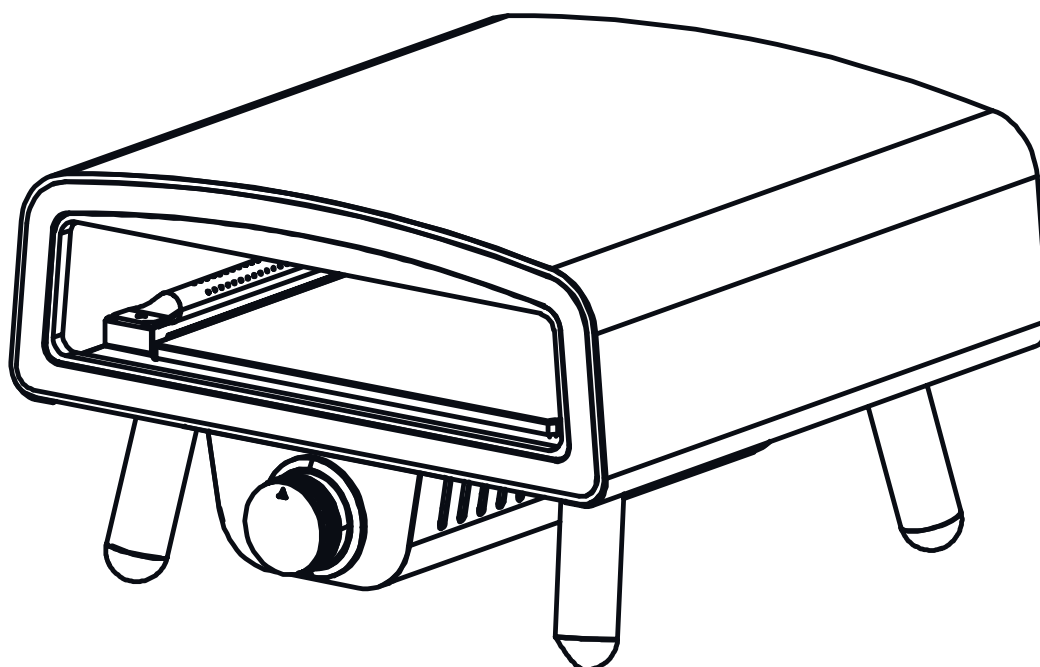




PATTON

OPERATING AND ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Gas Pizza oven Cortona



PATTON B.V.

Veilingweg 2 NL 5301 KM Zaltbommel Holland

Website: www.patton.eu





NL, BE, LU	Gebruiksaanwijzing - 3
FR, CH	Notice d'emploi - 11
GB, IE	Operating instructions - 19
DE, CH, AT	Gebrauchsanweisung - 27
IT, CH	Uso e istruzioni di montaggio - 35



Technische data voor de Pizza oven Cortona

Naam product	Cortona	CE 2806-24
Modelnummer	54GCPP110	
Identificatienr. van het product	2806DM0100	
Totale warmtecapaciteit: Qn	3.5 kW	
Gascategorie	I _{3B/P(30)}	
Gastype	Butaan/Propan	
Gasdruk	28 - 30 mbar	
Verstuivergrootte	0.93 mm	
Land van bestemming	BE, CY, DK, EE, FR, GB, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, LU, FI en MT.	

Uitsluitend in de open lucht of op goed geventileerde plaatsen te gebruiken.
Lees de instructies voor gebruik van het apparaat.
Bereikbare delen kunnen erg heet zijn, houd jonge kinderen uit de buurt.
Het apparaat niet verplaatsen tijdens gebruik.
Na gebruik de gastoevoer aan de gasfles afzetten.
Elke wijziging van het apparaat kan gevaarlijk zijn.
Onderdelen verzegeld door de fabrikant mogen niet worden veranderd door de gebruiker.
Breng geen wijzigingen aan het apparaat.

- DE TECHNISCHE SPECIFICATIES VAN UW PIZZA OVEN VINDT U OP HET ZILVERKLEURIGE LABEL.
- DEZE GRILL IS GESCHIKT VOOR VLOEIBAAR PROPAAAN /BUTAAN. GEBRUIK GEEN LEIDINGEN EN OF AANSLUITINGEN DIE BESTEMD ZIJN VOOR AARDGAS TENZIJ DE PIZZA OVEN DAARVOOR IS AANGEPAST.
- OM VAN DE PIZZA OVEN GEBRUIK TE KUNNEN MAKEN MOET EEN LPG GASFLES PROPAAAN OF BUTAAN MET DRUKREGELAAR IN MB CONFORM DE GELDENDE STAATSWETGEVING AANGESCHAFT WORDEN.
- LAAT DE PIZZA OVEN NIET BEDIENEN DOOR KINDEREN.
- TOEGANKELIJKE ONDERDELEN KUNNEN ERG HEET WORDEN, HOUD KINDEREN OP AFSTAND.
- VERANDERINGEN AAN DEZE PIZZA OVEN KUNNEN GEVAARLIJK BLIJKEN TE ZIJN.
- VERANDER DE REGELAAR OF GASTOEVOER NIET.
- VERPLAATS DE PIZZA OVEN NIET TIJDENS GEBRUIK.
- CONTROLEER DE SLANG VOOR ELK GEBRUIK OP SCHEUREN, SLIJTAGE OF ANDERE SCHADE.
- STEEK DE PIZZA OVEN NIET AAN INDIEN U GAS RUIKT.
- LAAT ONDERDELEN DIE AFGESLOTEN ZIJN DOOR DE FABRIKANT INTACT.
- PLAATS DE GASTANK NAAST DE PIZZA OVEN, NIET ONDER DE PIZZA OVEN EN OOK NIET IN DE TROLLEY.
- BEWAAR GEEN LEGE OF VOLLE RESERVEGASTANKS IN, ONDER OF IN DE NABIJHEID VAN DE PIZZA OVEN.
- BEWAAR GEEN BENZINE OF ANDERE VLUCHTIGE BRANDBARE VLOEISTOFFEN IN DE BUURT VAN DE PIZZA OVEN.
- HOUD DE GASLANG EN ELEKTRICITEITSKABELS UIT DE BUURT VAN HETE OPPERVLAKKEN.
- VOORKOM DRAAIING VAN DE GASLANG.
- VERVANG DE SLANG INDIEN DEZE BESCHADIGD IS OF INDIEN NATIONALE VOORSCHIFTEN DIT VEREISEN.
- VLAMMEN DIENEN BLAUW VAN KLEUR TE ZIJN EN STABIEL TE BRANDEN, ZONDER GELE UITEINDEN.
- LEUN NIET OVER HET BAK- OF ROOSTEROPPERVLAK WANNEER U DE PIZZA OVEN AANSTEEKT.
- GEBRUIK ALLEEN PIZZA OVENGEREEDSCHAP EN ACCESSOIRES VAN GOEDE KWALITEIT.
- DRAAG DROGE STEVIGE OVENWANTEN TIJDENS HET BARBECUEN.
- DEK DE VLAMVERDELER /HET GRILLROOSTER /DE GRILLPLATEN OF DE GRILLBODEM NIET GEHEEL AF MET ALUMINIUMFOLIE OF ANDERSINS. DIT KAN DE LUCHTSTROOM ERNSTIG VERSTOREN EN/OF OVERMATIGE HITTE IN HET BRANDERGEBIED VEROORZAKEN.
- VERWIJDER ALLE VERPAKKINGSMATERIAAL EN BEVESTIGINGSBAND VAN DE GRILL EN DE BRANDERS ALVORENS DE PIZZA OVEN IN GEBRUIK TE NEMEN.
- VET IS BRANDBAAR. LAAT HEET VET AFKOELEN VOOR U ER IETS MEE DOET. LAAT GEEN VET OPHOPEN
MAAK DE PIZZA OVEN REGELMATIG SCHOON (NA IEDERE 4-5 KEER GEBRUIK).
DRAAI ALLE BEDIENINGSKNOPPEN UIT EN VERZEKER U ERVAN DAT DE GRILL GOED AFGEKOELD IS
VOOR U REINIGINGSMIDDELEN UIT SPUITBUSSEN OP OF ROND DE PIZZA OVEN GEBRUIKT.
DE CHEMISCHE STOFFEN IN SPUITBUSSEN KUNNEN IN DE NABIJHEID VAN HITTE, VLAM VATTEN OF
CORROSIE VEROORZAKEN.
- GEBRUIK GEEN ONDERDELEN/ACCESSOIRES VAN ANDERE FABRIKANTEN INDIEN DEZE NIET
NADRUKKELIJK DOOR PATTON WORDEN AANGERADEN. UW GARANTIE VERVALT INDIEN BLIJKT DAT U
DERGELIJKE ONDERDELEN OF ACCESSOIRES HEEFT GEBRUIKT.
- DRAAI DE KRAAN VAN DE GASFLES NA ELK GEBRUIK DIRECT DICHT.

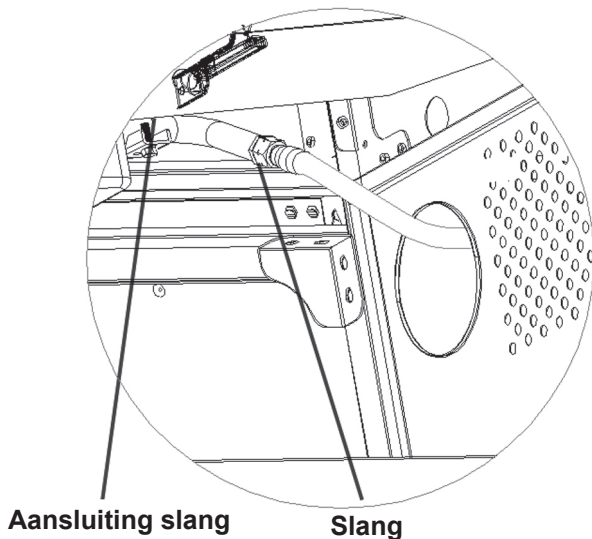
VEILIGHEID

- Gebruik deze pizza oven nooit zonder drukregelaar.
- Indien geen drukregelaar is meegeleverd – passend voor het soort brandstof dat u gebruikt – neem dan contact op met uw lokale gasdistributeur voor een drukregelaar.
- De drukregelingen in het onderstaande schema dienen uitsluitend als richtlijn.

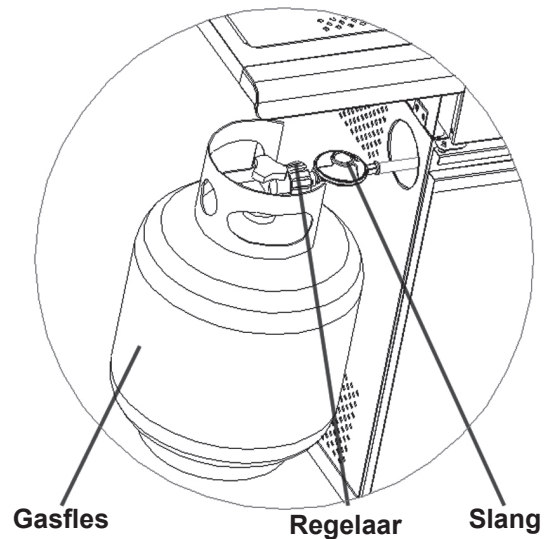
MONTAGE VAN DRUKREGELAAR EN GASLANG

- Drukregelaar en gaslang moeten geschikt zijn voor vloeibaar Liquid Petrol Gas (LPG).
- Drukregelaar en gaslang moeten de bovengenoemde druk kunnen weerstaan.
- De gaslang mag niet langer zijn dan 1,5 meter.

- De flexibele gas slang wordt aangesloten op een adapter.
- Gebruik een passende slangklem om de slang aan de pizza oven adapter vast te maken en voor de aansluiting slang/regelaar.
- Draai na montage van het geheel, het gas open en controleer de slang op lekkage.
Zie *Controle op gaslekken*. Zorg dat deze procedure uitgevoerd wordt in een goed geventileerde omgeving en uit de buurt van open vuur, vonken of een hittebron.
- Gebruik geen gedeukte of roestige LPG-tanks.



Illustratie voor het aansluiten van de barbecue en gas slang



Illustratie voor het aansluiten van de gasfles, drukregelaar en gas slang

ALGEMENE INFORMATIE

PLAATSING VAN UW PIZZA OVEN

- Gebruik de pizza oven uitsluitend buiten.
- Gebruik de pizza oven niet in recreatievoertuigen.
- Zorg voor voldoende ventilatie en een vrije luchtstroom rond de pizza oven voor een optimale verbranding.

CONTROLE OP GASLEKKEN

N.B.: Controleer niet op gaslekken in de nabijheid van open vuur.

Indien u gas ruikt, steek de barbecue dan niet aan, draai de kraan van de gasfles dicht en doof alle open vuur.

Controleer altijd voor het eerste gebruik op gaslekken, en aan het begin van een nieuw seizoen (of, elke keer na vervanging van de gasfles).

1. Maak een zeepoplossing van een deel vloeibare zeep en een deel water.
2. Draai de bedieningsknoppen op "OFF", draai vervolgens de gasfles open.
3. Breng zeepoplossing aan op alle gasaansluitingen. Indien u bellen ziet betekent dit dat de aansluiting niet goed dichtgedraaid is. Draai ze dicht of repareer indien noodzakelijk.
4. Indien u een gaslek vindt dat u niet kunt dichten, draai de kraan op de gasfles dicht, demonteer de gas slang en wend u tot uw leverancier voor advies.

BUTAAN OF PROPaan?

U kunt beide soorten gas voor deze barbecue gebruiken. Het is belangrijk dat u de juiste regelaar gebruikt voor het type gas dat u koopt. Gasflesmaten tot 10 kg. worden aanbevolen.

EEN VEILIG GEBRUIK VAN DE GASFLES

- Draai de kraan van de gasfles na elk gebruik direct dicht.
- Indien u de barbecue binnenshuis opbergt, demonteer dan de gasfles en berg deze buitenshuis op. Bewaar de gasfles niet binnenshuis.
- Berg de gasfles op in staande positie.
- Houd de gasfles uit de buurt van overmatige hitte.
- Indien de gasfles vervangen dient te worden, doe dit dan uit de buurt van open vuur, vonken of hittebronnen.

