaus gefüllt werden.
- ⚠ Verwenden Sie zum Kochen im Gerät keine Glas- oder Plastikbehälter.
- ⚠ Bedienen Sie den Ofen mit hitzebeständigen Handschuhen.
- ⚠ Bei starkem Wind darf der Ofen nicht in Betrieb genommen werden. Starker Wind kann die Flamme zum Erlöschen bringen und einen ungleichmäßigen Luftdruck verursachen, wodurch die Flamme und die Hitze entweichen können. Nutzen Sie in offenen Bereichen einen Windschutz, aber halten Sie einen Abstand von mehr als 45 cm zu diesem ein.

ACHTUNG

Bitte lesen und befolgen Sie alle Anweisungen und Warnhinweise in der Bedienungsanleitung sorgfältig, bevor Sie das Gerät benutzen. Um die Gefahr von Bränden zu verringern, befolgen Sie alle Warnhinweise und Anweisungen vor dem Zusammenbau und der Verwendung des Geräts.

- ⚠ Gießen Sie beim Betrieb des Backofens kein Wasser auf den Kochstein, da dieser öl- und fetthaltig ist.
- ⚠ Achten Sie darauf, dass Sie beim Betrieb des Backofens keine weite Kleidung oder Ärmel tragen.
- ⚠ Gas und Holz sollten nie gleichzeitig verwendet werden.
- ⚠ Berühren Sie bei der Benutzung des Backofens nicht die Außenhülle, das Steinbackbrett oder die unmittelbare Umgebung, da diese Bereiche sehr heiß werden und Verbrennungen verursachen können.
- ⚠ Verwenden Sie den Backofen nicht zum Garen von extrem fettem Fleisch oder anderen Produkten, die die Entzündung verstärken.
- ⚠ Halten Sie die Umgebung des Ofens frei von brennbarem Material, einschließlich Flüssigkeiten, Abfällen und Dämpfen wie Benzin oder Holzkohleanzünder.
- ⚠ Behindern Sie nicht den Verbrennungsfluss und die Belüftung.
- ⚠ Verwenden Sie den Backofen niemals bei extremem Wind.



⚠ Verwenden Sie den Backofen niemals bei extremem Wind.

buschbeck

MODEL ID

SW-VX-01

PRODUCT TYPE

Outdoor Gas & Wood Fired Oven

PRODUCT STANDARD

EN 498:2012 & EN 1860-1:2013+A1:2017/AC:2017

CE

2531/23

Buschbeck GmbH, Friedrich-Engels-Straße 21, 51545 Waldbröl

"WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting!"

PIN CODE: 8504DN0082.2531DN-0118

CATEGORY	I3+(28-30/37)		I3B/P(50)	I3B/P(30)	This appliance shall be installed in conformity with the current regulations "Use outdoors only" "WARNING: accessible parts may be very hot. Keep young children away." Read the instructions carefully before installing and using the oven.
GAS TYPE	Propane	Butane	Butane, propane or their mixture		
GAS PRESSURE	37 mbar	28-30 mbar	50 mbar	28-30 mbar	
HEAT INPUT	10kW		10kW	10kW	
INJECTOR ORIFICE SIZE	1.56mm		1.40mm	1.56mm	
DESTINATION COUNTRIES	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV/PT, SI, TR		AT, CH, DE, SK		CY, DK, EE, FI, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, BG, IS, LU, MT, LV/CZ, BE, GB, FR

BUSCHBECK X1 PIZZAOFEN

mit den folgenden EU-Richtlinien konform ist: - Gasgeräteverordnung (EU) 2016/426 und dass die folgenden harmonisierten Normen angewendet wurden: EN 498:2012[E] & EN1860:2013

Die benannte Stelle, die die EC durchgeführt hat

Prüfungsbescheinigung: EC-Typ

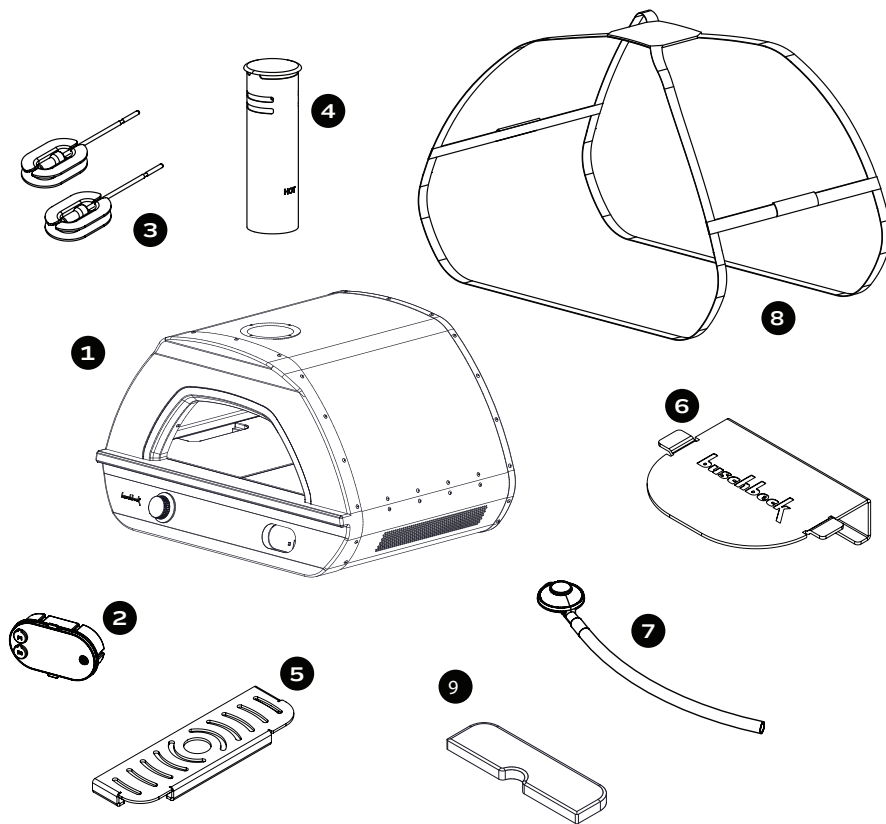
Examenszeugnis: 2531DN-0118 & 8504DN-0082

Benannte Stelle: Danish Institute of Fire and Security

Technologie Nummer der benannten Stelle: 2531 & 8504

END OF LIFE: Bitte entsorgen Sie das Produkt am Ende seiner Lebensdauer verantwortungsbewusst.

WAS IN DER KARTON IST

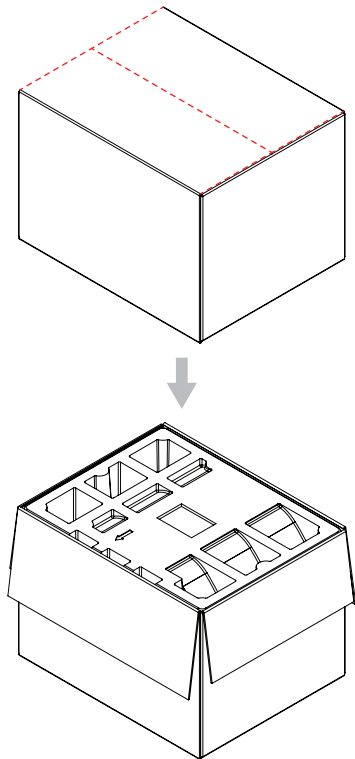


- ❶ 1 x Buschbeck X1 Pizzaofen
- ❷ 1 x Digitales Bluetooth-Thermometer
- ❸ 2 x Fleischsonden
- ❹ 1 x Abnehmbarer Ofenkamin
- ❺ 1 x Lufteinlassplatte
- ❻ 1 x Gasbrenner-Schutzgitter
- ❼ 1 x Gasdruckregler & Schlauchpaket
- ❽ 1 x Tragegurt
- ❾ 1 x Steinstopfen

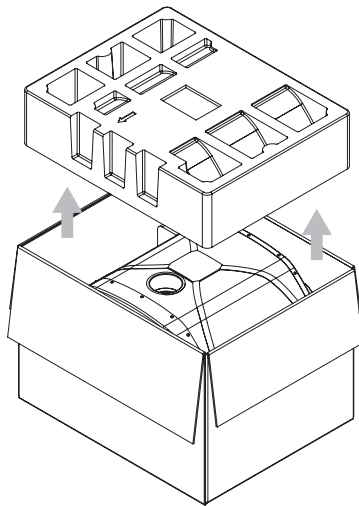


AUSPACKEN DES BUSCHBECK X1 PIZZAOFEN

01 Schneiden Sie den Kartonverschluss auf und klappen Sie die Laschen auf.

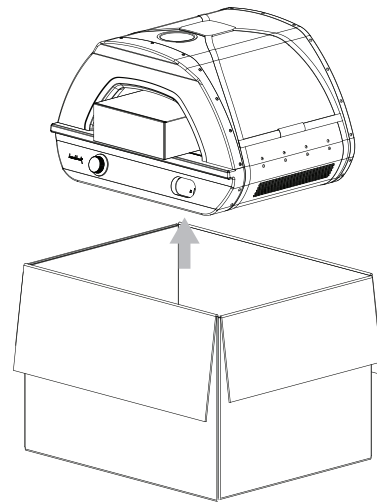


02 Heben Sie die Styroporabdeckung an und legen Sie sie beiseite.

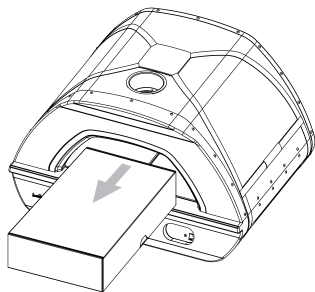


03 Um den Backofen aus dem Karton zu heben, verwenden Sie den am Backofen angebrachten Hebegurt.

⚠ Achtung! Versuchen Sie niemals, den Backofen allein herauszuheben. Dies ist eine Aufgabe für zwei Personen.



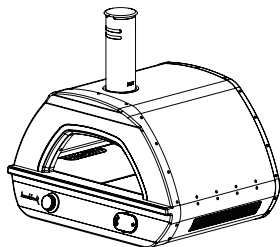
04 Nehmen Sie die Zubehörbox aus der Backofenöffnung heraus.



EINRICHTUNG DES BUSCHBECK X1

SCHRITT 01

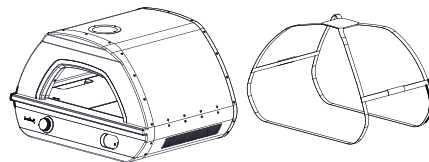
Nachdem Sie den Ofen aus dem Karton genommen haben, stellen Sie ihn auf eine ebene Fläche in einem offenen Bereich, der frei von Hindernissen oder brennbaren Gegenständen ist. Um einen sicheren Betrieb des Backofens zu gewährleisten, dürfen die Lufteinlassöffnungen niemals an der Unterseite, den Seiten oder der Rückseite blockiert werden.



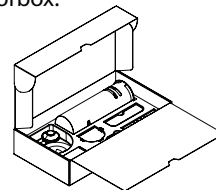
Hinweis: Verwenden Sie den Hebegurt, um den Backofen in die gewünschte Position zu bringen.

Achtung! Versuchen Sie niemals, den Backofen allein herauszuheben. Dies ist eine Aufgabe für zwei Personen.

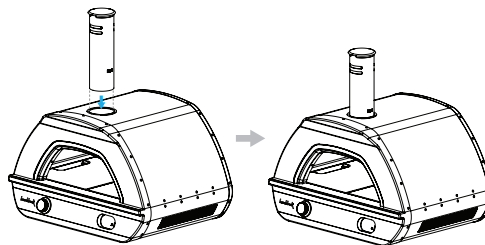
SCHRITT 02 Entfernen Sie das Hebeband, nachdem Sie den Backofen an den gewünschten Platz gestellt haben.



SCHRITT 03 Entfernen Sie alle Gegenstände aus der Zubehörbox.



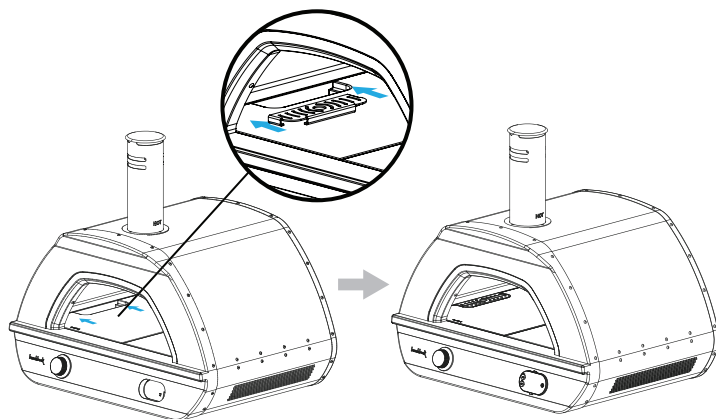
SCHRITT 04 Stecken Sie den Ofenschacht in den Schachtsockel auf der Oberseite des Ofens.



Achtung! Wenn der Rauchabzug des Backofens vor der Benutzung nicht korrekt installiert wird, können Sie sich verletzen. Berühren Sie niemals den Rauchabzug, wenn der Backofen in Betrieb ist.

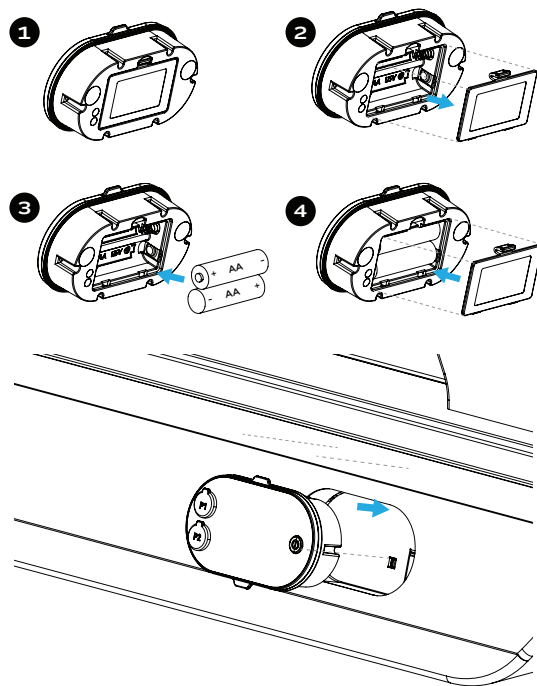
SCHRITT 05

Setzen Sie die Lufteinlassplatte über der Aschenbecheröffnung auf der linken Seite des Ofens ein. Wenn Sie mit Gas betrieben werden, können Sie hier auch den Steinstecker anbringen.



SCHRITT 06

Legen Sie 2 AA-Batterien ein und setzen Sie das Thermometer in den Thermometerschlitz an der Vorderseite des Ofens ein.







GAS FIRE-UP

WARNUNG VOR FLÜSSIGGASFLASCHEN

- Lagern Sie keine Ersatz-Flüssiggasflaschen unter oder in der Nähe des Geräts.
- Die Flasche darf nie mehr als 80 Prozent gefüllt werden.
- Flüssigpropangasflaschen müssen mit einem Überfüllungsschutz (OVERFILL PROTECTION DEVICE, OPD) ausgestattet sein.
- Wenn die obigen Hinweise nicht genau befolgt werden, kann ein Brand entstehen, der zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.
- Bitte halten Sie die Gasflasche immer in aufrechter Position.
- Wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, muss das Gas an der Gasflasche abgestellt werden.
- Die verwendete Flasche muss mit einem Kragen zum Schutz des Flaschenventils versehen sein.
- Der Mindestabstand zwischen dem Gerät und dem Gastank beträgt 40 Zoll.

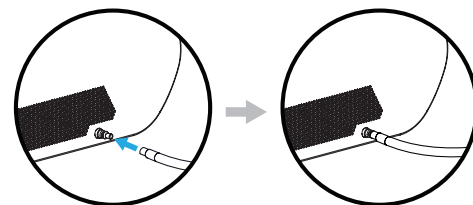
Zum Anschließen der Propangasflasche:

- ✓ Das Flaschenventil sollte auf AUS stehen.
- ✓ Stellen Sie sicher, dass das Brennerventil auf AUS steht.

SCHRITT 01 Nehmen Sie die Gasschlauchleitung und den Regler aus der Verpackung.

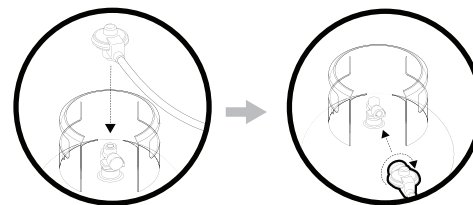
Befestigen Sie den Schlauch vorsichtig mit dem Schnellanschluss am Backofen.

Um den Schnellanschluss zu befestigen, ziehen Sie die federbelastete Manschette zurück und führen sie in den Gaseinlass ein. Sobald die Verbindung sicher ist, lassen Sie die Manschette los und sie gleitet in ihre ursprüngliche Position zurück. Ziehen Sie vorsichtig am Schlauch, um zu prüfen, ob die Baugruppe fest sitzt. Der Anschluss muss auf Dichtheit geprüft werden.



SCHRITT 02 Befestigen Sie den Regler vorsichtig an der Gasflasche.

Es handelt sich um eine Druckgasarmatur. Stellen Sie sicher, dass sich der schwarze Schalter in der horizontalen Position befindet. Drücken Sie den Knopf unterhalb des schwarzen Schalters und drücken Sie den Regler auf das Tankventil, bis er einrastet.



Öffnen Sie das Gasflaschenventil, so dass das Gas durch den Regler in den Ofen strömen kann, und prüfen Sie auf Lecks.

