

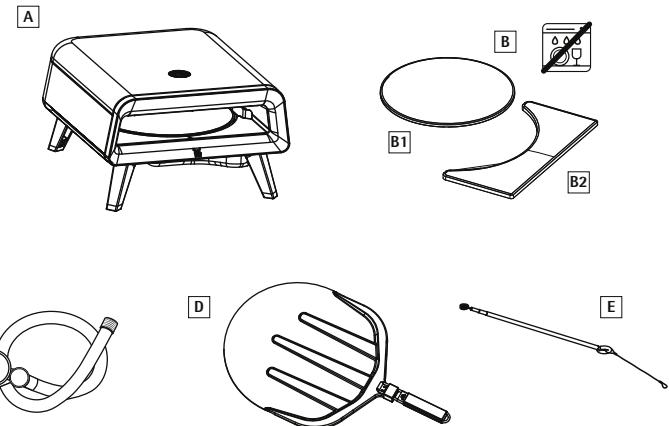
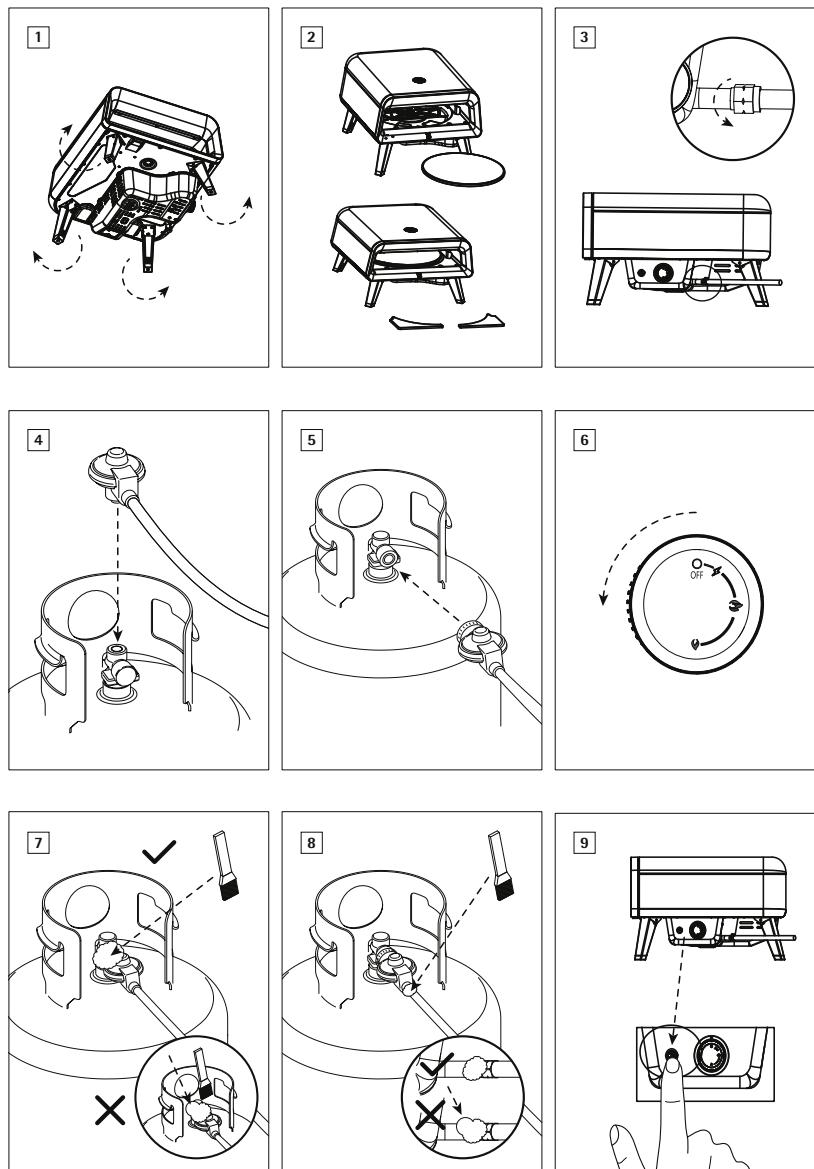


# PIZZAIOLO PRO



BEDIENUNGSANLEITUNG UND SICHERHEITSHINWEISE  
OPERATING MANUAL AND SAFETY INSTRUCTIONS

# PIZZAIOL PRO



**DE** Bedienungsanleitung

4

**EN** Operating Instructions

14

**FR** Notice d'utilisation

24

**ES** Instrucciones de uso

34

**IT** Istruzioni per l'uso

44

**NL** Gebruiksaanwijzing

54

**PT** Manual de instruções

64

## DE BEDIENUNGSANLEITUNG

1  Komponenten	5
2  Vor der Verwendung	5
3  Wichtige Sicherheitshinweise	5
4  Bestimmungsgemäßer Gebrauch	6
5  Auspacken	7
6  Montage	8
7  Prüfung auf Lecks	9
8  Inbetriebnahme	10
9  Reinigung und Pflege	11
10  Garantie und Kundendienst	12
11  Technische Daten	12
12  Fehlerbehebung	13

## 1| KOMPONENTEN

- A** Pizzaofen Pizzaiolo Pro zur Nutzung im Freien
- B** Pizzastein
  - 1) Rotierender Stein
  - 2) 2-geteilter Frontstein
- C** Regler, je nach Land mitgeliefert
- D** Pizzaschieber
- E** Streichholzhalter

3| WICHTIGE  
SICHERHEITSHINWEISE

Wichtige Informationen sind in dieser Bedienungsanleitung anhand von Symbolen und Sigmawörtern gekennzeichnet:

**WARNUNG** zeigt eine gefährliche Situation an, die zu ernsten Verletzungen führen kann (z.B. Verbrennungen durch Dampf oder heiße Oberflächen).

**VORSICHT** zeigt eine potentiell gefährliche Situation an, die zu geringfügigen oder leichten Verletzungen führen kann.

**ACHTUNG** zeigt eine Situation an, die zu Sachschäden führen kann.

**HINWEIS** gibt zusätzliche Informationen zum sicheren Umgang mit dem Pizzaiolo Pro Pizzaofen.



**Symbole** Hinweise beachten und befolgen.

- Der Pizzaofen darf nicht von Kindern bedient werden. Auch zugängliche Teile des Ofens können sehr heiß werden. Halten Sie Kinder vom Ofen fern, während dieser in Gebrauch ist.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden.
- Kinder sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.

## 2| VOR DER VERWENDUNG

Wenn das Gerät in einem anderen Land als dem, in dem es erworben wurde, verwendet wird, muss es in Anbetracht der unterschiedlichen geltenden Normen von einer autorisierten Kundendienzentralk überprüft werden.

Bei richtiger Behandlung ist der Ofen sicher in der Anwendung und liefert zuverlässige Ergebnisse. Äußerste Vorsicht ist jedoch geboten, da der Ofen starke Hitze erzeugt, die das Unfallrisiko erhöhen kann.

Es gibt grundlegende Sicherheitsregeln, die bei der Benutzung dieses Ofens mindestens eingehalten werden müssen. Werden diese Anweisungen nicht beachtet, kann es zu Bränden, Explosionen oder Verbrennungen kommen, die zu Sachschäden, zu Verletzungen oder zum Tod führen können.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung zur Minde-  
rung des Risikos von Bränden, Verbrennungen  
oder anderen Verletzungen sorgfältig und voll-  
ständig durch, bevor Sie das Gerät benutzen.

## 4| BESTIMMUNGSGEMÄSSER GEBRAUCH

- Dieser Ofen darf nur im Freien benutzt werden.
- Benutzen Sie den Ofen niemals bei starkem Wind.
- Der Schlauch sollte nicht verdreht sein.
- Der Pizzastein darf nur mit maximal 10 kg belastet werden.

### WARNUNG

 Lassen Sie dieses Gerät während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt. Entfernen Sie sich im Brandfall vom Gerät und rufen Sie sofort die Feuerwehr. Versuchen Sie nicht, Öl- oder Fettbrände mit Wasser zu löschen.

Bei Gasgeruch: Gaszufuhr zum Gerät unterbrechen und offenes Feuer löschen. Wenn der Gasgeruch anhält, vom Gerät weggehen und sofort das Gasunternehmen oder die Feuerwehr verständigen.

### WARNUNG

- Halten Sie die Gaszufuhrleitung von heißen Oberflächen fern.
- Berühren Sie während der Verwendung des Ofens nicht das äußere Gehäuse, den Pizzastein oder deren angrenzende Oberflächen, da diese Bereiche extrem heiß werden und Verbrennungen verursachen können.
- Es wird empfohlen, beim Umgang mit besonders heißen Gegenständen Handschuhe zu tragen.
- Halten Sie kleine Kinder und Haustiere vom Gerät fern.
- Während des Betriebes darf das Gerät nicht bewegt werden.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung als Wärmequelle bestimmt und darf niemals als solche verwendet werden.
- Nicht geöffnete Lebensmittelbehälter dürfen nicht erhitzt werden, da sie durch Druckaufbau bersten können.

- Verwenden Sie den Ofen nicht zur Zubereitung von sehr fettigem Fleisch oder anderen Produkten, die eine stärkere Verbrennung verursachen.
- Dieses Gerät ist nicht zur Installation in oder auf Wohnmobilen und/oder Booten vorgesehen.

### ACHTUNG

- Spinnen und Insekten können im Brenner des Geräts nisten, wodurch die Gasversorgung unterbrochen werden kann. Blockieren Sie zur Vermeidung den Gaseinlass am Ofen.
- Kontrollieren Sie den Brenner mindestens einmal pro Jahr.

### VORSICHT

- Lagern Sie Gasflaschen nicht in Gebäuden, Garagen oder anderen geschlossenen Räumen. Sie müssen für Kinder stets unzugänglich sein. Dieses Gerät ist nur für den privaten Gebrauch im Freien bestimmt. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für die professionelle Nutzung (Restaurant, Küche, Büros, andere Arbeitsumgebungen, Hotels, Pensionen oder andere Unterkünfte), unsachgemäße Verwendung oder Nichteinhaltung der Anweisungen, und die Garantie erlischt in diesen Fällen.
- Verwenden Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit nur Zubehör und Ersatzteile, die der Hersteller für Ihr Gerät bereitstellt.

### WARNUNG

- Überprüfen Sie vor jeder Verwendung alle Gasversorgungsanschlüsse auf Lecks. Verwenden Sie das Gerät erst, wenn alle Anschlüsse überprüft wurden und sichergestellt wurde, dass keine Lecks vorhanden sind.
- Stellen Sie sicher, dass alle Anschlüsse dicht schließen.
- Rauchen Sie nicht, während Sie das Gerät auf Lecks überprüfen. Führen Sie die Prüfung auf Lecks niemals mit einer offenen Flamme durch.

### WARNUNG

- Halten Sie Gesicht und Hände beim Anzünden so weit wie möglich vom Gerät entfernt.

### ACHTUNG

- Schließen Sie nach Gebrauch immer das Ventil an der Gasflasche.

### BRANDGEFAHR!

Stellen Sie stets sicher, dass heiße Oberflächen und der Brenner abgekühlt sind, bevor Sie Kleidung oder andere brennbare Materialien darauf oder in deren Nähe legen. Solche Materialien können sich entzünden und schwere Verletzungen verursachen.

- Tragen Sie im Interesse Ihrer persönlichen Sicherheit geeignete Kleidung. Tragen Sie bei der Verwendung des Ofens niemals lose Kleidung oder weite Ärmel. Manche Kunstfasern sind leicht entzündlich und dürfen bei der Verwendung des Geräts nicht getragen werden.
- Das Gerät muss während des Gebrauchs von entflammabaren Materialien ferngehalten werden.
- Halten Sie den Bereich, in dem der Ofen benutzt wird, frei von brennbaren Materialien, einschließlich Flüssigkeiten, Schmutz und Dämpfen wie Benzin oder Grillanzündern.
- Unter dem Ofen herrscht eine hohe Temperatur. Stellen Sie den Ofen nicht auf einen Tisch mit einer entflammablen Tischdecke, z. B. aus Kunststoff, oder auf andere entflammbare Materialien.

### ACHTUNG

- Nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor.
- Der Benutzer darf keine Veränderungen an den vom Hersteller versiegelten Teilen vornehmen.

### WARNUNG

- Dieses Gerät darf nicht mit Holzkohle oder anderen Energiequellen als den dafür vorgesehenen (Gas) betrieben werden.

### HINWEIS

- Wir empfehlen dringend, verbrannte Teile Ihrer Pizzen nicht zu essen, wie auch bei anderen Zubereitungsmethoden (Grillen usw.).

## 5| AUSPACKEN

### ERSTICKUNGSGEFAHR!

Kinder können sich Verpackungsmaterial über den Kopf ziehen oder sich darin einwickeln und ersticken.

- Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- Lassen Sie Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen.

Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.

- Halten Sie Kleinteile von Kindern fern.
- Lassen Sie Kinder nicht mit Kleinteilen spielen.

Entfernen Sie Schutzfolien und Verpackungsmaterialien vollständig. Es dürfen keine Verpackungsreste im Gerät verbleiben.

- Führen Sie das Verpackungsmaterial der Wiederverwertung zu (Papier, Pappe und Kunststoff).
- Prüfen Sie das Gerät und die Zubehörteile auf Vollständigkeit und Beschädigungen.
- Nehmen Sie das Gerät bei fehlenden Teilen oder Beschädigungen nicht in Betrieb, sondern benachrichtigen Sie den Kundendienst.

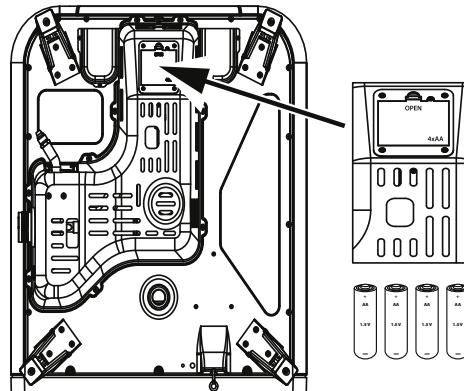
# 6 | MONTAGE

## 6.1 | VOR DER MONTAGE

### ACHTUNG

- Die Seiten des Geräts müssen mindestens 600 mm von brennbaren Strukturen entfernt sein. Die Rückseite des Geräts muss mindestens 900 mm von brennbaren Strukturen entfernt sein.
- Installieren Sie den Ofen auf einer stabilen, horizontalen Oberfläche, die mit einem nicht brennbaren und hitzeunempfindlichen Material (Fliesen, Feuersteine, Edelstahl usw.) bedeckt ist.
- Wenn dieses Gerät in unmittelbarer Nähe zu einer Wand, einer Trennwand, einem Küchenschrank, einer Zierleiste usw. installiert werden muss, muss dieses Teil aus einem hitzebeständigen, nicht brennbaren Material bestehen.
- Ist das nicht der Fall, muss das Teil mit einem geeigneten, nicht brennbaren Material mit Wärmedämmung abgedeckt werden. Besondere Aufmerksamkeit ist den Brandschutzbüchern zu widmen.
- Schützen Sie dieses Gerät vor Wind, wenn es in Gebrauch ist.
- Beachten Sie beim Vorheizen das Thermometer.

### Batterien



- Verwenden Sie 4x AA-Batterien

- Unterschiedliche Batterietypen oder neue Batterien und Altbatterien dürfen nicht vermischt werden.
- Legen sie die Batterien in das Batteriefach, welches sich auf der Unterseite des Ofens befindet.
- Batterien müssen mit der korrekten Polarität eingesetzt werden.
- Leere Batterien an den dafür vorgesehenen Sammelstellen entsorgen und für Kinder unzugänglich aufbewahren.
- Wird das Gerät längere Zeit nicht benutzt, müssen die Batterien entfernt werden.
- Tauschen Sie die Batterien einmal im Jahr durch neue Batterien aus.
- Anschlussklemmen nicht kurzschießen.

## 6.2 | MONTAGEANLEITUNG

- Legen Sie 4 x AA-Batterien in das Batteriefach auf der Unterseite des Pizzaofens ein.
- Klappen Sie die Füße aus (1).
- Legen Sie den hinteren runden Pizzastein und dann den 2-geteilten Frontstein ein und prüfen Sie mit dem Start-/Stop-Knopf zur Rotation, ob sie sich ordnungsgemäß drehen. Die beiden Steine dürfen beim Drehen nicht aneinander reiben. Falls ja, ändern Sie ihre Position geringfügig (2).

## 6.3 | ANSCHLUSS DER GASFLASCHE

- Die Länge des Gasschlauchs muss je nach Situation angepasst werden (max. 1,5 m) und er muss in seiner gesamten Länge sichtbar sein.
- Die Gaszuführleitung oder der Gasschlauch muss den Anforderungen des Landes entsprechen, in dem das Gerät benutzt wird, und regelmäßig überprüft und gegebenenfalls ersetzt werden.
- Der Schlauch muss nach Norm EN16436-1: 2014+ A3:2020 zugelassen sein und gegebenenfalls gemäß den nationalen Bestimmungen ausgetauscht werden. Der Regler muss nach Norm EN16129: 2013 zugelassen sein.
- In einigen Ländern sind Schlauch und Regler möglicherweise nicht im Lieferumfang

des Geräts enthalten. In Frankreich ist es beispielsweise erforderlich, Versorgungsleitungen zu verwenden, die die NF-Zertifizierung für Gase wie Propan in der dritten Gasfamilie erhalten haben:

- Flexible Versorgungsleitung aus Metall NFD36-125 mit unbegrenzter Lebensdauer.
- Flexible Versorgungsleitung NF D36-112 mit 10 Jahren Lebensdauer.
- Der Anschluss muss gemäß den Bestimmungen des Landes, in dem das System verwendet wird, erfolgen. Lesen Sie den Abschnitt „Anschluss der Gasflasche“ sehr sorgfältig durch.
- Wir empfehlen die Verwendung von handelsüblichen Propangasflaschen mit 6 kg oder 13 kg in Verbindung mit einem entsprechenden Regler.

### So schließen Sie die Gasflasche an:

- Schließen Sie den Ofen an den für Ihr Land geeigneten Gasschlauch an (3).
- Schließen Sie das andere Ende der Leitung an den entsprechenden Regler für Ihre Gasflasche an und befolgen Sie dabei die Anweisungen des Reglers und der Versorgungsleitung – je nach Gaslieferant (4)+(5).
- Stellen Sie sicher, dass die Anschlüsse dicht sind.
- Das Ventil an der Gasflasche muss geschlossen und die Gasflasche muss vertikal positioniert sein.
- Stellen Sie sicher, dass der Ofen am Gasregler ausgeschaltet ist.
- Überprüfen Sie die Ventilanschlüsse, den Anschluss und die Reglerbaugruppe. Entfernen Sie alle Verunreinigungen und prüfen Sie den Schlauch auf Schäden. Tauschen Sie ihn bei Anzeichen von Rissen oder Beschädigungen sofort aus.
- Die flexible Zuleitung muss sich ohne Verdrehen oder Ziehen normal abwickeln lassen und darf nicht mit heißen Teilen des Geräts in Berührung kommen.
- Wenn Sie den Regler an das Ventil anschließen, ziehen Sie die Mutter **mit der Hand** fest, bis sie stoppt, und stellen Sie sicher, dass der Anschluss dicht ist.

DE

EN

FR

ES

IT

NL

PT

# 7 | PRÜFUNG AUF LECKS

## 7.1 | ALLGEMEINE INFORMATIONEN

- Obwohl die Gasanschlüsse des Geräts vor Verpackung und Versand auf Lecks geprüft werden, muss am Installationsstandort eine vollständige Prüfung durchgeführt werden.
- Prüfen Sie vor jedem Gebrauch alle Gasanschlüsse wie unten beschrieben auf Lecks. Wenn Sie Gas riechen, müssen Sie das Gerät sofort außer Betrieb nehmen und das gesamte System auf Lecks prüfen.

### Vor der Prüfung:

- Stellen Sie sicher, dass das gesamte Verpackungsmaterial vom Gerät entfernt wurde.
- Bereiten Sie eine Mischung aus gleichen Teilen Spülmittel und Wasser vor. Sie benötigen eine Sprühflasche und einen Pinsel oder ein Tuch, um die Lösung auf die Anschlüsse aufzutragen.
- Stellen Sie sicher, dass Sie einen sicheren Abstand zu Wärmequellen (Zigaretten, Elektrogeräten usw.) einhalten.

## Durchführung der Prüfung:

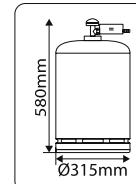
- 1| Schalten Sie den Ofen am Gasregler aus. Die Leckprüfung muss mit Seifenwasser durchgeführt werden. Führen Sie die Prüfung auf Lecks niemals mit einer Flamme durch.
- 2| Tragen Sie das Seifenwasser auf alle Gasanschlüsse auf (7) + (8).
- 3| Öffnen Sie das Ventil an der Gasflasche und prüfen Sie, ob sich Blasen bilden. Wenn sich Blasen bilden, weist das auf ein Leck hin.  
→ Wenn Sie ein Leck feststellen, schalten Sie die Gaszufuhr sofort ab und ziehen Sie die Anschlüsse fest.
- 4| Öffnen Sie das Ventil erneut und führen Sie eine zweite Leckprüfung durch, um die Verbindung erneut zu prüfen.  
→ Wenn das Leck weiterhin besteht oder an einem anderen Teil ein Leck sichtbar wird, schalten Sie die Gaszufuhr aus, verwenden Sie den Ofen nicht und wenden Sie sich an den Kundendienst. Verwenden Sie niemals ein Gerät mit Lecks.

## Trennen der Gasflasche:

- Schalten Sie den Ofen am Gasregler aus. Stellen Sie sicher, dass das Ventil der Gasflasche geschlossen ist. Trennen Sie den Regler vom Ventil der Gasflasche, indem Sie die Kuppelungsmutter gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Setzen Sie stets die Staubkappe auf das Auslassventil der Gasflasche, wenn sie nicht verwendet wird.

## Austausch der Gasflasche:

- Das Auswechseln der Gasflasche muss immer bei geschlossenen Bedienhebeln und geschlossenem Ventil der Gasflasche erfolgen.
- Das Auswechseln der Gasflasche muss immer in einem gut belüfteten Bereich und fern von Wärmequellen (Zigaretten, Elektrogeräte usw.) erfolgen.
- Führen Sie bei jedem Auswechseln der Gasflasche eine Dichtheitsprüfung durch.
- Werden diese Anweisungen nicht beachtet, kann sich das Risiko eines Brandes erhöhen, der zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.



## 8| INBETRIEBNAHME

### 8.1| VOR DER VERWENDUNG

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie sicher, dass der Ofen auf Lecks geprüft wurde und richtig aufgestellt ist.

### 8.2| VERWENDUNG DES OFENS

- Zünden Sie den Brenner gemäß den nachstehenden Anweisungen an.
- Bevor Sie zum ersten Mal backen, heizen Sie Ihren Ofen 2 Stunden lang vor und reinigen Sie ihn dann, sobald er abgekühlt ist.
- Zum Einschieben und Entnehmen der Pizza die Rotation des Pizzasteins ausschalten, damit sich die Pizza einfacher einschieben und entnehmen lässt (9).

#### ACHTUNG

Um den Motor der Drehscheibe nicht zu überlasten, darf der Pizzastein nur mit maximal 10 kg belastet werden.