ONDERHOUD

TEGENSTROOM

- Draai de kraan van de gasfles dicht en draai de bedieningsknop van de brander naar "OFF". Wacht tot de pizza oven is afgekoeld en maak dan de branders en gasaanvoer openingen schoon.

REINIGING VAN DE GRILLPLATEN/HOTPLATE/PIZZA STEEN

- Draai de knop van de gasfles dicht.
- Laat de roosters, grillplaten/hotplate, pizza steen eerst afkoelen. Maak ze met een kunststof schuursponsje en een sopje goed schoon, dat gaat het beste als u ze eerst een nachtje in een bak met warm water met wat Bio-tex of soda heeft laten weken. Droog alles goed af alvorens ze terug te plaatsen.

JAARLIJKSE SCHOONMAAK VAN DE PIZZA OVEN

Indien u de pizza steen gedurende en na elk gebruik, schoon houdt, dan staat uw pizza oven altijd klaar voor gebruik. Onderwerp de gehele pizza oven eens per jaar aan een grondige schoonmaakbeurt.

BINNENWERK

- Het beste kunt u de pizza oven in de herfst - en wintermaanden binnen zetten zonder hoes.
- Goed en regelmatig onderhoud houdt uw pizza oven in topconditie en verlengt de levensduur van uw pizza oven.

ROESTVRIJ STAAL

- Deze barbecue is gemaakt van roestvrij staal in combinatie met staal dat deels voorzien is van een poeder coating en deels van een porseleincoating of emaillelaag. Er zijn een groot aantal reinigingsmiddelen voor (roestvrij) staal in de handel verkrijgbaar. Begin altijd met de mildste reinigingsmethode.
- Zichtbare krassen in het roestvrij staal kunt u bijwerken met een licht schurend, extra fijn polijstmiddel of schuurpapier met zeer fijne korrel. Vetspatten kunnen aancoeken op het roestvrijstaal oppervlak. Dit soort vlekken kan sterk op roest lijken. Gebruik een schuurspons met een reinigingsmiddel voor roestvrij staal om dit soort vlekken te verwijderen.

SPINNEN EN INSECTEN KUNNEN SPINNENWEBBEN OF NESTEN MAKEN IN DE (OPENINGEN VAN DE) BRANDERS, DE BUIZEN OF SLANGEN. DEZE KUNNEN DE GASSTROMING BELEMMEREN EN BRAND VEROOZAKEN. DIT VERSCHIJNSEL STAAT BEKEND ALS "TEGENSTROOM" (ZIE BOVEN) EN KAN UW BARBECUE ERNSTIG BESCHADIGEN EN EEN ONVEILIGE VERBRANDING VEROOZAKEN. REGELMATIGE CONTROLE EN REINIGING VAN DE (OPENINGEN VAN DE) BRANDERS, DE SLANGEN EN BUIZEN WORDT AANBEVOLEN.

GEBRUIK VAN DE BRANDER EN CONTROLE VAN DE ONTSTEKING

VOOR U DE PIZZA OVEN AANSTEEKT.

1. Draai de bedieningsknoppen naar "Off", en open de gasafsluiter op de gasfles.
2. Indien u de pizza oven voor het eerst monteert, zijn de gasleidingen gevuld met lucht. De leidingen dienen gevuld te worden met gas. Het kan enkele pogingen duren voor de gasleidingen met gas gevuld zijn.
3. Druk de bedieningsknop in en draai deze naar de hoogste stand "HI". Druk tegelijkertijd de knop voor de elektronische ontsteking in. Laat de ontsteking los als de brander brandt. Indien de barbecue een ontsteking in de bedieningsknop heeft ontsteekt dan door de bedieningsknop te draaien.
4. Indien de brander niet aan gaat, draai dan de gastoevoer op de gasfles dicht en herhaal de procedure tot stap 3, twee tot drie keer.
5. Indien de brander nog altijd niet aan gaat na stap 4, DRAAI DAN HET GAS DICHT en WACHT 5 MINUTEN voor u het nogmaals probeert.
6. NB: Draai de bedieningsknoppen vóór elke controle naar "OFF".
7. Indien de branders niet willen ontsteken, draai dan de knop van de gasfles dicht en controleer de leidingen op verstopping.

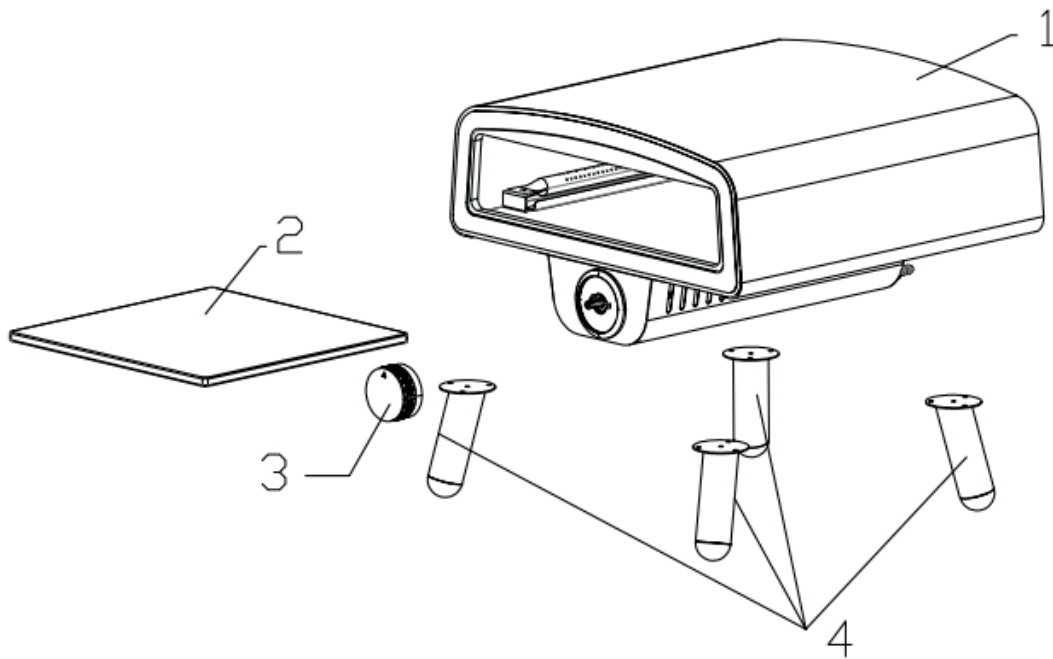
EERSTE GEBRUIK / GEBRUIK NA LANGE PERIODE – BEGIN VAN HET SEIZOEN

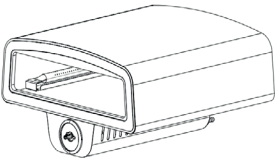
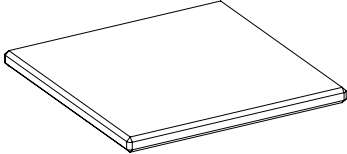
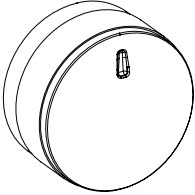

- Lees de veiligheids-, ontstekings- en bedieningsinstructies aandachtig door.
- Controleer de openingen van de gasafsluiter, de branderleidingen en de branders zelf op verstopping.
- Controleer of de branderleiding goed over de opening van de afsluiter heen is geschoven.
- Controleer of de gasfles vol is.
- Controleer op gaslekken met gebruikmaking van een zeepoplossing.
- Draai de bedieningsknoppen naar "OFF" en sluit de gastoevoer aan.


MONTAGE

Zorg voor de juiste montage van het gehele pizza oven. Een gedetailleerde montagehandleiding vindt U in deze handleiding. Om het toestel juist en correct in elkaar te zetten, dient men zich aan deze handleiding te houden.

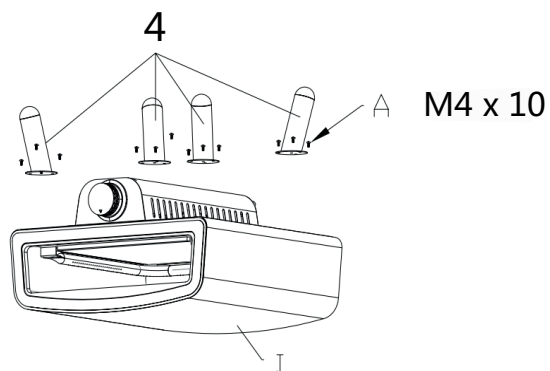
Waarschuwing: Hoewel we ons best doen om de montage zo gemakkelijk mogelijk te maken, dient men toch voorzichtig om te gaan met stalen prefabricaten, in het bijzonder met de kanten die verwondingen kunnen veroorzaken. Wees dus voorzichtig en gebruik bij voorkeur beschermingshandschoenen.



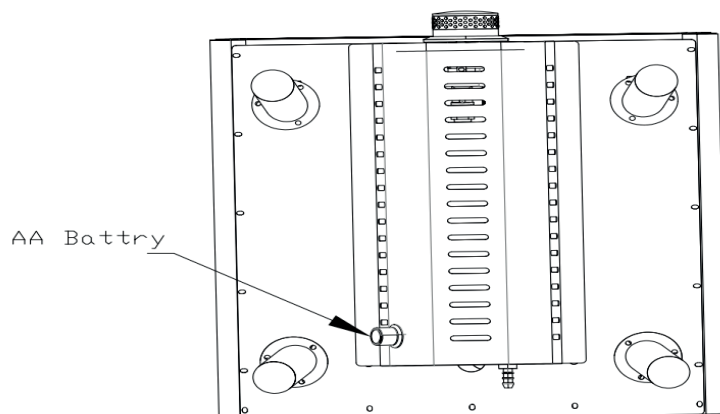
<p>1. Body, 1 stuk</p> 	<p>2. Pizza steen, 1 stuk</p> 	<p>3. Knop, 1 stuk</p> 	<p>4. Poten, 4 stuks</p> 
--	---	---	--

<p>A</p>	<p>Bolt: M4x10</p> 	<p>12 stuks</p>			
----------	--	-----------------	--	--	--

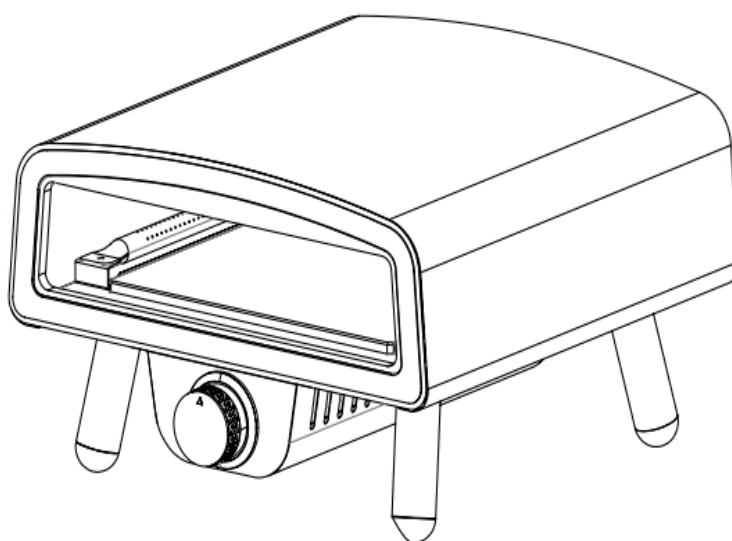
STAP 1 - Monteer voet A (deel 4) op de body (deel 1) zoals afgebeeld. Gebruik bout A om hem vast te draaien.



STAP 2 - Plaats de AA-batterij in de batterijhouder, zoals weergegeven in de afbeelding.



STAP 3 - Klaar.



STAP 4 - Bevestig nu de gaslang en de gasdrukregelaar.

LET OP: GEBRUIK DE PIZZA OVEN NIET VOORDAT U ZEKER BENT DAT ALLEN AANSLUITINGEN GASDICHT ZIJN!

MONTAGE-INSTRUCTIES

Montagetips

- Haal de volledige inhoud uit de verpakking en zorg ervoor dat alle onderdelen aanwezig zijn voordat u het apparaat probeert te monteren!
- Draai alle boutverbindingen eerst met de hand vast.
- Wanneer de oven volledig is gemonteerd, draait u de schroeven, moeren en bouten vast met behulp van een sleutel en een schroevendraaier.

Benodigde gereedschappen

- Philips schroevendraaier
- Tang of verstelbare sleutel

Aansteken van de vlam

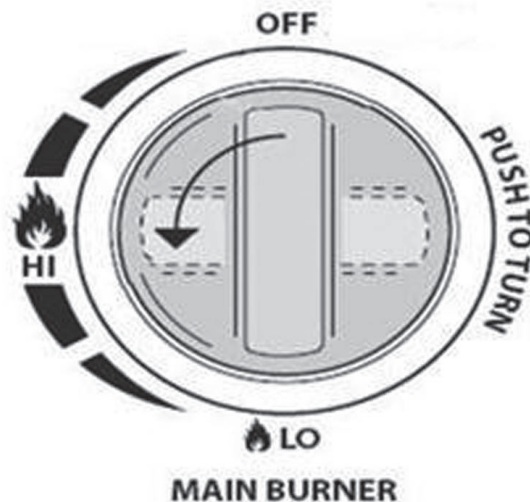
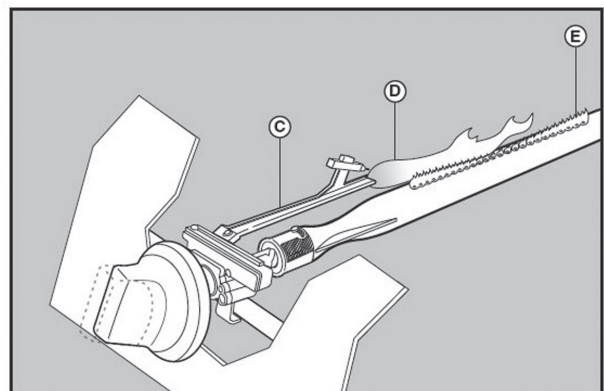
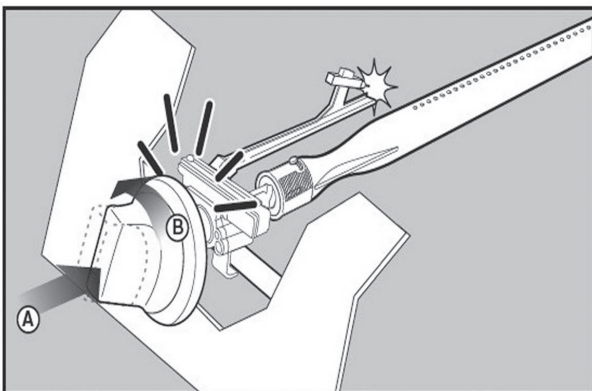
Bij alle gasregelaars in de „OFF”-positie: Draai de gaskraan voor de gasdrukregelaar op de gasfles open. Om een vonk te maken, druk de A-knop en hou hem ingedrukt gedurende 3-5 seconden om de gas te laten stromen. Draai de knop vervolgens naar links, naar de „HIGH”-positie (B). Zo kan een vonk bij de aanstekingspijp (C) ontstaan. Er ontstaat een karakteristiek geluid en er komt een oranje vonk van 6-10 cm van de pijp links van de brander (D).