SICHERHEIT

- Obwohl die Gasanschlüsse des Geräts vor der Verpackung und dem Versand auf Dichtheit geprüft werden, muss vor der Inbetriebnahme des Ofens eine vollständige Prüfung durchgeführt werden.
- Zur Prüfung auf Gaslecks stellen Sie zunächst eine Lösung aus gleichen Teilen Flüssigwaschmittel und Wasser her. Sie benötigen eine Sprühflasche, um die Lösung auf die Verbindungsstellen zu sprühen ODER verwenden Sie einen Pinsel oder Lappen, um eine Mischung aus Seifenwasser auf die Verbindungsstellen aufzutragen.
- Wenn es ein Leck gibt, werden Sie feststellen, dass die Seifenlauge anfängt, Blasen zu bilden. Sollte dies der Fall sein, schließen Sie bitte alle Verbindungen wieder an und prüfen Sie erneut auf Undichtigkeiten.
- Wenn immer noch ein Leck gefunden wird, schalten Sie das Flaschenventil AUS und verwenden Sie den Ofen nicht, bis der örtliche Flüssigpropan-Händler die Reparatur durchführen kann.

GAS SICHERHEIT

- Vergewissern Sie sich vor der Benutzung, dass Ofen, Brenner und Venturi frei von Verunreinigungen, z. B. Essensresten oder Insekten, sind. Falls ein Nest gefunden wird, müssen die Insekten entfernt werden, da sie gefährlich sein können. Sollte Ihr Gerät aus irgendeinem Grund nicht mehr funktionieren, drehen Sie den Drehknopf und das Gasventil ab. Warten Sie fünf Minuten, bevor Sie das Gerät wieder einschalten.
- Der Backofen sollte während des Betriebs stets beaufsichtigt werden, da einige Lebensmittel brennbare Fette und Säfte produzieren.
- Ein durch Fett verursachter Brand wird nicht von der Garantie abgedeckt. Drehen Sie daher in einem solchen Fall so schnell wie möglich den Brennerknopf und das Gasflaschenventil ab. Entfernen Sie alle Lebensmittel von der Oberfläche des Geräts.
- Entfernen Sie vor dem Anzünden des Gasbrenners alle Verpackungen.
- Bevor Sie ein gasbetriebenes Gerät in Betrieb nehmen, beachten Sie bitte alle Sicherheitsvorschriften.
- Vergewissern Sie sich, dass der Gaseinlassdeckel sauber und frei von Ablagerungen ist, bevor Sie den Schlauch anschließen.
- Solange das Gerät in Betrieb ist, dürfen keine Gasanschlüsse gelöst werden.
- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch alle Schlauchleitungen und Anschlüsse auf Schnitte, Risse oder andere Schäden.
- Geschlossene Räume sollten nicht zur Lagerung von Gasflaschen verwendet werden.
- Kraftstoffversorgungsschläuche sollten von erhitzten Oberflächen und direkter Sonneneinstrahlung ferngehalten werden.
- Achten Sie darauf, dass Sie keine brennbaren Gegenstände verwenden, während das Gas in Betrieb ist.

ACHTUNG

- ✓ Prüfen Sie auf Gaslecks, wenn Sie eine Gasarmatur ab- und wieder anschliessen. Gasanschluss. Zünden Sie die Brenner nicht an, während Sie nach Lecks suchen.

- ✓ Um zu prüfen, ob Gaslecks vorhanden sind, tragen Sie mit Seifenwasser und einem Pinsel eine Mischung auf die hervorgehobenen Bereiche und auf Risse im Schlauch auf. Wenn ein Leck vorhanden ist, beginnt die Lösung zu sprudeln.

Wenn Sie eine undichte Stelle an der Verbindung zwischen Schlauch und Ofen

- ✓ feststellen, ziehen Sie das Anschlussstück mit einem Schraubenschlüssel fest und prüfen Sie die undichten Stellen, indem Sie Seifenwasser auf die mit der Bürste markierten Bereiche auftragen. Wenn weiterhin Lecks auftreten, das Gas abstellen und den Ofen NICHT BETÄTIGEN.

Bei einem Leck darf der Ofen nicht in Betrieb genommen werden. Entfernen Sie die Flüssiggasflasche. Stellen Sie sicher, dass Sie eine andere Flüssiggasflasche verwenden.



Sobald die Einrichtung abgeschlossen ist, können Sie den Ofen zum ersten Mal in Betrieb nehmen.

SCHRITT 01

Zum Einschalten des Ofens halten Sie den Bedienknopf gedrückt.

SCHRITT 02

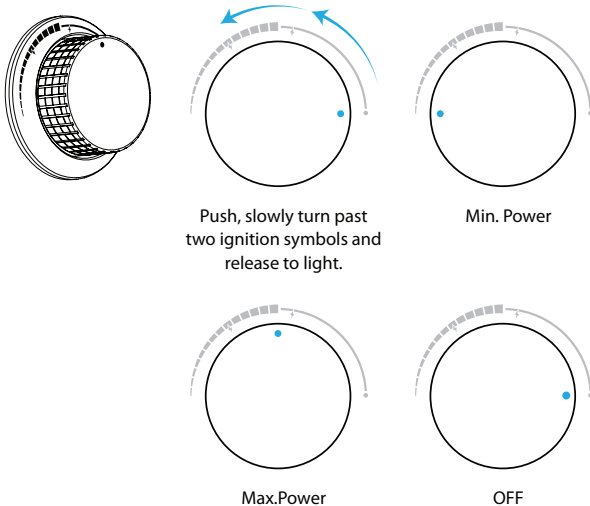
Drehen Sie den Drehknopf um 180 Grad gegen den Uhrzeigersinn und passieren Sie dabei die 2 Zündsymbole. Während der Drehung hören und sehen Sie, wie die Zündnadel zweimal zündet, wodurch die Flamme entzündet wird.

Unser Brennersystem arbeitet mit einer einzigartigen Zündtechnologie. Unsere Gasventile erzeugen zwei Funken bei einer einzigen Drehung des Bedienknopfes, was die Wahrscheinlichkeit einer sofortigen Zündung der Flamme erhöht.

Wenn sich die Flamme nicht beim ersten Mal entzündet, versuchen Sie es ein paar Mal, bis sie erfolgreich brennt. Stellen Sie sicher, dass der Gasfluss zum Gaseingang des Ofens überprüft wird.

SCHRITT 03

Sobald die Flamme brennt, halten Sie den Gasregler 20 Sekunden lang in der gedrückten Position. So kann sich das Thermoelement aufheizen.



SCHRITT 04

Nach 20 Sekunden lassen Sie den Drehknopf los.

SCHRITT 05

Beim ersten Brand sollten Sie den Ofen etwa 30 Minuten lang auf höchster Stufe laufen lassen. Dadurch wird der Stein gewürzt. Sobald der Stein gewürzt ist und die Temperatur erreicht hat, können Sie mit dem Kochen beginnen.

SCHRITT 06

Sobald der Kochzyklus beendet ist, schalten Sie die Gaszufuhr ab, indem Sie den Bedienknopf drücken und im Uhrzeigersinn in die Position OFF drehen. Drehen Sie auch den Gasregler ab. Sie müssen versuchen, den Ofen erneut zu starten, nachdem Sie den Gasregler abgestellt haben, falls noch Gas vorhanden ist.

Hinweis: Warten Sie mindestens 2 Stunden, bevor Sie mit der Reinigung des Backofens beginnen. Der Backofen muss auf die Umgebungstemperatur abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen können.

Sollten beim Betrieb des Gasbrenners Probleme auftreten, wenden Sie sich bitte sofort an uns. **VERSUCHEN SIE NICHT, DAS PROBLEM SELBST ZU BEHEBEN. LASSEN SIE SICH VON DEN EXPERTEN BERATEN.**



ACHTUNG

IM FALLE EINES BRANDES

- Wenn es zu einem Brand kommt, stellen Sie sicher, dass alle Personen und Haustiere so weit wie möglich vom Feuer entfernt sind. Brände werden in der Regel durch Fettablagerungen oder (bei Verwendung von Gas) durch einen unsachgemäßen Gasanschluss verursacht.
- Wenn möglich, verwenden Sie einen Feuerlöscher; wenn jedoch Wasser das einzige verfügbare Feuerschutzmittel ist, achten Sie darauf, dass der Bereich um das Gerät herum gesättigt ist. Vermeiden Sie es, den Herd mit einem starken Wasserstrahl zu besprühen. Das kann dazu führen, dass das brennende Fett verschüttet wird und sich das Feuer ausbreitet.

DIE FLÜSSIGPROPANGASFLASCHE ZU TRENNEN

- ✓ Drehen Sie das Brennerventil des Backofens AUS und vergewissern Sie sich, dass der Backofen abgekühlt ist.
- ✓ Drehen Sie das Ventil der Flüssigpropangasflasche im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag auf OFF.
- ✓ Nehmen Sie die Reglereinheit vom Flaschenventil ab.
- ✓ Bringen Sie die Staubkappe auf dem Flaschenventilauslass an, wenn die Flasche nicht in Gebrauch ist.

HOLZ VERBRENNUNG

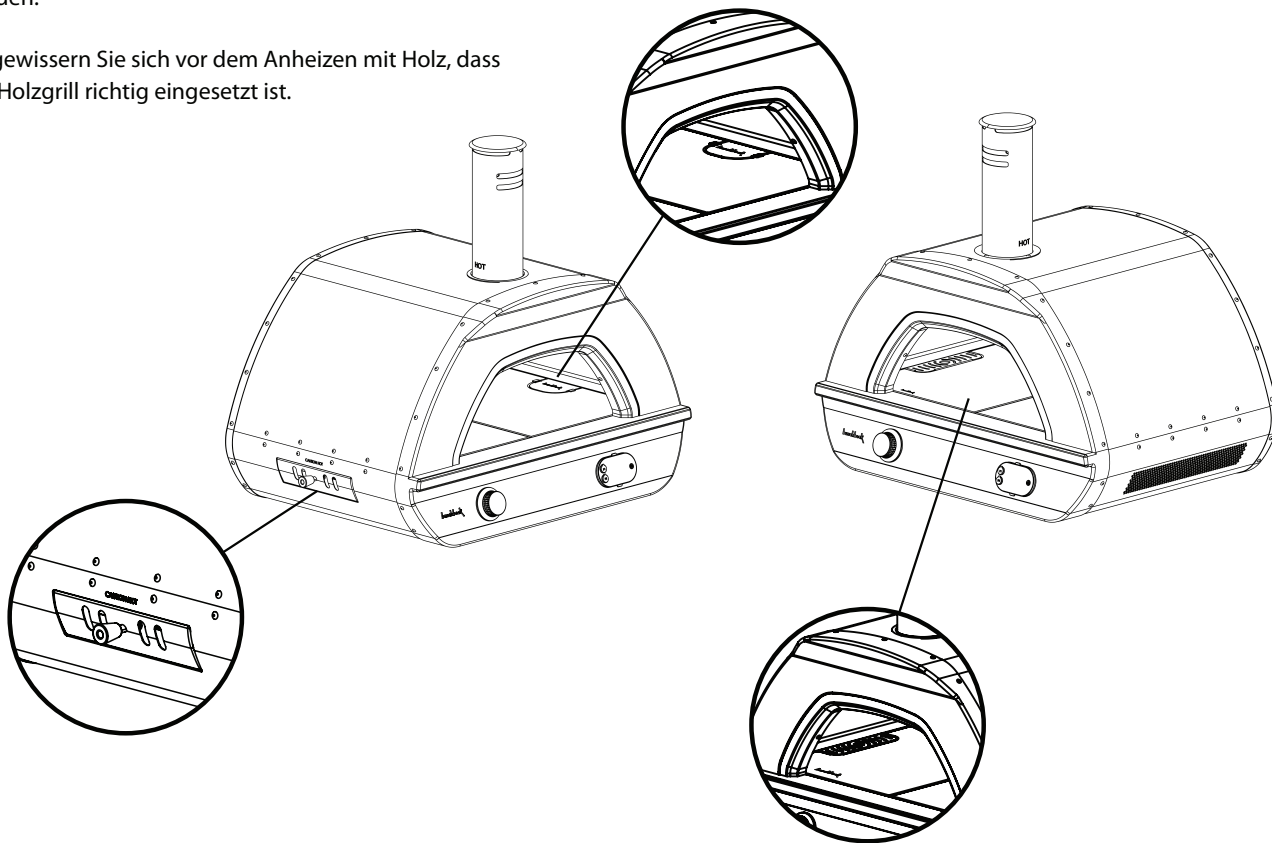
- Verwenden Sie kein behandeltes oder lackiertes Holz.
- Verwenden Sie keine Weichhölzer.
- Die Wahl des Holzes entscheidet darüber, wie gut der Ofen funktioniert und den Geschmack Ihrer Speisen wiedergibt. Wir empfehlen weitere Online-Recherchen, bevor Sie mit Holz kochen.
- Wir empfehlen kleine Stücke Anzündholz von etwa 125-150 mm x 25-50 mm (5-6" x 1-2").
- Fügen Sie nicht mehr als 3,20 kg Holz hinzu

VORGESCHLAGENES HOLZ

- Esche
- Erle
- Eiche
- Buche
- Hickory
- Mesquite
- Obstbäume, Apfel, Birne usw.

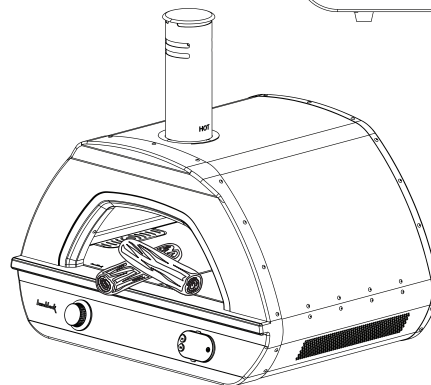
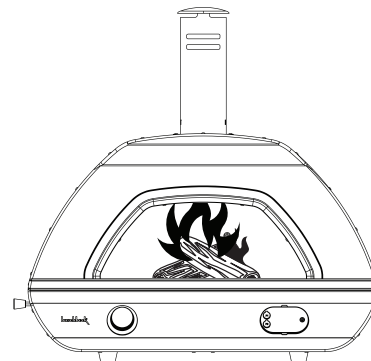


- Um zu verhindern, dass Holzreste den Gasbrenner verstopfen, muss der Gasbrennerschutz angebracht werden.
- Vergewissern Sie sich vor dem Anheizen mit Holz, dass der Holzgrill richtig eingesetzt ist.



ANFEUERN MIT HOLZ

- Stapeln Sie das Holz in der Mitte des Ofens.
- Zünden Sie das Holz mit einem Feueranzünder an.
- Lassen Sie das Holz 30 Minuten lang in der Mitte des Ofens brennen.
- Schieben Sie dann das Holz mit einem Glutrechen über den Rost auf der linken Seite des Ofens.
- Fügen Sie nach Bedarf Holz hinzu.
- Es darf keine Flamme aus der Öffnung des Ofens kommen.
- Sobald der Garvorgang abgeschlossen ist und der Ofen wieder die Umgebungstemperatur erreicht hat, können Sie das Holzgestell vorsichtig herausnehmen und die Asche/Reste mit einem Pinsel in den Aschenbecher entsorgen.



ACHTUNG

IM FALLE EINES BRANDES

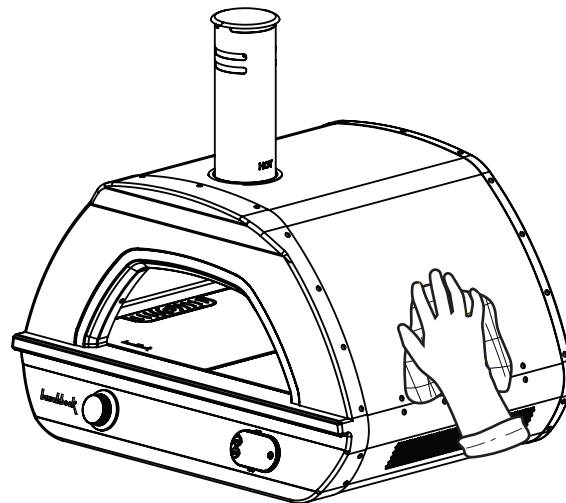
Wenn es zu einem Brand kommt, stellen Sie sicher, dass alle Personen und Haustiere so weit wie möglich vom Feuer entfernt sind. Brände werden in der Regel durch Fettablagerungen oder (bei Verwendung von Gas) durch einen unsachgemäßen Gasanschluss verursacht.

Wenn möglich, verwenden Sie einen Feuerlöscher; wenn jedoch Wasser das einzige verfügbare Feuerschutzmittel ist, achten Sie darauf, dass der Bereich um das Gerät herum gesättigt ist. Vermeiden Sie es, den Herd mit einem starken Wasserstrahl zu besprühen. Das kann dazu führen, dass das brennende Fett verschüttet wird und sich das Feuer ausbreitet.