### 8.3| ANWEISUNGEN ZUM ANZÜNDEN

#### ANZÜNDEN DES BRENNERS

- Schalten Sie den Ofen am Gasregler aus, öffnen Sie dann das Ventil der Gasflasche und warten Sie 10 Sekunden.
- Drücken Sie den Gasreglerknopf und drehen Sie ihn in die Stellung für eine große Flamme. Halten Sie den Gasregler 5 Sekunden lang gedrückt, damit Luft aus der Gasleitung durch den Brenner entweichen kann. Bringen Sie den Gasregler wieder in die geschlossene Position (OFF).
- Drücken Sie den Gasregler erneut und drehen Sie ihn langsam gegen den Uhrzeigersinn, bis ein Klicken zu hören ist und der Brenner zündet (6).
- Halten Sie den Gasregler des Ofens 5 Sekunden lang gedrückt.

- Lassen Sie dann den Knopf los und drehen Sie ihn auf die gewünschte Flaminstufe. Wenn der Brenner nicht zündet, warten Sie 10 Minuten und versuchen Sie es dann erneut.
- Es ist normal, dass das Gerät beim ersten Gebrauch etwas Rauch und Gerüche erzeugt.

#### ANZÜNDEN DES BRENNERS MIT EINEM STREICHHOLZ

- Wenn der Brenner nach mehreren Versuchen mit dem Gasregler des Ofens nicht zündet, kann er mit einem Streichholz angezündet werden.
- Wenn Sie bereits versucht haben, den Brenner mit dem Gasregler zu zünden, warten Sie 5 Minuten, damit sich das Gas verflüchtigt.
- Legen Sie ein Streichholz in den Streichholzhalter ein. Zünden Sie das Streichholz an und positionieren Sie es über die Ofenöffnung am Brenner.
- Drücken Sie den Gasregler und drehen Sie ihn langsam auf die hohe Stellung. Der Brenner sollte sofort zünden.
- Wenn der Brenner nach einigen Sekunden nicht zündet, drehen Sie den Gasregler in die Position „OFF“, warten Sie 10 Minuten und versuchen Sie es erneut (6).

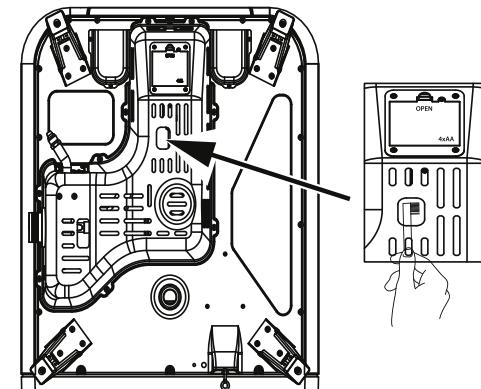
### 8.4| PIZZA BACKEN

- Nach dem Entzünden dauert es ca. 15 Minuten, bis der Ofen vollständig aufgeheizt ist (ca. 400 °C) und Sie mit dem Pizza backen beginnen können.
- Über das integrierte Thermometer können Sie die Temperatur des Pizzaofens ablesen.
- Nach dem Einschieben der Pizza starten Sie die Rotation des Pizzasteins mit dem Start-/Stop-Knopf (9).
- Sobald die Pizza fertig ist drücken sie den Start-/Stop-Knopf erneut und entnehmen Sie die Pizza mit dem Pizzaschieber.

## 9| REINIGUNG UND PFLEGE

#### WARNUNG

- Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass Sie die Gaszufuhr unterbrochen haben, dass der Ofen am Gasregler ausgeschaltet wurde und dass sich Brenner und Ofen abgekühlt haben.
- Prüfen und reinigen Sie das Innere des Ofens vor dem Anzünden gründlich, um zu verhindern, dass Flammen durch Restöl oder Rückstände, die sich bei der vorherigen Benutzung angesammelt haben, aus dem Ofen schlagen.
- Stellen Sie sicher, dass die Brennerauslässe bei der vorherigen Benutzung nicht blockiert wurden.
- Die Brennerauslässe müssen auf Verstopfungen untersucht und regelmäßig mit einer weißen Drahtbürste gereinigt werden.
- Halten Sie Ihren Ofen von direktem Sonnenlicht fern und lagern Sie ihn so oft wie möglich und besonders für längere Zeiträume in einem Innenraum.
- Der Pizzaofen darf keinen ungünstigen Witterungsbedingungen wie Schnee, Eis, starkem Regen und starkem Wind ausgesetzt werden.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, gut belüfteten Ort auf.
- Reinigen Sie das Schutzgitter regelmäßig mit einer Zahnbürste.
- Vorsichtsmaßnahmen bei Verstopfung der Venturi oder Venturidüsen. Brenner mit weißer Bürste reinigen oder mit Druckluft ausblasen. Verstopfte Löcher mit Rohrreiniger oder Draht säubern.



**Pizzastein**

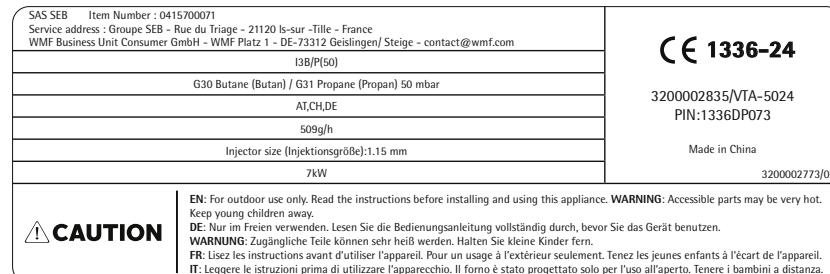
- Verwenden Sie den Stein NICHT über einer offenen Flamme.
- Vermeiden Sie es, den Stein extremen Temperaturänderungen auszusetzen. Legen Sie KEINE gefrorenen Lebensmittel auf den heißen Stein.
- Der Pizzastein darf nicht mit säurehaltigen Lebensmitteln, Essig, Senf, Gewürzgurken etc. in Berührung kommen.
- Der Stein ist zerbrechlich und kann brechen, wenn er umgestoßen oder fallen gelassen wird.
- Der Stein wird während des Gebrauchs sehr heiß und bleibt nach Gebrauch lange Zeit heiß.
- Verwenden Sie KEIN Wasser, um den Stein abzukühlen, wenn er heiß ist.
- Nach dem Erkalten können Sie die drei Steine herausnehmen, indem Sie mit den Fingern an den Seiten entlanggleiten oder leicht auf eine Seite drücken, damit Sie sie leichter anheben können.
- Reinigen Sie den Pizzastein nur mit einem leicht feuchten Tuch und einer harten Bürste
- Wenn Sie den Stein mit Wasser gereinigt haben, trocknen Sie ihn vor der erneuten Verwendung. Legen Sie ihn dazu 2 Stunden lang bei 60 °C in einen herkömmlichen Ofen.

**ACHTUNG**

Die Pizzasteine NICHT in die Spülmaschine geben.

**11 | TECHNISCHE DATEN**

Informationen zur Kategorie des Geräts im Zielland finden Sie auf dem Typenschild des Geräts.

**10 | GARANTIE UND KUNDENDIENST**

- Für dieses Gerät gilt eine zweijährige Teilegarantie.
- Wir bemühen uns, sicherzustellen, dass jedes unserer Geräte in einwandfreiem Zustand an Sie geliefert wird. Wenn Sie beim Auspacken des Geräts einen Defekt feststellen, melden Sie diesen innerhalb von 30 Tagen dem Geschäft oder Ihrem Online-Händler.
- Wenn Sie in diesem Zeitraum eine Fehlfunktion feststellen, verwenden Sie das Produkt nicht und wenden Sie sich an Ihren Händler.
- Folgendes ist von der Garantie ausgeschlossen:
  - Normaler Verschleiß des Produkts, der die Leistung des Geräts nicht beeinträchtigt (Kratzer, oberflächliche Anzeichen von Korrosion, schwarze Flecken, Beulen, Farbveränderungen usw.).
  - Schäden, die durch ein ungewöhnliches Ereignis oder unsachgemäße Benutzung, eine Veränderung des Produkts oder Nichtbeachtung der Anweisungen in diesem Handbuch entstehen.
  - Schäden durch Fallenlassen oder Anstoßen.

Die vollständigen Geschäftsbedingungen finden Sie auf [www.wmf.com](http://www.wmf.com). WMF haftet nicht für Schäden an Eigentum oder Personen, die durch unsachgemäße Installation oder unsachgemäße Verwendung des Geräts entstehen.

**12 | FEHLERBEHEBUNG**

PROBLEM	MÖGLICHE URSAECHEN	DURCHZUFÜHRENDE MASSNAHMEN
<b>Der Brenner zündet nicht</b>	1. Keine Gasversorgung 2. Kupplungsmutter und Regler nicht richtig angeschlossen 3. Gasfluss blockiert 4. Integrierter Anzünder funktioniert nicht mehr 5. Falsche Montage	1. Überprüfen Sie, ob die Gasflasche vielleicht leer ist und ob der Regler geöffnet ist. 2. Ziehen Sie je nach Gasflaschentyp die Kupplungsmutter noch etwa eine halbe bis drei Viertel Umdrehung an, bis sie vollständig stoppt. Nur manuell anziehen – keine Werkzeuge verwenden. 3. Reinigen Sie den Brenner. 4. Zünden Sie den Brenner mit einem Streichholz in der Streichholzhalterung an. 5. Überprüfen Sie die Schritte in der Montageanleitung.
<b>Plötzlicher Abfall des Gasstroms oder schwache Flamme</b>	1. Gasflasche leer	1. Überprüfen Sie, ob sich Gas in der Flasche befindet. 2. Schließen Sie den Gasregler, warten Sie 30 Sekunden und zünden Sie den Ofen dann erneut an. Wenn die Flammen immer noch schwach sind, schließen Sie den Gasregler und das Ventil der Gasflasche. Trennen Sie den Regler. Schließen Sie den Regler wieder an und führen Sie eine Prüfung auf Lecks durch. Öffnen Sie das Ventil an der Gasflasche, warten Sie 30 Sekunden und zünden Sie dann den Ofen an.
<b>Flammen gehen aus</b>	1. Starker oder böiger Wind 2. Niedriger Gasfüllstand	1. Stellen Sie den Ofen mit der Rückseite in den Wind oder schützen Sie ihn vor dem Wind. 2. Austauschen der Gasflasche 3. Siehe „Plötzlicher Abfall des Gasstroms“ oben.
<b>Lodernde Flammen</b>	1. Fettansammlung 2. Zu fettiges Fleisch 3. Gartemperatur zu hoch 4. Überschüssiges Mehl oder Schmutz auf der Kochfläche	Schalten Sie in allen Fällen den Ofen aus und: 1. Reinigen Sie den Ofen. 2. Entfernen Sie vor dem Kochen das Fett vom Fleisch. 3. Stellen Sie die Temperatur entsprechend (niedriger) ein. 4. Fegen Sie das verbleibende Mehl von der Kochfläche oder entfernen Sie den Schmutz.
<b>Flammenrückenschlag (Feuer im Brennerrohr, Brenner rumpelt)</b>	1. Brenner und/oder Brennerrohre verstopft 2. Druckabfall während der Zündung 3. Ofen ist dem Wind zugewandt	1. Schließen Sie das Gaseinlassventil. Reinigen Sie den Brenner und/oder die Brennerrohre. 2. Schalten Sie den Ofen aus, stellen Sie sicher, dass das Ventil der Gasflasche (falls vorhanden) vollständig geöffnet ist, und zünden Sie den Ofen erneut an. 3. Stellen Sie den Ofen mit dem Rücken in den Wind oder bringen Sie ihn, nachdem er abgekühlt ist, an einen Ort, an dem er vor Wind geschützt ist
<b>Der Pizzastein dreht sich nicht</b>	1. Es sind keine Batterien eingelegt 2. Die Batterien sind eventuell leer 3. Der Knopf zur Rotation ist nicht gedrückt	1. Batterien einsetzen. 2. Batterien austauschen. 3. Drücken Sie den Knopf zur Rotation (7).



# PIZZAIOLO PRO

## EN OPERATING INSTRUCTIONS

1  Components	15
2  Before use	15
3  Important safety instructions	15
4  Intended use	16
5  Unpacking	17
6  Assembly	17
7  Check for leaks	19
8  Instructions for use	20
9  Cleaning and care	20
10  Warranty and customer service	21
11  Technical data	22
12  Troubleshooting	23

## 1| COMPONENTS

- [A] Pizza oven Pizzaiolo Pro for outdoor use
- [B] Pizza stone
- 1) Rotating stone
- 2) 2-section front stone
- [C] Regulator, supplied depending on country
- [D] Pizza peel
- [E] Match holder

## 2| BEFORE USE

If the appliance is used in a country other than the one in which it was purchased, it must be checked by an authorized service center in view of the different standards in force.

If handled correctly, the oven is safe to use and provides reliable results. However, extreme caution is required as the oven generates high heat which can increase the risk of accidents.

There are basic safety rules that must be observed as a minimum when using this oven. Failure to follow these instructions may result in fire, explosion or burns, which could lead to property damage, injury or death.

To reduce the risk of fire, burns or other injuries, read these operating instructions carefully and completely before using the appliance.

## 3| IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Important information in these operating instructions is identified by symbols and signal words:

**WARNING** indicates a hazardous situation that could result in serious injury (e.g. burns from steam or hot surfaces).

**CAUTION** indicates a potentially dangerous situation that could lead to minor or slight injuries.

**ATTENTION** indicates a situation that can lead to material damage.

**NOTE** provides additional information on the safe use of the Pizzaiolo Pro pizza oven.



**Symbols** Observe and follow instructions.

- The pizza oven must not be operated by children. Accessible parts of the oven can also become very hot. Keep children away from the oven while it is in use.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance must not be carried out by children.
- Children must be kept away from the appliance and the connecting cable.

## 4| INTENDED USE

- This oven may only be used outdoors.
- Never use the oven in strong winds.
- The hose should not be twisted.
- To properly operate, the pizza stone cannot hold a load exceeding 10 kg.

### WARNING

 Do not leave this appliance unattended during use. In the event of fire, move away from the appliance and call the fire department immediately. Do not attempt to extinguish oil or grease fires with water.

If there is a smell of gas: Disconnect the gas supply to the appliance and extinguish any open fire. If the smell of gas persists, move away from the appliance and contact the gas company or the fire department immediately.

### WARNING

- Keep the gas supply line away from hot surfaces.
- Do not touch the outer casing, the pizza stone or their adjacent surfaces while using the oven, as these areas can become extremely hot and cause burns.
- It is recommended to wear gloves when handling particularly hot objects.
- Keep small children and pets away from the appliance.
- The appliance must not be moved during operation.
- This appliance is not intended for use as a heat source and must never be used as such.
- Unopened food containers must not be heated as they may burst due to pressure build-up.
- Do not use the oven to prepare very fatty meats or other products that cause intense burning.
- This appliance is not intended for installation in or on mobile homes and/or boats.

### ATTENTION

- Spiders and insects can nest in the burner of the appliance, which can interrupt the gas supply. To avoid this, block the gas inlet on the oven
- Check the burner at least once a year.

### CAUTION

- Do not store gas cylinders in buildings, garages or other enclosed spaces. They must always be inaccessible to children. This appliance is intended for private outdoor use only. The manufacturer accepts no liability for professional use (restaurant, kitchen, offices, other working environments, hotels, guest houses or other accommodation), improper use or non-compliance with the instructions, and the warranty is void in these cases.
- For your own safety, only use accessories and spare parts provided by the manufacturer for your appliance.

### WARNING

- Check all gas supply connections for leaks before each use. Do not use the appliance until all connections have been checked and it has been ensured that there are no leaks.
- Ensure that all connections are tightly sealed.
- Do not smoke while checking the appliance for leaks. Never use an open flame to check for leaks.

### WARNING

- Keep your face and hands as far away from the appliance as possible when lighting it.

### ATTENTION

- Always close the valve on the gas cylinder after use.



### FIRE HAZARD!

Always ensure that hot surfaces and the burner have cooled down before placing clothing or other flammable materials on or near them. Such materials can ignite and cause serious injuries.

- In the interests of your personal safety, wear suitable clothing. Never wear loose clothing or wide sleeves when using the oven. Some synthetic fibers are highly flammable and must not be worn when using the appliance.
- The appliance must be kept away from flammable materials during use.
- Keep the area where the oven is used free of flammable materials, including liquids, dirt and vapors such as gasoline or barbecue lighters.
- The temperature under the oven is high. Do not place the oven on a table with a flammable tablecloth, e.g. made of plastic, or on other flammable materials.

### ATTENTION

- Do not make any modifications to the appliance.
- The user must not make any changes to the parts sealed by the manufacturer.

### WARNING

- This appliance must not be operated with charcoal or other energy sources than those intended for this purpose (gas).

### NOTE

- We strongly recommend that you do not eat burnt parts of your pizzas, as with other cooking methods (grilling, etc.).

## 5| UNPACKING



### DANGER OF SUFFOCATION!

Children can pull packaging material over their heads or wrap themselves in it and suffocate.

→ Keep packaging material away from children.

→ Do not allow children to play with packaging material.

Children can inhale or swallow small parts and choke as a result.

→ Keep small parts away from children.  
→ Do not allow children to play with small parts.

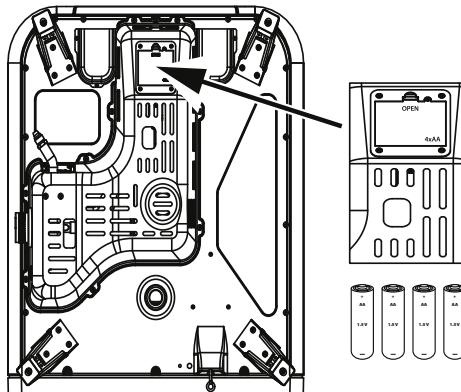
- Remove all protective film and packaging materials. No packaging residue may remain in the appliance.
- Recycle the packaging material (paper, cardboard and plastic).
- Check the appliance and accessories for completeness and damage.
- If parts are missing or damaged, do not operate the appliance but contact customer service.

## 6| ASSEMBLY

### 6.1| BEFORE ASSEMBLY

#### ATTENTION

- The sides of the appliance must be at least 600 mm away from flammable structures. The rear of the appliance must be at least 900 mm away from combustible structures.
- Install the stove on a stable, horizontal surface covered with a non-flammable and heat-resistant material (tiles, flints, stainless steel, etc.).
- If this appliance must be installed in close proximity to a wall, partition, kitchen cabinet, trim, etc., this part must be made of a heat-resistant, non-flammable material.
- If this is not the case, the part must be covered with a suitable, non-combustible material with thermal insulation. Special attention must be paid to fire safety regulations.
- Protect this appliance from wind when it is in use.
- Observe the thermometer when preheating.



- Use 4x AA batteries
- Different types of batteries or new batteries and old batteries must not be mixed.
- Place the batteries in the battery compartment located on the underside of the oven.
- Batteries must be inserted with the correct polarity.
- Dispose of used batteries at the designated collection points and keep them out of the reach of children.
- The batteries must be removed if the appliance is not to be used for a long period of time.
- Replace the batteries with new ones once a year.
- Do not short-circuit the terminals.

## 6.2| ASSEMBLY INSTRUCTIONS

- 1| Insert 4 x AA batteries into the battery compartment on the bottom of the pizza oven.
- 2| Fold out the feet (1).
- 3| Insert the rear round pizza stone and then the 2-section front stone and use the start/stop button to check that they rotate properly. The two stones must not rub against each other when rotating. If they do, change their position slightly (2).

## 6.3| CONNECTING THE GAS CYLINDER

- The length of the gas hose must be adjusted according to the situation (max. 1.5 m) and it must be visible along its entire length.
- The gas supply line or gas hose must meet the requirements of the country in which the appliance is used and must be checked regularly and replaced if necessary.
- The hose must be approved in accordance with standard EN16436-1: 2014+ A3:2020 and, if necessary, replaced in accordance with national regulations. The regulator must be approved in accordance with standard EN16129: 2013.
- In some countries, the hose and regulator may not be included with the appliance. In France, for example, it is necessary to use supply lines that have obtained NF certification for gases such as propane in the third gas family:
- Flexible metal supply line NFD36-125 with unlimited service life.
- Flexible supply line NF D36-112 with a 10-year service life.
- The connection must be made in accordance with the regulations of the country in which the system is used. Read the section "Connecting the gas cylinder" very carefully.
- We recommend the use of standard 6 kg or 13 kg propane gas cylinders in conjunction with an appropriate regulator.

### To connect the gas cylinder:

- 1| Connect the oven to the appropriate gas hose for your country (3).
- 2| Connect the other end of the pipe to the appropriate regulator for your gas cylinder, following the instructions of the regulator and the supply pipe – depending on the gas supplier (4+5).
- Make sure that the connections are tight.
- The valve on the gas cylinder must be closed and the gas cylinder must be positioned vertically.
- Make sure that the oven is switched off at the control knob.

- Check the valve connections, the connection and the regulator assembly. Remove all impurities and check the hose for damage. Replace it immediately if there are any signs of cracks or damage.
- The flexible supply line must be able to unwind normally without twisting or pulling and must not come into contact with hot parts of the appliance.
- When connecting the regulator to the valve, tighten the nut **by hand** until it stops and make sure that the connection is tight.
- Using a wrench can damage the coupling nut and increase the risk of accidents.
- Fully open the valve on the gas cylinder.
- Before lighting the oven, use soapy water to check that there are no leaks at any of the connections, see section "Checking for leaks" (7) + (8).
- If you detect a leak, close the valve on the cylinder and do not use the oven until your dealer has carried out the necessary repairs or you have replaced the defective connecting hoses.

- Make sure that you keep a safe distance from heat sources (cigarettes, electrical appliances, etc.).

### Performing the test:

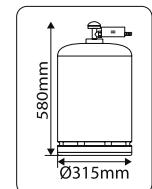
- 1| Switch the oven off at the control knob. The leak test must be carried out with soapy water. Never use a flame to check for leaks (7) + (8).
- 2| Apply the soapy water to all gas connections.
- 3| Open the valve on the gas cylinder and check whether bubbles form. If bubbles form, this indicates a leak.  
→ If you detect a leak, switch off the gas supply immediately and tighten the connections.
- 4| Open the valve again and carry out a second leak test to check the connection again.  
→ If the leak persists or a leak is visible on another part, switch off the gas supply, do not use the oven and contact customer service. Never use an appliance with leaks.

### Disconnect the gas cylinder:

- Switch off the oven at the gas regulator. Make sure that the gas cylinder valve is closed. Disconnect the regulator from the gas cylinder valve by turning the coupling nut anticlockwise.
- Always place the dust cap on the outlet valve of the gas cylinder when it is not in use.

### Replacing the gas cylinder

- The gas cylinder must always be replaced with the operating levers closed and the gas cylinder valve closed.
- The gas cylinder must always be replaced in a well-ventilated area and away from sources of heat (cigarettes, electrical appliances, etc.).
- Carry out a leak test each time you replace the gas cylinder.
- Failure to follow these instructions may increase the risk of fire, which could result in death or serious injury.



## 8 | INSTRUCTIONS FOR USE

### 8.1 | BEFORE USE

- Remove all packaging material.
- Ensure that the oven has been checked for leaks and is set up correctly.

### 8.2 | USING THE OVEN

- Light the burner according to the instructions below.
- Before you bake for the first time, preheat your oven for 2 hours and then clean it once it has cooled down.
- To insert and remove the pizza, switch off the rotation of the pizza stone so that the pizza can be inserted and removed more easily (9).

#### ATTENTION

In order not to overload the turntable motor, the pizza stone must not be loaded with more than 10 kg.

### 8.3 | LIGHTING INSTRUCTIONS

#### LIGHTING THE BURNER

- Switch off the oven using the control knob, then open the gas cylinder valve and wait 10 seconds.
- Press the gas control knob and turn it to the position for a large flame. Press and hold the gas control knob for 5 seconds to allow air to escape from the gas pipe through the burner. Return the gas control knob to the closed position (OFF).
- Press the control knob again and slowly turn it anticlockwise until you hear a click and the burner ignites (6).
- Press and hold the oven control knob for 5 seconds.
- Then release the knob and turn it to the desired flame level. If the burner does not ignite, wait 10 minutes and then try again.