Houd de knop van de brander na het geluid nog ca. 2 seconden gedrukt; dit laat de gas naar de branderpijp (E) komen zorgt voor een correcte vlam. Als er een brander brandt dan gaan de andere, opvolgende, branders ook aan wanneer de bijbehorende knoppen op „HIGH” worden gedraaid. In de „HIGH”-positie dient de vonk aan de brander ca. 12- 20 mm lang zijn, oranje van kleur. Om het vuur op minimum te zetten, draai de knop helemaal naar links.

Indien het vuur niet correct brandt ondanks het feit dat alle handelingen correct zijn uitgevoerd, neem dan contact op met uw leverancier.



WAARSCHUWING: Als de brander nog altijd niet brandt, draai de knop in de „OFF”- positie en wacht 5 minuten voordat u opnieuw begint om de juiste start condities met het gas te creëren.





Données technique du modèles Four à Pizza Cortona

Nom de produit	Cortona	CE 2806-24
Numéro de modèle	54GCPP110	
No. identificateur de produit	2806DM0100	
Puissance thermique max: Qn	3.5 kW	
Catégorie de gaz	I _{3B/P(30)}	
Type de gaz	Butane/ Propane	
Pression de gaz	28 - 30 mbar	
Dimm. de buses	0.93 mm	
Pays de destination	BE, CY, DK, EE, FR, GB, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, LU, FI en MT.	

À utiliser uniquement en plein air.
Lire les instructions d'utilisation de l'appareil.
Les parties accessibles peuvent être très chaudes. Ne pas laisser jouer les jeunes enfants à proximité de l'appareil.
Ne pas déplacer le barbecue pendant son fonctionnement.
Fermez le robinet de la bouteille de gaz après usage.
Chaque modification de ce barbecue peut s'avérer dangereux.
Des pièces fermées par le constructeur ne devraient pas être manipulées par l'utilisateur.
Ne jamais altérez ou modifiez la détenteur ou le bloc de fourniture de gaz.

- LA SPECIFICATION TECHNIQUE CE TROUVE SUR LA PLAQUETTE EN ARGENT.
- UTILISER LE PROPANE/BUTANE LIQUIDE. NE JAMAIS UTILISER LES TUYAUX OU RACCORDEMENTS CONÇUS POUR LE GAZ NATUREL SAUF SI FOUR À PIZZA Y EST ADAPTE.
- POUR UTILISER LE GRILL, S'APPROVISIONNER EN BOUTEILLE GPL DE GAZ REMPLIE DE PROPANE OU DE BUTANE ET EQUIPE D'UN REGULATEUR DE PRESSION EN MB CONFORMEMENT A LA LOI EN VIGUEUR.
- NE JAMAIS LAISSER LES ENFANTS MANOEUVRER FOUR À PIZZA.
- LES PIECES ACCESSIBLES PEUVENT ETRE TRES CHAUDES. NE PAS ADMETTRE LES ENFANTS A PROXIMITE DE L'APPAREIL.
- LES MODIFICATIONS DU FOUR À PIZZA PEUVENT ETRE DANGEREUSES.
- NE PAS CHANGER LE REGULATEUR DE PRESSION OU DE SORTIE DE GAZ.
- NE PAS DEPLACER L'APPAREIL EN SERVICE.
- CONTROLER LE TUYAU FLEXIBLE AVANT CHAQUE UTILISATION POUR LES CASSURES, DEGATS OU AUTRES ENDOMMAGEMENTS.
- NE JAMAIS ALLUMER LA FLAMME EN CAS D'ODEUR DE GAZ.
- LAISSER INTACTES LES PIECES ETEINTES PAR LE FABRICANT.
- NE PAS PLACER LE GAZ A COTE DU OU SOUS FOUR À PIZZA.
- NE PAS ENTREPOSER LES RECIPIENTS DE RECHANG REMPLIS OU VIDE SOUS LE GRILL OU A SA PROXIMITE.
- NE PAS ENTREPOSER L'ESSENCE OU TOUTE AUTRE SUBSTANCE VOLATILE INFLAMMABLE A PROXIMITE DU FOUR À PIZZA.
- ENTREPOSER LE TUYAU DE GAZ ET LES CABLES ELECTRIQUES LOIN DES SURFACES CHAUDES.
- FAIRE ATTENTION A CE QUE LE TUYAU DE GAZ NE SOIT PAS TORSADE.
- CHANGER LE TUYAU S'IL EST ABIME OU SI UN TEL CHANGEMENT EST EXIGE PAR LES REGLEMENTS NATIONAUX.
- NE PAS ALLUMER LE FEU DANS FOUR À PIZZA SI LE COUVERCLE EST FERME.
- LES FLAMMES DEVRAIENT ETRE BLEUES ET STABLES, SANS COULEUR JAUNE A L'EXTREMITE.
- AU MOMENT D'ALLUMAGE DU GRILL, NE PAS S'APPUYER SUR LA SURFACE DU PLATEAU OU DES GRILLES.
- UTILISER UNIQUEMENT LES OUTILS DE FOUR À PIZZA ET LES ACCESSOIRES DE BONNE QUALITE.
- NE PAS COUVRIR HERMETIQUEMENT LE REPARTITEUR DE FLAMME/GRILLES/PANNEAU OU BASE DU FOUR À PIZZA À L'AIDE DE LA FEUILLE D'ALUMINIUM OU D'UN AUTRE MATERIEL. CELA PEUT PETURBER GRAVEMENT LA CIRCULATION DE L'AIR ET/OU PROVOQUER LE RECHAUFFEMENT EXCESSIF DANS LA ZONE DU BRÛLEUR.
- AVANT LA MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL, ENLEVER TOUS LES ÉLÉMENTS DE L'EMBALLAGE ET DES RUBANS ADHÉSIFS DU FOUR À PIZZA ET DES BRÛLEURS.
- LA GRAISSE EST INFLAMMABLE. LAISSER LA GRAISSE REFROIDIR AVANT D'ENTREPRENDRE DE QUELCONQUES ACTIVITÉS. NE PAS LAISSER LA GRAISSE S'ACCUMULER DANS LE TIROIR POUR LES GRAISSES AU FOND DU PLATEAU AVEC LE FEU. NETTOYER SYSTEMATIQUEMENT LE TIROIR POUR LES GRAISSES (APRÈS TOUTES LES 4-5 UTILISATIONS). FERMER TOUS LES BOUTONS RÉGULATEURS ET S'ASSURER QUE FOUR À PIZZA AIT REFROIDI AVANT D'UTILISER LE VAPORISATEUR AVEC LE PRODUIT NETTOYANT AUTOUR DU GRILL OU SUR LE GRILL. LES SUBSTANCES CHIMIQUES SE TROUVANT DANS LES VAPORISATEURS PEUVENT PROVOQUER LA FLAMME OU LA CORROSION À PROXIMITÉ DE LA SOURCE DE CHALEUR.
- NE PAS UTILISER LES PIÈCES/ACCESSOIRES D'AUTRES FABRICANTS S'ILS NE SONT PAS EXPRESSÉMENT RECOMMANDÉS PAR PATTON. VOTRE GARANTIE PERD LA VALIDITÉ SI LES PIÈCES OU ACCESSOIRES D'AUTRES FABRICANTS ONT ÉTÉ UTILISÉS.
- FERMER LA SOUPEPE DE GAZ APRÈS CHAQUE UTILISATION.

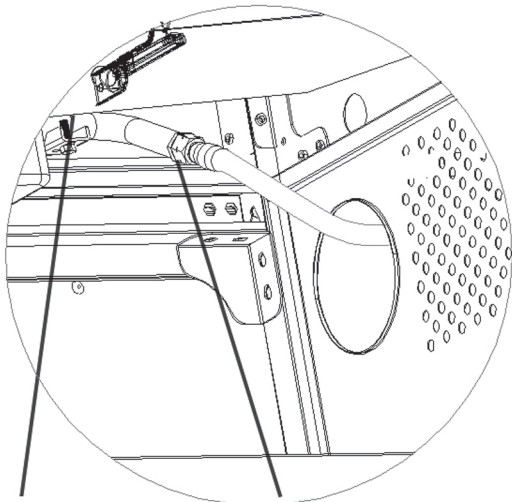
SECURITE

- Ne jamais utiliser four de pizza sans régulateur de pression.
- Si un régulateur de pression adapté à un type donné de carburant n'a pas été fourni, contacter le fournisseur local de gaz afin d'en obtenir.
- Les indices de pression dans le schéma ci-dessous ne sont présentés qu'à titre indicatif.

MONTAGE DU REGULATEUR DE PRESSION ET DU TUYAU DE GAZ

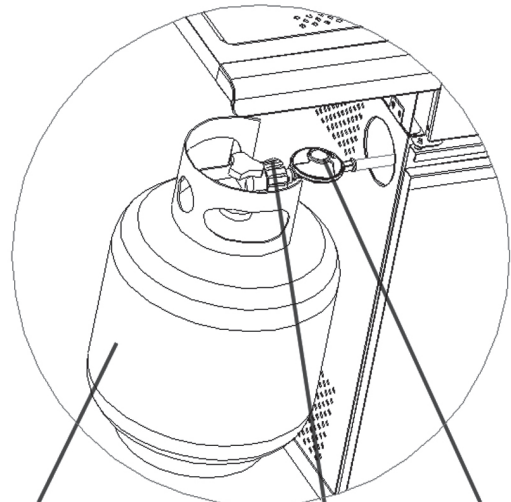
- Le régulateur de pression et le tuyau de gaz doivent être adaptés au gaz liquide - Liquid Petrol Gas (LPG).
- Le régulateur de pression et le tuyau de gaz doivent supporter la pression indiquée ci-dessus.
- Le tuyau de gaz ne peut pas dépasser 1,5 mètres.
- Le tuyau de gaz flexible est branché à l'adapteur.

- Utiliser un borne de tuyau convenable pour fixer le tuyau à l'adaptateur du grill et afin de brancher le tuyau/régulateur.
- Monter le tout, ouvrir le gaz et contrôler l'étanchéité. Voir Contrôler l'étanchéité. Faire attention à ce que la procédure soit effectuée dans un endroit bien ventilé et se trouvant loin du feu ouvert, des étincelles et sources de chaleur.
- Ne pas utiliser les bouteilles de gaz GPL déformées ou rouillées.



Raccord tuyau Tuyau

Illustration pour connecter le
barbecue et du gaz tuyau



Bouteille de gaz Régulateur Tuyau

Illustration pour connecter la bouteille
de gaz, régulateur et gaz tuyau

INFORMATIONS GENERALES

POSITIONNEMENT DU GRILL

- Utiliser four à Pizza uniquement à l'extérieur.
- Ne pas utiliser four à Pizza dans les véhicules de tourisme.
- Assurer une bonne ventilation et la circulation libre de l'air autour du four à Pizza pour obtenir la combustion optimale.

CONTRÔLER L'ÉTANCHÉITÉ

Attention: Ne jamais contrôler l'étanchéité à proximité du feu ouvert.

En cas d'odeur de gaz, ne pas allumer le grill. Fermer la soupape de la bouteille de gaz et éteindre le feu ouvert.

Avant la première mise en service ou au début de la nouvelle saison, contrôler l'étanchéité (ou après chaque changement de bouteille de gaz).

1. Préparer la dissolution de l'eau savonneuse en mélangeant une partie du savon liquide et une partie de l'eau.
2. Tourner les boutons régulateurs en position "OFF", ensuite ouvrir la soupape de la bouteille de gaz.
3. Étendre l'eau savonneuse sur toutes les connexions de gaz. L'apparition des bulles signifie que les connexions ne sont pas bien serrées. Il faut les serrer ou réparer si nécessaire.
4. En cas de découverte de la fuite, fermer la soupape de la bouteille de gaz, démonter le tuyau de gaz et contacter le fournisseur.

BUTANE OU PROPANE?

En cas de ce grill, il est possible d'utiliser les deux types de gaz. Il est important d'utiliser un régulateur adapté au type de gaz choisi. Il est recommandé d'utiliser les bouteilles de gaz de 10 kg.

UTILISATION DE LA BOUTEILLE DE GAZ EN TOUTE SECURITÉ

- Après chaque utilisation fermer la soupape de la bouteille de gaz.
- Si le grill est entreposé à l'intérieur, il faut démonter la bouteille de gaz et l'entreposer à l'extérieur. Il est interdit d'entreposer la bouteille de gaz à l'intérieur.
- La bouteille de gaz doit être entreposée debout.
- La bouteille de gaz doit être entreposée loin des sources de chaleur.
- Si la bouteille de gaz doit être changée, il faut le faire loin du feu ouvert, des étincelles ou sources de chaleur.

ENTRETIEN

FLUX EN ARRIERE

- Fermer la soupape de la bouteille de gaz et tourner le bouton régulateur du brûleur en position "OFF". Attendre à ce que four à Pizza ait refroidi et nettoyer les brûleurs et l'aménée de gaz.

NETTOYAGE DE GRILLES, PLATEAU DU GRILL /HOTPLATE/PIERRE À PIZZA

- Fermer la soupape de la bouteille.
- Attendre à ce que les grilles et les plateaux du grill/hotplate aient refroidi. Nettoyer ces éléments à l'aide d'une éponge à nettoyer en plastique et de l'eau. Le nettoyage est plus facile si on laisse les éléments dans un récipient avec de l'eau chaude et une petite quantité de Bio-tex ou de carbonate de sodium pour toute la nuit. Sécher tous les éléments avant de les mettre en place.