WARTUNG

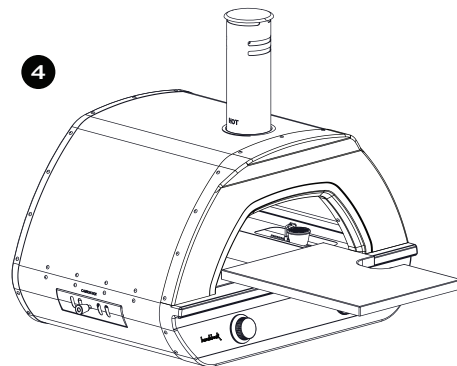
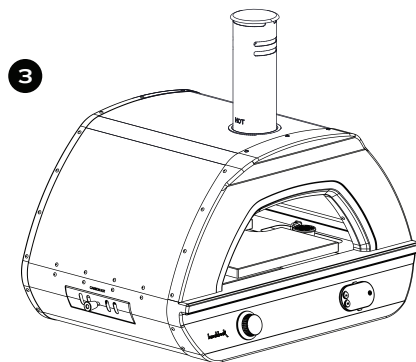
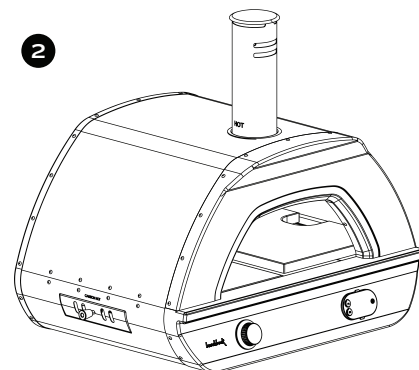
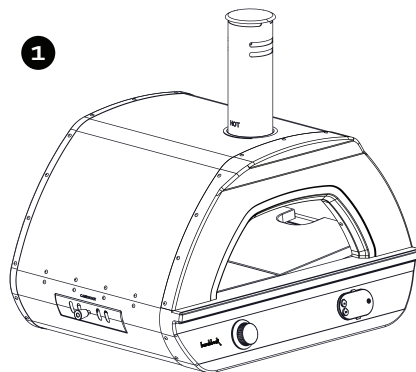
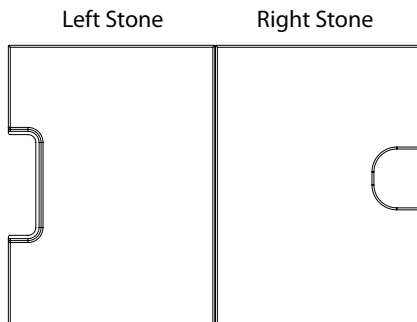
- Die beste Art, den Backofen zu reinigen, ist, ihn anzuheizen und alle Speisereste abzubrennen. Damit der Ofenboden mit der "Selbstreinigung" beginnen kann, muss er vier Stunden lang eine Temperatur von über 350 °C erreichen.
- Sobald der Ofen abgekühlt ist und die normale Umgebungstemperatur erreicht hat, können Sie eine weiche Bürste verwenden, um den Ruß im Inneren des Ofens zu entfernen und ihn abzusaugen.
- Für die äußere Reinigung verwenden Sie warmes Seifenwasser und einen nicht scheuernden Schwamm oder Lappen, um den Backofen zu reinigen, und wischen Sie ihn anschließend mit einem Küchentuch ab.
- Wenn der Backofen nicht in Gebrauch ist, schützen Sie ihn mit einer Abdeckung und lagern Sie ihn an einem trockenen Ort.
- Halten Sie den Backofen von direktem Sonnenlicht fern, wenn Sie ihn über einen längeren Zeitraum nicht benutzen.
- Setzen Sie den Ofen nicht rauen Wetterbedingungen wie Regen, Schnee, Hagel oder Taifunen aus.
- Verwenden Sie den Stein nicht über einer offenen Flamme.

- Kühlen Sie den Stein nicht mit Wasser.
- Nachdem der Ofen abgekühlt ist, kann der Stein sparsam mit Wasser gereinigt werden. Für den nächsten Gebrauch sollten Sie den Stein jedoch 30 Minuten lang auf niedrigster Stufe aufheizen.
- Reinigen Sie das Thermometer nicht mit Wasser. Der Bildschirm des Thermometers kann mit einem trockenen Tuch gereinigt werden.



DEN STEIN ZU ERSETZEN ①

- Sollte ein Stein gesprungen sein, kann er vom Benutzer leicht ersetzt werden.
- Heben Sie den rechten Stein vorsichtig an, indem Sie die Kante im Ausschnitt des Gasbrenners greifen. Schieben Sie ihn aus der Ofenöffnung heraus.
- Heben Sie dann vorsichtig den linken Stein heraus. Schieben Sie ihn aus der Ofenöffnung heraus.



Um die Steine auszutauschen, setzen Sie zuerst den linken Stein in die linke Seite des Ofens ein. Vergewissern Sie sich, dass er fest an der linken Seite anliegt. Schieben Sie dann den rechten Stein vorsichtig in die rechte Seite des Ofens.



X1 PIZZAOFEN

THERMOMETER- HANDBUCH

WWW.BUSCHBECK.DE



MERKMALE:

- Das Buschbeck X1 verfügt über ein
eigens entwickeltes digitales
Thermometer und eine Bluetooth-App.

THERMOMETERAUFSTELLUNG

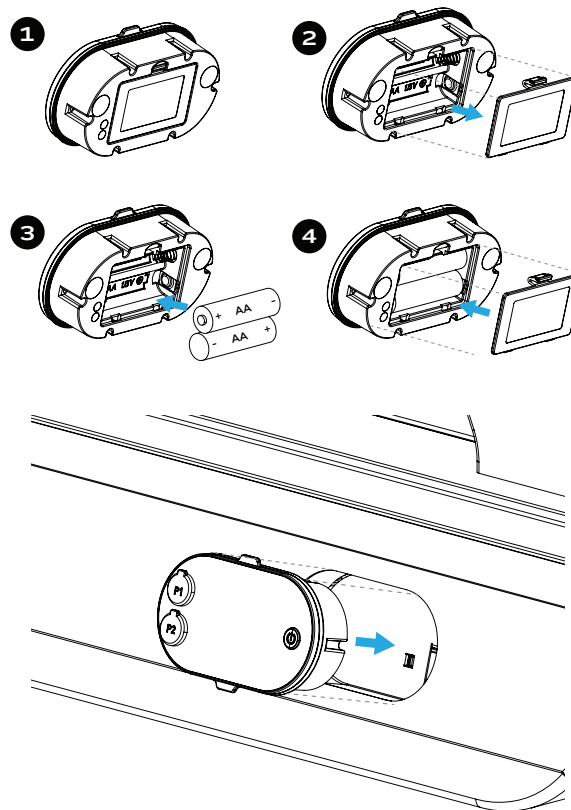
SCHRITT 01 Bitte nehmen Sie das Thermometer aus seiner Verpackung.

SCHRITT 02 Laden Sie die App "To Grill" auf Ihr Telefon oder Tablet herunter.



SCHRITT 03 Scannen Sie mit der App den QR-Code auf der Rückseite des Thermometers ODER den QR-Code, der sich auf der Karte in der Thermometerbox befindet.

SCHRITT 04 Legen Sie 2 AA-Batterien ein und setzen Sie das Thermometer in den Thermometerschlitz an der Vorderseite des Ofens ein.

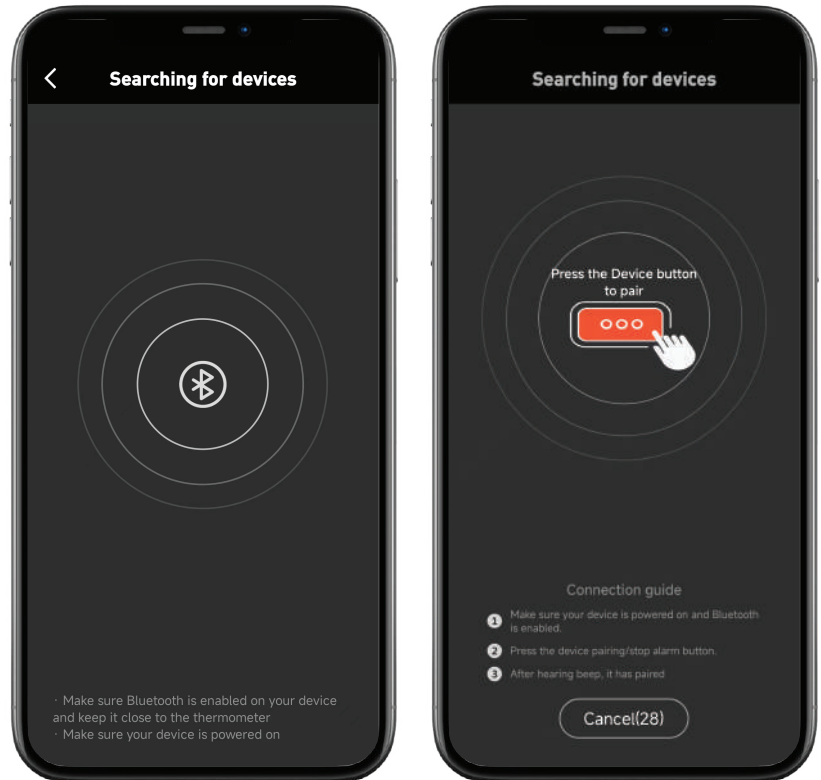


SCHRITT 05

Halten Sie die Taste "ON" gedrückt, um das Thermometer einzuschalten.

SCHRITT 06

Die App beginnt nach dem Scannen des Aktivierungs-QR-Codes automatisch mit der Suche nach Geräten. Der Benutzer muss die "Pair"-Taste auf dem Gerät drücken, um es mit der App zu koppeln.



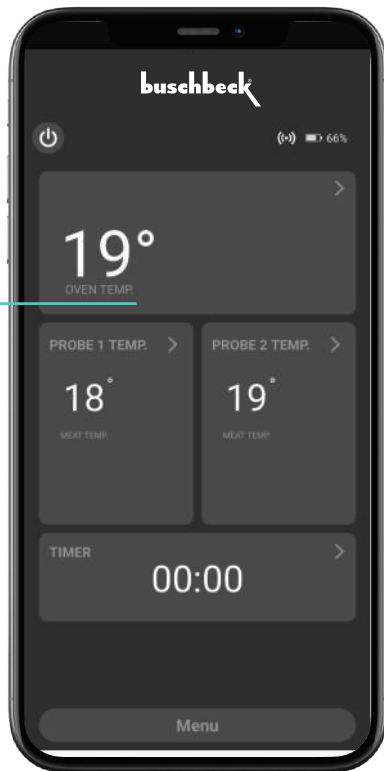
SCHRITT 07

Sobald der Benutzer eine Verbindung mit dem Gerät hergestellt hat, erscheint auf dem Bildschirm ein App-Guide. Diese wird nur beim ersten Mal angezeigt.



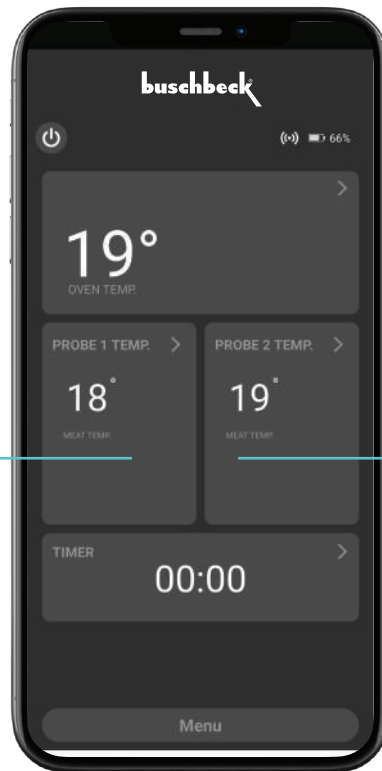
SCHRITT 08 Sobald das Thermometer angeschlossen ist, erscheint auf dem Bildschirm nur die Ofentemperatur (ohne Messwerte der Sonde).

Ofentemperatur



SCHRITT 09 Nach dem Anschluss an die Fleischsonden erscheinen die Temperaturtabellen der Sonden auf dem Bildschirm.

Fleischsonden 1

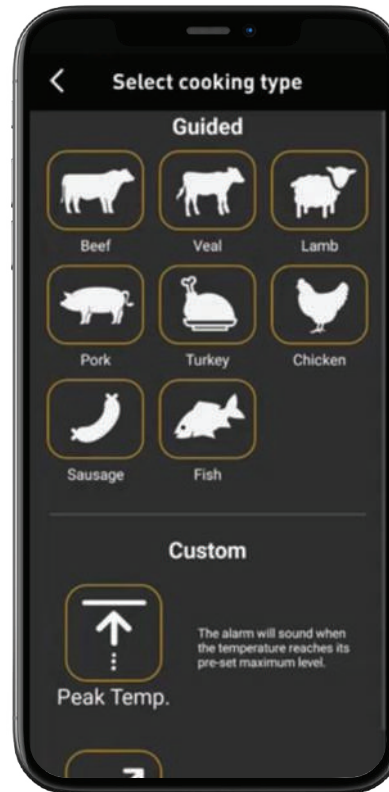


Fleischsonden 2

SCHRITT 10

Der Benutzer kann auf die Registerkarte "Ofentemperatur" klicken, um die gewünschte Temperatur einzustellen. Sobald der Backofen die gewünschte Temperatur erreicht hat, wird auf Ihrem Smartgerät ein Alarm zur Erinnerung ausgelöst.

Hinweis: Das Gerät schaltet nicht ab und regelt nicht die Temperatur des Ofens.

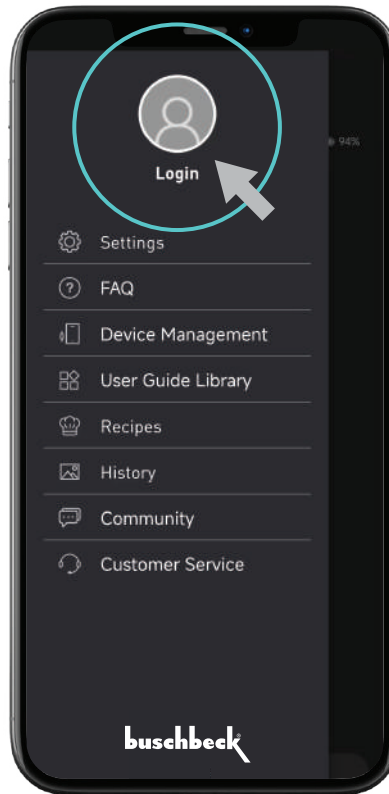


THERMOMETER-APP-MENÜ

Im App-Menü sind 9 verschiedene Funktionen enthalten.

01 ANMELDUNG

- Klicken Sie auf das Symbol für die Anmeldung/das Profilbild.
- Dadurch werden Sie auf die Anmelde- und Registrierungsseite weitergeleitet.
- Geben Sie Ihre Daten ein, um sich anzumelden.
- Sobald die Kontoeinrichtung abgeschlossen ist, können Sie Ihr Profilbild und Ihren Namen aktualisieren.
- Ihr gesamter Kochverlauf wird in Ihrem Konto gespeichert..



02 EINSTELLUNGEN

- Der Benutzer kann zwischen Celsius und Fahrenheit umschalten.
- Einstellung für Alarbenachrichtigungen (Hinweis: Dies ist eine Einstellung zum Ein- oder Ausschalten, nicht zum Ändern der Alarmtöne).
- Spracheinstellungen.
- Auf dieser Seite kann sich der Benutzer auch registrieren oder anmelden..



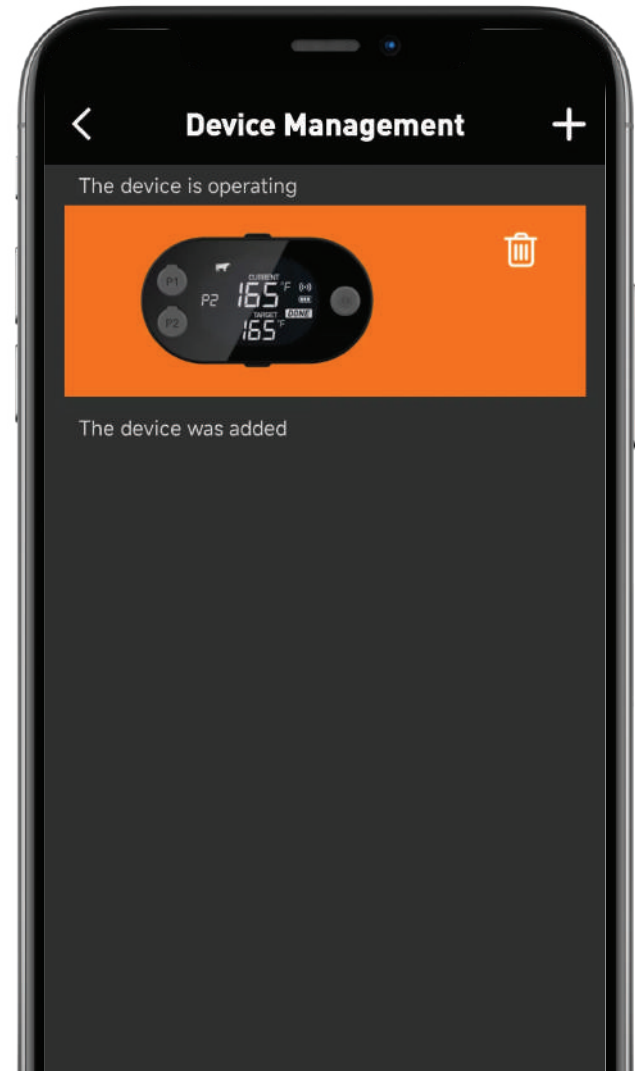
03 FAQ

Die FAQ-Seite enthält allgemeine Informationen über:

- Informationen zum Backofen
- Thermometer-Informationen
- Pflege des Ofens

04 GERÄTEVERWALTUNG

- Der Benutzer kann den Geräteverlauf löschen.
- Der Benutzer kann die Schritte der Inbetriebnahme wiederholen, um das Thermometer zu ersetzen.



05 BENUTZERHANDBUCH- BIBLIOTHEK

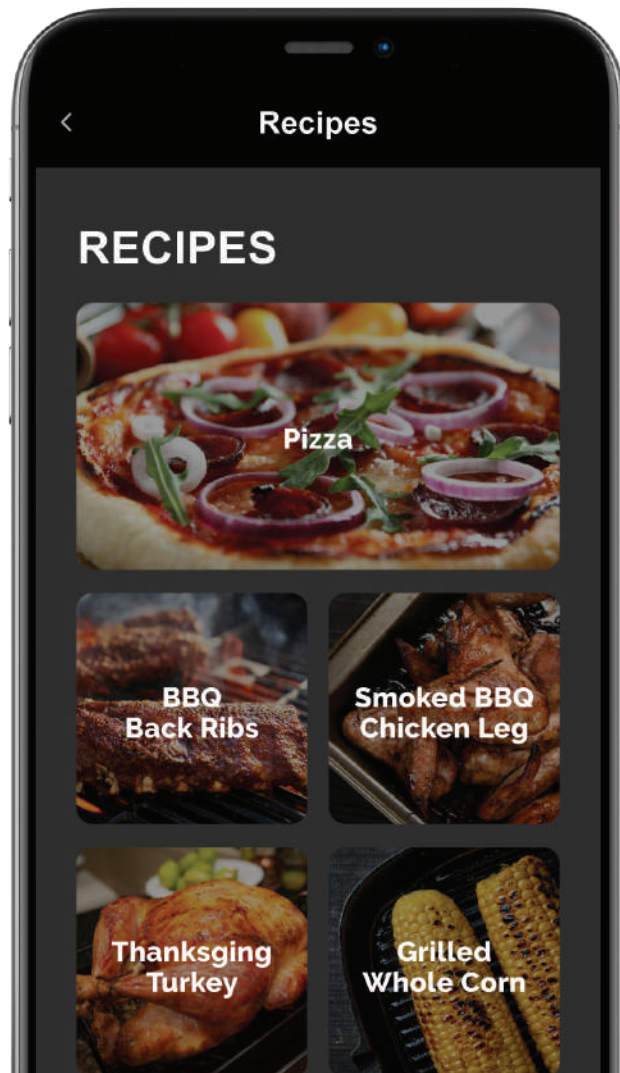
Die Online-Bibliothek für Benutzerhandbücher führt Sie über einen Webbrowser zu den folgenden Benutzerhandbüchern.