- It is normal for the appliance to produce some smoke and odors when first used.

#### LIGHTING THE BURNER WITH A MATCH

- If the burner does not light after several attempts with the oven control knob, it can be lit with a match.
- If you have already tried to light the burner with the control knob, wait 5 minutes for the gas to dissipate.
- Insert a match into the match holder. Light the match and position it over the oven opening on the burner.
- Press the control knob and turn it slowly to the high position. The burner should ignite immediately.
- If the burner does not light after a few seconds, turn the control knob to the "OFF" position, wait 10 minutes and try again (6)

### 8.4 | BAKING THE PIZZA

- After ignition, it takes approx. 15 minutes for the oven to heat up completely (approx. 400 °C) and you can start baking the pizza.
- You can read the temperature of the pizza oven using the integrated thermometer.
- After inserting the pizza, start the rotation of the pizza stone with the start/stop button (9).
- As soon as the pizza is ready, press the start/stop button again and remove the pizza with the pizza peel.

## 9 | CLEANING AND CARE

#### WARNING

- Before cleaning, make sure that you have cut off the gas supply, that the oven has been switched off at the control knob and that the burner and oven have cooled down.
- Check and clean the inside of the oven thoroughly before lighting to prevent flames from escaping from the oven due to residual oil or residues that have accumulated during previous use.

- Make sure that the burner outlets have not been blocked during previous use.
- The burner outlets must be checked for blockages and cleaned regularly with a soft wire brush.
- Keep your oven out of direct sunlight and store it indoors as often as possible, especially for long periods of time.
- The pizza oven must not be exposed to unfavorable weather conditions such as snow, ice, heavy rain and strong winds.
- Store the appliance in a dry, well-ventilated place.
- Clean the protective grille regularly with a toothbrush.
- Precautionary measures if the venturi or venturi nozzles become blocked. Clean the burner with a soft brush or blow out with compressed air. Clean blocked holes with pipe cleaner or wire.

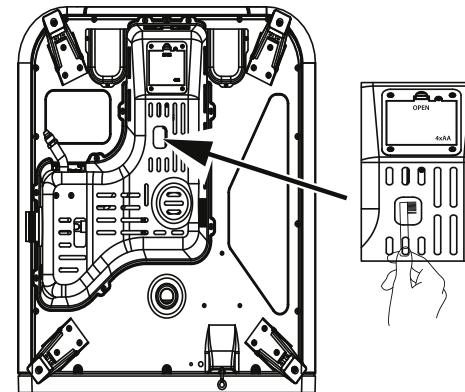
- DO NOT use water to cool the stone when it is hot.
- After cooling down, you can remove the three stones by sliding your fingers along the sides or pressing lightly on one side to make them easier to lift.
- Clean the pizza stone only with a slightly damp cloth and a stiff brush
- Once you have cleaned the stone with water, dry it before using it again. To do this, place it in a conventional oven at 60 °C for 2 hours.

#### ATTENTION

-  DO NOT put the pizza stones in the dishwasher.

## 10 | WARRANTY AND CUSTOMER SERVICE

- This appliance is covered by a two-year parts warranty.
- We make every effort to ensure that each of our appliances is delivered to you in perfect condition. If you discover a defect when unpacking the appliance, please report it to the store or your online retailer within 30 days.
- If you discover a malfunction within this period, do not use the product and contact your retailer.
- The following is excluded from the warranty:
- Normal wear and tear of the product that does not affect the performance of the device (scratches, superficial signs of corrosion, black spots, dents, color changes, etc.).
- Damage caused by an unusual event or improper use, modification of the product or failure to follow the instructions in this manual.
- Damage caused by dropping or knocking.



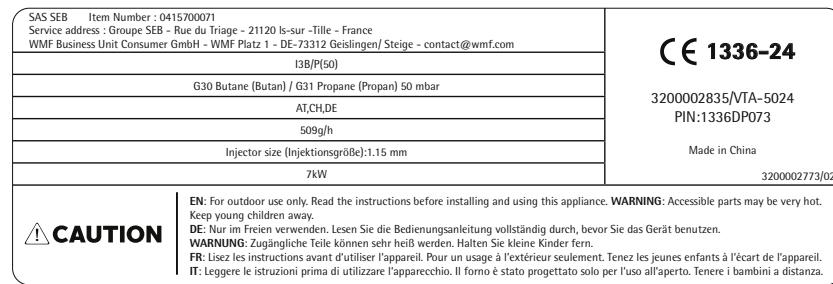
#### Pizza stone

- DO NOT use the stone over an open flame.
- Avoid exposing the stone to extreme temperature changes. DO NOT place frozen food on the hot stone.
- The pizza stone must not come into contact with acidic foods, vinegar, mustard, gherkins, etc.
- The stone is fragile and may burst if it is knocked over or dropped.
- The stone becomes very hot during use and remains hot for a long time after use.

The complete terms and conditions can be found at [www.wmf.com](http://www.wmf.com). WMF is not liable for damage to property or persons caused by improper installation or improper use of the appliance.

## 11 | TECHNICAL DATA

Information on the category of the appliance in the country of destination can be found on the appliance's rating plate.



## 12 | TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	MEASURES TO BE TAKEN
<b>The burner does not ignite</b>	1. No gas supply 2. Coupling nut and regulator not connected correctly 3. Gas flow is blocked 4. Integrated igniter no longer works 5. Incorrect assembly	1. Check whether the gas cylinder is empty and whether the regulator is open. 2. Depending on the type of gas cylinder, tighten the coupling nut another half to three quarters of a turn until it stops completely. Only tighten manually – do not use tools. 3. Clean the burner. 4. Light the burner with a match in the match holder. 5. Check the steps in the installation instructions.
<b>Sudden drop in gas flow or weak flame</b>	1. Gas cylinder empty	1. Check whether there is gas in the cylinder. 2. Close the gas regulator, wait 30 seconds and then relight the oven. If the flames are still weak, close the gas regulator and the gas cylinder valve. Disconnect the regulator. Reconnect the regulator and check for leaks. Open the valve on the gas cylinder, wait 30 seconds and then light the oven.
<b>Flames go out</b>	1. Strong or gusty wind 2. Low gas level	1. Place the back of the oven into the wind or protect it from the wind. 2. Replacing the gas cylinder 3. See "Sudden drop in gas flow" above.
<b>Blazing flames</b>	1. Fat accumulation 2. Meat too greasy 3. Cooking temperature too high 4. Excess flour or dirt on the cooking surface	In all cases, switch off the oven and: 1. Clean the oven. 2. Remove the fat from the meat before cooking. 3. Set the temperature accordingly (lower). 4. Sweep the remaining flour off the cooking surface or remove the dirt.
<b>Flame flashback (fire in the burner tube, burner rumbles)</b>	1. Burner and/or burner tubes clogged 2. Pressure drop during ignition 3. Oven is facing into the wind	1. Close the gas inlet valve. Clean the burner and/or burner tubes. 2. Switch off the oven, make sure that the gas cylinder valve (if present) is fully open and relight the oven. 3. Place the oven with its back to the wind or, after it has cooled down, move it to a place where it is protected from the wind
<b>The pizza stone does not rotate</b>	1. No batteries are inserted 2. The batteries may be flat 3. The rotation button is not pressed	1. Insert batteries. 2. Replace the batteries. 3. Press the rotation button (7).



# PIZZAILO PRO

## FR MODE D'EMPLOI

1  Composants	25
2  Avant l'utilisation	25
3  Consignes de sécurité importantes	25
4  Utilisation prévue	26
5  Déballage	27
6  Assemblage	27
7  Vérifier l'étanchéité	29
8  Mode d'emploi	30
9  Nettoyage et entretien	31
10  Garantie et service après-vente	32
11  Données techniques	32
12  Dépannage	33

## 1| COMPOSANTS

- A** Four à pizza Pizzaiolo Pro pour l'extérieur
- B** Pierre à pizza 1) Pierre tournante 2) Pierre frontale en 2 parties
- C** Régulateur, fourni en fonction du pays
- D** Pelle à pizza
- E** Porte-allumettes

## 2| AVANT L'UTILISATION

Si l'appareil est utilisé dans un pays autre que celui où il a été acheté, il doit être vérifié par un centre de service agréé, compte tenu des différentes normes en vigueur.

S'il est manipulé correctement, le four peut être utilisé en toute sécurité et donne des résultats fiables. Toutefois, il convient d'être extrêmement prudent, car le four génère une chaleur élevée qui peut augmenter le risque d'accident.

Il existe des règles de sécurité élémentaires à respecter au minimum lors de l'utilisation de ce four. Le non-respect de ces instructions peut provoquer un incendie, une explosion ou des brûlures, ce qui peut entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort.

Pour réduire les risques d'incendie, de brûlures ou d'autres blessures, lisez attentivement et entièrement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.

## 3| CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Les informations importantes contenues dans ce mode d'emploi sont identifiées par des symboles et des mots de signalisation :

**AVERTISSEMENT** indique une situation dangereuse pouvant entraîner des blessures graves (par exemple, des brûlures dues à la vapeur ou à des surfaces chaudes).

**ATTENTION** indique une situation potentiellement dangereuse pouvant entraîner des blessures légères ou mineures.

**ATTENTION** indique une situation pouvant entraîner des dommages matériels.

**REMARQUE** fournit des informations supplémentaires sur l'utilisation en toute sécurité du four à pizza Pizzaiolo Pro.

 **Symboles** Observez et suivez les instructions.

- Le four à pizza ne doit pas être utilisé par des enfants. Même les parties accessibles du four peuvent devenir très chaudes. Tenez les enfants éloignés du four pendant son utilisation.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants.
- Les enfants doivent être tenus à l'écart de l'appareil et du câble de raccordement.

## 4| UTILISATION PRÉVUE

- Ce four ne peut être utilisé qu'à l'extérieur.
- N'utilisez jamais le four par vent fort.
- Le tuyau ne doit pas être tordu.
- Pour fonctionner correctement, la pierre à pizza ne peut supporter une charge supérieure à 10 kg.

### AVERTISSEMENT

 Ne laissez pas cet appareil sans surveillance pendant son utilisation. En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement les pompiers. N'essayez pas d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau.

En cas d'odeur de gaz : Débranchez l'alimentation en gaz de l'appareil et éteignez tout feu ouvert. Si l'odeur de gaz persiste, éloignez-vous de l'appareil et contactez immédiatement la compagnie de gaz ou les pompiers.

### AVERTISSEMENT

- Tenez la conduite d'alimentation en gaz à l'écart des surfaces chaudes.
- Ne touchez pas l'enveloppe extérieure, la pierre à pizza ou les surfaces adjacentes lorsque vous utilisez le four, car ces zones peuvent devenir extrêmement chaudes et provoquer des brûlures.
- Il est recommandé de porter des gants pour manipuler des objets particulièrement chauds.
- Tenez les enfants en bas âge et les animaux domestiques à l'écart de l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être déplacé pendant son fonctionnement.
- Cet appareil n'est pas conçu pour servir de source de chaleur et ne doit jamais être utilisé comme tel.
- Les récipients alimentaires non ouverts ne doivent pas être chauffés, car ils risquent d'éclater sous l'effet de la pression.
- N'utilisez pas le four pour préparer des viandes très grasses ou d'autres produits qui provoquent des brûlures intenses.

- Cet appareil n'est pas destiné à être installé dans ou sur des maisons mobiles et/ou des bateaux.

### ATTENTION

- Des araignées et des insectes peuvent se nicher dans le brûleur de l'appareil, ce qui peut interrompre l'alimentation en gaz. Pour éviter cela, bloquez l'arrivée de gaz sur le four pendant le stockage
- Vérifiez le brûleur au moins une fois par an.

### ATTENTION

- Les bouteilles de gaz ne doivent pas être stockées dans des bâtiments, des garages ou d'autres espaces clos. Elles doivent toujours être inaccessibles aux enfants. Cet appareil est destiné à un usage privé à l'extérieur. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation professionnelle (restaurant, cuisine, bureaux, autres environnements de travail, hôtels, chambres d'hôtes ou autres lieux d'hébergement), d'utilisation incorrecte ou de non-respect des instructions, et la garantie est annulée dans ces cas.
- Pour votre propre sécurité, n'utilisez que les accessoires et les pièces de rechange fournis par le fabricant de votre appareil.

### AVERTISSEMENT

- Avant chaque utilisation, vérifiez l'étanchéité de tous les raccords d'alimentation en gaz. N'utilisez pas l'appareil avant d'avoir vérifié tous les raccordements et de vous être assuré qu'il n'y a pas de fuite.
- Veillez à ce que tous les raccordements soient bien étanches.
- Ne fumez pas lorsque vous vérifiez l'étanchéité de l'appareil. N'utilisez jamais de flamme nue pour vérifier l'étanchéité de l'appareil.

### AVERTISSEMENT

- Tenez votre visage et vos mains aussi loin que possible de l'appareil lorsque vous l'allumez.

### ATTENTION

- Fermez toujours le robinet de la bouteille de gaz après utilisation.

### RISQUE D'INCENDIE !

Assurez-vous toujours que les surfaces chaudes et le brûleur ont refroidi avant de placer des vêtements ou d'autres matériaux inflammables sur ces surfaces ou à proximité. Ces matériaux peuvent s'enflammer et provoquer de graves blessures.

- Dans l'intérêt de votre sécurité personnelle, portez des vêtements appropriés. Ne portez jamais de vêtements amples ou de manches larges lorsque vous utilisez le four. Certaines fibres synthétiques sont hautement inflammables et ne doivent pas être portées lors de l'utilisation de l'appareil.
- L'appareil doit être tenu à l'écart des matériaux inflammables pendant son utilisation.
- La zone où le four est utilisé doit être exempte de matériaux inflammables, y compris de liquides, de saletés et de vapeurs telles que l'essence ou les briquets de barbecue.
- La température sous le four est élevée. Ne placez pas le four sur une table recouverte d'une nappe inflammable, par exemple en plastique, ou sur d'autres matériaux inflammables.

### ATTENTION

- N'apportez aucune modification à l'appareil.
- L'utilisateur ne doit pas modifier les pièces scellées par le fabricant.

### AVERTISSEMENT

- Cet appareil ne doit pas être utilisé avec du charbon de bois ou d'autres sources d'énergie que celles prévues à cet effet (gaz).

### NOTE

- Nous vous recommandons vivement de ne pas manger les parties brûlées de vos pizzas, comme pour les autres modes de cuisson (grillades, etc.).

## 5| DÉBALLAGE



### RISQUE DE SUFFOCATION !

Les enfants peuvent tirer le matériel d'emballage sur leur tête ou s'enrouler dedans et suffoquer.

- Gardez le matériel d'emballage hors de portée des enfants.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec le matériel d'emballage.

Les enfants peuvent inhale ou avaler de petites pièces et s'étouffer.

- Gardez les petites pièces hors de portée des enfants.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec les petites pièces.

- Retirez tous les films de protection et les matériaux d'emballage. Aucun résidu d'emballage ne doit rester dans l'appareil.
- Recyclez les matériaux d'emballage (papier, carton et plastique).
- Vérifiez que l'appareil et les accessoires sont complets et qu'ils ne sont pas endommagés.
- Si des pièces manquent ou sont endommagées, n'utilisez pas l'appareil et contactez le service après-vente.

## 6| ASSEMBLAGE

### 6.1| AVANT LE MONTAGE

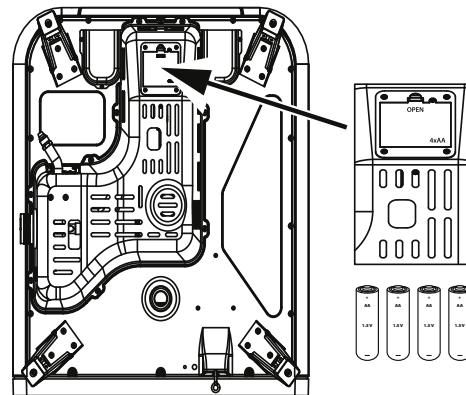
### ATTENTION

- Les côtés de l'appareil doivent être éloignés d'au moins 600 mm des structures inflammables. L'arrière de l'appareil doit être éloigné d'au moins 900 mm des structures combustibles.
- Installez le four sur une surface stable et horizontale, recouverte d'un matériau ininflammable et résistant à la chaleur (carreaux, silex, acier inoxydable, etc.).
- Si l'appareil doit être installé à proximité d'un mur, d'une cloison, d'un meuble de cuisine,

d'une garniture, etc., cette partie doit être constituée d'un matériau résistant à la chaleur et ininflammable.

- Si ce n'est pas le cas, la partie doit être recouverte d'un matériau approprié, incombustible et doté d'une isolation thermique. Une attention particulière doit être accordée aux règles de sécurité en matière d'incendie.
- Protégez l'appareil du vent lorsqu'il est utilisé.
- Observez le thermomètre lors du préchauffage.

#### Piles



- Utiliser 4 piles AA
- Il ne faut pas mélanger des piles de types différents ou des piles neuves avec des piles usagées.
- Placez les piles dans le compartiment à piles situé sous le four.
- Les piles doivent être insérées en respectant la polarité.
- Déposez les piles usagées dans les points de collecte prévus à cet effet et tenez-les hors de portée des enfants.
- Les piles doivent être retirées si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période.
- Remplacez les piles par des neuves une fois par an.
- Ne pas court-circuiter les bornes.

## 6.2 | INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

- Insérez 4 piles AA dans le compartiment à piles situé sous le four à pizza.
- Dépliez les pieds (1).
- Insérez la pierre à pizza ronde arrière puis la pierre frontale en 2 parties et vérifiez leur bonne rotation à l'aide de la touche start/stop. Les deux pierres ne doivent pas frotter l'une contre l'autre lors de la rotation. Si c'est le cas, modifiez légèrement leur position (2).

## 6.3 | RACCORDEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ

- La longueur du tuyau de gaz doit être adaptée à la situation (max. 1,5 m) et doit être visible sur toute sa longueur.
- La conduite d'alimentation en gaz ou le tuyau de gaz doit répondre aux exigences du pays dans lequel l'appareil est utilisé et doit être vérifié régulièrement et remplacé si nécessaire.
- Le tuyau doit être approuvé conformément à la norme EN16436-1 : 2014+A3:2020 et, si nécessaire, remplacé conformément aux réglementations nationales. Le détendeur doit être homologué conformément à la norme EN16129 : 2013.
- Dans certains pays, le tuyau et le détendeur peuvent ne pas être fournis avec l'appareil. En France, par exemple, il est nécessaire d'utiliser des tuyaux d'alimentation ayant obtenu la certification NF pour les gaz tels que le propane de la troisième famille de gaz :
- Conduite d'alimentation métallique flexible NF D36-125 à durée de vie illimitée.
- Conduite d'alimentation flexible NF D36-112 d'une durée de vie de 10 ans.
- Le raccordement doit être effectué conformément à la réglementation du pays dans lequel le système est utilisé. Lire attentivement la section « Raccordement de la bouteille de gaz ».
- Nous recommandons l'utilisation de bouteilles de gaz propane standard de 6 kg ou 13 kg, associées à un détendeur approprié.

## Pour raccorder la bouteille de gaz :

- Raccordez le four au tuyau de gaz approprié pour votre pays (3).
- Raccordez l'autre extrémité du tuyau au détendeur approprié pour votre bouteille de gaz, en suivant les instructions du détendeur et du tuyau d'alimentation - en fonction du fournisseur de gaz (4+5).
- Veillez à ce que les raccords soient bien serrés.
- Le robinet de la bouteille de gaz doit être fermé et la bouteille de gaz doit être placée verticalement.
- Assurez-vous que le four est éteint au niveau du bouton de commande.
- Vérifiez les raccords de la vanne, le raccord et l'ensemble du régulateur. Éliminez toutes les impuretés et vérifiez que le tuyau n'est pas endommagé. Remplacez-le immédiatement s'il présente des signes de fissure ou de détérioration.
- Le tuyau d'alimentation flexible doit pouvoir se dérouler normalement sans se tordre ni tirer et ne doit pas entrer en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Lors du raccordement du détendeur à la vanne, serrez l'écrou à la main jusqu'à ce qu'il s'arrête et assurez-vous que le raccordement est bien serré.
- L'utilisation d'une clé peut endommager l'écrou d'accouplement et augmenter le risque d'accident.
- Ouvrez complètement le robinet de la bouteille de gaz.
- Avant d'allumer le four, vérifiez à l'aide d'eau savonneuse qu'il n'y a pas de fuite au niveau des raccords, voir la section « Vérification de l'étanchéité » (7) + (8).
- Si vous détectez une fuite, fermez le robinet de la bouteille et n'utilisez pas le four tant que votre revendeur n'a pas effectué les réparations nécessaires ou que vous n'avez pas remplacé les tuyaux de raccordement défectueux.

## 7 | VÉRIFIER L'ÉTANCHÉITÉ

### 7.1 | INFORMATIONS GÉNÉRALES

- Bien que les raccords de gaz de l'appareil soient vérifiés avant l'emballage et l'expédition, un contrôle complet doit être effectué sur le lieu d'installation.
- Avant chaque utilisation, vérifiez l'étanchéité de tous les raccords de gaz comme décrit ci-dessous. Si vous sentez une odeur de gaz, vous devez immédiatement mettre l'appareil hors service et vérifier l'étanchéité de l'ensemble du système.

#### Avant le test :

- Assurez-vous que tous les matériaux d'emballage ont été retirés de l'appareil.
- Préparez un mélange à parts égales de produit vaisselle et d'eau. Vous aurez besoin d'un flacon pulvérisateur et d'une brosse ou d'un chiffon pour appliquer la solution sur les raccords.
- Veillez à vous tenir à distance des sources de chaleur (cigarettes, appareils électriques, etc.).

#### Effectuer le test :

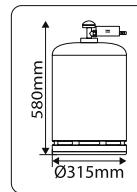
- Éteignez le four à l'aide du bouton de commande. Le test d'étanchéité doit être effectué avec de l'eau savonneuse. Ne jamais utiliser de flamme pour vérifier l'étanchéité (7) + (8).
- Appliquez l'eau savonneuse sur tous les raccords de gaz.
- Ouvrez le robinet de la bouteille de gaz et vérifiez si des bulles se forment. Si des bulles se forment, cela indique une fuite.
  - Si vous détectez une fuite, coupez immédiatement l'alimentation en gaz et resserrez les raccords.
- Ouvrez à nouveau le robinet et effectuez un second test d'étanchéité pour vérifier à nouveau le raccordement.
  - Si la fuite persiste ou si une fuite est visible sur une autre pièce, coupez l'alimentation en gaz, n'utilisez pas le four et contactez le service clientèle. N'utilisez jamais un appareil présentant des fuites.

## Débranchez la bouteille de gaz :

- Éteignez le four au niveau du régulateur de gaz. Assurez-vous que le robinet de la bouteille de gaz est fermé. Débranchez le détendeur du robinet de la bouteille de gaz en tournant l'érou d'accouplement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Placez toujours le bouchon anti-poussière sur le robinet de sortie de la bouteille de gaz lorsqu'elle n'est pas utilisée.

## Remplacement de la bouteille de gaz :

- La bouteille de gaz doit toujours être remplacée avec les leviers de commande fermés et le robinet de la bouteille de gaz fermé.
- La bouteille de gaz doit toujours être remplacée dans un endroit bien ventilé et à l'écart des sources de chaleur (cigarettes, appareils électriques, etc.).
- Effectuez un test d'étanchéité chaque fois que vous remplacez la bouteille de gaz.
- Le non-respect de ces instructions peut augmenter le risque d'incendie, ce qui pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.