NETTOYAGE ANNUEL DE four à Pizza

Si les grilles et le plateau du grill /hotplate sont nettoyés systématiquement et après, four à Pizza est toujours prêt à l'utilisation. Une fois par an tout four à Pizza devrait être entièrement nettoyé.

INTERIEUR

- En automne et hiver il est recommandé d'entreposer four à Pizza sans housse et à l'intérieur. Si cela n'est pas possible, laisser l'appareil dans le jardin, dans un lieu à l'abri et bien couvrir. En hiver pendant des conditions météorologiques favorables enlever la housse de termos en temps ce qui permettra de réduire le niveau d'humidité.
- L'entretien correct et régulier du four à Pizza permettra de le garder en bonne forme et prolongera la durée de son fonctionnement.

ACIER INOXYDABLE

- Ce grill a été fait en acier inoxydable et en acier couvert partiellement d'une couche de pulvérisation et partiellement d'une couche de porcelaine et d'émail. Sur le marché il y a un grand nombre de produits destinés à nettoyer l'acier (inoxydable). Il faut toujours commencer par les méthodes de nettoyage les plus douces.
- Les fissures visibles sur l'acier inoxydable peuvent être éliminer à l'aide du produit de polissage extra doux ou du papier abrasif à grain fin. Les taches de graisse peuvent brûler sur la surface en acier. Ces taches peuvent ressembler à la rouille. Pour les enlever il faut utiliser une éponge à nettoyage avec du produit pour nettoyer l'acier inoxydable.

LES ARAIGNEES ET INSECTES PEUVENT CONSTRUIRE LES TOILES OU NIDS A L'INTERIEUR DES BRULEURS (LEURS TROUS), DES TUYAUX ET DES TUYAUX FLEXIBLES. ILS PEUVENT LIMITER LE FLUX DE GAZ ET PROVOQUER UN INCENDIE. CE PHENOMENE EST APPELE "LE FLUX EN ARRIERE" (VOIR CI-DESSUS) ET PEUT SERIEUSEMENT ABIMER LE GRILL ET PROVOQUER UN DANGEREUX INCENDIE. IL EST RECOMMANDE DE CONTROLER ET NETTOYER REGULIEREMENT LES BRULEURS (LEURS TROUS), LES TUYAUX ET LES TUYAUX FLEXIBLES.

COMMENT SE SERVIR DES BRULEURS ET CONTROLER L'ALLUMAGE

AVANT D'ALLUMER FOUR À PIZZA, ENLEVER LE COUVERCLE

1. Tourner les boutons régulateurs en position "Off" et ouvrir la soupape de la bouteille de gaz.
2. Si c'est le premier montage du four à Pizza, les tuyaux de gaz sont remplis d'air. Ils devraient être remplis de gaz. Il faut attendre quelques moments jusqu'à ce que les tuyaux soient remplis de gaz.
3. Presser le bouton régulateur et le tourner en position "HI". En même temps appuyer le bouton d'allumage électrique. Lâcher l'appareil d'allumage quand le brûleur est déjà allumé. Si la fonction d'allumage est l'une des fonctions du bouton régulateur, allumer en tournant ce bouton.
4. Si le brûleur ne s'allume pas, fermer la soupape de la bouteille de gaz et répéter deux-trois fois la procédure jusqu'au pas 3.
5. Si le brûleur toujours ne s'allume pas, procéder au pas 4. FERMER LE GAZ ET ATTENDRE 5 MINUTES avant d'essayer encore une fois.
6. Attention: Avant chaque contrôle tourner les boutons régulateurs en position "OFF".
7. Si les brûleurs ne veulent pas s'allumer, fermer la soupape de la bouteille de gaz et vérifier si les tuyaux ne sont pas bouchés.

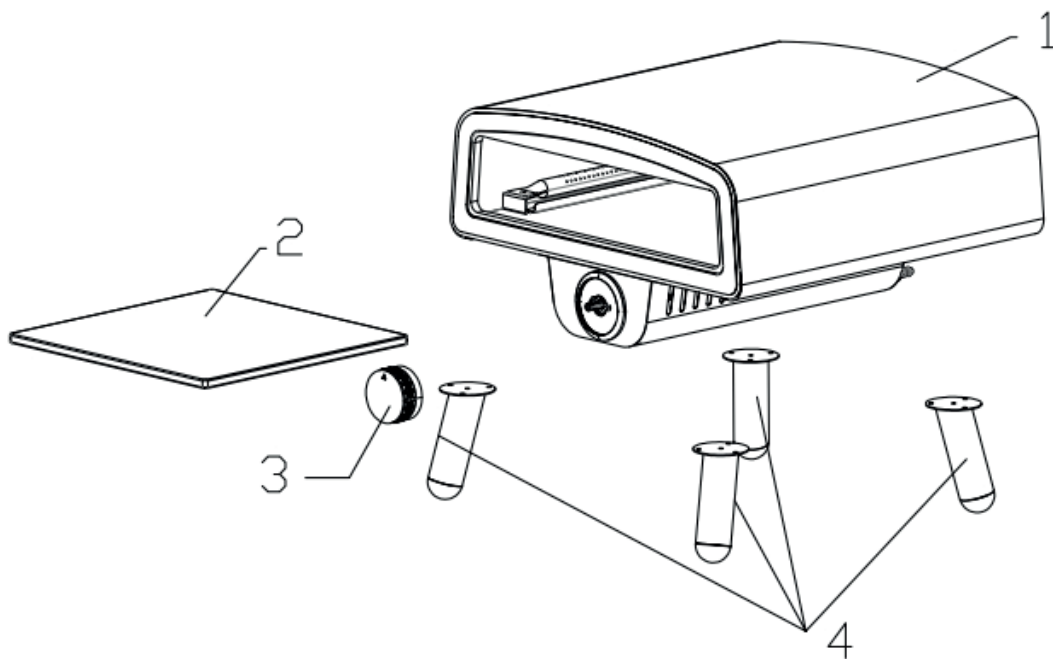
PREMIERE UTILISATION / UTILISATION APRES UNE PERIODE PROLONGEE DE NON-UTILISATION – DEBUT DE LA SAISON

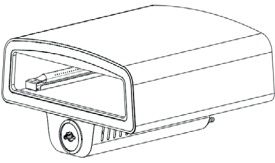
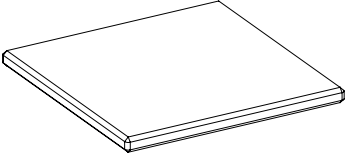
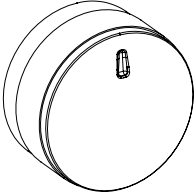

- Lire attentivement les instructions concernant la sécurité, l'allumage et l'emploi.
- Vérifier si les trous d'écoulement de gaz, les tuyaux du brûleur ou les brûleurs ne sont pas bouchés.
- Vérifier si le tuyau du brûleur est correctement mis par le trou de fermeture.
- Vérifier si la bouteille de gaz est remplie.
- Vérifier l'étanchéité en se servant de l'eau savonneuse.
- Tourner le bouton régulateur en position "OFF" et fermer l'aménée de gaz.


MONTAGE

S'assurer si four à Pizza est monté correctement. Les instructions détaillées sont jointes à chaque mode d'emploi. Afin de monter l'appareil correctement, suivre les présentes instructions.

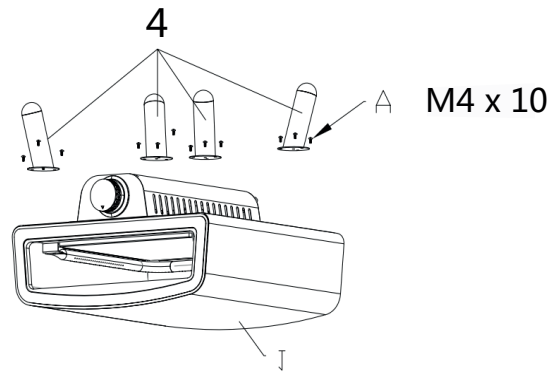
Avertissement: Nous entreprenons toutes les démarches pour que le montage soit aussi facile que possible. Cependant il est recommandé de faire attention en se servant des pièces en métal, et notamment des pièces munies en bords tranchants qui peuvent causer des blessures. Il est recommandé d'être prudent et utiliser les gants de protection.



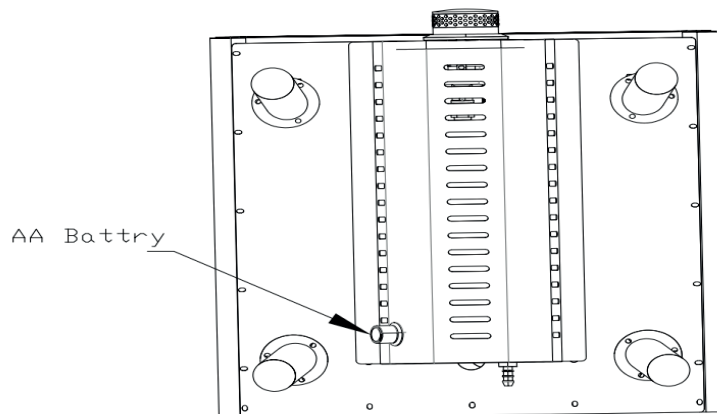
<p>1. Corps, 1 pièce</p> 	<p>2. Pierre à pizza, 1 pièce</p> 	<p>3. Bouton, 1 pièce</p> 	<p>4. Copains, 4 pièces</p> 
--	---	--	---

A	<p>Bolt: M4x10</p> 	12 pièce			
---	--	----------	--	--	--

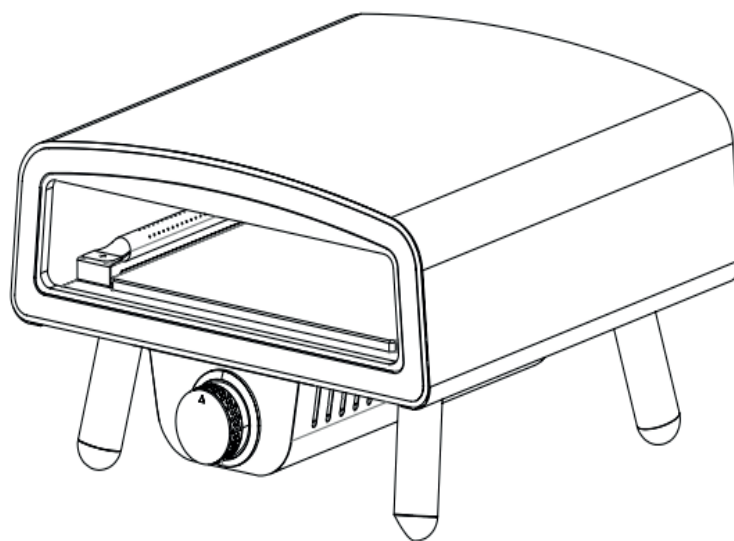
ÉTAPE 1 - Montez le pied A (pièce 4) sur le corps (pièce 1) comme indiqué. Utilisez le boulon A pour le serrer.



ÉTAPE 2 - Insérez la pile AA dans le support de pile comme indiqué sur la figure.



ÉTAPE 3 - Fini.



ÉTAPE 4 - Connectez le régulateur POL au cylindre de GPL et effectuez un test de fuite complet comme décrit dans la section suivante.

N'UTILISEZ PAS CE FOUR À PIZZA À MOINS QUE TOUTES LES CONNEXIONS SONT FERMÉES.

INSTRUCTIONS DE MONTAGE

Conseils de montage

- Retirez tout le contenu de l'emballage et assurez-vous que toutes les pièces sont présentes avant de tenter d'assembler l'appareil!
- Serrez d'abord toutes les connexions boulonnées à la main..
- Une fois le four entièrement assemblé, serrez les vis, écrous et boulons à l'aide d'une clé et d'un tournevis.

Outils requis

- Philips Tournevis
- Pince ou clé à molette

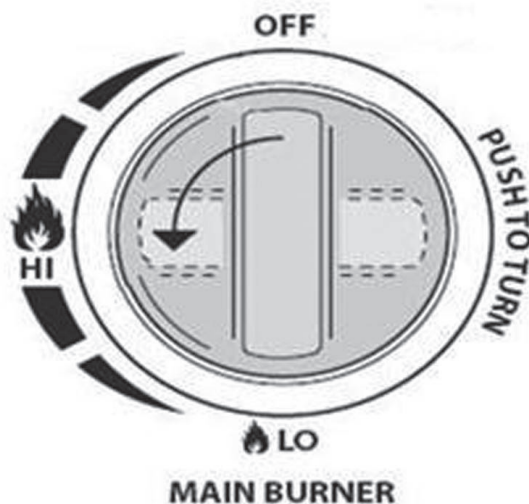
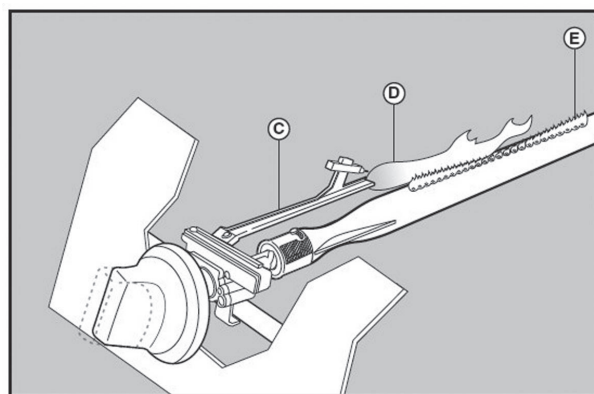
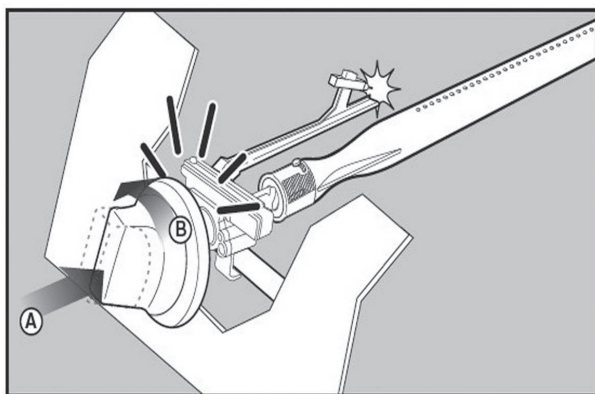
L'allumage de la veilleuse

Tous les boutons régulateurs de gaz doivent être en position "OFF". Ouvrir la soupape de régulateur de pression sur la bouteille de gaz. Pour provoquer une étincelle, appuyer le sélecteur en A et le tenir en cette position pendant 3-5 secondes pour permettre le flux de gaz. Ensuite tourner le bouton à gauche jusqu'à la position "HIGH" (B). Là une étincelle apparaît dans le tuyau d'igniton du brûleur (C). On peut entendre un bruit sec et une flamme orange apparaît à distance de 6-10 cm du tuyau du côté gauche du brûleur. (D) Le bruit sec entendu, tenir le bouton régulateur pendant encore 2 secondes, ce qui permettra le passage du gaz au tuyau du brûleur (E) et assurera l'allumage correct. Quand le brûleur est allumé, les brûleurs avoisinant s'allument au moment où les boutons régulateurs correspondants sont tournés en position "HIGH". En position "HIGH" l'étincelle devrait avoir 12- 20 mm de longueur et être de couleur orange. Pour choisir la puissance minimale, tourner le bouton régulateur entièrement à gauche. Si, après avoir suivi toutes les procédures décrites ci-dessus, l'allumage n'est pas correct, contacter le fournisseur.