- Backofen Benutzerhandbuch
- Spezifikation des Backofens
- Informationen zum Produkt



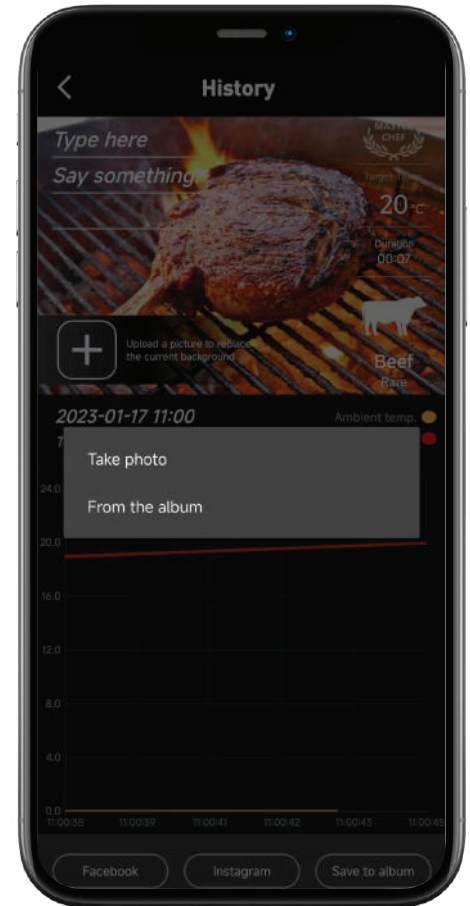
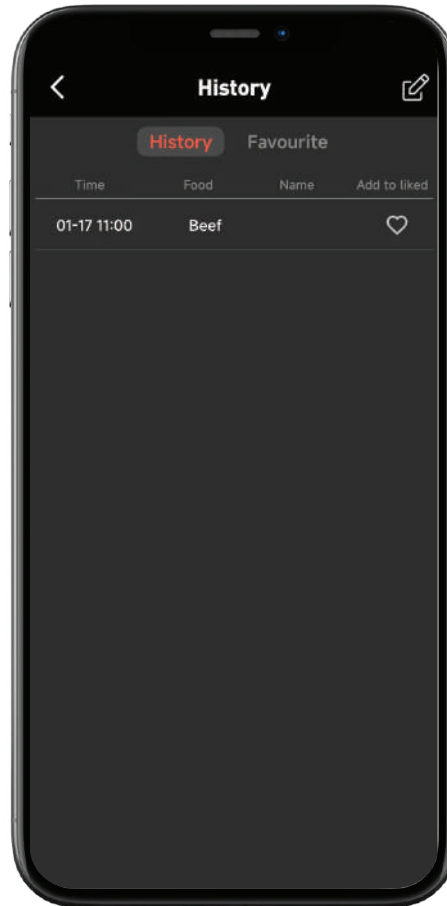
06 REZEPTE

Klicken Sie auf die verschiedenen Symbole, um leckere Rezepte freizuschalten, speziell für Ihren Buschbeck X1 Pizzaofen.



07 GESCHICHTE

Der Benutzer kann den Kochverlauf aufzeichnen, Fotos machen und auf sozialen Medien teilen.



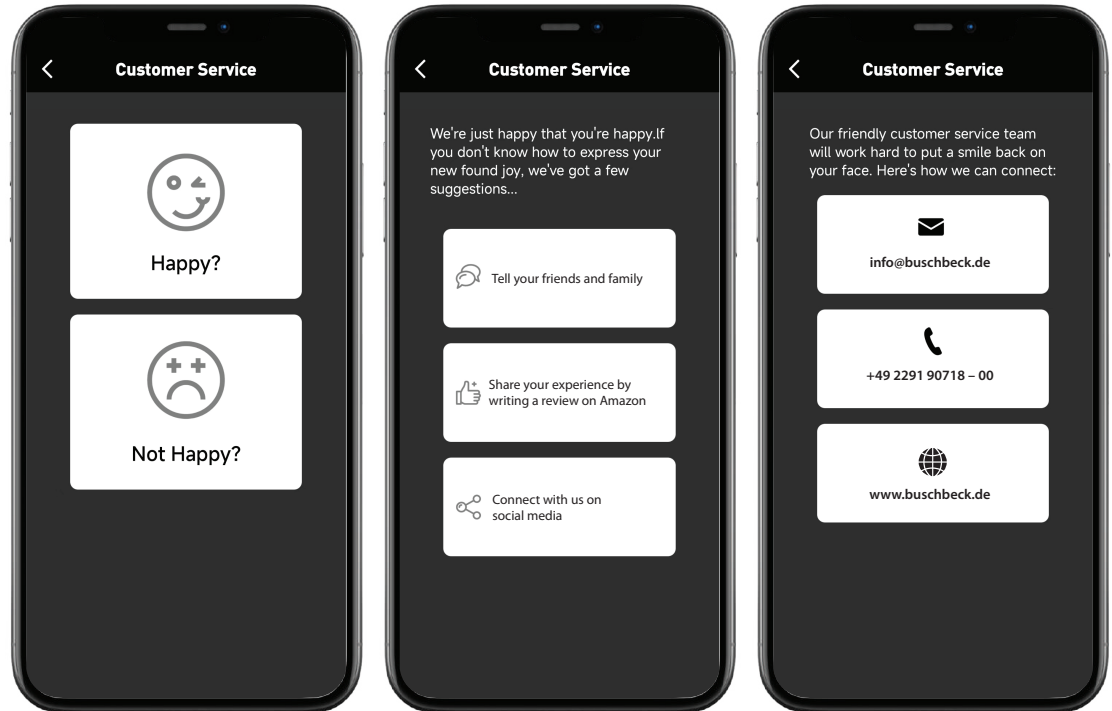
08 GEMEINSCHAFT

So gelangen Sie zu den
verschiedenen Apps für soziale
Medien.



09 KUNDENBETREUUNG

Kontaktieren Sie uns und lassen Sie uns wissen, ob Sie mit unseren Produkten und Dienstleistungen zufrieden oder unzufrieden sind.



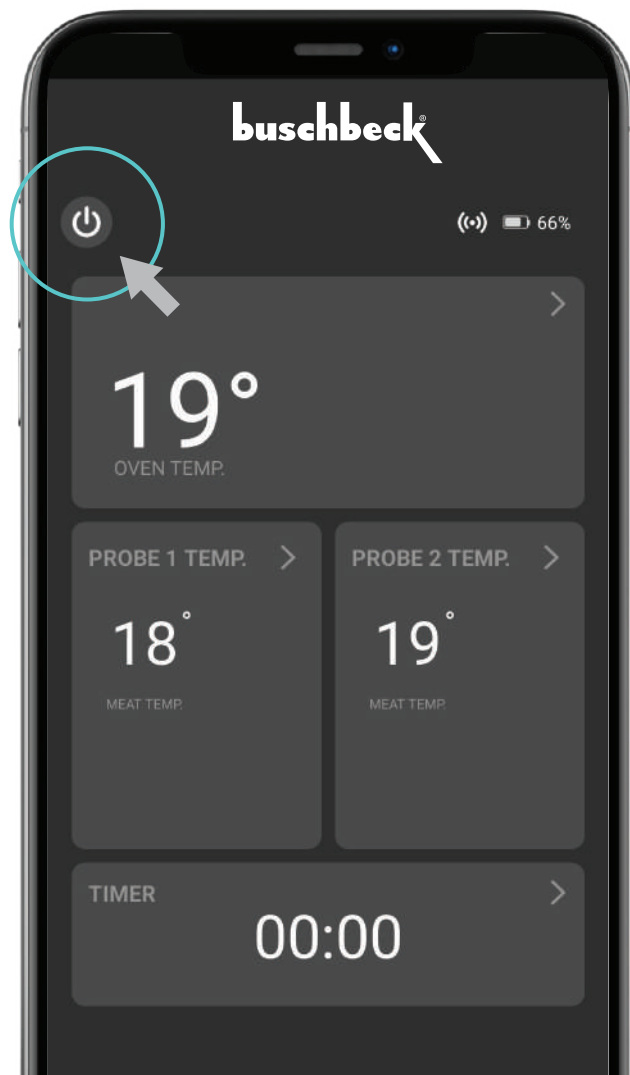
EIN / AUS

EIN

- Sie können das Thermometer durch einen langen Druck auf die Ein/Aus-Taste einschalten.

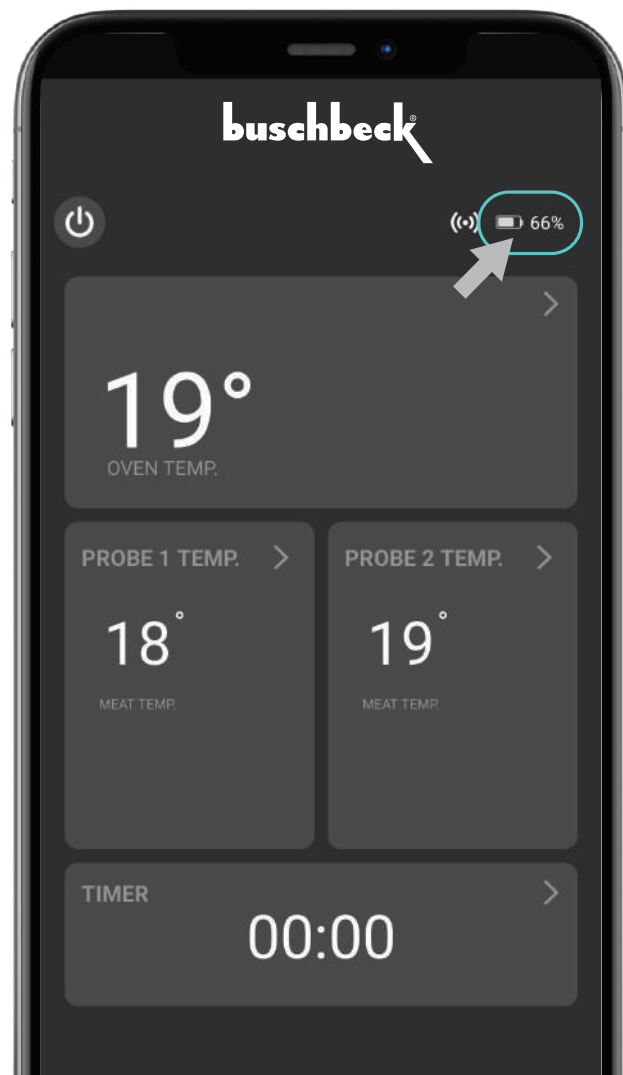
AUS

- Sie können das Thermometer durch einen langen Druck auf die Ein/Aus-Taste am Thermometer ausschalten.
- ODER Sie können es über die App ausschalten.
- ODER das Thermometer schaltet sich automatisch aus, wenn es 30 Minuten lang eine minimale Temperaturabweichung gibt.



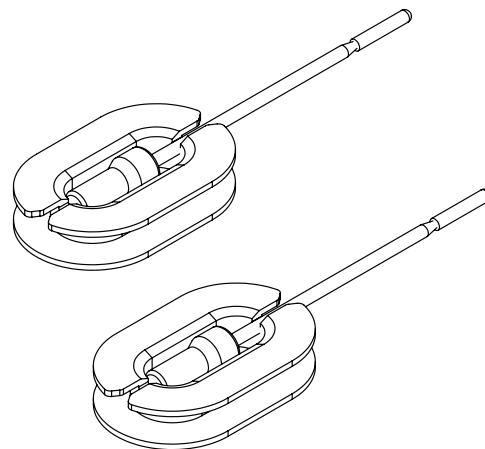
BATTERIEZUSTAND DES THERMOMETERS

Die App zeigt auch den Batteriestand des
Thermometers an.



FLEISCHSONDEN

- Die Fleischsonden zeigen Ihnen die Temperaturen in Echtzeit an.
- Das Thermometer durchläuft automatisch alle Temperaturmesswerte des Ofens, wenn die Temperaturfühler angeschlossen sind.
- Sowohl auf dem Bildschirm des Thermometers als auch in der App können Sie die Temperatur überwachen.
- Verwenden Sie die Fleischsonden an der dicksten und mittleren Stelle des Fleisches. Stecken Sie die Spitze in den kältesten Teil des Fleisches.
- Halten Sie die Sondenspitze von Fleischknochen, Fett und Knorpeln fern, um genaue Messwerte zu gewährleisten.
- Wartung der Sonde:
- Achten Sie darauf, dass die Sonde vor jedem Gebrauch gereinigt wird.
- Mit heißem Wasser und Seife können Sie die Sonden reinigen.



ACHTUNG

- Halten Sie die Sonden von Kindern fern; sie sind ein gefährliches Werkzeug.
- Es wird empfohlen, die Sonden nicht in die Spülmaschine zu geben.
- Achten Sie darauf, dass die Kunststoffkügelchen nicht die Kochfläche des Ofens berühren.
- Bewahren Sie die Sondenkabel an einem sicheren Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf, und wickeln Sie sie um die mitgelieferte Kunststoffhalterung.



X1 PIZZAOFEN

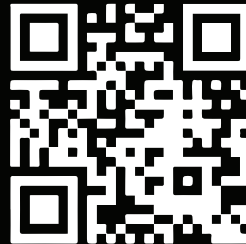
Buschbeck GmbH, Friedrich-Engels-Strasse 21, D-51545

Waldbröl, Germany

Telefon: +49 (0) 2291 90718-00

E-Mail: info@buschbeck.de

www.buschbeck.de





VER1.01

BUSCHBECK X1

GUIDE DE L'UTILISATEUR

buschbeck®





PLUS QU'UN SIMPLE FOUR À PIZZA

Faites passer votre jeu de cuisine à un niveau supérieur avec notre four d'extérieur portable, multicom bustible et multifonctionnel de nouvelle génération.

Doté d'une connectivité Bluetooth et d'une application développée sur mesure pour une surveillance précise et contrôlée de la température, le Buschbeck X1 est conçu pour offrir l'expérience ultime de la cuisine en plein air.

WWW.BUSCHBECK.DE

AVERTISSEMENTS

Veillez lire attentivement et suivre toutes les instructions et tous les avertissements décrits dans le guide de l'utilisateur avant d'utiliser l'appareil.

Pour réduire les risques d'incendie, respectez tous les avertissements et toutes les instructions avant d'assembler et d'utiliser l'appareil.

- ⚠ **AVERTISSEMENT:** Les pièces accessibles peuvent être très chaudes. Tenir les jeunes enfants à l'écart.
- ⚠ **AVERTISSEMENT:** Ce barbecue devient très chaud, ne le déplacez pas pendant son fonctionnement.
- ⚠ Ne pas utiliser à l'intérieur!
- ⚠ **AVERTISSEMENT!** Ne pas utiliser d'alcool à brûler ou d'essence pour l'allumage ou le rallumage! N'utiliser que des allumeurs conformes à la norme EN 1860-3.
- ⚠ **AVERTISSEMENT!** Tenir les enfants et les animaux à l'écart.
- ⚠ Le détendeur à utiliser en indiquant qu'il doit être conforme à la norme EN 16129.
- ⚠ Le tuyau de gaz utilisé doit être conforme aux lois et réglementations locales.
- ⚠ Le tuyau reliant l'appareil au réservoir de gaz et la longueur recommandée qui ne doit pas dépasser 1,50 m (ne doit pas dépasser 1,20 m en Finlande).
- ⚠ Cet appareil doit être tenu à l'écart des matériaux inflammables pendant son utilisation.
- ⚠ N'utilisez l'appareil qu'à l'extérieur.
- ⚠ Ne pas déplacer l'appareil pendant son utilisation.
- ⚠ Coupez l'alimentation en gaz au niveau de la bouteille de gaz après utilisation.
- ⚠ Ne modifiez pas l'appareil.
- ⚠ Ne pas cuisiner avant que le combustible ne soit recouvert d'une couche de cendres.
- ⚠ Ne faites jamais fonctionner cet appareil sans surveillance. En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement les services de secours. l'appareil et appelez immédiatement les pompiers. N'essayez pas d'éteindre un feu d'huile ou de graisse. d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau. Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie, une explosion ou un risque de brûlure pouvant causer des dommages matériels, des blessures ou la mort, des dommages matériels, des blessures ou la mort.
- ⚠ Tenir le tuyau d'alimentation en carburant à l'écart de toute surface chauffée.
- ⚠ La consommation d'alcool, de médicaments sur ordonnance ou en vente libre peut nuire à la capacité du consommateur à assembler correctement l'appareil ou à le faire fonctionner en toute sécurité. capacité du consommateur à assembler correctement l'appareil ou à le faire fonctionner en toute sécurité.
- ⚠ Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé comme chauffage et ne doit jamais l'être.
- ⚠ De petits insectes peuvent se nicher à l'intérieur du brûleur de l'appareil et perturber le flux de gaz. Inspectez le brûleur au moins une fois par an.
- ⚠ Ne rangez pas cet appareil à l'intérieur, sauf si la bouteille de gaz est débranchée.
- ⚠ Ne rangez pas la bouteille de gaz dans un bâtiment, un garage ou tout autre endroit fermé et gardez-la toujours hors de portée des enfants!
- ⚠ Cet appareil n'est pas destiné à être installé dans ou sur des véhicules de loisirs et/ou des bateaux.
- ⚠ Vérifiez l'étanchéité de tous les raccords d'alimentation en gaz avant chaque utilisation. N'utilisez pas l'appareil tant que tous les raccords n'ont pas été vérifiés et ne présentent pas de fuites.
- ⚠ Ne fumez pas pendant les tests d'étanchéité. Ne procédez jamais à un test d'étanchéité avec une flamme nue.
- ⚠ Lors de l'allumage, tenez votre visage et vos mains aussi loin que possible de l'appareil. l'appareil.