## 8 | MODE D'EMPLOI

### 8.1 | AVANT L'UTILISATION

- Retirez tous les matériaux d'emballage.
- Vérifiez que le four ne présente pas de fuites et qu'il est correctement installé.

### 8.2 | UTILISATION DU FOUR

- Allumez le brûleur en suivant les instructions ci-dessous.
- Avant la première cuisson, préchauffez votre four pendant 2 heures et nettoyez-le une fois qu'il a refroidi.

- Pour insérer et retirer la pizza, désactivez la rotation de la pierre à pizza afin de faciliter l'insertion et le retrait de la pizza (9).

#### ATTENTION

Afin de ne pas surcharger le moteur du plateau tournant, la pierre à pizza ne doit pas être chargée de plus de 10 kg.

### 8.3 | INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

#### ALLUMAGE DU BRÛLEUR

- Éteignez le four à l'aide du bouton de commande, puis ouvrez le robinet de la bouteille de gaz et attendez 10 secondes.
- Appuyez sur le bouton de réglage du gaz et tournez-le en position pour obtenir une grande flamme. Appuyez sur le bouton de réglage du gaz et maintenez-le enfoncé pendant 5 secondes pour permettre à l'air de s'échapper du tuyau de gaz par le brûleur. Ramenez le bouton de réglage du gaz en position fermée (OFF).
- Appuyez à nouveau sur le bouton de commande et tournez-le lentement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un déclic et que le brûleur s'allume (6).
- Appuyez sur le bouton de commande du four et maintenez-le enfoncé pendant 5 secondes.
- Relâchez ensuite le bouton et tournez-le jusqu'au niveau de flamme souhaité. Si le brûleur ne s'allume pas, attendez 10 minutes et réessayez.
- Il est normal que l'appareil produise un peu de fumée et des odeurs lors de sa première utilisation.

#### ALLUMER LE BRÛLEUR AVEC UNE ALLUMETTE

- Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives avec le bouton de commande du four, il est possible de l'allumer avec une allumette.
- Si vous avez déjà essayé d'allumer le brûleur à l'aide du bouton de commande, attendez 5 minutes que le gaz se dissipe.

- Insérez une allumette dans le porte-allumette. Allumez l'allumette et placez-la au-dessus de l'ouverture du four sur le brûleur.
- Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le lentement en position haute. Le brûleur doit s'allumer immédiatement.
- Si le brûleur ne s'allume pas après quelques secondes, tournez le bouton de commande sur la position «OFF», attendez 10 minutes et réessayez (6)

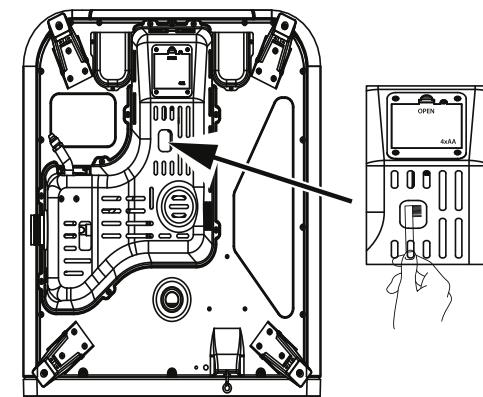
### 8.4 | CUISSON DE LA PIZZA

- Après l'allumage, il faut environ 15 minutes pour que le four chauffe complètement (environ 400 °C) et que vous puissiez commencer à cuire la pizza.
- Vous pouvez lire la température du four à pizza à l'aide du thermomètre intégré.
- Après avoir inséré la pizza, lancez la rotation de la pierre à pizza à l'aide de la touche start/stop (9).
- Dès que la pizza est prête, appuyez à nouveau sur la touche start/stop et retirez la pizza à l'aide de la pelle à pizza.

## 9 | NETTOYAGE ET ENTRETIEN

#### AVERTISSEMENT

- Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que vous avez coupé l'alimentation en gaz, que le four a été éteint à l'aide du bouton de commande et que le brûleur et le four ont refroidi.
- Vérifiez et nettoyez soigneusement l'intérieur du four avant de l'allumer afin d'éviter que des flammes ne s'échappent du four en raison d'huiles résiduelles ou de résidus accumulés lors d'une utilisation antérieure.
- Assurez-vous que les sorties des brûleurs n'ont pas été obstruées lors d'une utilisation antérieure.
- Il convient de vérifier que les sorties des brûleurs ne sont pas obstruées et de les nettoyer régulièrement à l'aide d'une brosse métallique douce.
- Conservez votre four à l'abri de la lumière directe du soleil et rangez-le à l'intérieur aussi souvent que possible, en particulier pendant de longues périodes.
- Le four à pizza ne doit pas être exposé à des conditions météorologiques défavorables telles que la neige, la glace, les fortes pluies et les vents violents.
- Rangez l'appareil dans un endroit sec et bien ventilé.
- Nettoyez régulièrement la grille de protection à l'aide d'une brosse à dents.
- Mesures de précaution en cas d'obstruction du venturi ou des buses du venturi. Nettoyez le brûleur avec une brosse douce ou soufflez de l'air comprimé. Nettoyez les trous obstrués avec ou un fil de fer.



#### Pierre à pizza

- N'utilisez PAS la pierre au-dessus d'une flamme nue.
- Évitez d'exposer la pierre à des changements de température extrêmes. Ne placez pas d'aliments congelés sur la pierre chaude.
- La pierre à pizza ne doit pas entrer en contact avec des aliments acides, du vinaigre, de la moutarde, des cornichons, etc.
- La pierre est fragile et peut éclater si elle est renversée ou si elle tombe.

- La pierre devient très chaude pendant l'utilisation et le reste longtemps après l'utilisation.
- N'utilisez PAS d'eau pour refroidir la pierre lorsqu'elle est chaude.
- Après refroidissement, vous pouvez retirer les trois pierres en faisant glisser vos doigts le long des côtés ou en appuyant légèrement sur un côté pour les soulever plus facilement.
- Nettoyez la pierre à pizza uniquement à l'aide d'un chiffon légèrement humide et d'une brosse dure.
- Une fois la pierre nettoyée à l'eau, séchez-la avant de la réutiliser. Pour ce faire, placez-la dans un four conventionnel à 60 °C pendant 2 heures.

#### ATTENTION



Ne mettez pas les pierres à pizza au lave-vaisselle.

## 10 | GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

- Cet appareil est couvert par une garantie de deux ans sur les pièces.
- Nous mettons tout en œuvre pour que chacun de nos appareils vous soit livré en parfait état. Si vous constatez un défaut lors du déballage de l'appareil, veuillez le signaler au magasin ou à votre revendeur en ligne dans les 30 jours.
- Si vous constatez un dysfonctionnement pendant cette période, n'utilisez pas le produit et contactez votre revendeur.
- Les éléments suivants sont exclus de la garantie :
- L'usure normale du produit qui n'affecte pas les performances de l'appareil (rayures, signes superficiels de corrosion, taches noires, bosses, changements de couleur, etc.).
- Dommages causés par un événement inhabituel ou une utilisation incorrecte, une modification de l'appareil ou le non-respect des instructions contenues dans ce manuel.
- Dommages causés par une chute ou un choc.

Les conditions générales complètes peuvent être consultées sur le site [www.wmf.com](http://www.wmf.com). WMF n'est pas responsable des dommages matériels ou corporels causés par une mauvaise installation ou une mauvaise utilisation de l'appareil.

## 11 | DONNÉES TECHNIQUES

Les informations relatives à la catégorie de l'appareil dans le pays de destination figurent sur la plaque signalétique de l'appareil.

SAS SEB Item Number : 0415700071 Service address : Groupe SEB - Rue du Triage - 21120 Is-sur-Tille - France WMF Business Unit Consumer GmbH - WMF Platz 1 - DE-73312 Geislingen/Steige - contact@wmf.com I3BP(50)	<b>CE 1336-24</b> 3200002835/VTA-5024 PIN:1336DP073 Made in China 3200002773/02
G30 Butane (Butan) / G31 Propane (Propan) 50 mbar AT,CH,DE 509g/h Injector size (Injektionsgröße):1.15 mm 7kW	

#### CAUTION

EN: For outdoor use only. Read the instructions before installing and using this appliance. **WARNING:** Accessible parts may be very hot. Keep young children away.  
DE: Nur im Freien verwenden. Lesen Sie die Bedienungsanleitung vollständig durch, bevor Sie das Gerät benutzen.  
**WARNUNG:** Zugängliche Teile können sehr heiß werden. Halten Sie kleine Kinder fern.  
FR: Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil. Pour un usage à l'extérieur seulement. Tenez les jeunes enfants à l'écart de l'appareil.  
IT: Leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio. Il forno è stato progettato solo per l'uso all'aperto. Tenere i bambini a distanza.

## 12 | DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	MESURES À PRENDRE
<b>Le brûleur ne s'allume pas</b>	1. Pas d'alimentation en gaz 2. L'écrou d'accouplement et le régulateur ne sont pas correctement raccordés 3. Le flux de gaz est bloqué 4. L'allumeur intégré ne fonctionne plus 5. Montage incorrect	1. Vérifiez si la bouteille de gaz est vide et si le détendeur est ouvert. 2. Selon le type de bouteille de gaz, serrez l'écrou d'accouplement d'un demi-tour à trois quarts de tour supplémentaire jusqu'à ce qu'il s'arrête complètement. Ne serrez qu'à la main - n'utilisez pas d'outils. 3. Nettoyer le brûleur. 4. Allumez le brûleur à l'aide d'une allumette placée dans le porte-allumettes. 5. Vérifiez les étapes des instructions d'installation.
<b>Baisse soudaine du débit de gaz ou flamme faible</b>	1. Bouteille de gaz vide	1. Vérifiez s'il y a du gaz dans la bouteille. 2. Fermez le régulateur de gaz, attendez 30 secondes, puis rallumez le four. Si les flammes sont toujours faibles, fermez le régulateur de gaz et le robinet de la bouteille de gaz. Débranchez le détendeur. Rebranchez le détendeur et vérifiez qu'il n'y a pas de fuites. Ouvrez le robinet de la bouteille de gaz, attendez 30 secondes, puis allumez le four.
<b>Les flammes s'éteignent</b>	1. Vent fort ou rafales 2. Faible niveau de gaz	1. Placez l'arrière du four face au vent ou protégez-le du vent. 2. Remplacement de la bouteille de gaz 3. Voir «Baisse soudaine du débit de gaz» ci-dessus.
<b>Flammes ardentes</b>	1. Accumulation de graisse 2. Viande trop grasse 3. Température de cuisson trop élevée 4. Excès de farine ou de saleté sur la surface de cuisson	Dans tous les cas, éteignez le four et : 1. Nettoyez le four. 2. Enlevez la graisse de la viande avant la cuisson. 3. Réglez la température en conséquence (plus basse). 4. Balayez les restes de farine sur la surface de cuisson ou enlevez les saletés.
<b>Retour de flamme (feu dans le tube du brûleur, grondement du brûleur)</b>	1. Le brûleur et/ou les tubes du brûleur sont obstrués 2. Chute de pression lors de l'allumage 3. Le four est face au vent	1. Fermer le robinet d'arrivée de gaz. Nettoyez le brûleur et/ou les tubes du brûleur. 2. Éteignez le four, assurez-vous que le robinet de la bouteille de gaz (le cas échéant) est complètement ouvert et rallumez le four. 3. Placez le four dos au vent ou, après qu'il a refroidi, déplacez-le dans un endroit où il est protégé du vent
<b>La pierre à pizza ne tourne pas</b>	1. Aucune pile n'est insérée 2. Les piles sont peut-être déchargées 3. Le bouton de rotation n'est pas enfoncé	1. Insérer les piles. 2. Remplacer les piles. 3. Appuyez sur le bouton de rotation (7).



# PIZZAILOLO PRO

DE

EN

FR

ES

IT

NL

PT

## ES INSTRUCCIONES DE USO

1  Componentes	35
2  Antes del uso	35
3  Instrucciones de seguridad importantes	35
4  Uso previsto	36
5  Desembalaje	37
6  Montaje	37
7  Comprobación de fugas	39
8  Instrucciones de uso	40
9  Limpieza y cuidados	41
10  Garantía y servicio al cliente	42
11  Datos técnicos	42
12  Solución de problemas	43

## 1| COMPONENTES

- A** Horno de pizza Pizzaiolo Pro para exteriores
- B** Piedra para pizza
  - 1) Piedra giratoria
  - 2) Piedra frontal de 2 secciones
- C** Regulador, suministrado según el país
- D** Pala para pizza
- E** Soporte para cerillas

## 2| ANTES DEL USO

Si el aparato se utiliza en un país distinto de aquel en el que se adquirió, deberá ser revisado por un centro de servicio autorizado en vista de las diferentes normas vigentes.

Si se manipula correctamente, el horno es seguro de usar y proporciona resultados fiables. Sin embargo, es necesario extremar las precauciones, ya que el horno genera un calor elevado que puede aumentar el riesgo de accidentes.

Existen normas básicas de seguridad que deben observarse como mínimo al utilizar este horno. El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar incendios, explosiones o quemaduras, lo que podría causar daños materiales, lesiones o la muerte.

Para reducir el riesgo de incendio, quemaduras u otras lesiones, lea detenida y completamente estas instrucciones de funcionamiento antes de utilizar el aparato.

## 3| INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

La información importante de este manual de instrucciones se identifica mediante símbolos y palabras de advertencia:

**ADVERTENCIA** indica una situación peligrosa que puede provocar lesiones graves (por ejemplo, quemaduras por vapor o superficies calientes).

**PRECAUCIÓN** indica una situación potencialmente peligrosa que puede provocar lesiones leves o leves.

**ATENCIÓN** indica una situación que puede provocar daños materiales.

**NOTA** proporciona información adicional sobre el uso seguro del horno para pizzas Pizzaiolo Pro.



**Símbolos** Observe y siga las instrucciones.

- El horno para pizzas no debe ser manejado por niños. Las partes accesibles del horno también pueden calentarse mucho. Mantenga a los niños pequeños alejados del horno mientras esté en uso.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizadas por niños.
- Los niños deben mantenerse alejados del aparato y del cable de conexión.

## 4| USO PREVISTO

- Este horno sólo debe utilizarse al aire libre.
- No utilice nunca el horno con vientos fuertes.
- La manguera no debe retorcerse.
- Para un funcionamiento correcto, la piedra para pizza no puede soportar una carga superior a 10 kg.

### ADVERTENCIA

 No deje este aparato sin vigilancia durante su uso. En caso de incendio, alejese del aparato y llame inmediatamente a los bomberos. No intente apagar incendios de aceite o grasa con agua.

En caso de olor a gas Desconecte el suministro de gas del aparato y apague cualquier fuego abierto. Si el olor a gas persiste, alejese del aparato y póngase inmediatamente en contacto con la compañía de gas o con los bomberos.

### ADVERTENCIA

- Mantenga la tubería de suministro de gas alejada de superficies calientes.
- No toque la carcasa exterior, la piedra para pizza o sus superficies adyacentes mientras utiliza el horno, ya que estas zonas pueden calentarse extremadamente y provocar quemaduras.
- Se recomienda utilizar guantes para manipular objetos especialmente calientes.
- Mantenga a los niños pequeños y a los animales domésticos alejados del aparato.
- No mueva el aparato durante el funcionamiento.
- Este aparato no está diseñado como fuente de calor y nunca debe utilizarse como tal.
- Los recipientes de alimentos sin abrir no deben calentarse, ya que pueden reventar debido a la acumulación de presión.
- No utilice el horno para preparar carnes muy grasas u otros productos que provoquen quemaduras intensas.
- Este aparato no está previsto para su instalación en o sobre autocaravanas y/o embarcaciones.

### ATENCIÓN

- Arañas e insectos pueden anidar en el quemador del aparato, lo que puede interrumpir el suministro de gas. Para evitarlo, bloquee la entrada de gas en el horno
- Compruebe el quemador al menos una vez al año.

### PRECAUCIÓN

- No almacene bombonas de gas en edificios, garajes u otros espacios cerrados. Deben estar siempre fuera del alcance de los niños. Este aparato está destinado exclusivamente a un uso privado al aire libre. El fabricante declina toda responsabilidad en caso de uso profesional (restaurante, cocina, oficinas, otros entornos de trabajo, hoteles, pensiones u otros alojamientos), uso inadecuado o incumplimiento de las instrucciones, quedando anulada la garantía en estos casos.
- Por su propia seguridad, utilice únicamente los accesorios y piezas de repuesto suministrados por el fabricante para su aparato.

### ADVERTENCIA

- Compruebe la estanqueidad de todas las conexiones de suministro de gas antes de cada uso. No utilice el aparato hasta que se hayan comprobado todas las conexiones y se haya asegurado de que no hay fugas.
- Asegúrese de que todas las conexiones estén bien cerradas.
- No fume mientras comprueba la estanqueidad del aparato. No utilice nunca una llama abierta para comprobar fugas.

### ADVERTENCIA

- Mantenga la cara y las manos lo más alejadas posible del aparato cuando lo encienda.

### ATENCIÓN

- Cierre siempre la válvula de la bombona de gas después de usarla.



### PELIGRO DE INCENDIO!

Asegúrese siempre de que las superficies calientes y el quemador se hayan enfriado antes de colocar ropa u otros materiales inflamables sobre ellos o cerca de ellos. Dichos materiales pueden inflamarse y causar lesiones graves.

- En interés de su seguridad personal, lleve ropa adecuada. No lleve nunca ropa holgada ni mangas anchas cuando utilice el horno. Algunas fibras sintéticas son altamente inflamables y no deben llevarse puestas al utilizar el aparato.
- El aparato debe mantenerse alejado de materiales inflamables durante su uso.
- Mantenga el área donde se utiliza el horno libre de materiales inflamables, incluyendo líquidos, suciedad y vapores como gasolina o encendedores de barbacoa.
- La temperatura debajo del horno es elevada. No coloque el horno sobre una mesa con un mantel inflamable, por ejemplo de plástico, ni sobre otros materiales inflamables.

### ATENCIÓN

- No realice modificaciones en el aparato.
- El usuario no debe realizar ninguna modificación en las piezas precintadas por el fabricante.

### ADVERTENCIA

- Este aparato no debe funcionar con carbón ni con otras fuentes de energía que no sean las previstas para este fin (gas).

### NOTA

- Se recomienda encarecidamente no comer las partes quemadas de las pizzas, como ocurre con otros métodos de cocción (a la parilla, etc.).

## 5| DESEMBALAJE



### PELIGRO DE ASFIXIA!

Los niños pueden tirarse del material de embalaje por la cabeza o envolverse en él y asfixiarse.

- Mantenga el material de envasado fuera del alcance de los niños.
- No permita que los niños jueguen con el material de envasado.

Los niños pueden inhalar o tragar piezas pequeñas y asfixiarse.

- Mantenga las piezas pequeñas fuera del alcance de los niños.
- No permita que los niños jueguen con las piezas pequeñas.

• Retire todas las películas protectoras y materiales de embalaje. No deben quedar restos de embalaje en el aparato.

- Recicle el material de embalaje (papel, cartón y plástico).
- Compruebe que el aparato y los accesorios estén completos y no presenten daños.
- Si faltan piezas o están dañadas, no utilice el aparato y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

## 6| MONTAJE

### 6.1| ANTES DEL MONTAJE

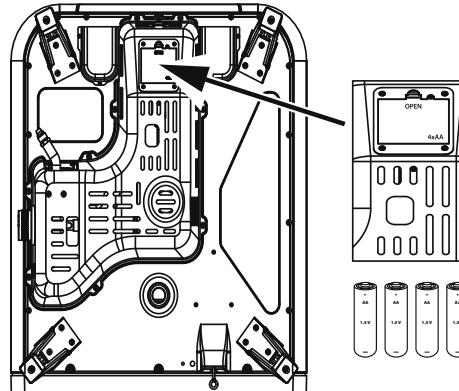
### ATENCIÓN

• Los laterales del aparato deben estar a una distancia mínima de 600 mm de estructuras inflamables. La parte trasera del aparato debe estar a una distancia mínima de 900 mm de estructuras combustibles.

• Instale la estufa sobre una superficie estable y horizontal cubierta con un material no inflamable y resistente al calor (baldosas, piedras, acero inoxidable, etc.).

- Si este aparato debe instalarse muy cerca de una pared, tabique, mueble de cocina, moldura, etc., esta parte debe ser de un material resistente al calor y no inflamable.
- De no ser así, la pieza debe cubrirse con un material adecuado, incombustible y con aislamiento térmico. Debe prestarse especial atención a las normas de seguridad contra incendios.
- Proteja este aparato del viento cuando esté en uso.
- Observe el termómetro durante el precalentamiento.

#### Baterías



- Utilice 4 pilas AA
- No deben mezclarse distintos tipos de pilas o pilas nuevas y viejas.
- Coloque las pilas en el compartimento para pilas situado en la parte inferior del horno.
- Las pilas deben colocarse con la polaridad correcta.
- Deseche las pilas usadas en los puntos de recogida designados y manténgalas fuera del alcance de los niños.
- Retire las pilas si no va a utilizar el aparato durante un largo periodo de tiempo.
- Sustituya las pilas por otras nuevas una vez al año.
- No cortocircuite los terminales.

## 6.2 | INSTRUCCIONES DE MONTAJE

- 1| Introduzca 4 pilas AA en el compartimento para pilas situado en la parte inferior del horno para pizzas.
- 2| Despliegue las patas (1).
- 3| Introduzca la piedra de pizza redonda trasera y, a continuación, la piedra delantera de 2 secciones y compruebe con el botón de inicio/parada que giran correctamente. Las dos piedras no deben rozarse al girar. En caso contrario, cambie ligeramente su posición (2).

## 6.3 | CONEXIÓN DE LA BOMBONA DE GAS

- La longitud de la manguera de gas debe ajustarse en función de la situación (máx. 1,5 m) y debe ser visible en toda su longitud.
- La tubería de suministro de gas o la manguera de gas deben cumplir los requisitos del país en el que se utilice el aparato y deben revisarse periódicamente y sustituirse en caso necesario.
- La manguera debe estar homologada de acuerdo con la norma EN16436-1: 2014+A3:2020 y, si es necesario, debe sustituirse de acuerdo con la normativa nacional. El regulador debe estar homologado conforme a la norma EN16129: 2013.
- En algunos países, es posible que la manguera y el regulador no se incluyan con el aparato. En Francia, por ejemplo, es necesario utilizar líneas de suministro que hayan obtenido la certificación NF para gases como el propano de la tercera familia de gases:
  - Línea de alimentación flexible metálica NFD36-125 con vida útil ilimitada.
  - Conducto de alimentación flexible NF D36-112 con una vida útil de 10 años.
- La conexión debe realizarse de acuerdo con la normativa del país en el que se utilice el sistema. Lea atentamente el apartado "Conexión de la bombona de gas".
- Recomendamos el uso de bombonas de gas propano estándar de 6 kg o 13 kg junto con un regulador adecuado.

## Para conectar la bombona de gas:

- 1| Conecte el horno a la manguera de gas adecuada para su país (3).
- 2| Conecte el otro extremo del tubo al regulador apropiado para su bombona de gas, siguiendo las instrucciones del regulador y del tubo de suministro - según el proveedor de gas (4+5).
- Asegúrese de que las conexiones estén bien apretadas.
- La válvula de la bombona de gas debe estar cerrada y la bombona de gas debe estar en posición vertical.
- Asegúrese de que el horno esté desconectado en el mando de control.
- Compruebe las conexiones de la válvula, la conexión y el conjunto del regulador. Elimine todas las impurezas y compruebe si la manguera está dañada. Sustitúyala inmediatamente si hay indicios de grietas o daños.
- El tubo flexible de alimentación debe poder desenrollarse normalmente sin retorcerse ni tirar y no debe entrar en contacto con partes calientes del aparato.
- Cuando conecte el regulador a la válvula, apriete la tuerca **con la mano** hasta el tope y asegúrese de que la conexión está bien apretada.
- El uso de una llave puede dañar la tuerca de acoplamiento y aumentar el riesgo de accidentes.
- Abra completamente la válvula de la bombona de gas.
- Antes de encender el horno, compruebe con agua jabonosa que no haya fugas en ninguna de las conexiones, véase el apartado "Comprobación de fugas" (7) + (8).
- Si detecta una fuga, cierre la válvula de la bombona y no utilice el horno hasta que su distribuidor haya realizado las reparaciones necesarias o usted haya sustituido las mangueras de conexión defectuosas.