AVERTISSEMENT!

Si après avoir effectué correctement toutes les procédures le feu ne s'allume pas correctement, contacter le fournisseur.





Technical data for Pizza oven Cortona

Product name	Cortona	CE 2806-24
Model Number	54GCPP110	
Product Identification Number	2806DM0100	
Total heat input: Qn	3.5 kW	
Gas Category	I _{3B/P(30)}	
Type of gas	Butane/ Propane	
Gas Pressure	28 - 30 mbar	
Injector size	0.93 mm	
Country Destination	BE, CY, DK, EE, FR, GB, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, LU, FI en MT.	

Only to be used outdoors.
Read the instructions before using the appliance.
Accessible parts maybe very hot, keep young children away.
Do not move the appliance during use.
Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.
Any modification of the appliance may be dangerous.
Parts sealed by the manufacturer or his agent must not be altered by the user.
Do not modify the appliance

- THE TECHNICAL SPECIFICATION OF THE UNIT IS SHOWN ON ON THE SILVER LABEL.
- THE UNIT USES FLUIDAL PROPANE/BUTANE. DO NOT USE HOSES AND CONNECTIONS FOR EARTH GAS, UNLESS THE GRILL IS ADAPTED FOR THIS KIND OF GASES.
- FOR THE USE OF THE PIZZA OVEN A LPG GAS BOTTLE FILLED WITH PROPANE OR BUTANE GAS AND EQUIPPED WITH A PRESSURE REGULATOR, ACCORDING TO ACTUALLY LEGISLATION- HAS TO BE USED.
- DO NOT PERMIT, THAT CHILDREN OPERATE THE EQUIPMENT.
- ACCESIBLE PARTS MAYBE VERY HOT, KEEP YOUNG CHILDREN AWAY.
- ANY MODIFICATION OF THE APPLIANCE MAY BE DANGEROUS.
- DO NOT CHANGE THE PRESSURE REGULATOR OR THE GAS OUTFLOW.
- DO NOT MOVE THE APPLIANCE DURING USE.
- CHECK THE HOSE BEFORE EACH USE, SEARCHING FOR CRACKING, CUTS OR ANY ABRASIONS.
- DO NOT LIGHT THE FLAME, IF A GAS SMELL CAN BE RECOGNIZED. .
- DO NOT USE PARTS SWITCHED OFF BY THE PRODUCER. .
- DO NOT PLACE THE GAS BOTTLE UNDER THE APPLIANCE
- DO NOT STORE FILLED OR EMPTY SPARE BOTTLES UNDER THE PIZZA OVEN OR CLOSE TO THE PIZZA OVEN.
- DOES NOT STORE CLOSE TO TE PIZZA OVEN ANY GASOLINE OR VAPORIZING BURNING SUBSTANCES.
- THE GAS HOSE AND ELECTRICAL CABLE HAS TO BE STORED AWAY FROM HOT SURFACES.
- AVOID THAT THE GAS HOSE WILL BE TWISTED OR KINKED.
- CHANGE THE HOSE IF DAMAGED OR REQUIRED BY THE NATIONAL RULES.
- DO NOT LIGHT THE FLAME IF THE LID IS CLOSED.
- THE FLAMES SHOULD BE BLUE AND STABLE, WITHOUT YELLOW COLOR NEAR THE ENDS.
- DO NO SUPPORT AGAINST THE SURFACE OF THE GRILL PANEL OR THE PIZZA OVEN GRID, WHEN LIGHTING THE GRILL.
- USE ONLY PIZZA OVEN ACCESSORIES AND ATTACHMENT IN GOOD CONDITION.
- DO NOT COVER USING ALU-FOIL OR OTHER MATERIAL THE FLAME DISTRIBUTOR/ THE PIZZA OVEN GRID/ THE PIZZA OVEN PANEL OR THE PIZZA OVEN BASE, BECAUSE THIS CAN DISTURB THE AIR FLOW AND OVERHEATING THE BURNERS AREA.
- BEFORE USING, REMOVE ALL THE PACKING ELEMENTS AND ALL FIXING TAPES FROM THE GRILL AND BURNERS.
- FAT IS A COMBUSTIBLE SUBSTANCE, WAIT FOR COOLING THE FAT, BEFORE FAT REMOVING.
- NEVER USE ACCESSORIES/ PARTS FROM FOREIGN PRODUCERS, IF NOT DISTINCTLY STATED. IN SUCH CASES YOUR WARRANTY WILL NOT BE VALID.
- AFTER EVERY USE THE HAND WHEEL OR THE GAS BOTTLE SHOULD BE TURNED ON (CLOSED).

SAFETY

- Never use the pizzaoven without pressure regulator installed.
- If a pressure regulator was delivered, that is not proper for the given fuel type, to obtain the proper pressure regulator – please contact your local gas distributor.
- The on the underneath drawing given - pressure values serve as indications only

INSTALLATION OF THE PRESSURE REGULATOR AND GAS HOSE

- The pressure regulator (pressure reductor) and the gas hose should be suitable for liquid gas- Liquid Petrol Gas (LPG).
- The pressure regulator and gas hose should withstand the above named pressure.
- The gas hose can not be longer then 1,5 m.
- A flexible gas hose should be connected to the adapter.
- Use a proper hose clamp to connect the hose to the the grill adapter and the pressure regulator hose.
- Install the complete assembly, turn on the gas and check the tightness of the hose. See Leakage Inspection. Ensure, that the procedure will be done in a good ventilated room and in safe distances from open fire, sparks and heat sources.
- Never use damaged or rusty LPG gas bottles.

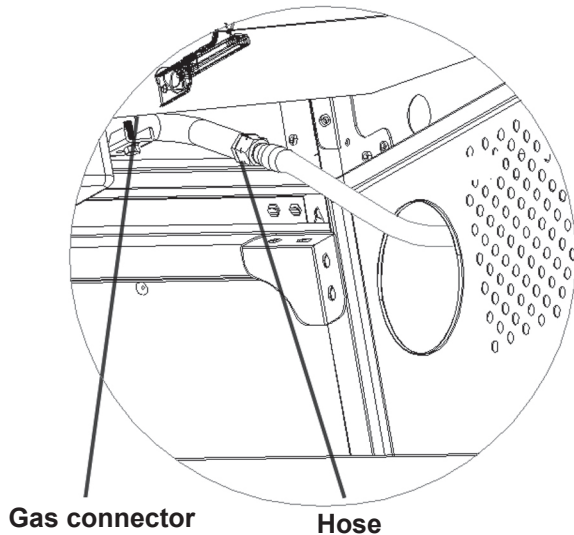


Illustration for the connection
of BBQ and hose

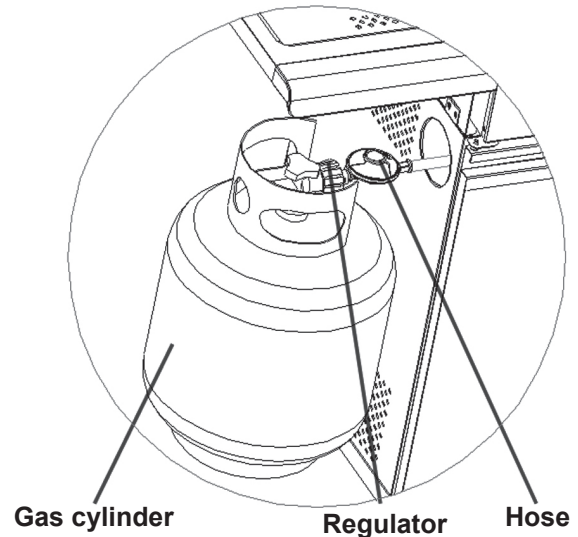


Illustration for the connection of gas
cylinder, regulator and hose

GENERAL INFORMATIONS

GRILL POSITIONING

- The pizza oven should be used only outdoors.
- Using of the pizza oven in touristic vehicles is not permitted.
- For optimum combustion conditions good ventilation and airflow around the pizza oven should be assured.

LEAKAGE INSPECTION

Warning: Gas leakage inspection near an open fire is not permitted. If you feel gas smell, never light the grill, in such situation turn off the gas bottle tap and extinguish the open flame, if any exists.

Before the first use, on the beginning of a new season, check the gas installation tightness (or after every gas bottle change).

1. Make a soap solution using partially soap in fluid and water.
2. Turn the operating switches i "OFF" Position, next open the gas bottle.
3. On all gas connections brush a thin layer of the prepared soap solution. If you can observe any air bubbles, it means that the connection is not tight. Tight the connection or, if needed – repair the installation.
4. If you find, that the hose is leaky, turn off the gas bottle valve, disconnect the gas hose and contact your supplier.

BUTANE OR PROPANE?

Both kinds of this gas types can be used. Important is, using a proper pressure regulator for the given gas type. It is recommended to use 10 kg gas bottles.

SAFE USING OF GAS BOTTLES

- After every using, turn off the gas bottle valve.
- If the grill will be stored inside a room, the gas bottle should be disconnected and stored outdoors.
The gas bottle cannot be stored inside rooms
- The gas bottle should be stored in vertical position.
- The gas bottle should be stored away from heat sources.
- If the gas bottle should be replaced, it should be done away from open fire, sparks and heat sources.

MAINTENANCE

REVERSE FLOW

- Turn off the gas bottle valve and turn the burners operating switch in the „OFF“ position. Wait until the pizza oven is cooled down and then clean the burners and gas inlet.

CLEANING OF THE GRIDS, GRILL PLATES/ HOTPLATES/ PIZZA STONE

- Turn off the grill valve.
- Wait until the grids, grill plates/hotplates/pizza stone are cooled down. Clean using a plastic sponge and water. The cleaning is more efficient, if the cleaned elements will be placed overnight in a container with warm water and a small amount of Bio-tex or soda. All elements before placed in the right places should be before good dried.

YEARLY CLEANING OF YOUR PIZZA OVEN

The grill will be always ready for use, if the grids and the grill plate/hotplate/pizza stone will be systematically cleaned after every use, the best will be- using a copper brush. Yearly the complete pizza oven should be cleaned accurately and completely.

INSIDE

- In autumn and winter months, the best store method will be- to store the grill indoors but without any covering.
- A proper and regular maintenance, ensure a good condition and the life time elongation of the device.

STAINLESS STEEL

- The grill is made from stainless steel in connection with powder coated steel and partially with a porcelain or lacquer layer. There is a large number of stainless steel cleaning substances on the market. Always start with the mildest cleaning method.
- Visible scratches on the stainless steel can be removed using extra-mild grinding agent or fine-grained sand paper. Fat spots can scorch on steel surfaces. Such spots look like rust damages. In such cases, to remove such spots, a cleaning sponge for stainless steel with cleaning agent should be applied.

SPIDERS AND OTHER INSECTS CAN BUILD SPIDER-WEBS OR NESTS IN THE BURNERS (AND HIS BORINGS) AND HOSES AND CAN DECREASE THE GAS FLOW OR CAUSE A FIRE.

THIS EFFECT WAS NAMED AS „REVERSE FLOW“ AND CAN SERIOUSLY DAMAGE THE GRILL OR CAUSE A DANGEROUS FIRE. A CLEANING OF THE BURNERS (HIS OPENINGS), HOSES AND CONDUCTORS IS RECOMMENDED IN REGULAR INTERVALS.

USING THE BURNERS AND LIGHTING PROCEDURE CONTROL

BEFORE LIGHTING YOUR PIZZA OVEN

1. Turn all the control knobs to the 'OFF' position and open the gas bottle valve.
2. If the pizza oven is installed for the first time, then the gas hoses are filled with air. Some time is necessary to fill the hoses with gas.
3. Push the operating switch and turn it into the highest position „HI”. Simultaneously push the electric spark igniter. Release the igniter when the burner light up. If the grill has the igniters build in the hand regulator, light the burner turning the switch (operating switch).
4. If the burner was not lit after two attempts, turn 'OFF' the gas tap on the gas bottle and retry the ignition sequence to step 3, 2 - 3 times.
5. If the burner still will not switched on, go to step 4, IN SUCH A CASE TURN OFF THE GAS AND WAIT 5 MINUTES.
6. Attention: Before every check turn the operating switches to the „OFF” position.
7. If the burners still will not be switched on, close the gas bottle valve and check the gas conductors if they are not clogged.

FIRST USING AFTER A LONGER PERIOD – BEGINNING OF THE SEASON

- Carefully read the safety, lighting and operating instructions.
- Check the gas supply openings, gas conductors, gas hoses, burners conductors and the burners, if they are not clogged.
- Check if the burner conductor is property guided through the closing opening.
- Check if the gas bottle is filled.
- Check that no gas gas leakages exist, to do this use a soap solution.
- Turn the operating switch to „OFF” position and close the gas supply.
- Before you light the grill, open the grill lid.