DANGER

Utiliser uniquement à l'extérieur. Si vous sentez une odeur de gaz:

- ✓ Coupez le gaz de l'appareil.
- ✓ Éteindre toute flamme nue.
- ✓ Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.

AVERTISSEMENTS

Veuillez lire attentivement et suivre toutes les instructions et tous les avertissements décrits dans le guide de l'utilisateur avant d'utiliser l'appareil.

Pour réduire les risques d'incendie, respectez tous les avertissements et toutes les instructions avant d'assembler et d'utiliser l'appareil.

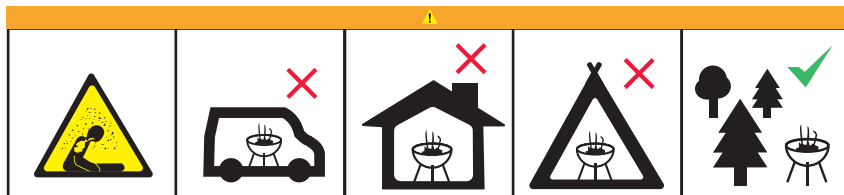
- ⚠ La distance minimale entre les côtés de l'appareil et la construction combustible est de 610 mm (24 pouces).
- ⚠ Les pièces scellées par le fabricant ne doivent pas être ajustées par l'utilisateur.
- ⚠ Lorsque l'appareil utilise du GPL, une bouteille de GPL doit être utilisée. La capacité des bouteilles de GPL varie de 5 à 19 kg. Taille de la bouteille de GPL: diamètre maximal de 350 mm, hauteur maximale de 400 mm.
- ⚠ L'appareil doit être installé avec une ventilation suffisante pour éviter l'apparition de concentrations inacceptables de substances nocives pour la santé dans la pièce où l'appareil est installé.
- ⚠ La distance minimale entre l'appareil et les murs adjacents est de 0,5 m.
- ⚠ La tuyauterie ou le tuyau d'alimentation en gaz doit être conforme aux exigences nationales en vigueur et doit être périodiquement examiné et remplacé si nécessaire.
- ⚠ Le tuyau doit être conforme à la norme EN16436. Le détendeur doit être conforme à la norme EN16129.
- ⚠ Vérifiez et nettoyez convenablement l'intérieur du four avant de l'allumer afin d'éviter que les huiles accumulées au cours des cuissons précédentes ne provoquent un incendie.
- ⚠ Les sorties des brûleurs doivent être vérifiées pour s'assurer qu'elles ne sont pas obstruées lors des cuissons précédentes.
- ⚠ Il convient de vérifier que les sorties du brûleur ne sont pas obstruées et de les nettoyer régulièrement à l'aide d'une brosse métallique douce.
- ⚠ Il est nécessaire d'éviter toute obstruction et de permettre une bonne combustion.
- ⚠ Inspectez le tuyau d'alimentation en gaz avant d'allumer le gaz. S'il présente des traces de coupure, d'usure ou d'abrasion, il doit être remplacé avant toute utilisation.
- ⚠ Vissez le détendeur sur la bouteille de gaz. Avant d'allumer l'appareil, vérifiez l'étanchéité des raccords du tuyau et du détendeur à l'aide d'une solution d'eau et de savon.
- ⚠ L'utilisation de cet appareil dans des espaces clos peut provoquer un incendie, une explosion et entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort.
- ⚠ L'appareil doit toujours être utilisé en présence d'un accompagnateur.
- ⚠ Cet appareil ne doit pas être utilisé à moins de 7,5 mètres d'une substance liquide inflammable.
- ⚠ Le récipient de cuisson ne doit pas être rempli au-delà des dimensions de la porte.
- ⚠ N'utilisez pas d'ustensiles en verre ou de récipients en plastique pour cuisiner dans l'appareil.
- ⚠ Utiliser le four avec des gants résistants à la chaleur.
- ⚠ En cas de vent fort, n'utilisez pas le four. Les vents forts peuvent éteindre la flamme et provoquer une pression d'air irrégulière, ce qui entraîne une fuite de la flamme et de la chaleur. Utilisez un coupe-vent dans les zones ouvertes, mais maintenez une distance de plus de 45 cm par rapport à celui-ci.

AVERTISSEMENTS

Veillez lire attentivement et suivre toutes les instructions et tous les avertissements décrits dans le guide de l'utilisateur avant d'utiliser l'appareil.

Pour réduire les risques d'incendie, respectez tous les avertissements et toutes les instructions avant d'assembler et d'utiliser l'appareil.

- ⚠ En raison de la présence d'huile et de graisse, ne versez pas d'eau sur la pierre de cuisson lorsque vous utilisez le four.
- ⚠ Veillez à ne pas porter de vêtements ou de manches amples lorsque vous utilisez le four.
- ⚠ Le gaz et le bois ne doivent jamais être utilisés en même temps.
- ⚠ Lorsque vous utilisez le four, ne touchez pas la coque extérieure, la plaque de cuisson en pierre ou les environs immédiats, car ces zones deviennent extrêmement chaudes et peuvent provoquer des brûlures.
- ⚠ N'utilisez pas le four pour cuire des viandes très grasses ou d'autres produits qui augmentent la température.
- ⚠ Veillez à ce que la zone entourant le four soit exempte de matières combustibles, y compris de liquides, de déchets et de vapeurs telles que l'essence ou l'essence à briquet au charbon de bois.
- ⚠ Ne pas obstruer le flux de combustion et de ventilation.
- ⚠ N'utilisez jamais le four dans des conditions de vent extrême.



⚠ **N'utilisez jamais le four dans des conditions de vent extrême.**

buschbeck

MODEL ID

SW-VX-01

PRODUCT TYPE

Outdoor Gas & Wood Fired Oven

PRODUCT STANDARD

EN 498:2012 & EN 1860-1:2013+A1:2017/AC:2017

CE

2531/23

Buschbeck GmbH, Friedrich-Engels-Straße 21, 51545 Waldbröl

"WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting!"

PIN CODE: 8504DN0082.2531DN-0118

CATEGORY	I3+(28-30/37)		I3B/P(50)	I3B/P(30)	This appliance shall be installed in conformity with the current regulations "Use outdoors only." "WARNING: accessible parts may be very hot. Keep young children away." Read the instructions carefully before installing and using the oven.
GAS TYPE	Propane	Butane	Butane, propane or their mixture		
GAS PRESSURE	37 mbar	28-30 mbar	50 mbar	28-30 mbar	
HEAT INPUT	10kW		10kW	10kW	
INJECTOR ORIFICE SIZE	1.56mm		1.40mm	1.56mm	
DESTINATION COUNTRIES	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, TR		AT, CH, DE, SK		CY, DK, EE, FI, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, BG, IS, LU, MT, LV, CZ, BE, GB, FR

FOUR À PIZZA BUSCHBECK X1

Est conforme aux directives CE suivantes : Règlement sur les appareils à gaz (UE) 2016/426 et que les normes harmonisées suivantes ont été appliquées : EN 498:2012[E] & EN1860:2013

L'organisme notifié qui a effectué l'EC.

Examen de type: EC Type

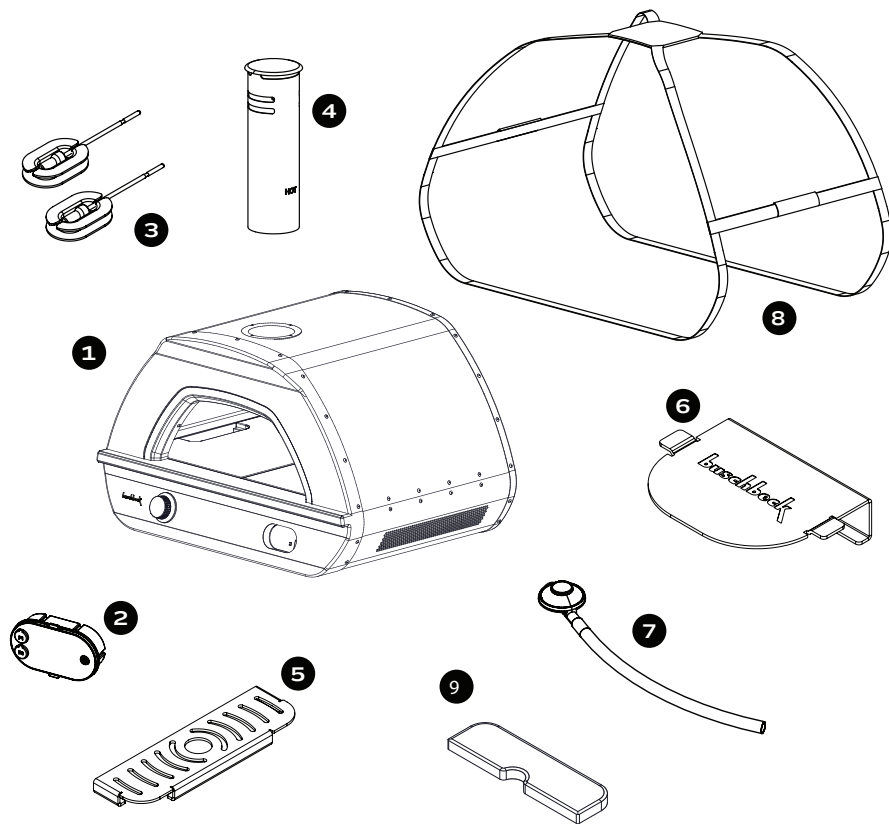
Certificat d'examen: 2531DN-0118 & 8504DN-0082

Organisme notifié: Danish Institute of Fire and Security

Technologie Numéro de l'organisme notifié: 2531 & 8504

FIN DE VIE: En fin de vie du produit, veuillez le mettre au rebut de manière responsable.

CE QUE CONTIENT LA BOÎTE

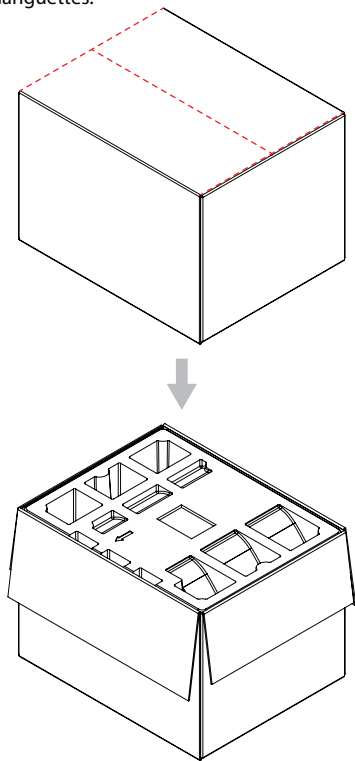


- ❶ 1 x Four à pizza Buschbeck X1
- ❷ 1 x Thermomètre numérique Bluetooth
- ❸ 2 x Sondes à viande
- ❹ 1 x Conduit de fumée de four
- ❺ 1 x Plaque d'entrée d'air
- ❻ 1 x Protecteur de brûleur à gaz
- ❼ 1 x Régulateur de gaz et tuyau
- ❽ 1 x Sangle de levage
- ❾ 1 x Fiche de pierre

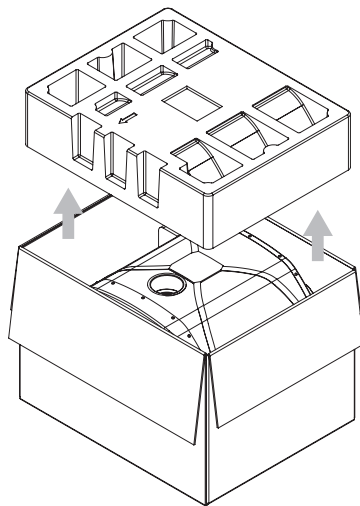


DÉBALLAGE DU FOUR À PIZZA BUSCHBECK X1

01 Découpez le joint de la boîte et dépliez les languettes.

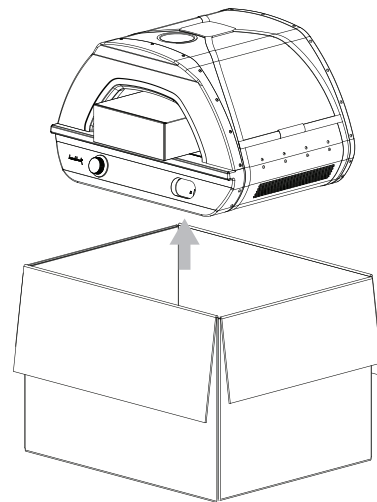


02 Soulever le couvercle en polystyrène et le mettre de côté.

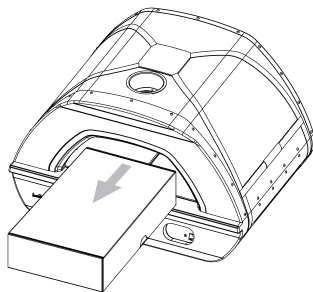


03 Pour sortir le four de son emballage, utilisez la sangle de levage fixée au four. être effectué par deux personnes.

⚠ Avertissement: N'essayez jamais de sortir le four tout seul. Il s'agit d'un travail qui doit être effectué par deux personnes.



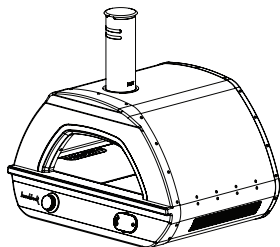
04 Retirez la boîte à accessoires de l'ouverture du four.



INSTALLATION DU BUSCHBECK X1

ÉTAPE 01

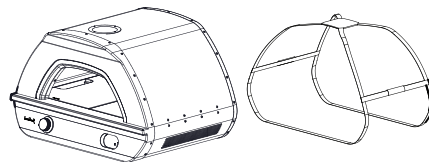
Après avoir sorti le four de son emballage, placez-le sur une surface plane dans un endroit dégagé de tout obstacle ou élément combustible. Pour que le four fonctionne en toute sécurité, les orifices d'entrée d'air ne doivent jamais être obstrués sur le fond, les côtés ou l'arrière.



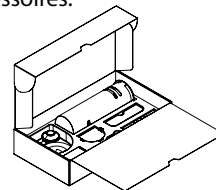
Remarque: Utilisez la sangle de levage pour déplacer le four dans la position souhaitée.

Avertissement: N'essayez jamais de sortir le four par vos propres moyens. Il faut être deux pour le faire.

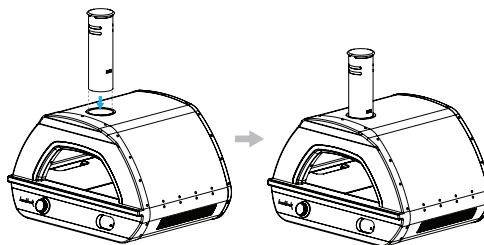
ÉTAPE 02 Retirez la sangle de levage après avoir placé le four à l'endroit souhaité.



ÉTAPE 03 Retirer tous les éléments de la boîte à accessoires.



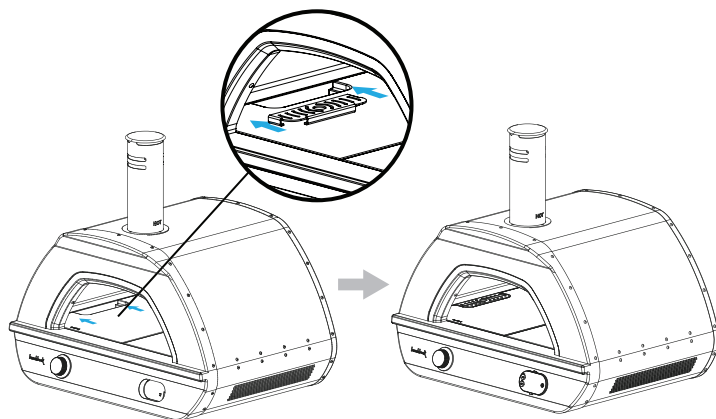
ÉTAPE 04 Insérez le conduit de fumée du four dans la base du conduit située sur le dessus du four.



Avertissement: Si le conduit de fumée du four n'est pas correctement installé avant son utilisation, vous risquez de vous blesser. Ne touchez jamais le conduit du four lorsque celui-ci est en fonctionnement.

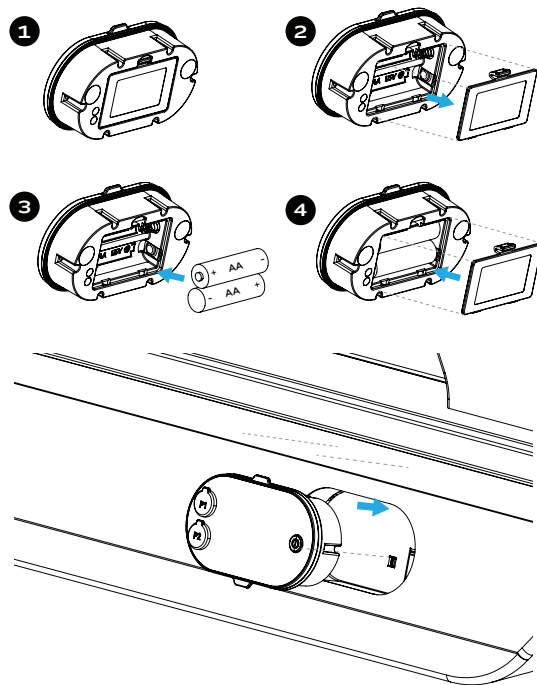
ÉTAPE 05

Insérez la plaque d'entrée d'air au-dessus de l'ouverture du cendrier sur le côté gauche du four. Si vous utilisez le gaz, vous pouvez également placer la fiche de la pierre à cet endroit.