## 7 | COMPROBACIÓN DE FUGAS

### 7.1 | INFORMACIÓN GENERAL

- Aunque las conexiones de gas del aparato se comprueban antes de su embalaje y envío, debe realizarse una comprobación completa en el lugar de instalación.
- Antes de cada uso, compruebe la estanqueidad de todas las conexiones de gas tal y como se describe a continuación. Si percibe olor a gas, ponga inmediatamente el aparato fuera de servicio y compruebe que no haya fugas en todo el sistema.

#### Antes de la prueba:

- Asegúrese de que se ha retirado todo el material de embalaje del aparato.
- Prepare una mezcla de detergente y agua a partes iguales. Necesitará una botella pulverizadora y un cepillo o paño para aplicar la solución a las conexiones.
- Asegúrese de mantenerse a una distancia prudencial de las fuentes de calor (cigarrillos, aparatos eléctricos, etc.).

#### Realización de la prueba:

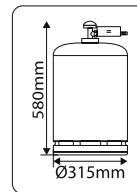
- 1| Apague el horno con el mando de control. La prueba de estanqueidad debe realizarse con agua jabonosa. No utilice nunca una llama para comprobar las fugas (7) + (8).
- 2| Aplique el agua jabonosa a todas las conexiones de gas.
- 3| Abra la válvula de la bombona de gas y compruebe si se forman burbujas. Si se forman burbujas, esto indica que hay una fuga.
  - Si detecta una fuga, cierre inmediatamente el suministro de gas y apriete las conexiones.
- 4| Vuelva a abrir la válvula y realice una segunda prueba de fugas para comprobar de nuevo la conexión.
  - Si la fuga persiste o se observa una fuga en otra pieza, corte el suministro de gas, no utilice el horno y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente. No utilice nunca un aparato con fugas.

## Desconecte la bombona de gas:

- Apague el horno en el regulador de gas. Asegúrese de que la válvula de la bombona de gas está cerrada. Desconecte el regulador de la válvula de la bombona de gas girando la tuerca de acoplamiento en sentido contrario a las agujas del reloj.
- Coloque siempre el tapón guardapolvo en la válvula de salida de la bombona de gas cuando no se utilice.

## Sustitución de la bombona de gas

- La bombona de gas debe sustituirse siempre con las palancas de mando cerradas y la válvula de la bombona de gas cerrada.
- La sustitución de la bombona de gas debe realizarse siempre en un lugar bien ventilado y alejado de fuentes de calor (cigarrillos, aparatos eléctricos, etc.).
- Realice una prueba de estanqueidad cada vez que sustituya la bombona de gas.
- El incumplimiento de estas instrucciones puede aumentar el riesgo de incendio, que podría causar la muerte o lesiones graves.



## 8| INSTRUCCIONES DE USO

### 8.1| ANTES DEL USO

- Retire todo el material de embalaje.
- Compruebe que el horno no presenta fugas y que está correctamente configurado.

### 8.2| USO DEL HORNO

- Encienda el quemador de acuerdo con las siguientes instrucciones.
- Antes de hornear por primera vez, precaliente el horno durante 2 horas y límpielo una vez que se haya enfriado.

- Para introducir y extraer la pizza, desactive la rotación de la piedra para pizza, de modo que la pizza pueda introducirse y extraerse más fácilmente (9).

#### ATENCIÓN

Para no sobrecargar el motor del plato giratorio, la piedra para pizza no debe cargarse con más de 10 kg.

### 8.3| INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO

#### ENCENDIDO DEL QUEMADOR

- Apague el horno con el mando de control, abra la válvula de la bombona de gas y espere 10 segundos.
- Pulse el mando de control del gas y gírelo hasta la posición para una llama grande. Mantenga pulsado el mando de control del gas durante 5 segundos para permitir que el aire salga del tubo de gas a través del quemador. Vuelva a colocar el mando de control del gas en la posición cerrada (OFF).
- Pulse de nuevo el mando de control y gírelo lentamente en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que oiga un clic y el quemador se encienda (6).
- Mantenga pulsado el mando de control del horno durante 5 segundos.
- A continuación, suelte el mando y gírelo hasta el nivel de llama deseado. Si el quemador no se enciende, espere 10 minutos y vuelva a intentarlo.
- Es normal que el aparato produzca algo de humo y olores cuando se utiliza por primera vez.

#### ENCENDER EL QUEMADOR CON UNA CERILLA

- Si el quemador no se enciende después de varios intentos con el mando de control del horno, se puede encender con una cerilla.
- Si ya ha intentado encender el quemador con el mando de control, espere 5 minutos a que se disipe el gas.

- Introduzca una cerilla en el portacerillas. Encienda la cerilla y colóquela sobre el orificio del quemador.
- Pulse el mando de control y gírelo lentamente a la posición alta. El quemador debería encenderse inmediatamente.
- Si el quemador no se enciende después de unos segundos, gire el mando de control a la posición "OFF", espere 10 minutos y vuelva a intentarlo (6)

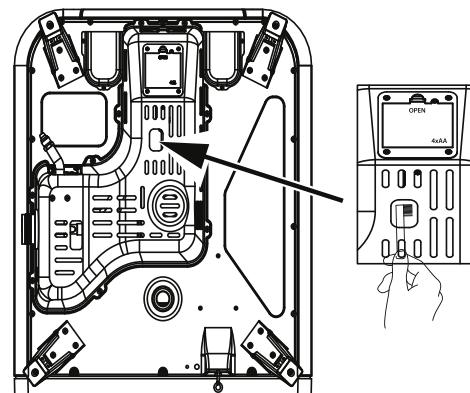
### 8.4| HORNEADO DE LA PIZZA

- Tras el encendido, el horno tarda unos 15 minutos en calentarse por completo (aprox. 400 °C) y puede empezar a hornear la pizza.
- Puede leer la temperatura del horno para pizza utilizando el termómetro integrado.
- Después de introducir la pizza, inicie la rotación de la piedra para pizza con el botón de inicio/parada (9).
- En cuanto la pizza esté lista, pulse de nuevo el botón de inicio/parada y retire la pizza con la pala.

### 9| LIMPIEZA Y CUIDADOS

#### ADVERTENCIA

- Antes de proceder a la limpieza, asegúrese de que ha cortado el suministro de gas, de que el horno se ha apagado en el mando de control y de que el quemador y el horno se han enfriado.
- Compruebe y limpie a fondo el interior del horno antes de encenderlo para evitar que salgan llamas del horno debido a restos de aceite o residuos que se hayan acumulado durante el uso anterior.
- Asegúrese de que las salidas de los quemadores no se hayan obstruido durante el uso anterior.
- Compruebe que las salidas de los quemadores no estén obstruidas y límpielas periódicamente con un cepillo de alambre suave.
- Mantenga el horno alejado de la luz solar directa y guárdelo bajo techo siempre que sea posible, especialmente durante períodos de tiempo prolongados.
- El horno para pizzas no debe exponerse a condiciones climáticas desfavorables como nieve, hielo, lluvia intensa y vientos fuertes.
- Guarde el aparato en un lugar seco y bien ventilado.
- Limpie regularmente la rejilla protectora con un cepillo de dientes.
- Medidas de precaución en caso de obstrucción del venturi o de las boquillas del venturi. Limpie el quemador con un cepillo suave o sople con aire comprimido. Limpie los orificios obstruidos con un limpiatubos o un alambre.



#### Piedra para pizza

- NO utilice la piedra sobre una llama abierta.
- Evite exponer la piedra a cambios extremos de temperatura. NO coloque alimentos congelados sobre la piedra caliente.
- La piedra para pizza no debe entrar en contacto con alimentos ácidos, vinagre, mostaza, pepinillos, etc.
- La piedra es frágil y puede reventarse si se golpea o se cae.
- La piedra se calienta mucho durante el uso y permanece caliente durante mucho tiempo después de su uso.
- NO utilice agua para enfriar la piedra cuando esté caliente.

- Después de enfriarse, puede retirar las tres piedras deslizando los dedos por los lados o presionando ligeramente en un lado para que sea más fácil levantarlas.
- Limpie la piedra para pizza sólo con un paño ligeramente humedecido y un cepillo duro
- Una vez que haya limpiado la piedra con agua, séquela antes de volver a utilizarla. Para ello, introdúzcala en un horno convencional a 60 °C durante 2 horas.

### ATENCIÓN



NO introduzca las piedras para pizza en el lavavajillas.

## 10 | GARANTÍA Y SERVICIO AL CLIENTE

- Este aparato está cubierto por una garantía de dos años para las piezas.
- Hacemos todo lo posible para que cada uno de nuestros aparatos le llegue en perfectas condiciones. Si descubre un defecto al desembalar el aparato, comuníquelo a la tienda o a su distribuidor en línea en un plazo de 30 días.
- Si descubre una avería dentro de este plazo, no utilice el producto y póngase en contacto con su distribuidor.
- Queda excluido de la garantía lo siguiente:
- El desgaste normal del producto que no afecte al rendimiento del aparato (arañazos, signos superficiales de corrosión, manchas negras, abolladuras, cambios de color, etc.).
- Daños causados por un acontecimiento inusual o un uso inadecuado, modificación del producto o incumplimiento de las instrucciones de este manual.
- Daños causados por caídas o golpes.

Los términos y condiciones completos se encuentran en [www.wmf.com](http://www.wmf.com). WMF no se hace responsable de los daños materiales o personales causados por una instalación incorrecta o un uso inadecuado del aparato.

## 11 | DATOS TÉCNICOS

La información sobre la categoría del aparato en el país de destino se encuentra en la placa de características del aparato.

SAS SEB Item Number : 041570001 Service address : Groupe SEB - Rue du Triage - 21120 Is-sur-Tille - France WMF Business Unit Consumer GmbH - WMF Platz 1 - DE-73312 Geislingen/Steige - contact@wmf.com 13B/P(50)	<b>CE 1336-24</b>
G30 Butane (Butan) / G31 Propane (Propan) 50 mbar	3200002835/VTA-5024
AT,CH,DE	PIN:1336DP073
509g/h	Made in China
Injector size (Injektionsgröße):1.15 mm	3200002773/02
7kW	
<b>CAUTION</b>	
EN: For outdoor use only. Read the instructions before installing and using this appliance. <b>WARNING:</b> Accessible parts may be very hot. Keep young children away.	
DE: Nur im Freien verwenden. Lesen Sie die Bedienungsanleitung vollständig durch, bevor Sie das Gerät benutzen. <b>WARNUNG:</b> Zugängliche Teile können sehr heiß werden. Halten Sie kleine Kinder fern.	
FR: Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil. Pour un usage à l'extérieur seulement. Tenez les jeunes enfants à l'écart de l'appareil.	
IT: Leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio. Il forno è stato progettato solo per l'uso all'aperto. Tenere i bambini a distanza.	

## 12 | SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	MEDIDAS A TOMAR
<b>El quemador no se enciende</b>	1. No hay suministro de gas 2. Tuerca de acoplamiento y regulador mal conectados 3. El flujo de gas está bloqueado 4. El encendedor integrado ya no funciona 5. Montaje incorrecto	1. Compruebe si la bombona de gas está vacía y si el regulador está abierto. 2. Dependiendo del tipo de bombona de gas, apriete la tuerca de acoplamiento entre media vuelta y tres cuartos de vuelta más hasta que se detenga por completo. Apriete sólo manualmente, no utilice herramientas. 3. Limpie el quemador. 4. Encienda el quemador con una cerilla en el soporte para cerillas. 5. Compruebe los pasos de las instrucciones de instalación.
<b>Caída repentina del caudal de gas o llama débil</b>	1. Bombona de gas vacía	1. Compruebe si hay gas en la bombona. 2. Cierre el regulador de gas, espere 30 segundos y vuelva a encender el horno. Si la llama sigue siendo débil, cierre el regulador de gas y la válvula de la bombona de gas. Desconecte el regulador. Vuelva a conectar el regulador y compruebe si hay fugas. Abra la válvula de la bombona de gas, espere 30 segundos y vuelva a encender el horno.
<b>Las llamas se apagan</b>	1. Viento fuerte o racheado 2. Bajo nivel de gas	1. Coloque la parte trasera del horno contra el viento o protéjala del viento. 2. Sustitución de la bombona de gas 3. Véase más arriba "Caída repentina del caudal de gas".
<b>Llamas ardientes</b>	1. Acumulación de grasa 2. Carne demasiado grasa 3. Temperatura de cocción demasiado alta 4. Exceso de harina o suciedad en la superficie de cocción	En todos los casos, apague el horno y: 1. Limpie el horno. 2. Quite la grasa de la carne antes de cocinar. 3. Ajuste la temperatura en consecuencia (más baja). 4. Barrer los restos de harina de la superficie de cocción o eliminar la suciedad.
<b>Retroceso de llama (fuego en el tubo del quemador, el quemador retumba)</b>	1. Quemador y/o tubos del quemador obstruidos 2. Caída de presión durante el encendido 3. El horno está orientado hacia el viento	1. Cierre la válvula de entrada de gas. Limpie el quemador y/o los tubos del quemador. 2. Apague el horno, asegúrese de que la válvula de la bombona de gas (si existe) está completamente abierta y vuelva a encender el horno. 3. Coloque el horno de espaldas al viento o, después de que se haya enfriado, trasládelo a un lugar donde esté protegido del viento
<b>La piedra para pizza no gira</b>	1. No hay pilas colocadas 2. Las pilas pueden estar agotadas 3. El botón de rotación no está pulsado	1. Coloque las pilas. 2. Cambie las pilas. 3. Pulse el botón de rotación (7).

**IT ISTRUZIONI PER L'USO**

1  Componenti	45
2  Prima dell'uso	45
3  Importanti istruzioni di sicurezza	45
4  Uso previsto	46
5  Disimballaggio	47
6  Montaggio	48
7  Controllo delle perdite	49
8  Istruzioni per l'uso	50
9  Pulizia e cura	51
10  Garanzia e servizio clienti	52
11  Dati tecnici	52
12  Risoluzione dei problemi	53

**1| COMPONENTI**

- A** Forno per pizza Pizzaiolo Pro per uso esterno
- B** Pietra per pizza
  - 1) Pietra rotante
  - 2) Pietra frontale a 2 sezioni
- C** Regolatore, fornito a seconda del paese
- D** Buccia per pizza
- E** Supporto per fiammiferi

**2| PRIMA DELL'USO**

Se l'apparecchio viene utilizzato in un paese diverso da quello in cui è stato acquistato, deve essere controllato da un centro di assistenza autorizzato in considerazione delle diverse norme in vigore.

Se utilizzato correttamente, il forno è sicuro da usare e fornisce risultati affidabili. Tuttavia, è necessaria la massima cautela poiché il forno genera un calore elevato che può aumentare il rischio di incidenti.

Esistono regole di sicurezza di base che devono essere rispettate come minimo quando si utilizza questo forno. La mancata osservanza di queste istruzioni può provocare incendi, esplosioni o ustioni, con conseguenti danni materiali, lesioni o morte.

Per ridurre il rischio di incendi, ustioni o altre lesioni, leggere attentamente e completamente le presenti istruzioni per l'uso prima di utilizzare l'apparecchio.

**3| IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA**

Le informazioni importanti contenute in queste istruzioni per l'uso sono identificate da simboli e parole di segnalazione:

**AVVERTENZA** indica una situazione di pericolo che potrebbe causare gravi lesioni (ad esempio, ustioni da vapore o superfici calde).

**ATTENZIONE** indica una situazione potenzialmente pericolosa che potrebbe provocare lesioni lievi o poco gravi.

**ATTENZIONE** indica una situazione che può provocare danni materiali.

**NOTA** fornisce ulteriori informazioni sull'uso sicuro del forno per pizza Pizzaiolo Pro.

 **Simboli** Osservare e seguire le istruzioni.

- Il forno per pizza non deve essere utilizzato dai bambini. Le parti accessibili del forno possono diventare molto calde. Tenere i bambini lontani dal forno quando è in funzione.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini.
- I bambini devono essere tenuti lontani dall'apparecchio e dal cavo di collegamento.

## 4| USO PREVISTO

- Questo forno può essere utilizzato solo all'aperto.
- Non utilizzare mai il forno in presenza di forte vento.
- Il tubo flessibile non deve essere attorcigliato.
- Per funzionare correttamente, la pietra per pizza non può sostenere un carico superiore a 10 kg.

### AVVERTENZE

 Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'uso. In caso di incendio, allontanarsi dall'apparecchio e chiamare immediatamente i vigili del fuoco. Non tentare di spegnere incendi di olio o grasso con l'acqua.

Se si avverte odore di gas: Collegare l'alimentazione del gas all'apparecchio e spegnere qualsiasi fuoco aperto. Se l'odore di gas persiste, allontanarsi dall'apparecchio e contattare immediatamente la società del gas o i vigili del fuoco.

### AVVERTENZE

- Tenere la linea di alimentazione del gas lontano da superfici calde.
- Durante l'utilizzo del forno, non toccare l'involucro esterno, la pietra per pizza o le superfici adiacenti, poiché queste aree possono diventare estremamente calde e causare ustioni.
- Si consiglia di indossare guanti quando si maneggiano oggetti particolarmente caldi.
- Tenere i bambini piccoli e gli animali domestici lontani dall'apparecchio.
- L'apparecchio non deve essere spostato durante il funzionamento.
- Questo apparecchio non è destinato a essere utilizzato come fonte di calore e non deve mai essere usato come tale.
- I contenitori di cibo non aperti non devono essere riscaldati perché potrebbero scoppiare a causa dell'aumento di pressione.

- Non utilizzare il forno per preparare carni molto grasse o altri prodotti che causano bruciature intense.
- Questo apparecchio non è destinato all'installazione in o su case mobili e/o imbarcazioni.

### ATTENZIONE

- Ragni e insetti possono annidarsi nel bruciatore dell'apparecchio, interrompendo l'erogazione del gas. Per evitare ciò, bloccare l'ingresso del gas sul forno
- Controllare il bruciatore almeno una volta all'anno.

### ATTENZIONE

- Non conservare le bombole di gas in edifici, garage o altri spazi chiusi. Devono essere sempre inaccessibili ai bambini. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso privato all'aperto. Il produttore non si assume alcuna responsabilità per l'uso professionale (ristoranti, cucine, uffici, altri ambienti di lavoro, alberghi, pensioni o altre strutture ricettive), per l'uso improprio o per la mancata osservanza delle istruzioni; in questi casi la garanzia decade.
- Per la propria sicurezza, utilizzare solo gli accessori e i pezzi di ricambio forniti dal produttore per l'apparecchio.

### ATTENZIONE

- Prima di ogni utilizzo, controllare che tutti i collegamenti di alimentazione del gas non presentino perdite. Non utilizzare l'apparecchio finché non sono stati controllati tutti i collegamenti e non è stata accertata l'assenza di perdite.
- Assicurarsi che tutti i collegamenti siano ben sigillati.
- Non fumare durante il controllo delle perdite dell'apparecchio. Non utilizzare mai una fiamma aperta per controllare le perdite.

### ATTENZIONE

- Tenere il viso e le mani il più lontano possibile dall'apparecchio quando lo si accende.

### ATTENZIONE

- Chiudere sempre la valvola della bombola del gas dopo l'uso.



### PERICOLO DI INCENDIO!

Assicurarsi sempre che le superfici calde e il bruciatore si siano raffreddati prima di collocare sopra o vicino ad esse indumenti o altri materiali infiammabili. Tali materiali possono incendiarsi e causare gravi lesioni.

- Nell'interesse della propria sicurezza personale, indossare indumenti adeguati. Non indossare mai indumenti larghi o maniche larghe quando si utilizza il forno. Alcune fibre sintetiche sono altamente infiammabili e non devono essere indossate durante l'uso dell'apparecchio.
- Durante l'uso, l'apparecchio deve essere tenuto lontano da materiali infiammabili.
- Mantenere l'area di utilizzo del forno libera da materiali infiammabili, compresi liquidi, sporco e vapori come benzina o accendini per barbecue.
- La temperatura sotto il forno è elevata. Non collocare il forno su un tavolo con una tovaglia infiammabile, ad esempio di plastica, o su altri materiali infiammabili.

### ATTENZIONE

- Non apportare modifiche all'apparecchio.
- L'utente non deve apportare modifiche alle parti sigillate dal produttore.

### ATTENZIONE

- Questo apparecchio non deve essere utilizzato con carbone di legna o fonti di energia diverse da quelle previste per questo scopo (gas).

### NOTA

- Si raccomanda vivamente di non mangiare le parti bruciate delle pizze, come avviene con altri metodi di cottura (griglie, ecc.).

## 5| DISIMBALLAGGIO



### PERICOLO DI SOFFOCAMENTO!

I bambini possono tirare il materiale di imballaggio sopra la testa o avvolgersi in esso e soffocare.

- Tenere il materiale d'imballaggio lontano dai bambini.
- Non permettere ai bambini di giocare con il materiale di imballaggio.

I bambini possono inalare o ingerire piccole parti e soffocare.

- Tenere le piccole parti lontano dai bambini.
- Non permettere ai bambini di giocare con le piccole parti.

- Rimuovere tutte le pellicole protettive e i materiali di imballaggio. Nell'apparecchio non devono rimanere residui di imballaggio.
- Riciclare il materiale di imballaggio (carta, cartone e plastica).
- Controllare che l'apparecchio e gli accessori siano completi e non presentino danni.
- In caso di parti mancanti o danneggiate, non mettere in funzione l'apparecchio e contattare il servizio clienti.

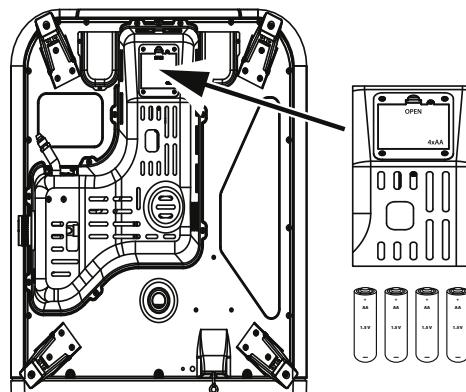
# 6 | MONTAGGIO

## 6.1 | PRIMA DEL MONTAGGIO

### ATTENZIONE

- I lati dell'apparecchio devono trovarsi ad almeno 600 mm di distanza da strutture infiammabili. La parte posteriore dell'apparecchio deve trovarsi ad almeno 900 mm di distanza da strutture infiammabili.
- Installare la stufa su una superficie stabile e orizzontale, ricoperta da un materiale non infiammabile e resistente al calore (piastrelle, selci, acciaio inox, ecc.).
- Se l'apparecchio deve essere installato in prossimità di una parete, di un tramezzo, di un mobile della cucina, di una cornice, ecc.
- In caso contrario, la parte deve essere rivestita con un materiale adatto, non combustibile e con isolamento termico. È necessario prestare particolare attenzione alle norme di sicurezza antincendio.
- Proteggere l'apparecchio dal vento quando è in uso.
- Osservare il termometro durante il preriscaldamento.

### Batterie



- Utilizzare 4 batterie AA
- Non è consentito mescolare tipi diversi di batterie o batterie nuove e vecchie.