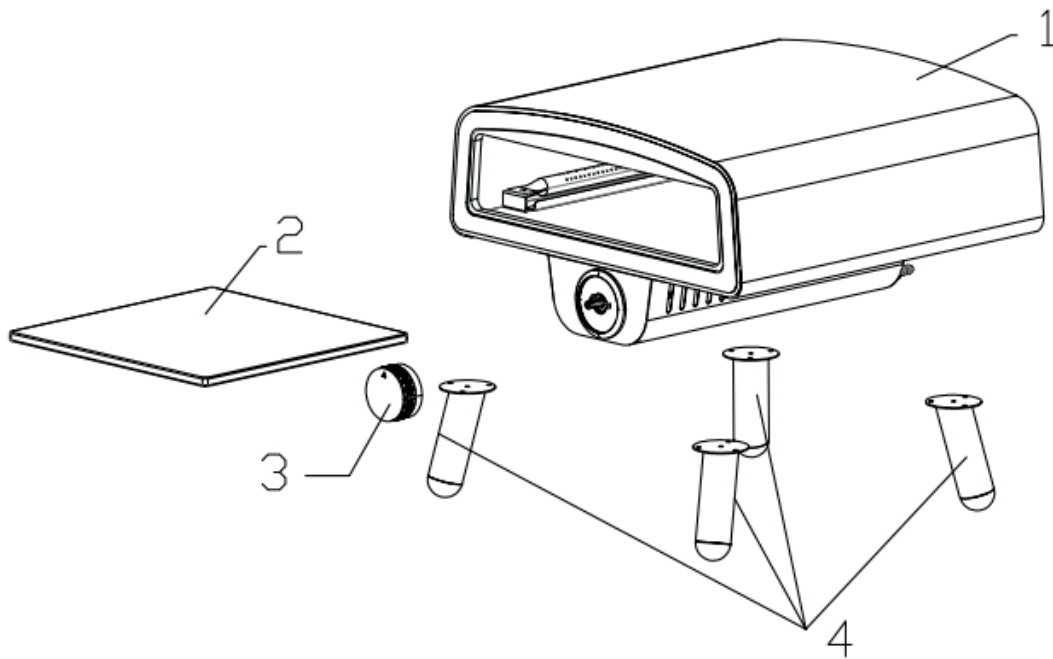
OPERATING THE SIDE BURNER

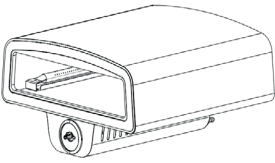
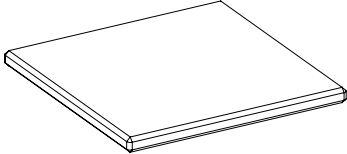
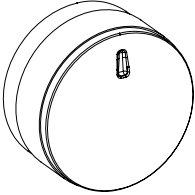

- Before you light the gas, check if the gas hose has no cracks, break, damages or wearings. If yes- replace the gas hose before using the grill. The side burner cannot be used if you feel a gas smell.
- Not far away from the gas valve place a sprayer with a soap- water solution and before using, check the connections.
- Before you will light the grill, open the lid.
- Push the hand regulator (switch) and turn it into the highest position „HI”. Simultaneously push the electric spark igniter. Release the igniter when the burner light up. If the grill has the igniters build in the operating switch, light the burner, turning the switch.
- If the burner still will not switched on, try to light the burner using normal matches.
- Use pans with a minimal diameter 120 mm and maximum 200 mm. When using pans with grater diameters, the highest layer can change his color.


ASSEMBLY

Make sure your pizza oven is assembled properly. Detailed assembly instructions are packed with each grill giving specific assembly procedures for each model. Follow these instructions carefully to ensure the correct and safe assembly of the grill.

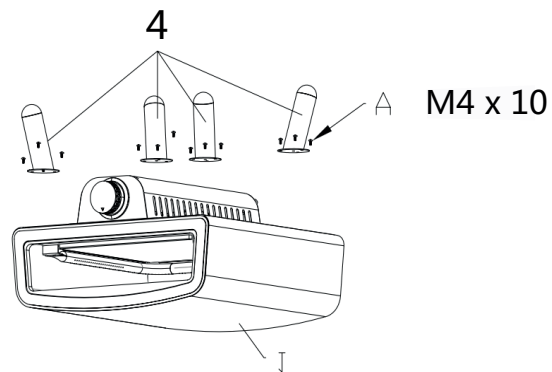
Caution: Although we take every effort to ensure that the assembly process is as easy as possible, it is inherent with fabricated steel parts that corners and edged can cause cuts if improperly handled during assembly procedures. Be careful while handling any parts during assembly. It is strongly recommended that you protect hands with a pair of work gloves.



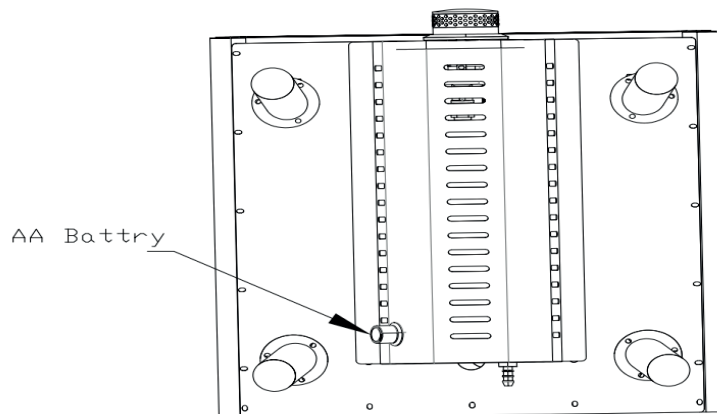
<p>1. Body, 1 piece</p> 	<p>2. Pizza stone, 1 piece</p> 	<p>3. Knob, 1 piece</p> 	<p>4. Legs, 4 pieces</p> 
---	--	--	--

<p>A</p>	<p>Bolt: M4x10</p> 	<p>12 pieces</p>			
----------	--	------------------	--	--	--

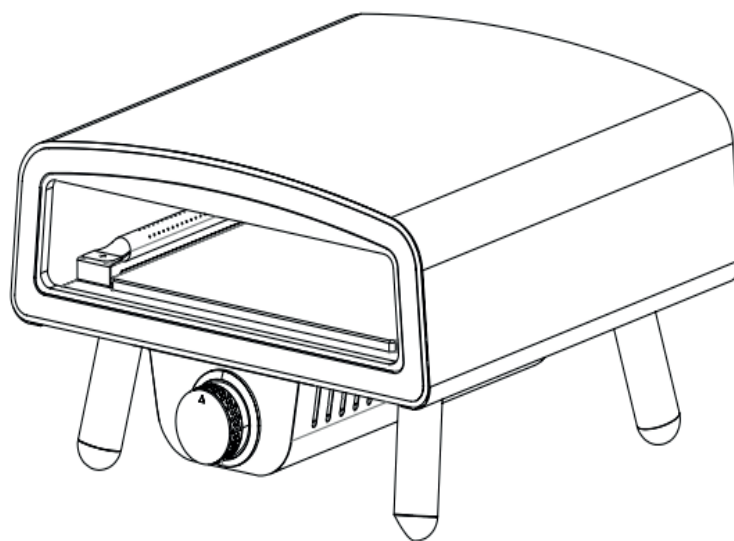
STEP 1 - Mount foot A (part 4) on the body (part 1) as shown. Use bolt A to tighten it.



STEP 2 - Insert the AA battery into the battery holder as shown in the figure.



STEP 3 - Finish.



STEP 4 - Connect the POL regulator to the LPG cylinder and conduct a thorough leakage test as described in the following section.

DO NOT USE THIS PIZZA OVEN UNLESS ALL CONNECTIONS ARE GAS TIGHT.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Assembly tips

- Remove all contents from the package and ensure that all parts are present before attempting to assemble the device!
- Tighten all bolted connections by hand first.
- When the oven is fully assembled, tighten the screws, nuts and bolts using a wrench and screwdriver.

Required tools

- Philips screwdriver
- Pliers or adjustable wrench

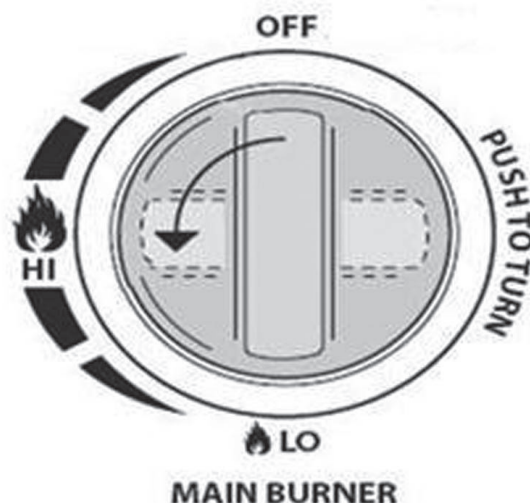
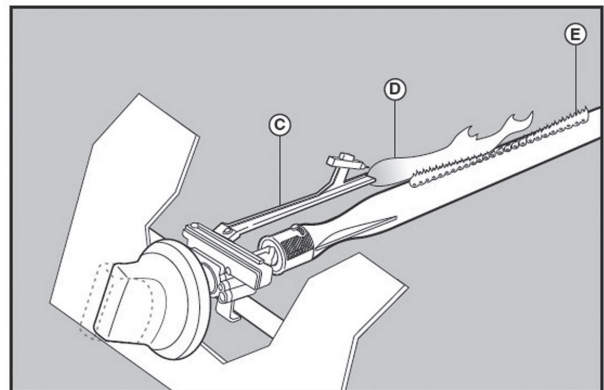
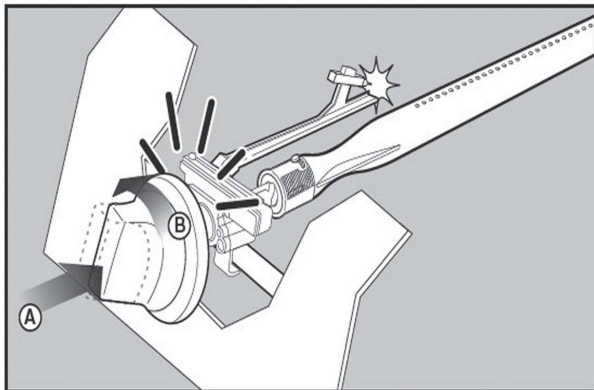
Lighting instructions

With all gas controls on the Gas grill in the "OFF" position, turn the gas cylinder valve to the on position at the regulator. To create a spark you must push the control knob in (A) and hold in this position for 3-5 seconds to allow gas flow and then turn anticlockwise to "HIGH" (B). It can spark the burner lighting tube (C) too. You will hear a "snap" from the igniter and you will also see a orange flame 6-10 cm from the burner lighting tube at the left side of the burner (D). Continue to hold the burner control knob in for two seconds after the "snap", this will allow gas to flow completely down the burner tube (E) and insure ignition. When the burner is lighted, adjacent burners will cross light when their controls are turned to "HIGH". At "High" setting the burner flame should be approximately 12-20mm long with a minimum of orange flame. Turn the gas control fully anticlockwise for minimum setting. Should you have any difficulty lighting your gas grill following the above steps, contact your dealer for advice.



WARNING!

Warning: if the burner still does not light, even all activities were did property, contact your supplier.





Technische Angaben der Pizzaofen Cortona Primo

Produktbezeichnung	Cortona	CE 2806-24
Modellnummer	54GCPP110	
Identifikationsnr. des produkts	2806DM0100	
Gesamt-Wärmeleistung: Qn	3.5 kW	
Gaskategorie	I _{3B/P(30)}	
Gastyp	Butane/ Propane	
Gasdruck	28 - 30 mbar	
Düsengröße	0.93 mm	
Bestimmungsland	BE, CY, DK, EE, FR, GB, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, LU, FI en MT.	

Nur zur Verwendung im Freien.
Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme.
Die zugänglichen Teile können sehr heiß sein. Kleine Kinder sind fernzuhalten.
Das Gerät nicht bewegen während des gebrauchs.
Schalten Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche ab nach dem Gebrauch.
Jede Veränderung an diesem Gasgrill kann gefährlich sein.
Vom Hersteller oder Verkäufer versiegelte Teile dürfen vom Benutzer in keiner Weise verändert werden.
Ändern Sie nichts an das Gerät.