ÉTAPE 06

Ajoutez 2 piles AA et insérez le thermomètre dans la fente prévue à cet effet à l'avant du four.







FEU DE GAZ

AVERTISSEMENT CONCERNANT LES BOUTEILLES DE LP GAZ

- Ne pas stocker de bouteille de propane liquide de rechange sous ou à proximité de cet appareil.
- Ne jamais remplir la bouteille au-delà de 80 % de sa capacité.
- Les bouteilles de propane liquide doivent être équipées d'un dispositif de protection contre les débordements (OPD).
- Si les informations ci-dessus ne sont pas suivies à la lettre, un incendie entraînant des blessures graves ou mortelles peut se produire.
- La bouteille de gaz doit toujours être maintenue en position verticale.
- Si l'appareil n'est pas utilisé, le gaz doit être coupé au niveau de la bouteille d'alimentation.
- La bouteille utilisée doit comporter un collier pour protéger le robinet de la bouteille.
- La distance minimale entre l'appareil et le réservoir de gaz est de 40 pouces.

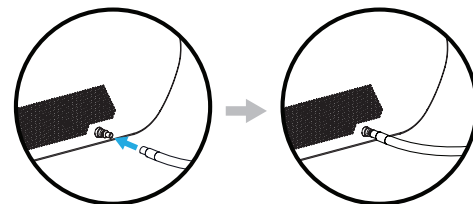
Pour raccorder la bouteille de gaz propane liquide:

- ✓ Le robinet de la bouteille doit être en position d'arrêt.
- ✓ Assurez-vous que le robinet du brûleur est en position d'arrêt.

ÉTAPE 01 Retirez le tuyau de gaz et le régulateur de l'emballage.

Fixez soigneusement le tuyau au four à l'aide du raccord rapide.

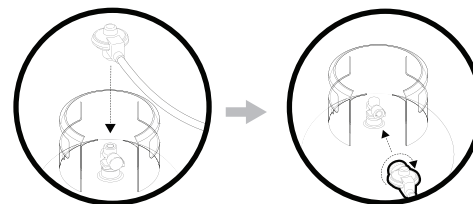
Pour fixer le raccord rapide, tirez le collier à ressort vers l'arrière et insérez-le dans l'entrée de gaz. Une fois que la connexion est sécurisée, relâchez le collier et il reviendra à sa position d'origine. Tirez doucement sur le tuyau pour vérifier que l'ensemble est bien fixé. L'étanchéité du raccord doit être vérifiée.



ÉTAPE 02 Fixez soigneusement le détendeur à la bouteille de gaz.

Il s'agit d'un raccord à pression. Assurez-vous que l'interrupteur noir est en position horizontale. Appuyez sur le bouton situé sous l'interrupteur noir et poussez le détendeur sur le robinet du réservoir jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

Ouvrez le robinet de la bouteille de gaz pour permettre au gaz de s'écouler à travers le détendeur et dans le four et vérifiez qu'il n'y a pas de fuites.



SÉCURITÉ

- Bien que les raccords de gaz de l'appareil soient testés avant l'emballage et l'expédition, un test complet doit être effectué avant la mise en service du four.
- Pour vérifier s'il y a des fuites de gaz, préparez d'abord une solution composée à parts égales de détergent liquide et d'eau. Vous aurez besoin d'un flacon pulvérisateur pour vaporiser la solution sur les joints OU utiliser une brosse ou un chiffon pour appliquer le mélange d'eau savonneuse sur les points de connexion.
- En cas de fuite, vous remarquerez que l'eau savonneuse commence à former des bulles. Dans ce cas, reconnectez/serrez tous les raccords et testez à nouveau l'étanchéité.
- Si la fuite persiste, fermez le robinet de la bouteille et n'utilisez pas le four jusqu'à ce que le revendeur local de propane liquide puisse effectuer les réparations.

SÉCURITÉ DU GAZ

- Avant toute utilisation, assurez-vous que le four, le brûleur et le venturi sont exempts de tout débris, par exemple de restes d'aliments ou d'insectes. Si un nid est découvert, les insectes doivent être éliminés car ils peuvent être dangereux. Si votre appareil cesse de fonctionner pour une raison quelconque, fermez le bouton de commande et le robinet de gaz. Attendez cinq minutes avant de le remettre en marche.
- Le four doit être surveillé en permanence lorsqu'il fonctionne, car certains aliments produisent des graisses et des jus inflammables.
- Tout incendie causé par de la graisse ne sera pas couvert par la garantie. Si un tel événement se produit, veillez à fermer le bouton du brûleur et le robinet de la bouteille de gaz le plus rapidement possible. Retirez tous les aliments de la surface de l'appareil.
- Avant d'allumer le brûleur à gaz, retirez tous les emballages.
- Avant d'utiliser un appareil fonctionnant au gaz, veuillez prendre connaissance de toutes les exigences de sécurité.
- Assurez-vous que le bouchon d'arrivée de gaz est propre et exempt de débris avant de brancher le tuyau.
- Pendant que l'appareil fonctionne, ne débranchez aucun raccord de gaz.
- Avant chaque utilisation, vérifiez que les tuyaux et les raccords ne présentent pas de coupures, de fissures ou d'autres dommages.
- Les espaces fermés ne doivent pas être utilisés pour stocker des bouteilles de gaz.
- Les tuyaux d'alimentation en carburant doivent être tenus à l'écart des surfaces chauffées et de la lumière directe du soleil.
- Veillez à ne pas utiliser d'objets inflammables lorsque le gaz fonctionne.

AVERTISSEMENT

- ✓ Vérifiez qu'il n'y a pas de fuites de gaz à chaque fois que vous débranchez et rebranchez un raccord de gaz. N'allumez pas les brûleurs pendant que vous vérifiez les fuites.
- ✓ Pour tester les fuites de gaz, utilisez de l'eau savonneuse et un pinceau pour appliquer un mélange sur les zones mises en évidence et sur toutes les fissures du tuyau. En cas de fuite, la solution commencera à faire des bulles.
- ✓ Si vous constatez une fuite au niveau du raccord entre le tuyau et le four, serrez le raccord à l'aide d'une clé et vérifiez l'absence de fuites en appliquant de l'eau savonneuse sur la zone de la brosse. Si les fuites persistent, coupez le gaz et **NE FAITES PAS FONCTIONNER LE FOUR.**

Pendant une fuite, ne faites pas fonctionner le four. Retirez la bouteille de GPL. Veillez à utiliser une autre bouteille de GPL.



Une fois la configuration terminée, vous pouvez allumer le four pour la première fois.

ÉTAPE 01 Pour allumer le four, appuyez sur le bouton de commande et maintenez-le enfoncé.

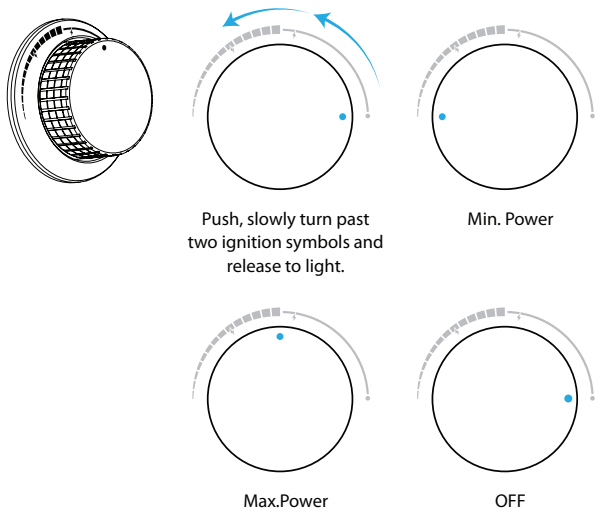
ÉTAPE 02 Tournez le bouton de commande de 180 degrés dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en passant par les deux symboles d'allumage. Pendant la rotation, vous entendrez et verrez l'aiguille d'allumage produire deux étincelles qui allumeront la flamme.

Notre système de brûleur utilise une technologie d'allumage unique. Nos vannes de gaz produisent deux étincelles en une seule rotation du bouton de commande, ce qui augmente les chances d'allumer la flamme instantanément.

Si la flamme ne s'allume pas la première fois, essayez plusieurs fois jusqu'à ce qu'elle s'allume correctement. Veillez à vérifier le débit de gaz à l'entrée du four.

ÉTAPE 03

Une fois la flamme allumée, veillez à maintenir le bouton de réglage du gaz en position enfoncée pendant 20 secondes. Cela permettra au thermocouple de chauffer.



ÉTAPE 04

Au bout de 20 secondes, relâcher le bouton de commande.

ÉTAPE 05

Lors de la première cuisson, faites fonctionner votre four à la flamme maximale pendant environ 30 minutes. Cela permet d'assaisonner la pierre. Une fois la pierre assaisonnée et à température, vous pouvez commencer à cuisiner.

ÉTAPE 06

Dès que le cycle de cuisson est terminé, coupez l'alimentation en gaz en appuyant sur le bouton de commande et en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position OFF. Fermez également le régulateur de gaz. Vous devez essayer de rallumer le four une fois que vous avez fermé le régulateur de gaz, au cas où il resterait du gaz.

Remarque : attendez au moins 2 heures avant de commencer à nettoyer le four. Le four doit être refroidi à la température ambiante avant d'être nettoyé.

Si vous rencontrez des problèmes/difficultés lors du fonctionnement du brûleur à gaz, veuillez nous contacter immédiatement. N'ESSAYEZ PAS DE RÉSOUDRE LE PROBLÈME PAR VOUS-MÊME. LAISSEZ LES EXPERTS VOUS GUIDER.



AVERTISSEMENT

EN CAS D'INCENDIE

- En cas d'incendie, veillez à ce que toutes les personnes et tous les animaux soient aussi éloignés que possible du feu. Les incendies sont généralement causés par une accumulation de graisse ou (si l'appareil fonctionne au gaz) par un mauvais raccordement au gaz.
- Si possible, utilisez un extincteur, mais si l'eau est le seul produit ignifuge disponible, veillez à saturer la zone entourant l'appareil. Évitez de projeter de puissants jets d'eau sur la cuisinière. Si cela se produit, la graisse brûlante risque de se répandre et le feu de se propager.

POUR DÉCONNECTER LA BOUTEILLE DE GAZ PROPANE LIQUIDE

- ✓ Fermez le robinet du brûleur du four et assurez-vous que le four est froid.
- ✓ Fermez le robinet de la bouteille de propane liquide en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'arrête.
- ✓ Détachez le régulateur du robinet de la bouteille.
- ✓ Placez un bouchon anti-poussière sur la sortie du robinet de la bouteille lorsque celle-ci n'est pas utilisée.

FEU DE BOIS

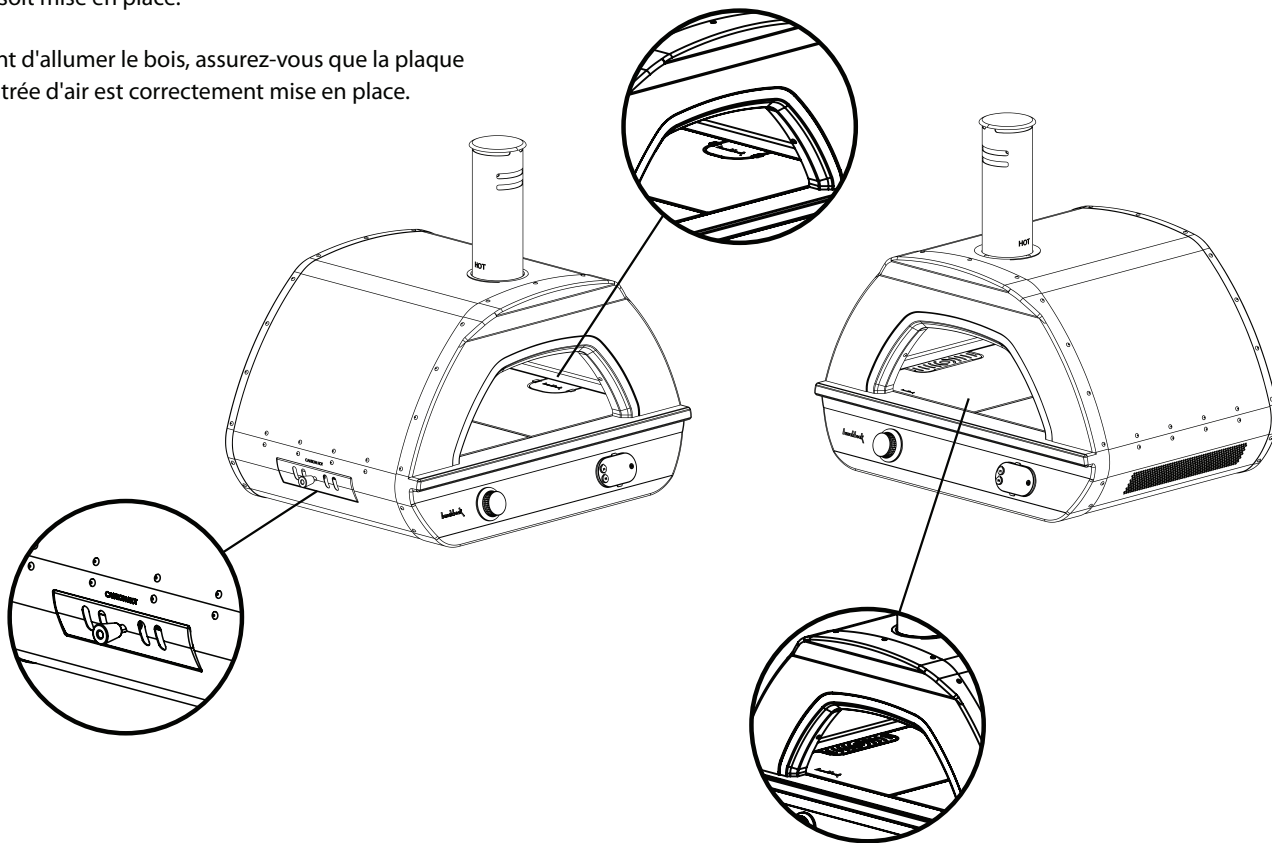
- Ne pas utiliser de bois traité ou peint.
- N'utilisez pas de bois tendre.
- Le choix du bois déterminera les performances du four et la saveur de vos aliments. Nous vous conseillons de faire des recherches en ligne avant de cuisiner avec du bois.
- Nous recommandons d'utiliser de petits morceaux de bois d'allumage d'environ 125-150 mm x 25-50 mm (5-6" x 1-2").
- Ne pas ajouter plus de 3,20 kg de bois.

BOIS SUGGÉRÉ

- Frêne
- Aulne
- Chêne
- Hêtre
- Caryer
- Mésquite
- Bois d'arbres fruitiers - Pomme, Poire, etc.

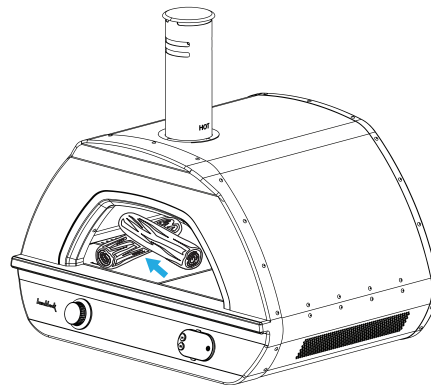
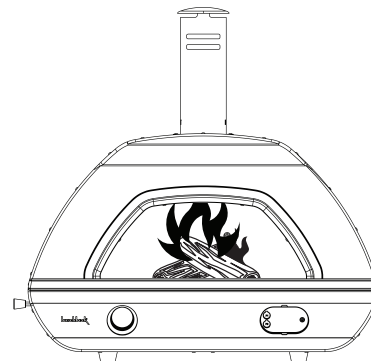


- Afin d'éviter que des débris de bois n'obstruent le brûleur à gaz, veillez à ce que la protection du brûleur à gaz soit mise en place.
- Avant d'allumer le bois, assurez-vous que la plaque d'entrée d'air est correctement mise en place.



FAIRE DU FEU AVEC DU BOIS

- Empilez le bois au centre du four.
- Allumez le bois avec un allume-feu.
- Laissez le bois brûler pendant 30 minutes au centre du four.
- Poussez ensuite le bois sur la grille à gauche du four à l'aide d'un râteau à braises.
- Ajoutez du bois si nécessaire.
- Il ne doit jamais y avoir de flamme sortant de la bouche du four.
- Une fois le cycle de cuisson terminé et le four revenu à la température ambiante, vous pouvez retirer délicatement la grille à bois et jeter les cendres/débris dans le cendrier à l'aide d'une brosse.



AVERTISSEMENT

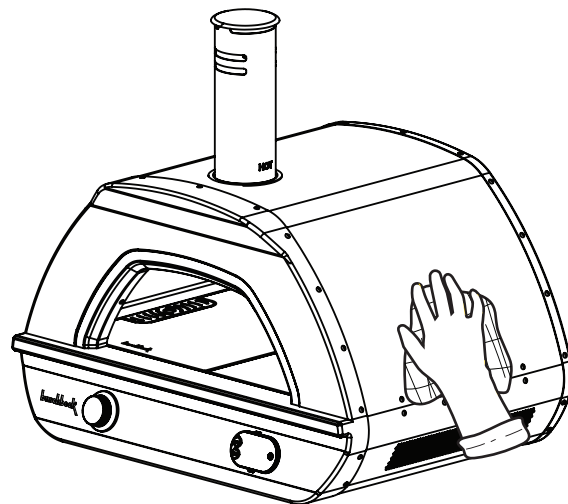
En cas d'incendie

En cas d'incendie, veillez à ce que toutes les personnes et tous les animaux soient aussi éloignés que possible du feu. Les incendies sont généralement causés par une accumulation de graisse ou (si l'appareil fonctionne au gaz) par un mauvais raccordement au gaz.