- Inserire le batterie nell'apposito vano situato sul lato inferiore del forno.
- Le batterie devono essere inserite con la corretta polarità.
- Smaltire le batterie usate negli appositi punti di raccolta e tenerle fuori dalla portata dei bambini.
- Le batterie devono essere rimosse se l'apparecchio non viene utilizzato per un lungo periodo di tempo.
- Sostituire le batterie con altre nuove una volta all'anno.
- Non cortocircuitare i terminali.

## 6.2 | ISTRUZIONI DI MONTAGGIO

- Inserire 4 batterie AA nel vano batterie sul fondo del forno per pizza.
- Estrarre i piedini (1).
- Inserire la pietra per pizza rotonda posteriore e poi la pietra anteriore a 2 sezioni e controllare con il pulsante di avvio/arresto che ruotino correttamente. Le due pietre non devono sfregare l'una contro l'altra durante la rotazione. In caso contrario, modificarne leggermente la posizione (2).

## 6.3 | COLLEGAMENTO DELLA BOMBOLA DEL GAS

- La lunghezza del tubo del gas deve essere regolata in base alla situazione (max. 1,5 m) e deve essere visibile per tutta la sua lunghezza.
- La linea di alimentazione del gas o il tubo flessibile del gas devono essere conformi ai requisiti del paese in cui viene utilizzato l'apparecchio e devono essere controllati regolarmente e sostituiti se necessario.
- Il tubo flessibile deve essere omologato secondo la norma EN16436-1: 2014+ A3:2020 e, se necessario, deve essere sostituito secondo le norme nazionali. Il regolatore deve essere omologato secondo la norma EN16129: 2013.
- In alcuni Paesi, il tubo flessibile e il regolatore potrebbero non essere inclusi nell'apparecchio. In Francia, ad esempio, è necessario utilizzare linee di alimentazione che abbiano

ottenuto la certificazione NF per gas come il propano della terza famiglia di gas:

- Linea di alimentazione metallica flessibile NFD36-125 con durata illimitata.
- Linea di alimentazione flessibile NF D36-112 con una durata di 10 anni.
- Il collegamento deve essere effettuato in conformità alle norme del Paese in cui viene utilizzato il sistema. Leggere attentamente la sezione "Collegamento della bombola del gas".
- Si consiglia di utilizzare bombole di gas propano standard da 6 kg o 13 kg in combinazione con un regolatore adeguato.

### Per collegare la bombola del gas:

- Collegare il forno al tubo del gas appropriato per il proprio Paese (3).
- Collegare l'altra estremità del tubo al regolatore appropriato per la bombola di gas, seguendo le istruzioni del regolatore e del tubo di alimentazione - a seconda del fornitore di gas (4+5).
- Assicurarsi che i collegamenti siano ben saldi.
- La valvola della bombola del gas deve essere chiusa e la bombola del gas deve essere posizionata verticalmente.
- Assicurarsi che il forno sia spento dalla manopola di controllo.
- Controllare i collegamenti della valvola, il raccordo e il gruppo regolatore. Rimuovere tutte le impurità e controllare che il tubo non sia danneggiato. Sostituirlo immediatamente se presenta segni di crepe o danni.
- Il tubo flessibile di alimentazione deve potersi svolgere normalmente senza attorcigliarsi o tirare e non deve entrare in contatto con le parti calde dell'apparecchio.
- Quando si collega il regolatore alla valvola, stringere il dado **a mano** fino all'arresto e assicurarsi che il collegamento sia ben saldo.
- L'uso di una chiave può danneggiare il dado di accoppiamento e aumentare il rischio di incidenti.
- Aprire completamente la valvola della bombola del gas.
- Prima di accendere il forno, verificare con acqua saponata che non vi siano perdite in nessuno dei collegamenti, vedere il paragrafo "Controllo delle perdite" (7) + (8).

- Se si rileva una perdita, chiudere la valvola della bombola e non utilizzare il forno fino a quando il rivenditore non avrà effettuato le riparazioni necessarie o non avrà sostituito i tubi di collegamento difettosi.

## 7 | CONTROLLO DELLE PERDITE

### 7.1 | INFORMAZIONI GENERALI

- Anche se i collegamenti del gas dell'apparecchio vengono controllati per verificare l'assenza di perdite prima dell'imballaggio e della spedizione, è necessario eseguire un controllo completo sul luogo di installazione.
- Prima di ogni utilizzo, verificare la tenuta di tutti i collegamenti del gas come descritto di seguito. Se si avverte odore di gas, è necessario mettere immediatamente fuori servizio l'apparecchio e controllare che non vi siano perdite nell'intero sistema.

### Prima del test:

- Assicurarsi che tutto il materiale di imballaggio sia stato rimosso dall'apparecchio.
- Preparare una miscela di acqua e detergente in parti uguali. È necessario un flacone spray e un pennello o un panno per applicare la soluzione ai collegamenti.
- Assicurarsi di mantenere una distanza di sicurezza dalle fonti di calore (sigarette, apparecchi elettrici, ecc.).

### Esecuzione del test:

- Spegnere il forno dalla manopola di controllo. La prova di tenuta deve essere effettuata con acqua e sapone. Non utilizzare mai una fiamma per verificare la presenza di perdite (7) + (8).
- Applicare l'acqua saponata su tutti i raccordi del gas.
- Aprire la valvola della bombola del gas e verificare se si formano bolle. La formazione di bolle indica la presenza di una perdita.

- Se si rileva una perdita, interrompere immediatamente l'alimentazione del gas e serrare i collegamenti.

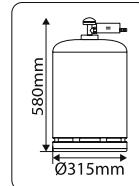
- 4|** Riaprire la valvola ed effettuare una seconda prova di tenuta per verificare nuovamente il collegamento.  
→ Se la perdita persiste o è visibile su un'altra parte, interrompere l'alimentazione del gas, non utilizzare il forno e contattare il servizio clienti. Non utilizzare mai un apparecchio con perdite.

#### Scollegare la bombola del gas:

- Spegnere il forno dal regolatore del gas. Assicurarsi che la valvola della bombola del gas sia chiusa. Scollegare il regolatore dalla valvola della bombola del gas ruotando il dado di accoppiamento in senso antiorario.
- Quando non si usa la bombola del gas, mettere sempre il tappo antipolvere sulla valvola di uscita.

#### Sostituzione della bombola del gas

- La bombola del gas deve essere sempre sostituita con le leve di comando chiuse e la valvola della bombola del gas chiusa.
- La sostituzione della bombola del gas deve avvenire sempre in un luogo ben ventilato e lontano da fonti di calore (sigarette, apparecchi elettrici, ecc.).
- Effettuare una prova di tenuta ogni volta che si sostituisce la bombola del gas.
- La mancata osservanza di queste istruzioni può aumentare il rischio di incendio, che potrebbe causare morte o gravi lesioni.



## 8| ISTRUZIONI PER L'USO

### 8.1| PRIMA DELL'USO

- Rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
- Assicurarsi che il forno sia stato controllato per verificare l'assenza di perdite e che sia stato impostato correttamente.

### 8.2| USARE IL FORNO

- Accendere il bruciatore secondo le istruzioni riportate di seguito.
- Prima di cuocere per la prima volta, preriscaldare il forno per 2 ore e pulirlo una volta raffreddato.
- Per inserire e rimuovere la pizza, disattivare la rotazione della pietra per pizza in modo da poterla inserire e rimuovere più facilmente (**9**).

#### ATTENZIONE

Per non sovraccaricare il motore del piatto rotante, la pietra per pizza non deve essere caricata con più di 10 kg.

### 8.3| ISTRUZIONI PER L'ACCENSIONE

#### ACCENSIONE DEL BRUCIATORE

- Spegnere il forno con la manopola di comando, quindi aprire la valvola della bombola del gas e attendere 10 secondi.
- Premere la manopola di controllo del gas e ruotarla in posizione di fiamma larga. Tenere premuta la manopola del gas per 5 secondi per consentire all'aria di uscire dal tubo del gas attraverso il bruciatore. Riportare la manopola di controllo del gas in posizione chiusa (OFF).
- Premere nuovamente la manopola di controllo e ruotarla lentamente in senso antiorario finché non si sente un clic e il bruciatore si accende (**6**).
- Tenere premuta la manopola di controllo del forno per 5 secondi.

- Quindi rilasciare la manopola e ruotarla fino al livello di fiamma desiderato. Se il bruciatore non si accende, attendere 10 minuti e riprovare.
- È normale che l'apparecchio produca fumo e odori al primo utilizzo.

#### ACCENSIONE DEL BRUCIATORE CON UN FIAMMIFERO

- Se il bruciatore non si accende dopo vari tentativi con la manopola di controllo del forno, è possibile accenderlo con un fiammifero.
- Se si è già tentato di accendere il bruciatore con la manopola, attendere 5 minuti affinché il gas si disperda.
- Inserire un fiammifero nel portafiammiferi. Accendere il fiammifero e posizionarlo sopra l'apertura del forno sul bruciatore.
- Premere la manopola di controllo e ruotarla lentamente in posizione alta. Il bruciatore dovrebbe accendersi immediatamente.
- Se il bruciatore non si accende dopo pochi secondi, ruotare la manopola di controllo in posizione "OFF", attendere 10 minuti e riprovare (**6**).

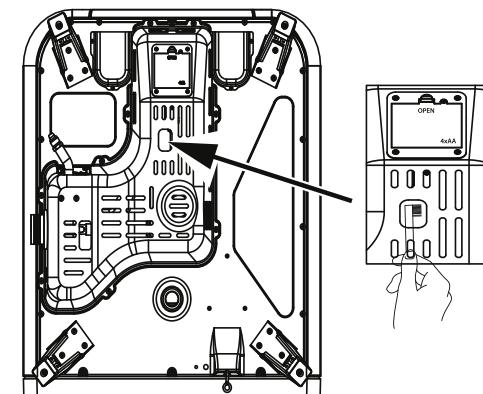
### 8.4| COTTURA DELLA PIZZA

- Dopo l'accensione, occorrono circa 15 minuti perché il forno si riscaldi completamente (circa 400 °C) e si possa iniziare a cuocere la pizza.
- È possibile leggere la temperatura del forno per pizza utilizzando il termometro integrato.
- Dopo aver inserito la pizza, avviare la rotazione della pietra per pizza con il pulsante di avvio/arresto (**9**).
- Non appena la pizza è pronta, premere nuovamente il pulsante di avvio/arresto e rimuovere la pizza con la buccia.

## 9| PULIZIA E CURA

#### ATTENZIONE

- Prima di procedere alla pulizia, assicurarsi di aver interrotto l'alimentazione del gas, di aver spento il forno tramite la manopola di controllo e di aver fatto raffreddare il bruciatore e il forno.
- Controllare e pulire accuratamente l'interno del forno prima di accenderlo, per evitare che le fiamme fuoriescano dal forno a causa di olio o residui accumulati durante l'uso precedente.
- Assicurarsi che le uscite dei bruciatori non siano state ostruite durante l'uso precedente.
- Le uscite dei bruciatori devono essere controllate e pulite regolarmente con una spazzola metallica morbida.
- Tenere il forno lontano dalla luce diretta del sole e riporlo al chiuso il più spesso possibile, soprattutto per lunghi periodi di tempo.
- Il forno per pizza non deve essere esposto a condizioni atmosferiche sfavorevoli come neve, ghiaccio, pioggia battente e vento forte.
- Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto e ben ventilato.
- Pulire regolarmente la griglia di protezione con uno spazzolino da denti.
- Misure precauzionali in caso di ostruzione dei venturi o degli ugelli del venturi. Pulire il bruciatore con una spazzola morbida o soffiare con aria compressa. Pulire i fori ostruiti con uno scovolino o un filo di ferro.



## Pietra per pizza

- NON utilizzare la pietra su una fiamma libera.
- Evitare di esporre la pietra a sbalzi di temperatura estremi. NON mettere cibi congelati sulla pietra calda.
- La pietra per pizza non deve entrare in contatto con alimenti acidi, aceto, senape, cetriolini, ecc.
- La pietra è fragile e può rompersi se viene urtata o fatta cadere.
- La pietra diventa molto calda durante l'uso e rimane calda a lungo dopo l'uso.
- NON utilizzare acqua per raffreddare la pietra quando è calda.
- Dopo il raffreddamento, è possibile rimuovere le tre pietre facendo scorrere le dita lungo i lati o premendo leggermente su un lato per facilitarne il sollevamento.
- Pulire la pietra per pizza solo con un panno leggermente umido e una spazzola rigida
- Dopo aver pulito la pietra con acqua, asciugatela prima di utilizzarla di nuovo. A tal fine, metterla in un forno convenzionale a 60 °C per 2 ore.

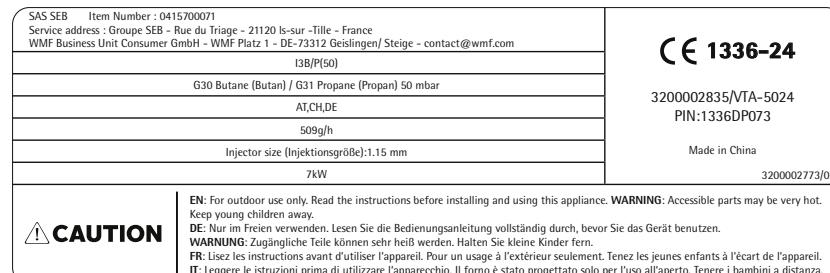
## ATTENZIONE



NON mettere le pietre per pizza in lavastoviglie.

## 11 | DATI TECNICI

Le informazioni sulla categoria dell'apparecchio nel Paese di destinazione sono riportate sulla targhetta dell'apparecchio.



## 10 | GARANZIA E SERVIZIO CLIENTI

- Questo apparecchio è coperto da una garanzia di due anni sui componenti.
- Ci impegniamo al massimo per garantire che ogni nostro apparecchio vi venga consegnato in perfette condizioni. Se si scopre un difetto al momento del disimballaggio dell'apparecchio, si prega di segnalarlo al negozio o al rivenditore online entro 30 giorni.
- Se si scopre un malfunzionamento entro questo periodo, non utilizzare il prodotto e contattare il proprio rivenditore.
- Quanto segue è escluso dalla garanzia:
- La normale usura del prodotto che non influenza sulle prestazioni dell'apparecchio (graffi, segni superficiali di corrosione, punti neri, ammaccature, cambiamenti di colore, ecc.).
- Danni causati da un evento insolito o da un uso improprio, dalla modifica del prodotto o dalla mancata osservanza delle istruzioni contenute nel presente manuale.
- Danni causati da cadute o urti.

I termini e le condizioni completi sono disponibili sul sito [www.wmf.com](http://www.wmf.com). WMF non è responsabile per danni a cose o persone causati da un'installazione o da un uso improprio dell'apparecchio.

## 12 | RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	POSSIBILI CAUSE	MISURE DA ADOTTARE
<b>Il bruciatore non si accende</b>	1. Mancanza di alimentazione di gas 2. Dado di accoppiamento e regolatore non collegati correttamente 3. Il flusso di gas è bloccato 4. L'accenditore integrato non funziona più 5. Montaggio errato	1. Controllare se la bombola del gas è vuota e se il regolatore è aperto. 2. A seconda del tipo di bombola del gas, stringere il dado di accoppiamento di mezzo o tre quarti di giro fino a quando non si ferma completamente. Serrare solo manualmente, senza usare attrezzi. 3. Pulire il bruciatore. 4. Accendere il bruciatore con un fiammifero nell'apposito supporto. 5. Controllare i passaggi indicati nelle istruzioni per l'installazione.
<b>Improvviso calo del flusso di gas o fiamma debole</b>	1. Bombola del gas vuota	1. Verificare la presenza di gas nella bombola. 2. Chiudere il regolatore del gas, attendere 30 secondi e riaccendere il forno. Se la fiamma è ancora debole, chiudere il regolatore del gas e la valvola della bombola. Scollegare il regolatore. Ricongiungere il regolatore e verificare che non vi siano perdite. Aprire la valvola della bombola del gas, attendere 30 secondi e accendere il forno.
<b>Le fiamme si spegnono</b>	1. Vento forte o rafficato 2. Basso livello di gas	1. Posizionare il retro del forno contro il vento o proteggerlo dal vento. 2. Sostituzione della bombola del gas 3. Vedere "Improvviso calo del flusso di gas" sopra.
<b>Fiamme ardenti</b>	1. Accumulo di grasso 2. Carne troppo grassa 3. Temperatura di cottura troppo alta 4. Eccesso di farina o di sporco sulla superficie di cottura	In tutti i casi, spegnere il forno e pulire il forno: 1. Pulire il forno. 2. Rimuovere il grasso dalla carne prima della cottura. 3. Impostare la temperatura di conseguenza (più bassa). 4. Spazzare via la farina rimasta dalla superficie di cottura o rimuovere lo sporco.
<b>RITORNO DI FIAMMA (fuoco nel tubo del bruciatore, borbotto del bruciatore)</b>	1. Bruciatore e/o tubi del bruciatore intasati 2. Caduta di pressione durante l'accensione 3. Il forno è rivolto verso il vento	1. Chiudere la valvola di ingresso del gas. Pulire il bruciatore e/o i tubi del bruciatore. 2. Spegnere il forno, assicurarsi che la valvola della bombola del gas (se presente) sia completamente aperta e riaccendere il forno. 3. Posizionare il forno con le spalle al vento o, dopo che si è raffreddato, spostarlo in un luogo protetto dal vento
<b>La pietra per pizza non ruota</b>	1. Non sono state inserite le batterie 2. Le batterie potrebbero essere scariche 3. Il pulsante di rotazione non è premuto	1. Inserire le batterie. 2. Sostituire le batterie. 3. Premere il pulsante di rotazione (7).



# PIZZAILOLO PRO

## NL GEBRUIKSAANWIJZING

1  Componenten	55
2  Voor gebruik	55
3  Belangrijke veiligheidsinstructies	55
4  Beoogd gebruik	56
5  Uitpakken	57
6  Montage	57
7  Controleren op lekken	59
8  Instructies voor gebruik	60
9  Reiniging en onderhoud	61
10  Garantie en klantenservice	62
11  Technische gegevens	62
12  Problemen oplossen	63

## 1| COMPONENTEN

- A** Pizzaoven Pizzaiolo Pro voor buitengebruik
- B** Pizzasteen  
1) Roterende steen  
2) 2-delige voorste steen
- C** Regelaar, meegeleverd afhankelijk van het land
- D** Pizzaschil
- E** Houder voor lucifers

## 2| VOOR GEBRUIK

Als het apparaat wordt gebruikt in een ander land dan waar het is gekocht, moet het worden gecontroleerd door een erkend servicecentrum met het oog op de verschillende geldende normen.

Indien correct behandeld, is de oven veilig in gebruik en levert betrouwbare resultaten. Uiterste voorzichtigheid is echter geboden, want de oven genereert grote hitte die het risico op ongelukken kan verhogen.

Er zijn basisveiligheidsregels die minimaal moeten worden nageleefd bij het gebruik van deze oven. Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot brand, explosie of brandwonden, wat kan leiden tot materiële schade, letsel of overlijden.

Om het risico op brand, brandwonden of ander letsel te verminderen, dient u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig en volledig te lezen voordat u het apparaat gebruikt.

## 3| BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Belangrijke informatie in deze gebruiksaanwijzing wordt aangeduid met symbolen en signaalwoorden:

**WAARSCHUWING** geeft een gevvaarlijke situatie aan die kan leiden tot ernstig letsel (bijvoorbeeld brandwonden door stoom of hete oppervlakken).

**LET OP** geeft een mogelijk gevvaarlijke situatie aan die kan leiden tot licht of licht letsel.

**ATTENTIE** geeft een situatie aan die tot materiële schade kan leiden.

**OPMERKING** geeft aanvullende informatie over het veilige gebruik van de Pizzaiolo Pro pizzaoven.

 **Symbolen** Neem de instructies in acht en volg ze op.

- De pizzaoven mag niet bediend worden door kinderen. Bereikbare delen van de oven kunnen ook erg heet worden. Houd kinderen uit de buurt van de oven als deze in gebruik is.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen.
- Kinderen moeten uit de buurt van het apparaat en het aansluitsnoer worden gehouden.

## 4| BEOOGD GEBRUIK

- Deze oven mag alleen buitenhuis gebruikt worden.
- Gebruik de oven nooit bij harde wind.
- De slang mag niet gedraaid worden.
- Voor een goede werking mag de pizzasteen niet zwaarder worden belast dan 10 kg.

### WAARSCHUWING

 Laat dit apparaat niet onbeheerd achter tijdens het gebruik. Ga bij brand weg van het apparaat en bel onmiddellijk de brandweer. Probeer olie- of vetbranden niet met water te blussen.

Als er een gaslucht hangt: Koppel de gastoevoer naar het apparaat los en doof open vuur. Als de gaslucht aanhoudt, ga dan uit de buurt van het apparaat staan en neem onmiddellijk contact op met het gasbedrijf of de brandweer.

### WAARSCHUWING

- Houd de gastoevoerleiding uit de buurt van hete oppervlakken.
- Raak de buitenbehuizing, de pizzasteen of de aangrenzende oppervlakken niet aan tijdens het gebruik van de oven, omdat deze gebieden extreem heet kunnen worden en brandwonden kunnen veroorzaken.
- Het wordt aanbevolen om handschoenen te dragen bij het hanteren van bijzonder hete voorwerpen.
- Houd kleine kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat.
- Het apparaat mag tijdens het gebruik niet worden verplaatst.
- Dit apparaat is niet bedoeld als warmtebron en mag nooit als zodanig worden gebruikt.
- Ongeopende voedselverpakkingen mogen niet worden verwarmd, omdat ze door drukopbouw kunnen barsten.
- Gebruik de oven niet voor het bereiden van zeer vet vlees of andere producten die sterke verbranding veroorzaken.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor installatie in of op stacaravans en/of boten.

### ATTENTIE

- Spinnen en insecten kunnen zich nestelen in de brander van het apparaat, waardoor de gastoevoer onderbroken kan worden. Blokkeer de gasinlaat van de oven om dit te voorkomen
- Controleer de brander minstens één keer per jaar.

### LET OP

- Bewaar gasflessen niet in gebouwen, garages of andere afgesloten ruimtes. Ze moeten altijd ontoegankelijk zijn voor kinderen. Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor particulier gebruik buitenhuis. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor professioneel gebruik (restaurant, keuken, kantoren, andere werkomgevingen, hotels, pensions of andere accommodaties), onjuist gebruik of het niet naleven van de instructies en in deze gevallen vervalt de garantie.
- Gebruik voor uw eigen veiligheid alleen accessoires en reserveonderdelen die door de fabrikant voor uw apparaat zijn geleverd.

### WAARSCHUWING

- Controleer voor elk gebruik alle gastoevoeraansluitingen op lekken. Gebruik het apparaat pas nadat alle aansluitingen zijn gecontroleerd en er zeker is gesteld dat er geen lekken zijn.
- Zorg ervoor dat alle aansluitingen goed zijn afgesloten.
- Rook niet tijdens het controleren van het apparaat op lekken. Gebruik nooit een open vlam om het apparaat op lekken te controleren.

### WAARSCHUWING

- Houd uw gezicht en handen zo ver mogelijk uit de buurt van het apparaat wanneer u het aansteekt.

### ATTENTIE

- Sluit na gebruik altijd de kraan van de gasfles.



### BRANDGEVAAR!

Zorg er altijd voor dat hete oppervlakken en de brander afgekoeld zijn voordat u er kleding of andere brandbare materialen op of in de buurt legt. Dergelijke materialen kunnen ontbranden en ernstig letsel veroorzaken.