- TECHNISCHE SPEZIFIKATION DES PIZZAOFEN BEFINDET SICH AUF DEM SILBERNEN SCHILD.
- ZUM GRILL WIRD FLÜSSIGER PROPAN/BUTAN ANGEWANDT. KEINE LEITUNGEN ODER ANSCHLUSSE VERWENDEN, DIE ZU ERDGAS BESTIMMT SIND; ES SEI DENN DER PIZZAOFEN DAZU ANGEPASST IST.
- UM DEN PIZZAOFEN ZU BENUTZEN IST EINE LPG-FLASCHE ZU BESOREN, DIE MIT PROPAN ODER BUTAN GEFÜLLT IST UND IN DRUCKREGLER IN MB GEMÄß DER GELTENDEN GESETZGEBUNG AUSGESTATTET IST.
- GENEHMIGEN SIE DEN KINDERN NIE DEN PIZZAOFEN SELBST ZU BEDIENEN.
- ZUGÄNGLICHE TEILE KÖNNEN SEHR HEIß SEIN; DIE KINDER VON DER ANLAGE FERNHALTEN.
- ÄNDERUNGEN IM GRILL KÖNNEN ZUR GEFAHR FÜHRENN.
- WEDER DEN REGLER NOCH DEN GASABFLUSS ÄNDERN.
- DEN PIZZAOFEN WÄHREND DES BETRIEBS NICHT VERSTELLEN.
- DEN SCHLAUCH VOR JEDEM GEBRAUCH FÜR BRÜCHE; BESCHÄDIGUNGEN ODER ANDEREN ZERSTÖRUNGEN PRÜFEN.
- DIE FLAMME NICHT ANZÜNDEN, FALLS GASGERUCH ZU RIECHEN IST.
- DIE VOM PRODUZENTEN AUSGESCHALTETE ELEMENTE UNBERÜHRT LASSEN.
- DIE GASQUELLE NEBEN DEM PIZZAOFEN, UNTER DEM PIZZAOFEN ODER AUF DER KARRE NICHT STELLEN.
- WEDER VOLLE NOCH LEERE ERSATZBEHÄLTER UNTER DEM PIZZAOFEN ODER IN SEINER NÄHE AUFBEWAHREN.
- IN DER NÄHE DES PIZZAOFEN KEIN BENZIN ODER KEINE ANDERE FLÜCHTIGE BRENNBARE STOFFE AUFBEWAHREN
- GASSCHLAUCH UND ELEKTRISCHE LEITUNGEN FERN VON HEIßEN FLÄCHEN AUFBEWAHREN.
- VORBEUGEN SIE DEM DREHEN DES GASSCHLAUCHS.
- DEN SCHLAUCH WECHSELN; WENN ES BESCHÄDIGT IST ODER WENN DIES DIE LANDESVORSCHRIFTEN BEDÜRFFEN.
- DIE FLAMMEN HABEN BLAU ZU SEIN UND HABEN STABIL ZU BRENNEN; OHNE GELBER FARBE AN DEN ENDUNGEN.
- SICH AN DER OBERFLÄCHE DER SCHÜSSEL ODER DES ROSTES WÄHREND ANZÜNDUNG DER ANLAGE NICHT LEHNEN.
- NUR DIE FACHGERÄTE FÜR DEN PIZZAOFEN UND ACCESSOIRES VON GUTER QUALITÄT GEBRAUCHEN.
- DEN FLAMMETRENNER / GRILLROST / GRILLPLATTE ODER GRILLSOCKEL MIT ALUFOLIE ODER ANDEREM MATERIAL NICHT BEDECKEN: DASS KANN ERNSTHAFT DEN LUFTDURCHFLUSS STÖREN UND / ODER ZUR ÜBERMÄßIGEN ERWÄRMUNG IM BEREICH DES BRENNERS FÜHREN.
- ALLE VERPACKUNGSELEMENTE UND ANBRINGUNGSBÄNDE AUS DEM PIZZAOFEN UND BRENNER VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME DES GRILLS BESEITIGEN.
- FETT IST EIN BRENNBARER STOFF: DEN FETT ERST NACH ABKÜHLEN ENTFERNEN. SAMMELN DES FETTS IN DEM FETTBEHÄLTER AUF DEM SCHÜSSELBODEN MIT FEUER NICHT ZULASSEN: SYSTEMATISCH DEN FETTBEHÄLTER REINIGEN (JE NACH 4-5 VERWENDUNGEN). ALLE KNÖPFE AUSSCHALTEN UND SICHERSTELLEN, DASS DER PIZZAOFEN ABGEKÜHLT IST; BEVOR SIE DAS SPRÜHGERÄT MIT REINIGUNGSMITTEL ANWENDEN, UM DEN PIZZAOFEN ZU REINIGEN. CHEMISCHE STOFFE IN DEN SPRÜHGERÄTEN KÖNNEN IN DER NÄHE DER WÄRMEQUELLE FLAMME ODER KORROSION HERVORRUFEN:
- TEILE / ACCESSOIRES VON ANDEREN HERSTELLERN NICHT GEBRAUCHEN, ES SEI DENN, SIE VON PATTON AUSDRÜCKLICH EMPFOHLEN WERDEN. DIE GARANTIE VERLIERT DIE GÜLTIGKEIT NACH BETRIEB SOLCHER TEILE ODER ACCESSOIRES.
- DEN VENTIL DER GASFLASCHE NACH JEDEM BETRIEB ZUDREHEN.

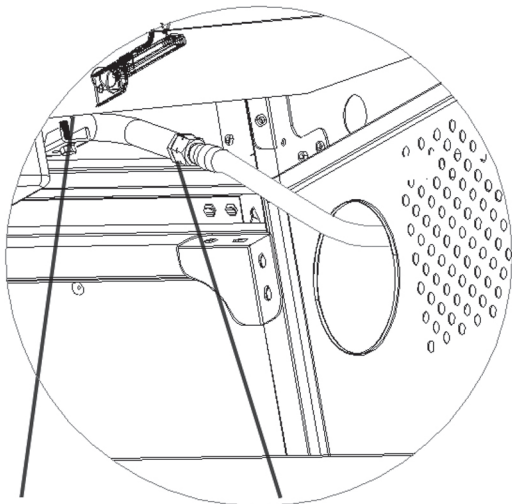
SICHERHEIT

- Nie den Pizzaofen nie ohne Druckregler betreiben.
- Wurde kein für den jeweiligen Brennstoff entsprechender Druckregler geliefert, nehmen Sie, bitte, Kontakt mit dem lokalen Gaslieferanten auf, um den Regler zu besorgen.
- Die Druckhinweise in dem folgenden Schema dienen nur als Hinweise.

MONTAGE DES DRUCKREGLERS UND DER GASLEITUNG

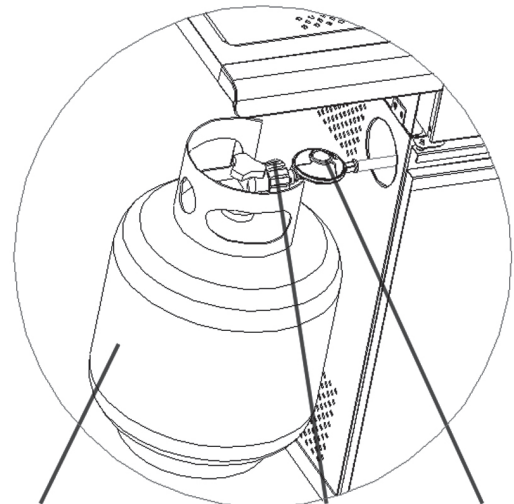
- Druckregler und Gasleitung haben entsprechend für das flüssige Gas zu sein - Liquid Petrol Gas (LPG).
- Druckregler und Gasleitung haben den Druck wie oben auszuhalten.

- Die Gasleitung darf nicht länger als 1,5 m sein.
- Flexible Gasleitung ist an den Adapter anzuschließen.
- Entsprechende Leitungsklemme verwenden, um die Leitung an den Grilladapter anzuschließen und zwecks Anschluss der Leitung / des Reglers.
- Alles montieren, Gas aufdrehen und die Leitung für Undichtheiten prüfen. Siehe Undichtheitskontrolle. Dafür sorgen, dass dieser Vorgang in einem gut gelüfteten Raum und fern von offener Flamme, Funken und Wärmequellen erfolgt.
- Deformierte oder verrostete LPG-Gasflaschen nicht gebrauchen.



Schlauchanschluss Schlauch

Illustration für den Anschluss
der Grill und Gasschlauch



Zylinder Regler Schlauch

Illustration für den Anschluss der Gas-
flasche, Regler und Gasschlauch

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

GRILLEINSTELLUNGEN

- Den pizzaofen nur im Freien betreiben.
- Den pizzaofen nie in touristischen Wohnwagen gebrauchen.
- Für entsprechende Belüftung und freien Luftdurchfluss um den pizzaofen für Erhaltung optimaler Verbrennung sorgen.

KONTROLLE FÜR UNDICHTHEITEN

Achtung: Undichtheiten nie in der Nähe der offenen Flamme prüfen. Riecht es nach Gas, ist der Grill nicht anzuzünden. In solcher Situation ist das Ventil der Gasflasche zuzudrehen und offene Flamme ist zu löschen.

Vor der ersten Inbetriebnahme und am Anfang der neuen Saison die Kontrolle für Undichtheiten ausführen (oder jedes Mal nach Gasflaschewechsel).

1. Die Seifenlösung aus flüssiger Seife und Wasser machen.
2. Die Bedienungsschalter auf "OFF" umschalten, dann die Gasflasche öffnen.
3. Die Seifenlösung auf alle Gasanschlüsse anbringen. Sehen Sie Blasen, bedeutet das, dass der Anschluss ungenügend zuge dreht ist. Er ist zuzudrehen oder - fallsb nötig – zu reparieren.
4. Finden Sie Leitungsleckage, ist das Ventil der Gasflasche zuzudrehen, die Gasleitung ist zu demontieren und sich bei dem Gaslieferanten beraten lassen.

BUTAN ODER PROPAN?

u diesem Grill dürfen beide Gasarten angewandt werden. Wichtig ist der Gebrauch des richtigen Reglers für den jeweiligen Gastyps, der gekauft wird. Empfohlen wird die Anwendung der Gasflaschen bis zu 10 kg.

SICHERE ANWENDUNG DER GASFLASCHE

- Nach jedem Betrieb das Gasflaschenventil zudrehen.
- Wird der Grill im Raum aufbewahren, ist die Gasflasche zu demontieren und außen aufzubewahren. Die Gasflasche darf nicht im Inneren aufbewahren werden.
- Die Gasflasche ist in Stehstellung aufzubewahren.
- Die Gasflasche ist fern von Wärmequelle aufzubewahren.
- Wird eine Gasflasche gewechselt, hat dies fern von freier Flamme, Funken und Wärmequellen zu erfolgen.

WARTUNG

RÜCKFLUSS

- Das Ventil der Gasflasche zudrehen und den Bedienungsschalter des Brenners in Position "OFF" bringen. Abwarten bis der Pizzeriaofen abgekühlt wird und dann die Brenner und den Gaszufluss reinigen.

REINIGUNG DES ABFLUSSBEHÄLTERS

- Den Behälterinhalt abkühlen, bevor es entleert wird und den Behälter in warmem Wasser mit weicher Bürste und mildem Reinigungsmittel (Natrium) reinigen.
- Die Teile gut spülen und abtrocknen lassen. Wird eine Schicht der Alufolie in dem Behälter gelegt, lässt das Fett und Satz einfach beseitigen.

JÄHRLICHE REINIGUNG

Werden Rost und Grillplatte / Hotplate / Pizzastein systematisch gewartet und nach jedem Gebrauch, ist Ihr Grill immer betriebsbereit. Die ganze Anlage ist einmal im Jahr grundsätzlich zu reinigen.

DAS INNERE

- Den Pizzeriaofen in den Herbst- und Wintermonaten am besten in einem Raum ohne Bedeckung aufbewahren.
- Gute und regelmäßige Grillwartung hält das Gerät in bester Form und verlängert sein Lebensdauer.

EDELSTAHL

- Dieser Pizzeriaofen ist aus Edelstahl und einer anderen Stahlsorte ausgeführt, die teilweise mit Pulverschicht und teilweise mit Porzellan- und Emailleschicht bedeckt ist. Auf dem Markt ist eine sehr große Anzahl der Reinigungsmittel für Edelstahl zugänglich. Es ist immer mit der weichsten Reinigungsmethode zu beginnen.
- Sichtbare Rissen auf der Edelstahl können mit einem abreibenden, extramilden Poliermittel oder feinkörnigem Schmirgelpapier entfernt werden. Die Fettflecken können auf der Stahloberfläche anbrennen. Diese Flecken sehen ähnlich wie Rost aus. Es ist ein Schwamm mit einem Reinigungsmittel für Edelstahl anzuwenden, um die Flecken zu beseitigen.

SPINNEN UND KERBTIEREN KÖNNEN SPINNENNETZE ODER NESTE IN DEN BRENNERN
(IN DEN ÖFFNUNGEN) HABEN; LEITUNGEN UND SCHLAUCHERN:
SIE KÖNNEN DEN GASDURCHFLUSS BEGRENZEN ODER BRAND VERURSACHEN:
SOLCHE ERSCHEINUNG WIRD ALS "RÜCKFLUSS" (SIEHE OBEN) GENANNT UND
KANN DEN GRILL ERNSTHAFT BESCHÄDIGEN SOWIE EINEN GEFÄHRLICHEN
BRAND VERURSACHEN: EMPFEHLEN IST EINE REGELMÄßIGE KONTROLLE UND
REINIGUNG DER BRENNER (ÖFFNUNGEN); SCHLAUCHEN UND LEITUNGEN.

GEBRAUCH VON BRENNERN UND ANZÜNDUNGSKONTROLLE

VOR SIE DEN PIZZAOFEN ANZÜNDEN.

1. Die Bedienungsschalter in "OFF" bringen und das Ventil der Gasflasche öffnen.
2. Wenn Sie den Pizzaofen zum ersten Mal in Betrieb nehmen, sind die Gasleitungen mit Luft gefüllt. Die Leitungen sollen mit Gas gefüllt werden. Das kann eine Weile dauern, bevor sich die Leitungen mit Gas füllen.
3. Den Bedienungshahn drücken und es auf die höchste Position "HIGH" einstellen. Gleichzeitig den Knopf der elektrischen Anzündung drücken. Den Gasanzünder lassen, wenn der Brenner schon brennt. Verfügt der Grill über eine Anzündung in dem Bedienungsschalter, zünden Sie die Anlagen, indem Sie diesen Schalter drehen.
4. Schaltet der Brenner nicht ein, drehen Sie den Gaszugang an der Gasflasche zu und wiederholen Sie den Vorgang bis zu Schritt 3, zwei bis drei Mal.
5. Schaltet der Brenner immer wieder nicht ein, gehen Sie zum Schritt 4 über, DREHEN SIE GAS ZU UND WARTEN SIE 5 MINUTEN AB vor dem nächsten.
6. ACHTUNG: Vor jeder Kontrolle bringen Sie die Schalter in Position "OFF".
7. Wollen die Brenner nicht anzünden, drehen Sie das Ventil der Gasflasche zu und prüfen die Leitungen für Verstopfung.