Si possible, utilisez un extincteur, mais si l'eau est le seul produit ignifuge disponible, veillez à saturer la zone entourant l'appareil. Évitez de projeter de puissants jets d'eau sur la cuisinière. Si cela se produit, la graisse brûlante risque de se répandre et le feu de se propager.

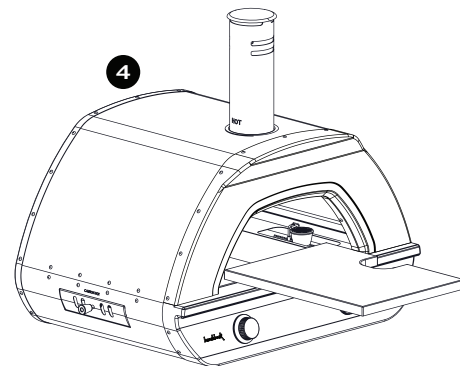
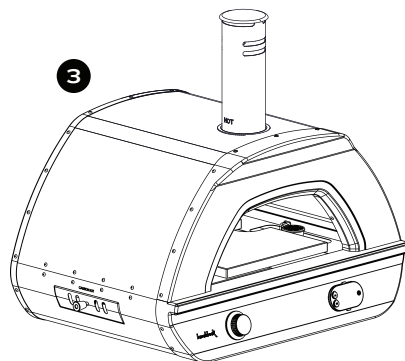
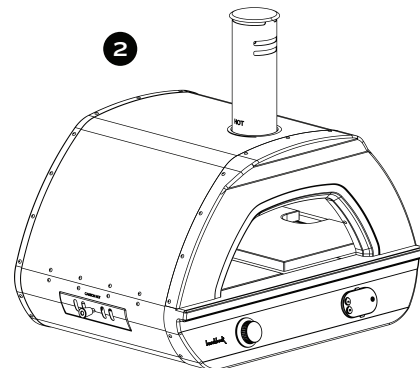
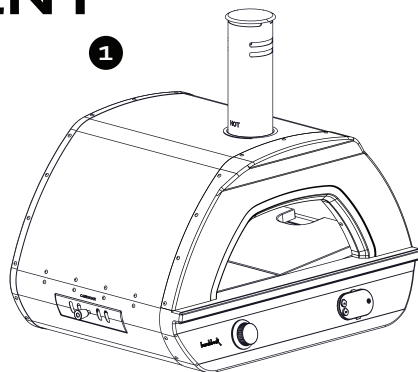
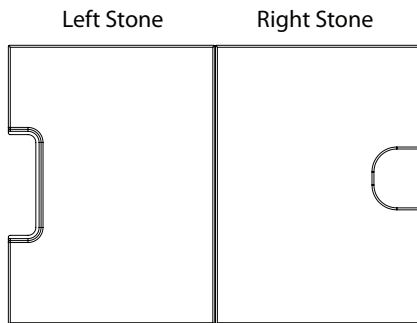
ENTRETIEN

- La meilleure façon de nettoyer le four est de l'allumer et de brûler les débris alimentaires. Pour que la sole du four commence à s'autonettoyer, elle doit atteindre une température supérieure à 350 °C pendant quatre heures.
- Une fois que le four est refroidi et que sa température ambiante est normale, vous pouvez utiliser une brosse douce pour éliminer toute trace de suie à l'intérieur du four et passer l'aspirateur.
- Pour le nettoyage extérieur, utilisez de l'eau savonneuse tiède et une éponge ou un chiffon non abrasif pour nettoyer le four, puis essuyez-le avec un torchon.
- Gardez le four à l'abri de la lumière directe du soleil lorsque vous le stockez pendant une longue période sans l'utiliser.
- Ne laissez pas le four exposé à des conditions météorologiques difficiles telles que la pluie, la neige, la grêle ou les typhons.
- Ne pas utiliser la pierre au-dessus d'une flamme nue.
- Ne pas refroidir la pierre avec de l'eau.
- Une fois le four refroidi, la pierre peut être nettoyée à l'eau avec parcimonie.
- Cependant, pour la prochaine utilisation, chauffez doucement la pierre pendant 30 minutes à la position de flamme la plus basse.
- Ne pas nettoyer le thermomètre avec de l'eau. L'écran du thermomètre peut être nettoyé à l'aide d'un chiffon sec.



REEMPLACEMENT DE LA PIERRE

- Si une pierre est fissurée, elle peut être facilement remplacée par l'utilisateur.
- Soulevez délicatement la pierre de droite en saisissant le bord dans la découpe du brûleur à gaz. Faites-la glisser hors de l'ouverture du four.
- Soulevez ensuite avec précaution la pierre de gauche. Faites-la glisser hors de l'ouverture du four.



Pour remplacer les pierres, insérez d'abord la pierre gauche dans le côté gauche du four. Veillez à ce qu'elle soit bien serrée contre le côté gauche.

Ensuite, insérez avec précaution la pierre droite dans le côté droit du four.



X1 FOUR À PIZZA

GUIDE DU THERMOMÈTRE

WWW.BUSCHBECK.DE

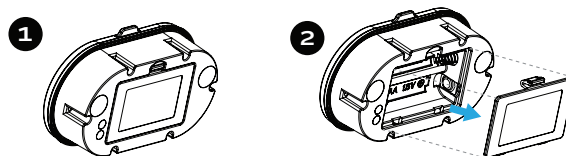
CARACTÉRISTIQUES

- Le Buschbeck X1 four à pizza est équipé d'un thermomètre numérique développé sur mesure et d'une application Bluetooth.

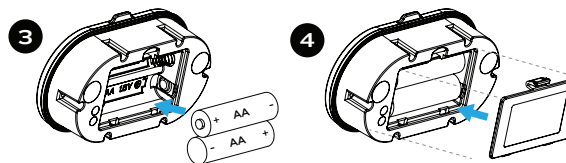


CONFIGURATION DU THERMOMÈTRE

ÉTAPE 01 Veuillez sortir le thermomètre de sa boîte.

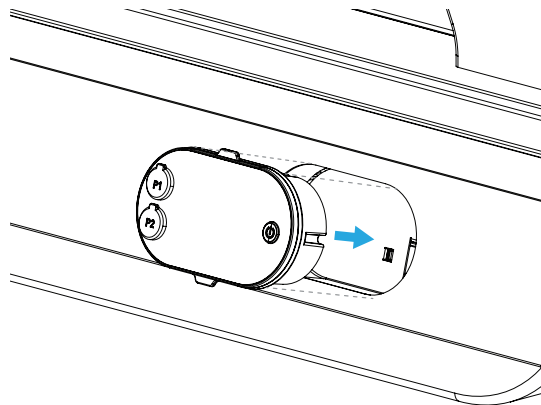


ÉTAPE 02 Téléchargez l'application "To Grill" sur votre téléphone ou votre tablette.



ÉTAPE 03 Utilisez l'application pour scanner le code QR au dos du thermomètre OU le code QR figurant sur la carte à l'intérieur de la boîte du thermomètre.

ÉTAPE 04 Ajoutez 2 piles AA et insérez le thermomètre dans la fente prévue à cet effet à l'avant du four.

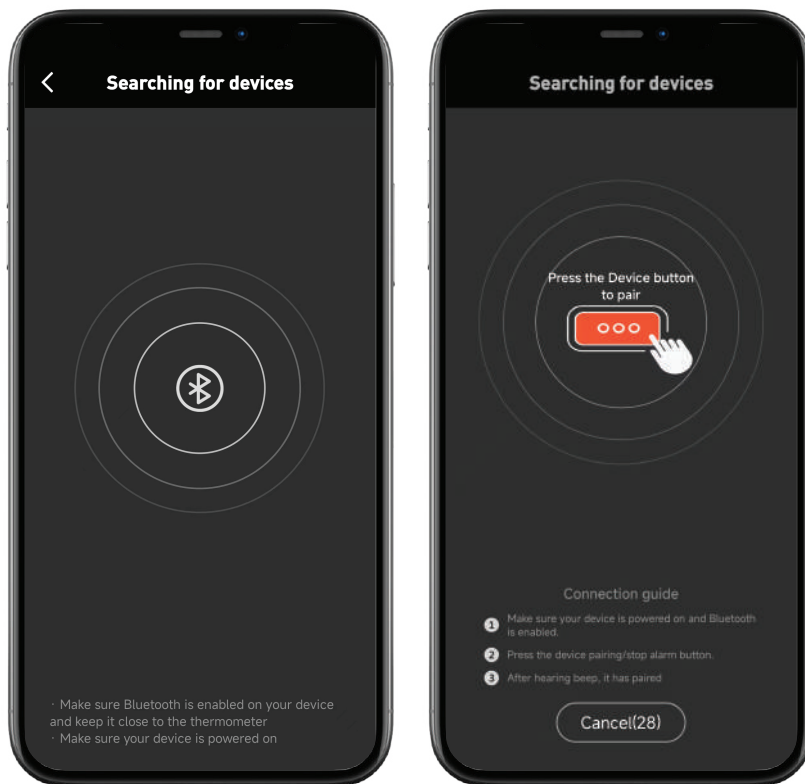


ÉTAPE 05

Maintenez le bouton "ON" enfoncé pour allumer le thermomètre.

ÉTAPE 06

L'application commencera automatiquement à rechercher des appareils après avoir scanné le code QR d'activation. L'utilisateur doit appuyer sur le bouton "pair" de l'appareil pour le coupler avec l'application.



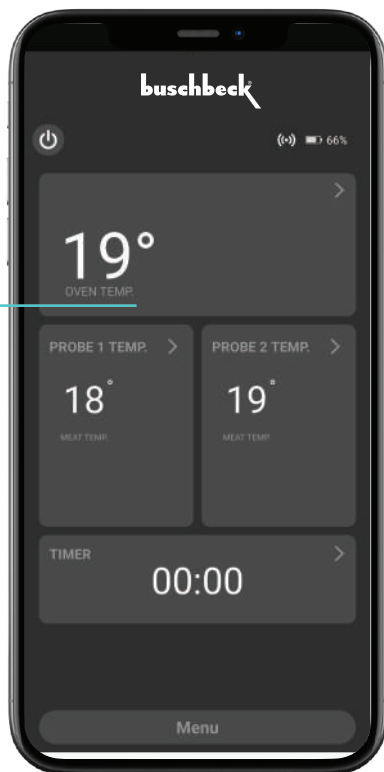
ÉTAPE 07

Un guide de l'application s'affiche à l'écran une fois que l'utilisateur s'est connecté à l'appareil. Il n'apparaîtra que la première fois.



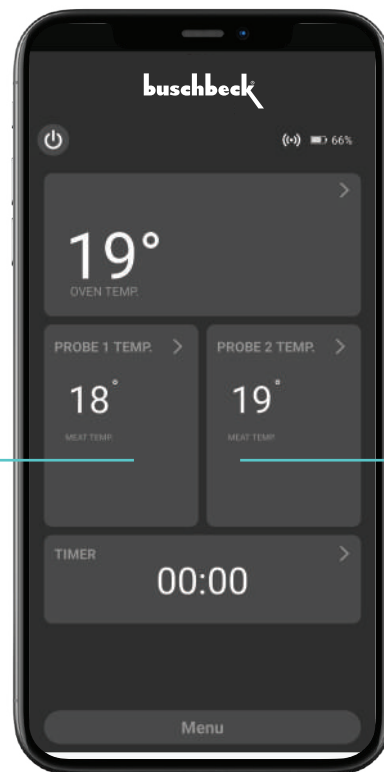
ÉTAPE 08 Une fois le thermomètre connecté, seule la température du four (sans les relevés de température de la sonde) s'affiche à l'écran.

Température
du four



ÉTAPE 09 Une fois les sondes de viande connectées, les onglets de température des sondes s'affichent à l'écran.

Sonde à
viande 1

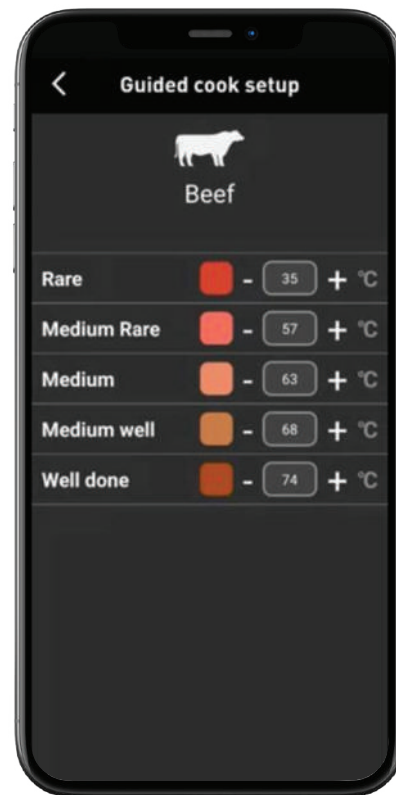
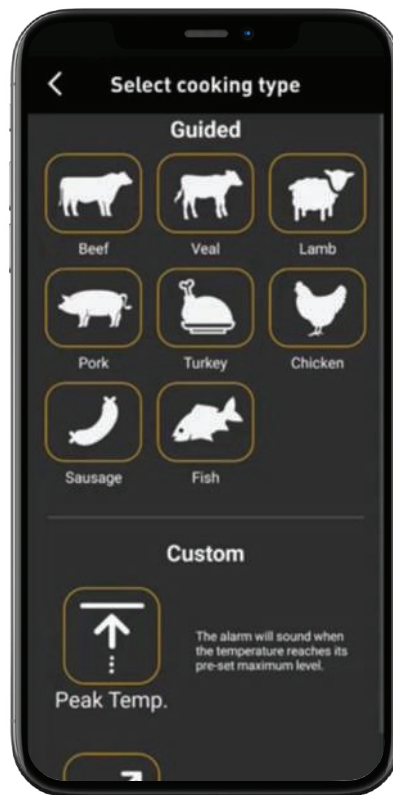


Sonde à
viande 2

ÉTAPE 10

L'utilisateur peut cliquer sur l'onglet "Température du four" pour régler la température souhaitée. Une fois que le four a atteint la température souhaitée, une alarme se déclenche sur votre appareil intelligent pour vous le rappeler.

Remarque: l'appareil n'éteint pas le four et ne régule pas sa température.

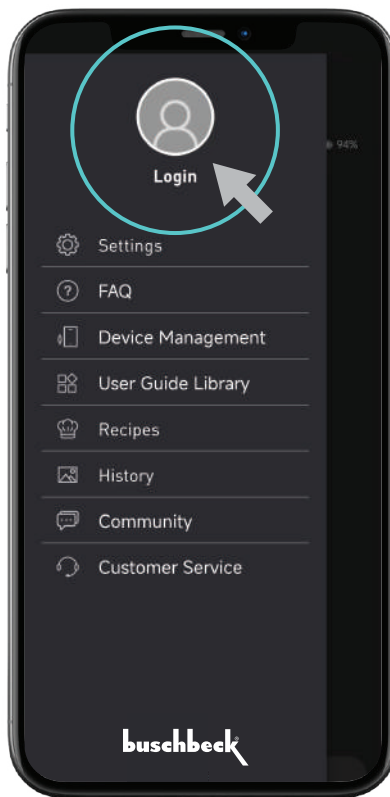


MENU DE L'APPLICATION THERMOMÈTRE

Le menu de l'application comprend 9 fonctions différentes.

01 CONNEXION

- Cliquez sur l'icône de l'image de connexion/profil.
- Vous serez alors dirigé vers la page de connexion/inscription.
- Communiquez vos coordonnées pour vous inscrire.
- Une fois la configuration du compte terminée, vous pouvez mettre à jour votre photo de profil et votre nom.
- Tout votre historique culinaire sera stocké dans votre compte.



02 PARAMÈTRES

- L'utilisateur peut choisir entre les degrés Celsius et Fahrenheit.
- Régler les notifications d'alarme (Remarque : il s'agit d'activer ou de désactiver cette fonction, et non de modifier les sons d'alerte).
- Paramètres de langue.
- L'utilisateur peut également s'enregistrer ou se connecter à partir de cette page.