- Draag in het belang van uw persoonlijke veiligheid geschikte kleding. Draag nooit losse kleding of wijde mouwen wanneer u de oven gebruikt. Sommige synthetische vezels zijn zeer brandbaar en mogen niet worden gedragen tijdens het gebruik van het apparaat.
- Het apparaat moet tijdens het gebruik uit de buurt van brandbare materialen worden gehouden.
- Houd de ruimte waar de oven wordt gebruikt vrij van brandbare materialen, waaronder vloeistoffen, vuil en dampen zoals benzine of barbecueaanstekers.
- De temperatuur onder de oven is hoog. Plaats de oven niet op een tafel met een brandbaar tafelkleed, bijvoorbeeld van plastic, of op andere brandbare materialen.

### ATTENTIE

- Breng geen wijzigingen aan in het apparaat.
- De gebruiker mag geen wijzigingen aanbrengen aan de door de fabrikant verzegelde onderdelen.

### WAARSCHUWING

- Dit apparaat mag niet worden gebruikt met houtskool of andere energiebronnen dan de energiebronnen die hiervoor bedoeld zijn (gas).

### NOOT

- Wij raden u ten zeerste af verbrande delen van uw pizza's te eten, net als bij andere bereidingswijzen (grillen, enz.).

## 5| UITPAKKEN

### VERSTIKKINGSGEVAAR!

Kinderen kunnen verpakkingsmateriaal over hun hoofd trekken of zich erin wikelen en stikken.

- Houd verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen.
- Laat kinderen niet spelen met verpakkingsmateriaal.

Kinderen kunnen kleine onderdelen inademen of inslikken en daardoor stikken.

- Houd kleine onderdelen uit de buurt van kinderen.
- Laat kinderen niet met kleine onderdelen spelen.

- Verwijder alle beschermfolie en verpakkingsmaterialen. Er mogen geen verpakkingsresten achterblijven in het apparaat.
- Recycle het verpakkingsmateriaal (papier, karton en plastic).
- Controleer het apparaat en de accessoires op volledigheid en beschadigingen.
- Als er onderdelen ontbreken of beschadigd zijn, mag u het apparaat niet gebruiken maar moet u contact opnemen met de klantenservice.

## 6| MONTAGE

### 6.1| VOOR DE MONTAGE

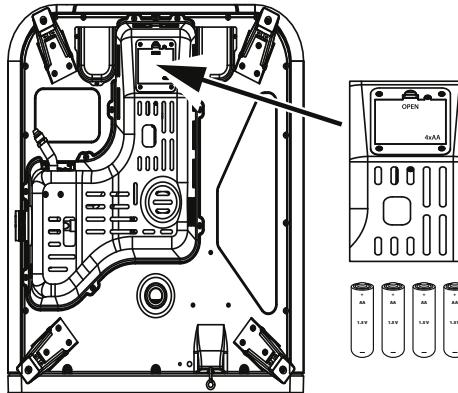
### ATTENTIE

- De zijkanten van het apparaat moeten minstens 600 mm verwijderd zijn van brandbare structuren. De achterkant van het apparaat moet minstens 900 mm verwijderd zijn van brandbare structuren.

- Installeer de kachel op een stabiel, horizontaal oppervlak dat bedekt is met een niet-brandbaar en hittebestendig materiaal (tegels, vuurstenen, roestvrij staal, enz.).

- Als dit apparaat in de nabijheid van een muur, scheidingswand, keukenkastje, sierlijst, enz. moet worden geïnstalleerd, moet dit deel gemaakt zijn van een hittebestendig, onbrandbaar materiaal.
- Als dit niet het geval is, moet het deel worden bedekt met een geschikt, onbrandbaar materiaal met thermische isolatie. Speciale aandacht moet worden besteed aan de brandveiligheidsvoorschriften.
- Bescherm dit apparaat tegen wind als het in gebruik is.
- Let op de thermometer bij het voorverwarmen.

## Batterijen



- Gebruik 4x AA batterijen
- Verschillende soorten batterijen of nieuwe batterijen en oude batterijen mogen niet gemengd worden.
- Plaats de batterijen in het batterijvak aan de onderkant van de oven.
- De batterijen moeten met de juiste polariteit worden geplaatst.
- Gooi lege batterijen weg bij de aangewezen inzamelpunten en houd ze buiten het bereik van kinderen.
- De batterijen moeten worden verwijderd als het apparaat langere tijd niet wordt gebruikt.
- Vervang de batterijen eenmaal per jaar door nieuwe.
- Sluit de polen niet kort.

## 6.2 | MONTAGE-INSTRUCTIES

- Plaats 4 x AA batterijen in het batterijvak op de bodem van de pizzaoven.
- Klap de voetjes (**1**) uit.
- Plaats de achterste ronde pizzasteen en vervolgens de voorste steen met 2 delen en controleer met de start/stop-knop of ze goed draaien. De twee stenen mogen niet tegen elkaar schuren tijdens het draaien. Als dat wel het geval is, verander dan de positie een beetje (**2**).

## 6.3 | DE GASFLES AANSLUITEN

- De lengte van de gasslang moet worden aangepast aan de situatie (max. 1,5 m) en moet over de hele lengte zichtbaar zijn.
- De gastoeverleiding of gasslang moet voldoen aan de eisen van het land waarin het apparaat wordt gebruikt en moet regelmatig worden gecontroleerd en indien nodig worden vervangen.
- De slang moet zijn goedgekeurd in overeenstemming met de norm EN16436-1: 2014+A3:2020 en, indien nodig, worden vervangen in overeenstemming met de nationale voorschriften. De regelaar moet zijn goedgekeurd volgens de norm EN16129: 2013.
- In sommige landen worden de slang en regelaar mogelijk niet meegeleverd met het apparaat. In Frankrijk is het bijvoorbeeld noodzakelijk om toevoerleidingen te gebruiken die een NF-certificering hebben voor gasen zoals propaan uit de derde gasfamilie:
- Flexibele metalen toevoerleiding NFD36-125 met onbeperkte levensduur.
- Flexibele toevoerleiding NF D36-112 met een levensduur van 10 jaar.
- De aansluiting moet worden uitgevoerd volgens de voorschriften van het land waarin het systeem wordt gebruikt. Lees het hoofdstuk "Gasfles aansluiten" zorgvuldig door.
- Wij raden het gebruik aan van standaard propaangasflessen van 6 kg of 13 kg in combinatie met een geschikte regelaar.

## De gasfles aansluiten:

- Sluit de oven aan op de juiste gasslang voor uw land (**3**).
- Sluit het andere uiteinde van de slang aan op de juiste regelaar voor uw gasfles, volgens de instructies van de regelaar en de toeverleiding - afhankelijk van de gasleverancier (**4+5**).
- Zorg ervoor dat de aansluitingen goed vastzitten.
- De kraan op de gasfles moet gesloten zijn en de gasfles moet verticaal geplaatst zijn.
- Controleer of de oven is uitgeschakeld met de bedieningsknop.
- Controleer de klepverbindingen, de aansluiting en de regelaar. Verwijder alle verontreinigingen en controleer de slang op beschadigingen. Vervang deze onmiddellijk als er tekenen van scheuren of schade zijn.
- De flexibele toeverslang moet normaal kunnen worden afferold zonder te draaien of te trekken en mag niet in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.
- Draai bij het aansluiten van de regelaar op het ventiel de moer **met de hand** vast tot de aanslag en controleer of de verbinding goed vastzit.
- Het gebruik van een moersleutel kan de koppelmoer beschadigen en de kans op ongelukken vergroten.
- Open de kraan op de gasfles volledig.
- Voordat u de oven aansteekt, controleert u met zeepwater of er geen lekken zijn bij een van de aansluitingen, zie hoofdstuk "Controleeren op lekken" (**7**) + (**8**).

## 7 | CONTROLEREN OP LEKKEN

### 7.1 | ALGEMENE INFORMATIE

- Hoewel de gasaansluitingen van het apparaat vóór verpakking en verzending worden gecontroleerd op lekken, moet een volledige controle worden uitgevoerd op de installatielocatie.
- Controleer voor elk gebruik alle gasaansluitingen op lekken, zoals hieronder beschreven. Als u gas ruikt, moet u het apparaat onmiddellijk buiten gebruik stellen en het hele systeem controleren op lekken.

#### Voor het testen:

- Zorg ervoor dat al het verpakkingsmateriaal van het apparaat verwijderd is.
- Maak een mengsel van gelijke delen afwasmiddel en water. U hebt een spuitfles en een borstel of doek nodig om de oplossing op de aansluitingen aan te brengen.
- Zorg ervoor dat u op veilige afstand blijft van warmtebronnen (sigaretten, elektrische apparaten, enz.).

#### De test uitvoeren:

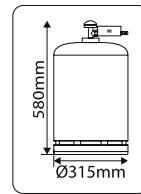
- Schakel de oven uit aan de bedieningsknop. De lektest moet worden uitgevoerd met zeepwater. Gebruik nooit een vlam om te controleren op lekken (**7**) + (**8**).
- Breng het zeepwater aan op alle gasaansluitingen.
- Open de kraan op de gasfles en controleer of er bellen ontstaan. Als er bellen ontstaan, duid dit op een lek.  
→ Als u een lek ontdekt, moet u de gastoeverleider onmiddellijk uitschakelen en de aansluitingen vastdraaien.
- Open de kraan opnieuw en voer een tweede lektest uit om de verbinding opnieuw te controleren.  
→ Als het lek blijft bestaan of als er een lek zichtbaar is op een ander onderdeel, schakel dan de gastoever uit, gebruik de oven niet en neem contact op met de klantenservice. Gebruik nooit een apparaat met lekken.

## Koppel de gasfles los:

- Schakel de oven uit bij de gasregelaar. Zorg ervoor dat de kraan van de gasfles gesloten is. Koppel de regelaar los van de gasfles-kraan door de koppelmoer tegen de klok in te draaien.
- Plaats altijd de stofkap op de uitlaatklep van de gasfles als deze niet in gebruik is.

## De gasfles vervangen

- De gascilinder moet altijd worden vervangen met de bedieningshendels gesloten en de gascilinderklep gesloten.
- De gascilinder moet altijd worden vervangen in een goed geventileerde ruimte en uit de buurt van warmtebronnen (sigaretten, elektrische apparaten, enz.).
- Voer elke keer dat u de gascilinder vervangt een lektest uit.
- Als u deze instructies niet opvolgt, kan het risico op brand toenemen, wat kan leiden tot ernstig letsel of de dood.



## LET OP

Om de draaischijfmotor niet te overbeladen, mag de pizzasteen niet met meer dan 10 kg worden belast.

## 8.3 | AANSTEKEN

### DE BRANDER AANSTEKEN

- Schakel de oven uit met de bedieningsknop, open vervolgens de kraan van de gasfles en wacht 10 seconden.
- Druk de gasregelknop in en draai hem naar de stand voor een grote vlam. Houd de gasregelknop 5 seconden ingedrukt om lucht uit de gasleiding via de brander te laten ontsnappen. Zet de gasregelknop terug in de gesloten stand (OFF).
- Druk de bedieningsknop opnieuw in en draai hem langzaam tegen de klok in totdat je een klik hoort en de brander ontsteekt (6).
- Houd de ovenregelknop 5 seconden ingedrukt.
- Laat de knop dan los en draai hem naar het gewenste vlamniveau. Als de brander niet ontsteekt, wacht dan 10 minuten en probeer het opnieuw.
- Het is normaal dat het apparaat wat rook en geuren produceert wanneer het voor het eerst wordt gebruikt.

### DE BRANDER AANSTEKEN MET EEN LUCIFER

- Als de brander niet aangaat na een aantal pogingen met de ovenregelknop, kan hij worden aangestoken met een lucifer.
- Als u de brander al hebt geprobeerd aan te steken met de bedieningsknop, wacht dan 5 minuten totdat het gas is verdwenen.
- Steek een lucifer in de luciferhouder. Steek de lucifer aan en plaats hem boven de ovenopening op de brander.
- Druk op de bedieningsknop en draai deze langzaam naar de hoge stand. De brander moet onmiddellijk ontsteken.
- Als de brander na een paar seconden niet aangaat, draai de regelknop dan naar de "OFF" stand, wacht 10 minuten en probeer het opnieuw (6).

## 8 | INSTRUCTIES VOOR GEBRUIK

### 8.1 | VOOR GEBRUIK

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Zorg ervoor dat de oven gecontroleerd is op lekken en correct is ingesteld.

### 8.2 | DE OVEN GEBRUIKEN

- Steek de brander aan volgens onderstaande instructies.
- Verwarm de oven voor de eerste keer 2 uur voor en maak hem schoon zodra hij is afgekoeld.
- Om de pizza te plaatsen en te verwijderen, schakelt u de rotatie van de pizzasteen uit zodat de pizza gemakkelijker geplaatst en verwijderd kan worden (9).

## 8.4 | PIZZA BAKKEN

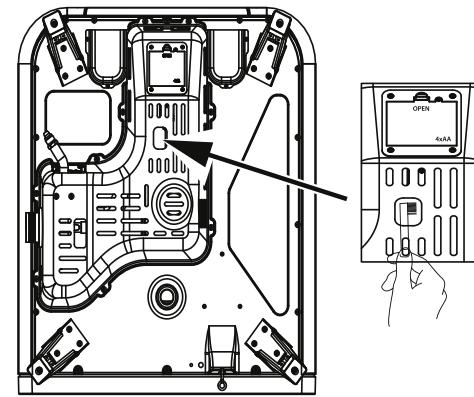
- Na het aansteken duurt het ongeveer 15 minuten voordat de oven volledig is opgewarmd (ongeveer 400 °C) en kunt u beginnen met het bakken van de pizza.
- Je kunt de temperatuur van de pizzaoven aflezen met de geïntegreerde thermometer.
- Start na het plaatsen van de pizza de rotatie van de pizzasteen met de start/stop-knop (9).
- Zodra de pizza klaar is, drukt u nogmaals op de start/stop-knop en verwijdert u de pizza met de pizzaschep.

## 9 | REINIGING EN ONDERHOUD

### WAARSCHUWING

- Voordat u het apparaat schoonmaakt, moet u ervoor zorgen dat u de gastoevoer hebt afgesloten, dat de oven is uitgeschakeld met de bedieningsknop en dat de brander en oven zijn afgekoeld.
- Controleer en reinig de binnenkant van de oven grondig voordat u hem aansteekt om te voorkomen dat er vlammen uit de oven ontsnappen door achtergebleven olie of resten die zich tijdens eerder gebruik hebben opgehoopt.
- Controleer of de branderuitgangen niet geblokkeerd zijn tijdens eerder gebruik.
- De branderuitgangen moeten worden gecontroleerd op verstoppingen en regelmatig worden schoongemaakt met een zachte staalborstel.
- Houd uw oven uit direct zonlicht en berg hem zo vaak mogelijk binnen op, vooral voor lange periodes.
- De pizzaoven mag niet worden blootgesteld aan ongunstige weersomstandigheden zoals sneeuw, ijs, hevige regen en harde wind.
- Bewaar het apparaat op een droge, goed geventileerde plaats.
- Reinig het beschermrooster regelmatig met een tandenborstel.

- Voorzorgsmaatregelen als de venturi of de venturi-sproeiers verstopt raken. Reinig de brander met een zachte borstel of blaas uit met perslucht. Maak verstopte gaten schoon met een pijpenreiniger of draad.



### Pizzasteen

- Gebruik de steen NIET boven open vuur.
- Stel de steen niet bloot aan extreme temperatuurschommelingen. Leg GEEN bevrieste voedsel op de hete steen.
- De pizzasteen mag niet in contact komen met zuur voedsel, azijn, mosterd, augurken, enz.
- De steen is breekbaar en kan barsten als hij wordt omgestoten of gevallen.
- De steen wordt erg heet tijdens gebruik en blijft na gebruik nog lange tijd heet.
- Gebruik GEEN water om de steen af te koelen als hij heet is.
- Na het afkoelen kunt u de drie stenen verwijderen door met uw vingers langs de zijkanten te glijden of door licht op één kant te drukken, zodat u ze gemakkelijker kunt optillen.
- Maak de pizzasteen alleen schoon met een licht vochtige doek en een stugge borstel
- Nadat je de steen met water hebt schoongemaakt, droog je hem af voordat je hem weer gebruikt. Leg hem hiervoor 2 uur in een conventionele oven op 60 °C.

### ATTENTIE

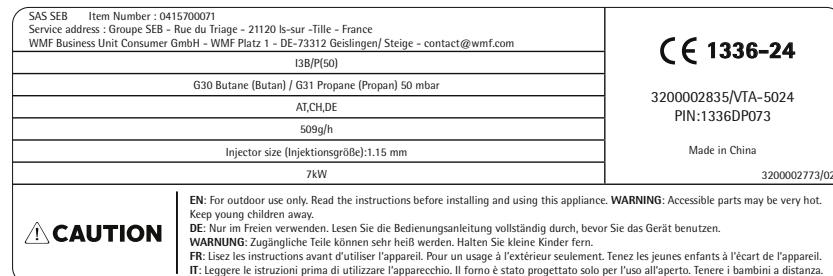
- De pizzastenen mogen NIET in de vaatwasser.

## 10 | GARANTIE EN KLANTENSERVICE

- Dit apparaat heeft een garantie van twee jaar op onderdelen.
- Wij doen er alles aan om ervoor te zorgen dat elk van onze apparaten in perfecte staat bij u wordt afgeleverd. Als u een defect ontdekt bij het uitpakken van het apparaat, meld dit dan binnen 30 dagen aan de winkel of uw online verkoper.
- Als u binnen deze periode een defect ontdekt, gebruik het product dan niet en neem contact op met uw verkoper.
- Het volgende is uitgesloten van de garantie:

## 11 | TECHNISCHE GEGEVENS

Informatie over de categorie van het apparaat in het land van bestemming is te vinden op het typeplaatje van het apparaat.



- Normale slijtage van het product die geen invloed heeft op de prestaties van het apparaat (krassen, oppervlakkige tekenen van corrosie, zwarte vlekken, deuken, kleurveranderingen, enz.).
- Schade veroorzaakt door een ongewone gebeurtenis of onjuist gebruik, wijziging van het product of het niet opvolgen van de instructies in deze handleiding.
- Schade veroorzaakt door vallen of stoten.

De volledige voorwaarden zijn te vinden op [www.wmf.com](http://www.wmf.com). WMF is niet aansprakelijk voor schade aan eigendommen of personen veroorzaakt door onjuiste installatie of onjuist gebruik van het apparaat.

## 12 | PROBLEMEN OPLOSSEN

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAKEN	TE NEMEN MAATREGELEN
De brander ontsteekt niet	1. Geen gasvoer 2. Koppelingsmoer en regelaar niet correct aangesloten 3. Gasstroom geblokkeerd 4. Geïntegreerde ontsteker werkt niet meer 5. Verkeerde montage	1. Controleer of de gasfles leeg is en of de regelaar open staat. 2. Draai, afhankelijk van het type gasfles, de koppelingsmoer nog een halve tot driekwartslag vast tot hij helemaal stopt. Draai alleen met de hand vast - gebruik geen gereedschap. 3. Maak de brander schoon. 4. Steek de brander aan met een lucifer in de luciferhouder. 5. Controleer de stappen in de installatiehandleiding.
Plotselinge daling van de gasstroom of zwakke vlam	1. Gasfles leeg	1. Controleer of er gas in de cilinder zit. 2. Sluit de gasregelaar, wacht 30 seconden en steek de oven opnieuw aan. Als de vlammen nog steeds zwak zijn, sluit u de gasregelaar en de kraan van de gasfles. Koppel de regelaar los. Sluit de regelaar weer aan en controleer op lekken. Open de kraan van de gasfles, wacht 30 seconden en steek de oven aan.
Vlammen gaan uit	1. Harde of vlagerige wind 2. Laag gasniveau	1. Plaats de achterkant van de oven in de wind of bescherm hem tegen de wind. 2. De gasfles vervangen 3. Zie "Plotselinge daling van de gasstroom" hierboven.
Gloeienende vlammen	1. Vetophoping 2. Vlees te vet 3. Te hoge kooktemperatuur 4. Te veel bloem of vuil op het kookoppervlak	Schakel in alle gevallen de oven uit en: 1. Maak de oven schoon. 2. Verwijder het vet van het vlees voor het koken. 3. Stel de temperatuur overeenkomstig in (lager). 4. Veeg het achtergebleven meel van het kookoppervlak of verwijder het vuil.
Vlamterugslag (brand in de branderbuis, brander rommelt)	1. Brander en/of branderbuizen verstopt 2. Drukverlies tijdens ontsteking 3. Oven staat in de wind	1. Sluit de gasinlaatklep. Reinig de brander en/of branderbuizen. 2. Schakel de oven uit, zorg ervoor dat de gasfleskraan (indien aanwezig) volledig open staat en steek de oven opnieuw aan. 3. Plaats de oven met de rug naar de wind of verplaats hem, nadat hij is afgekoeld, naar een plek waar hij beschut is tegen de wind
De pizzasteen draait niet	1. Er zijn geen batterijen geplaatst 2. De batterijen zijn misschien leeg 3. De rotatieknop is niet ingedrukt	1. Plaats de batterijen. 2. Vervang de batterijen. 3. Druk op de rotatieknop (7).

## PT INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

1  Componentes	65
2  Antes da utilização	65
3  Instruções de segurança importantes	65
4  Utilização pretendida	66
5  Desembalagem	67
6  Montagem	67
7  Controlo de fugas	69
8  Instruções de utilização	70
9  Limpeza e manutenção	71
10  Garantia e serviço de apoio ao cliente	72
11  Dados técnicos	72
12  Resolução de problemas	73

## 1| COMPONENTES

- A** Forno para pizzas Pizzaiolo Pro para utilização no exterior
- B** Pedra de pizza
  - 1) Pedra rotativa
  - 2) Pedra frontal de 2 secções
- C** Regulador, fornecido consoante o país
- D** Casca de pizza
- E** Suporte para fósforos

## 2| ANTES DA UTILIZAÇÃO

Se o aparelho for utilizado num país diferente daquele em que foi adquirido, deve ser verificado por um centro de assistência autorizado, tendo em conta as diferentes normas em vigor.

Se for manuseado corretamente, o forno é seguro e proporciona resultados fiáveis. No entanto, é necessário ter muito cuidado, uma vez que o forno gera calor elevado, o que pode aumentar o risco de acidentes.

Existem regras básicas de segurança que devem ser respeitadas, no mínimo, aquando da utilização deste forno. O não cumprimento destas instruções pode resultar em incêndio, explosão ou queimaduras, o que pode provocar danos materiais, ferimentos ou morte.

Para reduzir o risco de incêndio, queimaduras ou outros ferimentos, leia atentamente e na íntegra este manual de instruções antes de utilizar o aparelho.

## 3| INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

As informações importantes deste manual de instruções estão identificadas por símbolos e palavras-sinal:

**AVISO** indica uma situação perigosa que pode provocar ferimentos graves (por exemplo, queimaduras provocadas por vapor ou superfícies quentes).

**CUIDADO** indica uma situação potencialmente perigosa que pode provocar ferimentos ligeiros ou menores.

**ATENÇÃO** indica uma situação que pode provocar danos materiais.

**NOTA** fornece informações adicionais sobre a utilização segura do forno para pizzas Pizzaiolo Pro.

 **Símbolos** Observar e seguir as instruções.

- O forno para pizza não deve ser operado por crianças. As partes acessíveis do forno também podem ficar muito quentes. Mantenha as crianças pequenas longe do forno enquanto ele estiver em uso.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- O forno para pizza não deve ser operado por crianças. As partes acessíveis do forno também podem ficar muito quentes. Mantenha as crianças pequenas longe do forno enquanto ele estiver em uso.
- As crianças devem ser mantidas afastadas do aparelho e do cabo de ligação.

## 4| UTILIZAÇÃO PRETENDIDA

- Este forno só pode ser utilizado ao ar livre.
- Nunca utilizar o forno com ventos fortes.
- O tubo flexível não deve ser torcido.
- Para um funcionamento correto, a pedra para pizzas não pode suportar uma carga superior a 10 kg.