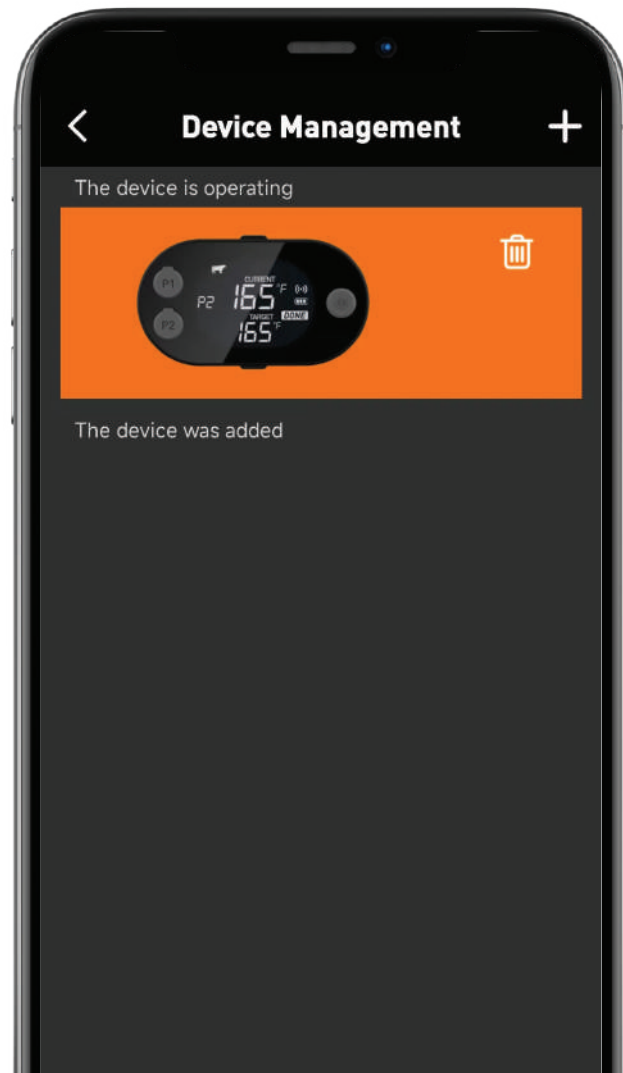
03 FAQ

La page FAQ contient des informations générales concernant:

- Informations sur le four
- Informations sur le thermomètre
- Entretien du four

04 GESTION DES APPAREILS

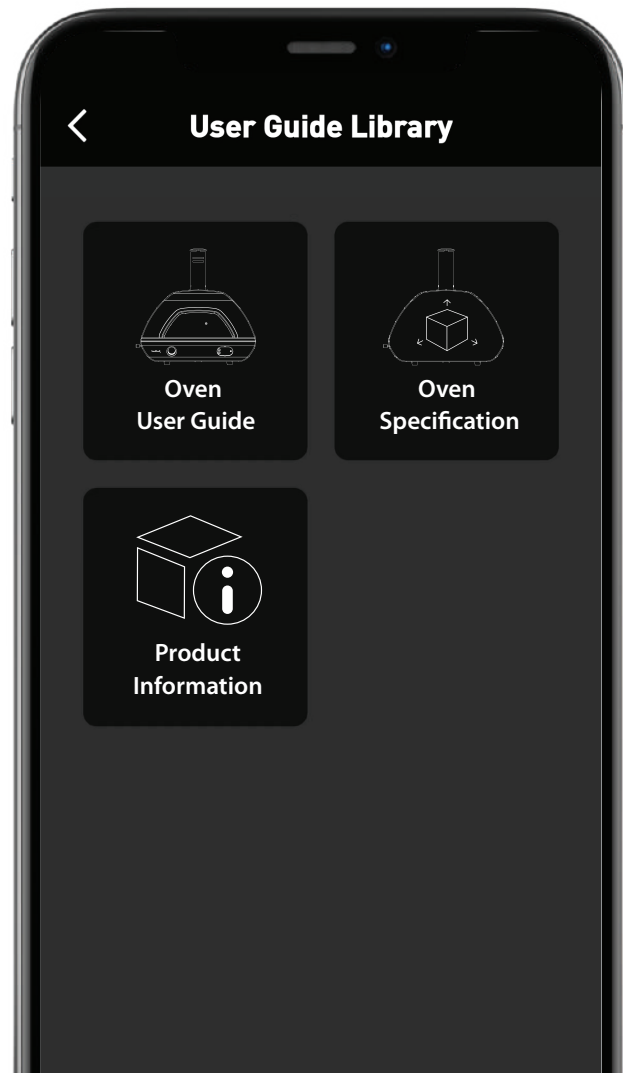
- L'utilisateur peut supprimer l'historique de l'appareil.
- L'utilisateur peut répéter les étapes de démarrage afin de remplacer le thermomètre.



05 GUIDE DE L'UTILISATEUR BIBLIOTHÈQUE

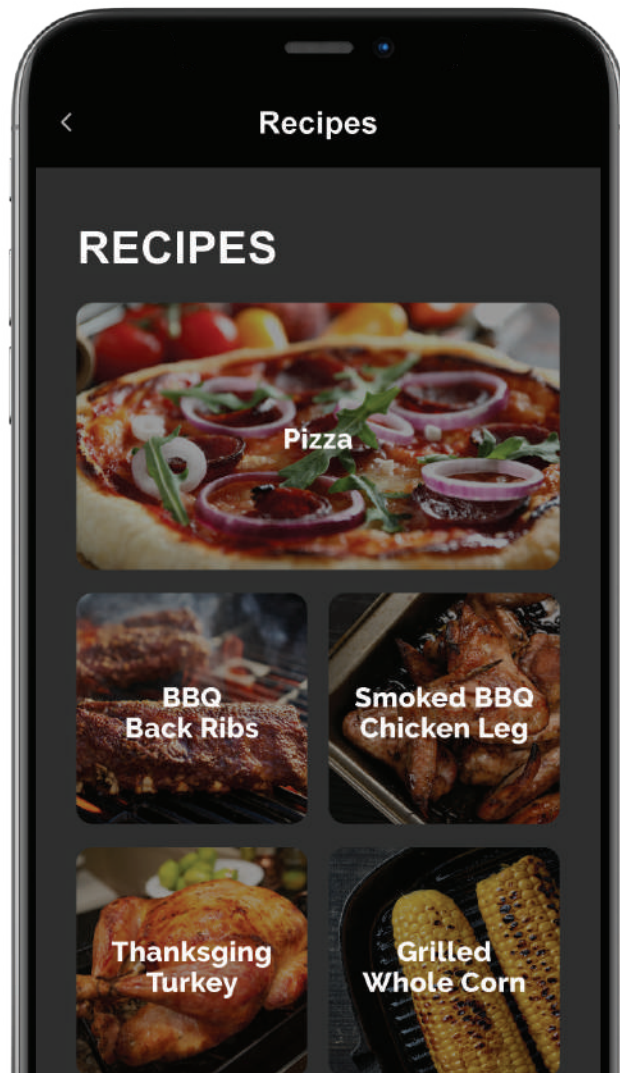
La bibliothèque en ligne des guides de l'utilisateur vous dirigera vers les guides de l'utilisateur suivants par l'intermédiaire d'un navigateur web.

- Guide d'utilisation du four
- Informations sur le produit
- Spécifications du four



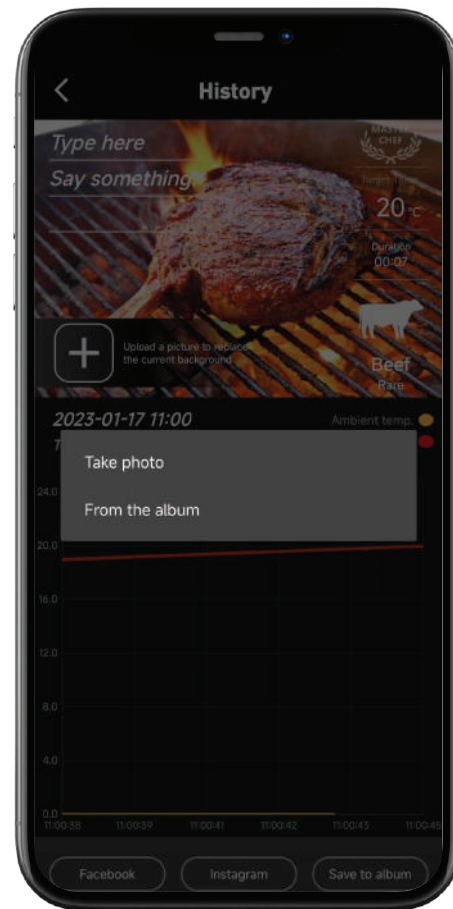
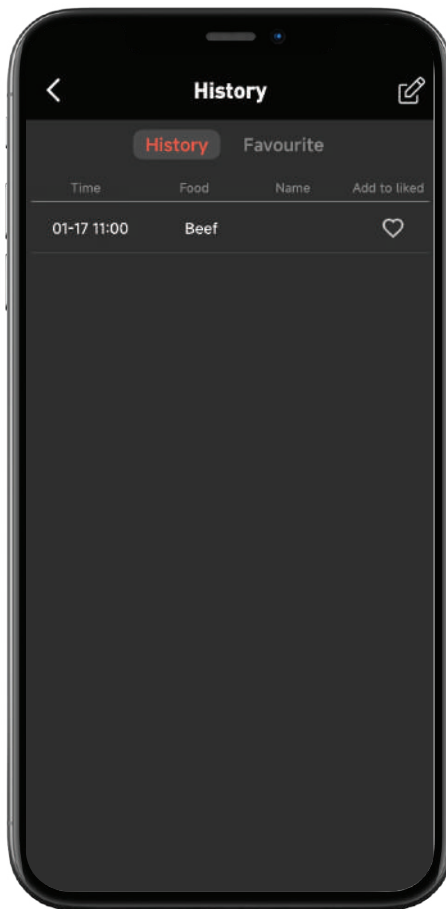
06 RECETTES

Cliquez sur les différentes icônes pour débloquer de délicieuses recettes spécialement conçues pour votre Buschbeck X1 four à pizza.



07 HISTOIRE

L'utilisateur peut enregistrer l'historique de la cuisson, prendre des photos et les partager sur les médias sociaux.



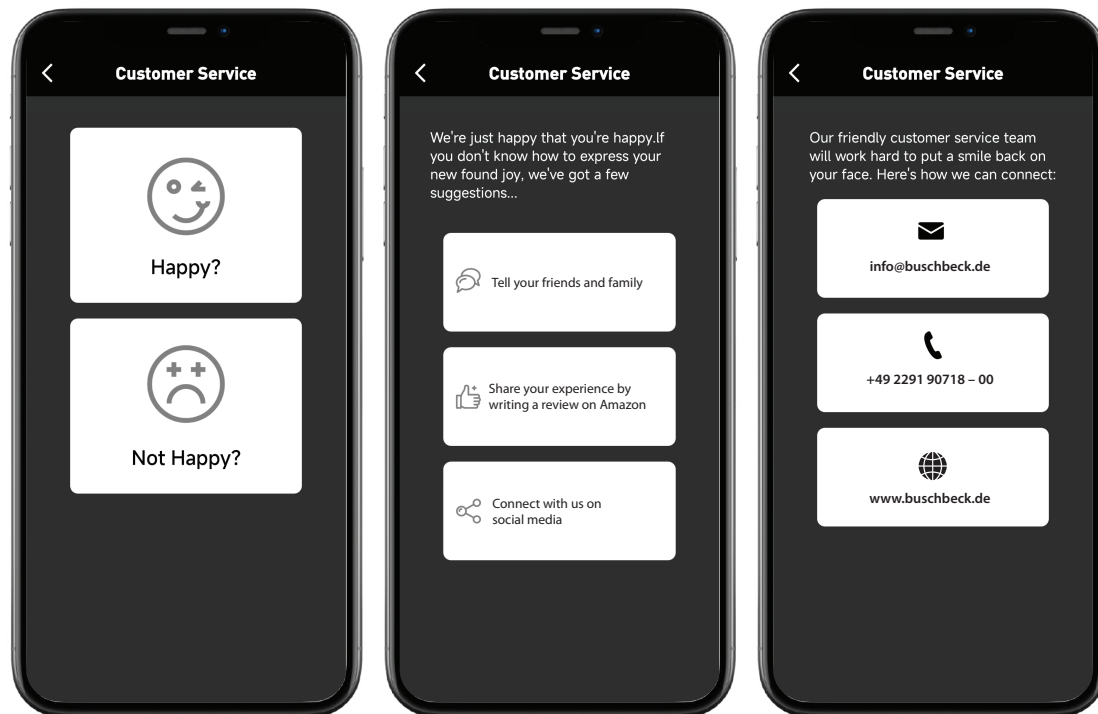
08 COMMUNAUTÉ

Vous accéderez ainsi à toutes les applications de médias sociaux.



09 SERVICE CLIENTÈLE

Contactez-nous et
faites-nous savoir si
vous êtes "satisfait" ou
"mécontent" de nos
produits et services.



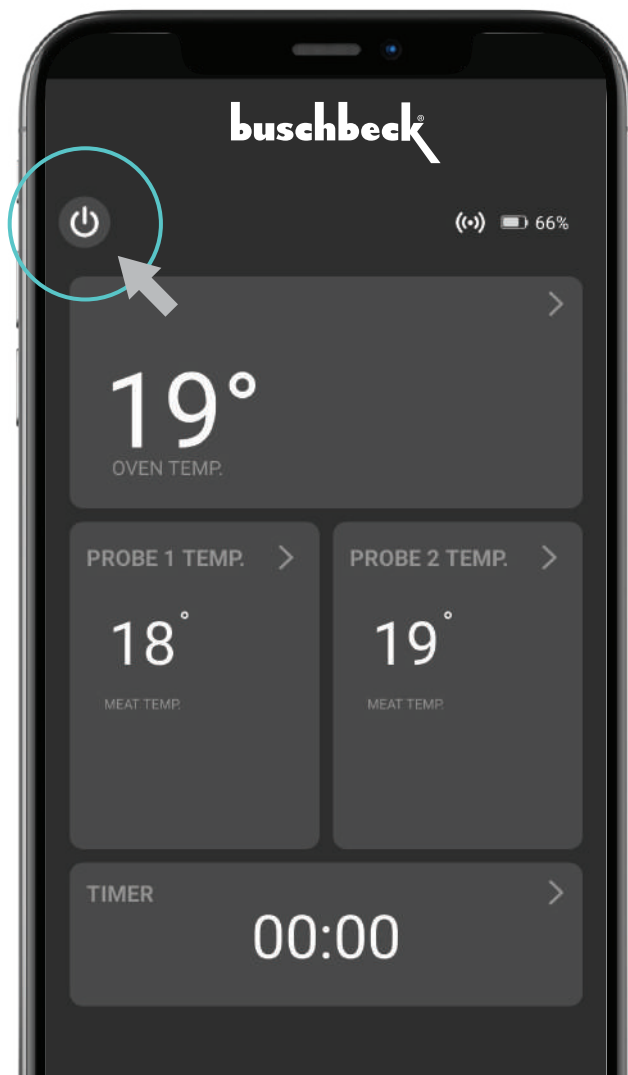
ON / OFF

ON

- Vous pouvez allumer le thermomètre en appuyant longuement sur le bouton ON/OFF situé sur le thermomètre.

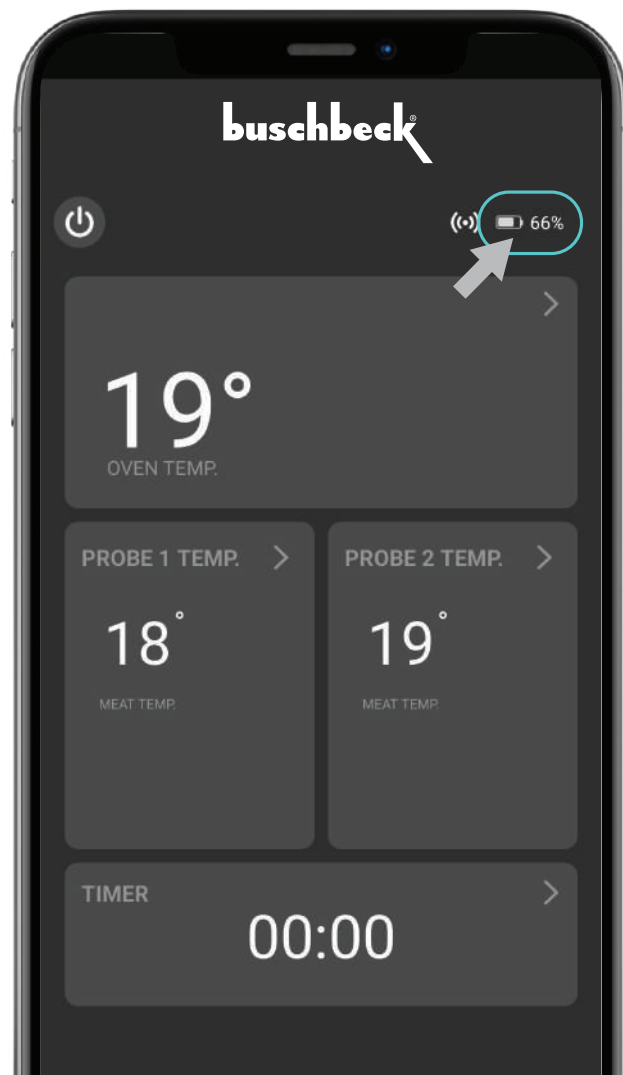
OFF

- Vous pouvez éteindre le thermomètre en appuyant longuement sur le bouton ON/OFF du thermomètre.
- OU vous pouvez l'éteindre à l'aide de l'application.
- OU le thermomètre s'éteint automatiquement si l'écart de température est minime pendant 30 minutes.



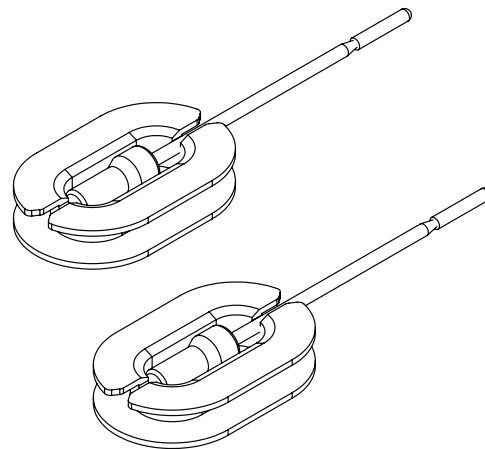
ÉTAT DE LA PILE DU THERMOMÈTRE

L'application affiche également le pourcentage de batterie du thermomètre.



SONDES À VIANDE

- Les sondes à viande affichent les températures en temps réel
- Le thermomètre parcourt automatiquement tous les relevés de température du four lorsque les sondes de température sont connectées.
- L'écran du thermomètre et l'application vous permettent de surveiller la température.
- Utilisez les sondes à viande dans la partie la plus épaisse et centrale de la viande. Insérez la pointe dans la partie la plus froide de la viande.
- Pour garantir la précision des mesures, éloignez la pointe de la sonde des os, de la graisse et des cartilages de la viande.
- Entretien de la sonde
- Veillez toujours à ce que la sonde soit nettoyée avant chaque utilisation.
- Vous pouvez nettoyer la sonde à l'eau chaude et au savon.



AVERTISSEMENT

- Tenir les sondes hors de portée des enfants; c'est un outil dangereux.
- Il est conseillé de ne pas mettre ces sondes au lave-vaisselle.
- Veillez à ce que les billes en plastique ne touchent pas la surface de cuisson du four.
- Conservez les fils de la sonde dans un endroit sûr, hors de portée des enfants, et enroulez-les autour du support en plastique fourni.



X1 FOUR À PIZZA

Buschbeck GmbH, Friedrich-Engels-Strasse 21, D-51545

Waldbröl, Germany

Telefon: +49 (0) 2291 90718-00

E-Mail: info@buschbeck.de

www.buschbeck.de