### AVISO

 Não deixar o aparelho sem vigilância durante a utilização. Em caso de incêndio, afaste-se do aparelho e chame imediatamente os bombeiros. Não tentar apagar incêndios de óleo ou de gordura com água.

Se houver um cheiro a gás: Desligue o fornecimento de gás ao aparelho e apague qualquer fogo aberto. Se o cheiro a gás persistir, afaste-se do aparelho e contacte imediatamente a companhia do gás ou os bombeiros.

### AVISO

- Mantenha o tubo de alimentação de gás afastado de superfícies quentes.
- Não toque na caixa exterior, na pedra para pizzas ou nas superfícies adjacentes enquanto estiver a utilizar o forno, pois estas áreas podem ficar extremamente quentes e provocar queimaduras.
- Recomenda-se a utilização de luvas quando manusear objectos particularmente quentes.
- Manter as crianças pequenas e os animais domésticos afastados do aparelho.
- O aparelho não deve ser deslocado durante o funcionamento.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado como fonte de calor e nunca deve ser utilizado como tal.
- Os recipientes de alimentos não abertos não devem ser aquecidos, pois podem rebentar devido à acumulação de pressão.
- Não utilizar o forno para preparar carnes muito gordas ou outros produtos que provoquem queimaduras intensas.
- Este aparelho não se destina a ser instalado em ou sobre casas móveis e/ou barcos.

### ATENÇÃO

- As aranhas e os insectos podem fazer ninhos no queimador do aparelho, o que pode interromper o fornecimento de gás. Para o evitar, bloquear a entrada de gás na câmara de cozimento
- Verificar o queimador pelo menos uma vez por ano.

### CUIDADO

- Não guarde as botijas de gás em edifícios, garagens ou outros espaços fechados. Estas devem estar sempre inacessíveis às crianças. Este aparelho destina-se exclusivamente a uma utilização exterior privada. O fabricante não assume qualquer responsabilidade em caso de utilização profissional (restaurante, cozinha, escritórios, outros ambientes de trabalho, hotéis, pensões ou outros alojamentos), de utilização incorrecta ou de incumprimento das instruções, sendo a garantia anulada nestes casos.
- Para sua própria segurança, utilize apenas acessórios e peças sobressalentes fornecidos pelo fabricante para o seu aparelho.

### ADVERTÊNCIA

- Verificar a estanquidade de todas as ligações de alimentação de gás antes de cada utilização. Não utilizar o aparelho antes de verificar todas as ligações e de se certificar de que não existem fugas.
- Assegurar-se de que todas as ligações estão bem fechadas.
- Não fumar durante o controlo de fugas do aparelho. Nunca utilizar uma chama aberta para verificar as fugas.

### ADVERTÊNCIA

- Manter o rosto e as mãos o mais afastados possível do aparelho quando o acender.

### ATENÇÃO

- Fechar sempre a válvula da botija de gás após a utilização.



### PERIGO DE INCÊNDIO!

Certifique-se sempre de que as superfícies quentes e o queimador arrefeceram antes de colocar roupa ou outros materiais inflamáveis sobre ou perto delas. Estes materiais podem incendiar-se e causar ferimentos graves.

- No interesse da sua segurança pessoal, use vestuário adequado. Nunca utilize vestuário largo ou mangas largas quando utilizar a câmara de cozimento. Algumas fibras sintéticas são altamente inflamáveis e não devem ser usadas durante a utilização do aparelho.
- O aparelho deve ser mantido afastado de materiais inflamáveis durante a sua utilização.
- Mantenha a área onde o forno é utilizado livre de materiais inflamáveis, incluindo líquidos, sujidade e vapores como gasolina ou isqueiros de churrasco.
- A temperatura debaixo da câmara de cozimento é elevada. Não coloque a câmara de cozimento sobre uma mesa com uma toalha de mesa inflamável, por exemplo, feita de plástico, ou sobre outros materiais inflamáveis.

### ATENÇÃO

- Não efetuar quaisquer modificações no aparelho.
- O utilizador não deve efetuar qualquer modificação nas peças seladas pelo fabricante.

### ADVERTÊNCIA

- Este aparelho não deve ser utilizado com carvão vegetal ou outras fontes de energia que não as previstas para o efeito (gás).

### NOTA

- Recomendamos vivamente que não coma as partes queimadas das suas pizzas, como acontece com outros métodos de cozedura (grelhar, etc.).

## 5| DESEMBALAGEM



### PERIGO DE ASFIXIA!

As crianças podem puxar o material de embalagem para cima da cabeça ou embrulhar-se nele e sufocar.

- Manter o material de embalagem afastado das crianças.
- Não permitir que as crianças brinquem com o material de embalagem.

As crianças podem inalar ou engolir peças pequenas e engasgar-se.

- Manter as peças pequenas afastadas das crianças.
- Não permitir que as crianças brinquem com as peças pequenas.

- Retire todas as películas de proteção e materiais de embalagem. Não devem ficar quaisquer resíduos de embalagem no aparelho.
- Reciclar o material de embalagem (papel, cartão e plástico).
- Verificar se o aparelho e os acessórios estão completos e se apresentam danos.
- Se faltarem peças ou se estas estiverem danificadas, não utilize o aparelho e contacte o serviço de apoio ao cliente.

## 6| MONTAGEM

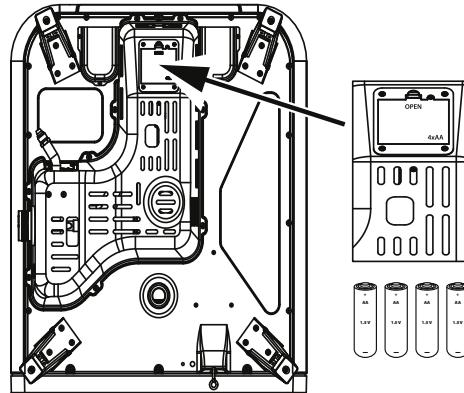
### 6.1| ANTES DA MONTAGEM

### ATENÇÃO

- Os lados do aparelho devem estar afastados pelo menos 600 mm de estruturas inflamáveis. A parte traseira do aparelho deve estar afastada pelo menos 900 mm das estruturas combustíveis.
- Instalar o recuperador sobre uma superfície estável e horizontal, revestida com um material não inflamável e resistente ao calor (azulejos, pedras, aço inoxidável, etc.).

- Se este aparelho tiver de ser instalado próximo de uma parede, de uma divisória, de um armário de cozinha, de um remate, etc., esta parte deve ser feita de um material resistente ao calor e não inflamável.
- Se não for esse o caso, a parte deve ser coberta com um material adequado, incombustível e com isolamento térmico. Deve ser dada especial atenção aos regulamentos de segurança contra incêndios.
- Proteger este aparelho do vento quando está a ser utilizado.
- Observar o termómetro durante o pré-aquecimento.

#### Baterias



- Utilizar 4 pilhas AA
- Não se deve misturar diferentes tipos de pilhas ou pilhas novas com pilhas velhas.
- Colocar as pilhas no compartimento das pilhas situado na parte inferior da câmara de cozimento.
- As pilhas devem ser colocadas com a polaridade correta.
- Eliminar as pilhas usadas nos pontos de recolha designados e mantê-las fora do alcance das crianças.
- As pilhas devem ser retiradas se o aparelho não for utilizado durante um longo período de tempo.
- Substituir as pilhas por pilhas novas uma vez por ano.
- Não provocar curto-circuito nos terminais.

## 6.2 | INSTRUÇÕES DE MONTAGEM

- Introduzir 4 pilhas AA no compartimento das pilhas situado na parte inferior do forno para pizzas.
- Dobrar os pés para fora (1).
- Introduzir a pedra redonda traseira para pizzas e, em seguida, a pedra frontal de 2 secções e utilizar o botão start/stop para verificar se rodam corretamente. As duas pedras não devem roçar uma na outra durante a rotação. Se isso acontecer, altere ligeiramente a sua posição (2).

## 6.3 | LIGAÇÃO DA BOTIJA DE GÁS

- O comprimento da mangueira de gás deve ser ajustado em função da situação (máx. 1,5 m) e deve ser visível em todo o seu comprimento.
- O tubo de alimentação de gás ou a mangueira de gás devem estar em conformidade com as exigências do país onde o aparelho é utilizado e devem ser controlados regularmente e substituídos se necessário.
- A mangueira deve ser aprovada em conformidade com a norma EN16436-1: 2014+A3:2020 e, se necessário, substituída em conformidade com a regulamentação nacional. O regulador deve ser aprovado em conformidade com a norma EN16129: 2013.
- Em alguns países, a mangueira e o regulador podem não ser incluídos no aparelho. Em França, por exemplo, é necessário utilizar tubos de alimentação que tenham obtido a certificação NF para gases como o propano da terceira família de gases:
- Tubo de alimentação metálico flexível NFD36-125 com vida útil ilimitada.
- Tubo de alimentação flexível NF D36-112 com uma vida útil de 10 anos.
- A ligação deve ser efectuada de acordo com os regulamentos do país em que o sistema é utilizado. Ler atentamente a secção "Ligação da garrafa de gás".
- Recomendamos a utilização de botijas de gás propano de 6 kg ou 13 kg em conjunto com um regulador adequado.

#### Para ligar a botija de gás:

- Ligue o forno à mangueira de gás adequada ao seu país (3).
- Ligue a outra extremidade do tubo ao regulador adequado para a sua botija de gás, seguindo as instruções do regulador e do tubo de alimentação - consoante o fornecedor de gás (4+5).
  - Certifique-se de que as ligações estão bem apertadas.
  - A válvula da botija de gás deve estar fechada e a botija de gás deve ser colocada na vertical.
  - Certifique-se de que a câmara de cozimento está desligada no botão de controlo.
  - Verificar as ligações da válvula, a ligação e o conjunto do regulador. Remover todas as impurezas e verificar se o tubo flexível está danificado. Substituí-la imediatamente se houver sinais de fissuras ou danos.
  - O tubo flexível de alimentação deve poder desenrolar-se normalmente sem se torcer ou puxar e não deve entrar em contacto com as partes quentes do aparelho.
  - Ao ligar o regulador à válvula, aperte a porca à mão até parar e certifique-se de que a ligação está bem apertada.
  - A utilização de uma chave inglesa pode danificar a porca de acoplamento e aumentar o risco de acidentes.
  - Abri completamente a válvula da botija de gás.
  - Antes de acender a câmara de cozimento, verifique, com água e sabão, se não existem fugas em nenhuma das ligações; ver secção "Verificação da existência de fugas" (7) + (8).
  - Se detetar uma fuga, feche a válvula da botija e não utilize a câmara de cozimento até que o seu revendedor tenha efectuado as reparações necessárias ou até que tenha substituído as mangueiras de ligação defeituosas.

## 7 | CONTROLO DE FUGAS

### 7.1 | INFORMAÇÕES GERAIS

- Embora as ligações de gás do aparelho sejam verificadas quanto a fugas antes da embalagem e do transporte, deve ser efectuada uma verificação completa no local de instalação.
- Antes de cada utilização, verificar todas as ligações de gás quanto a fugas, tal como descrito abaixo. Em caso de cheiro a gás, é necessário desligar imediatamente o aparelho e verificar todo o sistema quanto a fugas.

#### Antes do teste:

- Assegurar-se de que todo o material de embalagem foi retirado do aparelho.
- Prepare uma mistura de partes iguais de detergente e água. É necessário um frasco de spray e uma escova ou um pano para aplicar a solução nas ligações.
- Manter uma distância segura das fontes de calor (cigarros, aparelhos eléctricos, etc.).

#### Realização do teste:

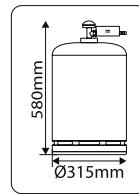
- Desligar a câmara de cozimento no botão de controlo. O teste de estanquidade deve ser efectuado com água e sabão. Nunca utilizar uma chama para verificar as fugas (7) + (8).
- Aplicar a água com sabão em todas as ligações de gás.
- Abrir a válvula da botija de gás e verificar a formação de bolhas. Se se formarem bolhas, isso indica uma fuga.
  - Se detectar uma fuga, desligue imediatamente o fornecimento de gás e aperte as ligações.
- Abra novamente a válvula e efectue um segundo teste de fuga para verificar novamente a ligação.
  - Se a fuga persistir ou se for visível uma fuga noutra peça, desligue o fornecimento de gás, não utilize a câmara de cozimento e contacte o serviço de apoio ao cliente. Nunca utilize um aparelho com fugas.

## Desligue a botija de gás:

- Desligue a câmara de cozimento no regulador de gás. Certifique-se de que a válvula da botija de gás está fechada. Desligue o regulador da válvula da botija de gás rodando a porca de acoplamento no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
- Colocar sempre a tampa de proteção contra o pó na válvula de saída da botija de gás quando esta não estiver a ser utilizada.

## Substituição da botija de gás

- A substituição da botija de gás deve ser sempre efectuada com as alavancas de comando fechadas e a válvula da botija de gás fechada.
- A substituição da botija de gás deve ser sempre efectuada num local bem ventilado e afastado de fontes de calor (cigarros, aparelhos eléctricos, etc.).
- Efetuar um teste de estanquidade sempre que substituir a botija de gás.
- O não cumprimento destas instruções pode aumentar o risco de incêndio, que pode provocar a morte ou ferimentos graves.



- Para introduzir e retirar a pizza, desativar a rotação da pedra para pizza, para que a pizza possa ser introduzida e retirada mais facilmente (9).

### ATENÇÃO

Para não sobrecarregar o motor do prato giratório, a pedra para pizzas não deve ser carregada com mais de 10 kg.

## 8.3 | INSTRUÇÕES DE ACENDIMENTO

### ACENDER O QUEIMADOR

- Desligar o forno com o botão de comando, abrir a válvula da botija de gás e esperar 10 segundos.
- Pressione o botão de controlo do gás e rode-o para a posição de uma chama grande. Prima e mantenha premido o botão de controlo do gás durante 5 segundos para permitir que o ar saia do tubo de gás através do queimador. Volte a colocar o botão de controlo do gás na posição fechada (OFF).
- Pressione novamente o botão de controlo e rode-o lentamente no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ouvir um clique e o queimador acender (6).
- Prima e mantenha premido o botão de controlo do forno durante 5 segundos.
- Em seguida, solte o botão e rode-o para o nível de chama pretendido. Se o queimador não acender, aguarde 10 minutos e tente novamente.
- É normal que o aparelho produza algum fumo e odores aquando da primeira utilização.

### ACENDER O QUEIMADOR COM UM FÓSFORO

- Se o queimador não acender após várias tentativas com o botão de controlo do forno, pode ser aceso com um fósforo.
- Se já tiver tentado acender o queimador com o botão de controlo, aguarde 5 minutos para que o gás se dissipe.
- Introduzir um fósforo no suporte de fósforos. Acenda o fósforo e coloque-o sobre a abertura do forno do queimador.

## 8 | INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

### 8.1 | ANTES DA UTILIZAÇÃO

- Retirar todo o material de embalagem.
- Verificar se a câmara de cozimento foi verificada quanto a fugas e se está corretamente montada.

### 8.2 | UTILIZAÇÃO DO FORNO

- Acender o queimador de acordo com as instruções que se seguem.
- Antes de cozer pela primeira vez, pré-aqueça o forno durante 2 horas e limpe-o depois de arrefecer.

- Pressione o botão de controlo e rode-o lentamente para a posição alta. O queimador deve acender-se imediatamente.
- Se o queimador não acender após alguns segundos, rode o botão de controlo para a posição "OFF", aguarde 10 minutos e tente novamente (6)

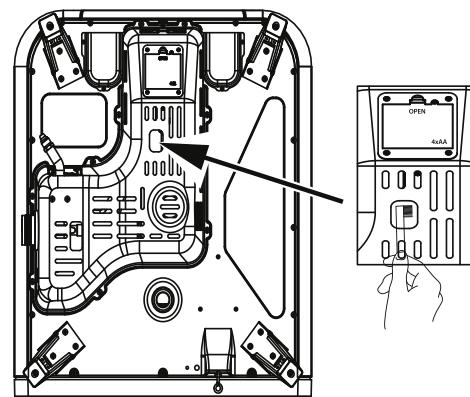
## 8.4 | COZER A PIZZA

- Após a ignição, o forno demora cerca de 15 minutos a aquecer completamente (cerca de 400 °C) e pode começar a cozer a pizza.
- Pode ler a temperatura do forno para pizzas utilizando o termómetro integrado.
- Depois de introduzir a pizza, inicie a rotação da pedra para pizzas com a tecla Start/Stop (9).
- Assim que a pizza estiver pronta, prima novamente o botão Iniciar/Parar e retire a pizza com a casca de pizza.

## 9 | LIMPEZA E MANUTENÇÃO

### ADVERTÊNCIA

- Antes de proceder à limpeza, certifique-se de que cortou o fornecimento de gás, que a câmara de cozimento foi desligada no botão de controlo e que o queimador e a câmara de cozimento arrefeceram.
- Verificar e limpar bem o interior da câmara de cozimento antes de a acender, para evitar a saída de chamas da câmara de cozimento devido a resíduos de óleo ou de resíduos acumulados durante a utilização anterior.
- Certificar-se de que os orifícios de saída do queimador não foram bloqueados durante uma utilização anterior.
- As saídas do queimador devem ser verificadas quanto a bloqueios e limpas regularmente com uma escova de arame macio.
- Mantenha o seu forno fora do alcance da luz solar direta e guarde-o dentro de casa sempre que possível, especialmente durante longos períodos de tempo.
- O forno para pizzas não deve ser exposto a condições climatéricas desfavoráveis, tais como neve, gelo, chuva intensa e ventos fortes.
- Guarde o aparelho num local seco e bem ventilado.
- Limpe regularmente a grelha de proteção com uma escova de dentes.
- Medidas de precaução se o venturi ou os bicos do venturi ficarem bloqueados. Limpar o queimador com uma escova macia ou soprar com ar comprimido. Limpar os orifícios obstruídos com um limpador-cachimbos ou um arame.



### Pedra de pizza

- NÃO utilizar a pedra sobre uma chama aberta.
- Evite expor a pedra a mudanças de temperatura extremas. NÃO coloque alimentos congelados sobre a pedra quente.
- A pedra para pizza não deve entrar em contacto com alimentos ácidos, vinagre, mostarda, pepinos, etc.
- A pedra é frágil e pode rebentar se for derrubada ou cair.
- A pedra fica muito quente durante a utilização e mantém-se quente durante muito tempo após a utilização.
- NÃO utilizar água para arrefecer a pedra quando esta estiver quente.
- Depois de arrefecer, pode retirar as três pedras fazendo deslizar os dedos ao longo dos lados ou pressionando ligeiramente um dos lados para facilitar a sua elevação.

- Limpe a pedra para pizzas apenas com um pano ligeiramente húmido e uma escova dura
- Depois de limpar a pedra com água, seque-a antes de a voltar a utilizar. Para o fazer, coloque-a num forno convencional a 60 °C durante 2 horas.

### ATENÇÃO



NÃO colocar as pedras para pizza na máquina de lavar louça.

## 10 | GARANTIA E SERVIÇO DE APOIO AO CLIENTE

- Este aparelho está coberto por uma garantia de dois anos para as peças.
- Fazemos todos os esforços para que cada um dos nossos aparelhos lhe seja entregue em perfeitas condições. Se descobrir um defeito

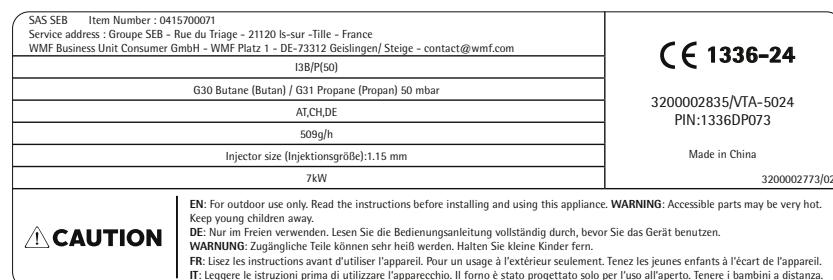
ao desembalar o aparelho, comunique-o à loja ou ao seu revendedor online no prazo de 30 dias.

- Se detetar uma avaria durante este período, não utilize o produto e contacte o seu revendedor.
- Estão excluídos da garantia os seguintes factos:
- O desgaste normal do produto que não afecte o desempenho do aparelho (riscos, sinais superficiais de corrosão, manchas negras, amolgadelas, alterações de cor, etc.).
- Danos provocados por um acontecimento anormal ou por uma utilização incorrecta, por uma modificação do produto ou pelo não cumprimento das instruções deste manual.
- Danos causados por quedas ou pancadas.

Os termos e condições completos podem ser consultados em [www.wmf.com](http://www.wmf.com). A WMF não se responsabiliza por danos materiais ou pessoais causados por uma instalação ou utilização incorrecta do aparelho.

## 11 | DADOS TÉCNICOS

As informações sobre a categoria do aparelho no país de destino encontram-se na placa de características do aparelho.



## 12 | RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSAS POSSÍVEIS	MEDIDAS A ADOTAR
O queimador não acende	1. Falta de alimentação de gás 2. A porca de acoplamento e o regulador não estão ligados corretamente 3. O fluxo de gás está bloqueado 4. O dispositivo de ignição integrado deixou de funcionar 5. Montagem incorrecta	1. Verificar se a botija de gás está vazia e se o regulador está aberto. 2. Consoante o tipo de botija de gás, aperte a porca de acoplamento mais meia a três quartos de volta até parar completamente. Apertar apenas manualmente – não utilizar ferramentas. 3. Limpar o queimador. 4. Acender o queimador com um fósforo no suporte para fósforos. 5. Verificar os passos nas instruções de instalação.
Queda súbita do caudal de gás ou chama fraca	1. Botija de gás vazia	1. Verificar se há gás na botija. 2. Feche o regulador de gás, aguarde 30 segundos e volte a acender a câmara de cozimento. Se as chamas continuarem fracas, feche o regulador de gás e a válvula da botija de gás. Desligue o regulador. Voltar a ligar o regulador e verificar se existem fugas. Abrir a válvula da botija de gás, aguardar 30 segundos e acender a câmara de cozimento.
A chama apaga-se	1. Vento forte ou rajado 2. Nível de gás baixo	1. Coloque a parte de trás do forno contra o vento ou proteja-o do vento. 2. Substituição da botija de gás 3. Ver "Queda súbita do fluxo de gás" acima.
Chamas ardentes	1. Acumulação de gordura 2. Carne demasiado gordurosa 3. Temperatura de cozedura demasiado elevada 4. Excesso de farinha ou de sujidade na superfície de cozedura	Em todos os casos, desligar a câmara de cozimento: 1. Limpar a câmara de cozimento. 2. Retire a gordura da carne antes de a cozinhar. 3. Regular a temperatura em conformidade (mais baixa). 4. Varrer a farinha restante da superfície de cozedura ou remover a sujidade.
Reacendimento da chama (fogo no tubo do queimador, ruído do queimador)	1. Queimador e/ou tubos do queimador entupidos 2. Queda de pressão durante a ignição 3. O forno está virado para o vento	1. Fechar a válvula de entrada de gás. Limpar o queimador e/ou os tubos do queimador. 2. Desligar a câmara de cozimento, certificar-se de que a válvula da botija de gás (se existir) está totalmente aberta e voltar a acender a câmara de cozimento. 3. Colocar a câmara de cozimento de costas para o vento ou, depois de ter arrefecido, deslocá-la para um local protegido do vento
A pedra para pizzas não roda	1. Não estão colocadas pilhas 2. As pilhas podem estar gastas 3. O botão de rotação não está premido	1. Colocar as pilhas. 2. Substituir as pilhas. 3. Premir o botão de rotação (7).