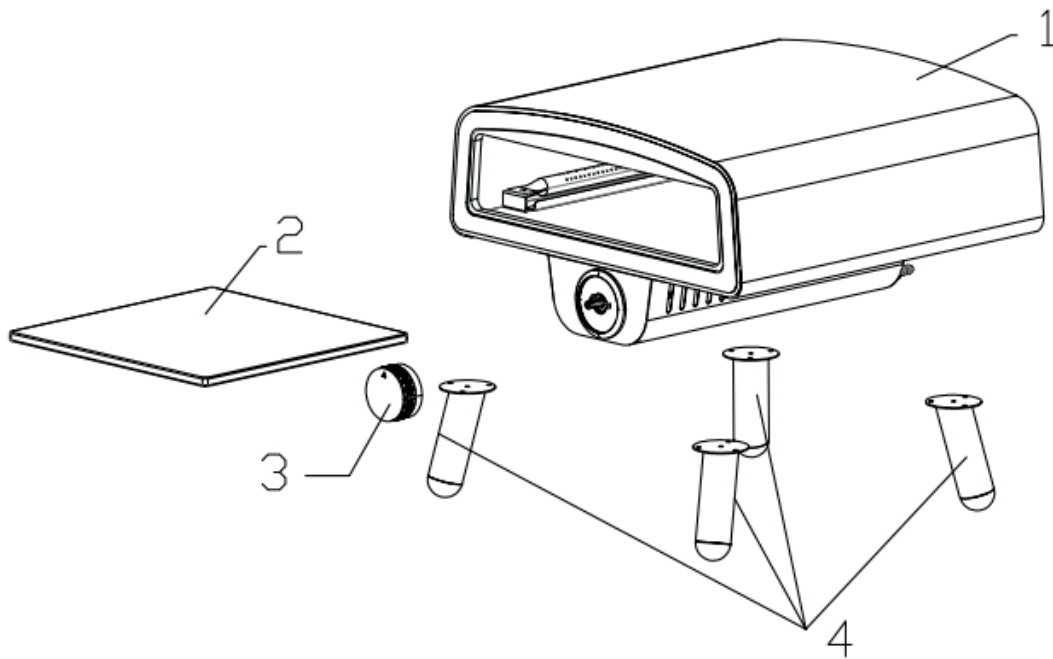
ERSTE INBETRIEBNAHME / BETRIEB NACH LÄNGERER PAUSE - SAISONANFANG

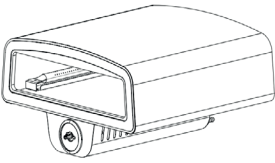
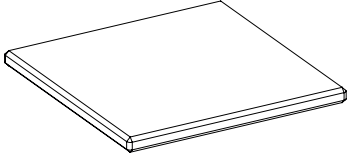
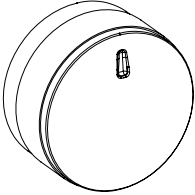

- Lesen Sie aufmerksam die Sicherheits-, Anzündungs- und Bedienungsanleitungen.
- Prüfen Sie die Öffnungen der Gaszufuhr, Brennerleitungen und Brenner für Verstopfung.
- Prüfen Sie, ob die Brennerleitung richtig durch die Schlussöffnung durchgezogen ist.
- Prüfen Sie, ob die Gasflasche voll ist.
- Prüfen Sie, ob es keine Gasleckagen gibt, durch Anwendung von Seifenlösung.
- Bringen Sie den Bedienungsschalter in die Position "OFF" und schließen Sie den Gaszufuhr.


Die Reihenfolge der Montagemaßnahmen

Für die richtige Montage des ganzen Pizzaofen sorgen. Ausführliche Montageanleitung finden Sie in dieser Bedienungsanleitung. Um die Anlage richtig einzubauen ist diese Anleitung sorgfältig zu lesen.

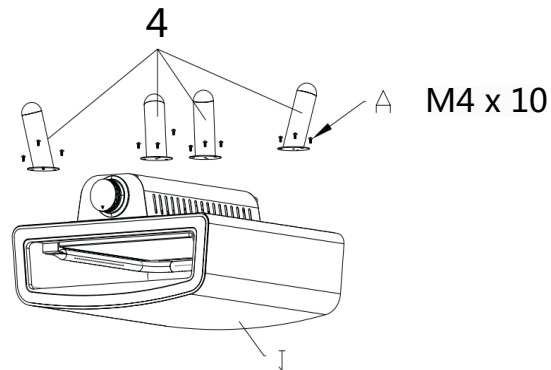
WARNUNG: Obwohl es versucht wird, die Montage möglichst einfach zu gestalten, sind die Stahlbauteile vorsichtig einzubauen, insbesondere ihre Kanten, um Verletzungen zu vermeiden. Seien Sie vorsichtig und gebrauchen Sie am besten Schutzhandschuhe.



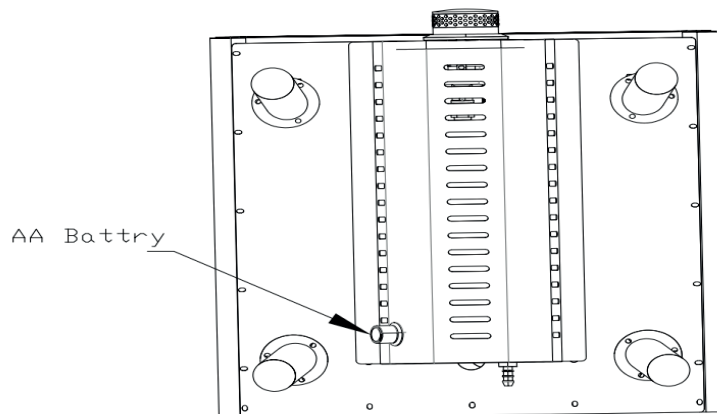
<p>1. Körper, 1 stück</p> 	<p>2. Pizzastein, 1 stück</p> 	<p>3. Knopf, 1 stück</p> 	<p>4. Kumpels, 4 stück</p> 
---	---	---	--

<p>A</p>	<p>Bolt: M4x10</p> 	<p>12 stück</p>		
----------	--	-----------------	--	--

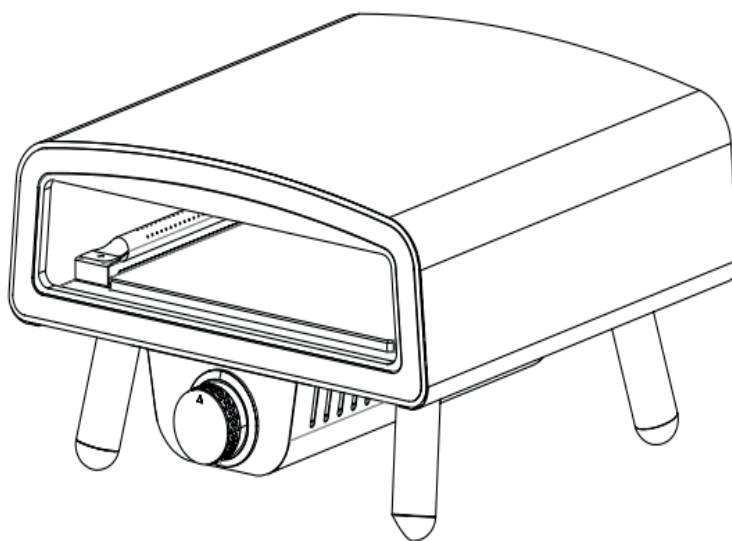
SCHRITT 1 - Montieren Sie Fuß A (Teil 4) wie abgebildet am Gehäuse (Teil 1). Zum Festziehen die Schraube A verwenden.



SCHRITT 2 - Legen Sie die AA-Batterie wie in der Abbildung gezeigt in den Batteriehalter ein.



SCHRITT 3 - Fertig..



SCHRITT 4 - Schließen Sie den POL-Regler an den LPG-Zylinder an und führen Sie einen gründlichen Dichtigkeitstest durch, wie im folgenden Abschnitt beschrieben.

BENUTZEN SIE DIESES GRILL NICHT, WENN SIE NICHT ALLE ANSCHLÜSSE CONTROLIERT HABEN OB SIE GASDICHT SIND!

MONTAGEANLEITUNGEN

Montagetipps

- Nehmen Sie den gesamten Inhalt aus der Verpackung und stellen Sie sicher, dass alle Teile vorhanden sind, bevor Sie versuchen, das Gerät zusammenzubauen!
- Ziehen Sie zunächst alle Schraubverbindungen handfest an.
- Wenn der Ofen vollständig zusammengebaut ist, ziehen Sie die Schrauben, Muttern und Bolzen mit einem Schraubenschlüssel und einem Schraubendreher fest.

Notwendige Werkzeuge

- Philips Schraubendreher
- Zange oder verstellbarer Schraubenschlüssel

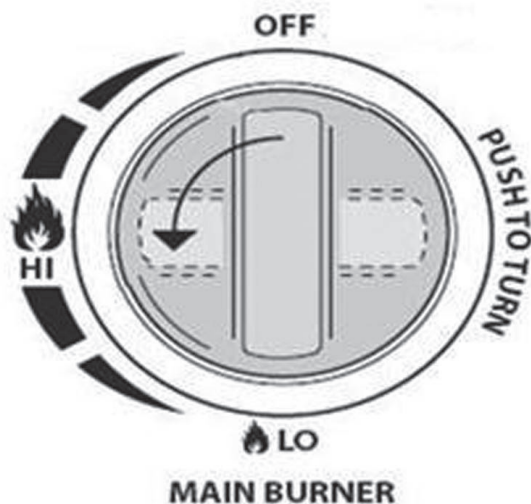
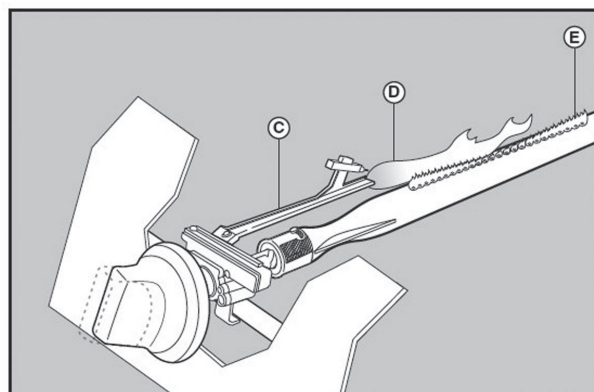
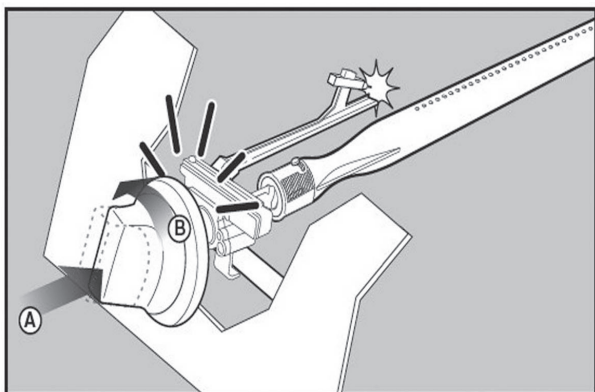
Flammenanzündung

Alle Gasregler in Position "OFF": Den Gasventil des Reglers der Gasdruck auf der Flasche aufdrehen. Um ein Funke zu erhalten, den Schalter A drücken und in gedrückter Position für 3-5 Sekunden halten, damit das Gas fließt. Dann den Schalter nach links in Position "HIGH" (B) bringen. Auf diese Art und Weise kann ein Funke in Anzündungsleitung (C) entstehen. Es wird ein charakteristischer Klang zu hören und erscheint eine orange Funke in Abstand 6-10 cm von der Leitung links vom Brenner (D). Den Brennerschalter nach Erhaltung des Klangs für ca. 2 Sekunden halten; dies befreit das Gas zum Brennerleitung (E) und sichert entsprechende Flamme. Zündet ein Brenner an, zünden sich auch die anderen an, wenn deren Schalter auf "HIGH" eingestellt wird. In Position „HIGH“ ist der Funke ca. 12-20 mm groß und hat orange Farbe. Um das Feuer auf Minimum einzustellen, den Schalter vollständig nach links drehen. Brennt der Feuer nicht richtig trotz richtiger Ausführung aller Maßnahmen, nehmen Sie Kontakt mit dem Lieferanten auf.



WARNUNG!

Wenn der Feuer nicht richtig trotz richtiger Ausführung aller Maßnahmen brennt, nehmen Sie Kontakt mit dem Lieferanten auf..





Dati tecnici forno per pizza Cortona

Prodotto	Cortona	CE 2806-24
Numero del prodotto	54GCPP110	
Numero d indentificazione del prodotto	2806DM0100	
Consumazione totale di gas Qn	3.5 kW	
Categoria di gas	I _{3B/P(30)}	
Tipo di gas	Butane/ Propane	
Pressione del gas	28 - 30 mbar	
Dimm. Uscita gas	0.93 mm	
Paese di destinazione	BE, CY, DK, EE, FR, GB, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, LU, FI en MT.	

Da utilizzare solo all aria aperta.
Prima della messa in servizio leggere attentamente la modalita d uso.
Attenzione :le parti accessibili possono essere molt calde. Non ammettere i bambini vicino all apparecchio.
Non spostare l'apparecchio durante l'uso.
Spegnere l'alimentazione del gas alla bombola del gas dopo l'uso.
Qualsiasi modifica dell'apparecchio può essere pericoloso.
Parti sigillate dal costruttore o dal suo agente non deve essere modificata dall'utente.
Non modificare l'apparecchio.

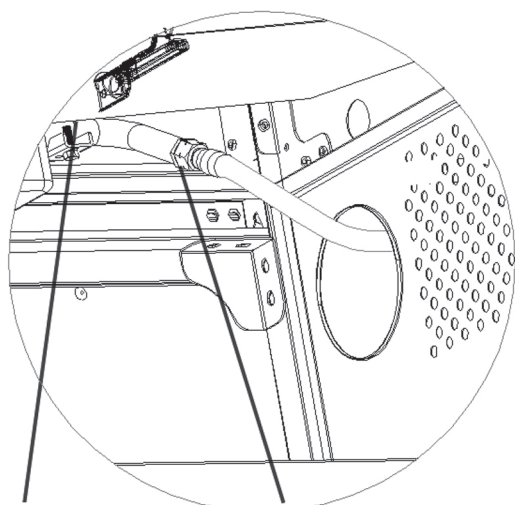
- LE SPECIFICHE DI QUESTO FORNO PER PIZZE SI TROVANO SULL'ETICHETTA, SUL RETRO DEL PANNELLO FRONTALE.
- QUESTA E' UNA GRIGLIA CONFIGURATA PER PROPANO/BUTANO LIQUIDO. NON UTILIZZARE GAS NATURALE A MENO CHE LA GRIGLIA NON SIA STATA PREDISPOSTA PER L'UTILIZZO DI GAS NATURALE.
- NON PERMETTERE A BAMBINI DI UTIIZZARE IL FORNO PER PIZZE.
- LE PARTI ACCESSIBILI POSSONO RAGGIUNGERE TEMPERATURE ELEVATE, TENERE FUORI DALLA PORTATA DEI BAMBINI.
- OGNI MODIFICA A QUESTO FORNO PER PIZZE PUO' ESSERE PERICOLOSA.
- NON ALTERARE O MODIFICARE IL REGOLATORE DEL GAS E LE SUE PARTI.
- NON MUOVERE IL FORNO PER PIZZE DURANTE L'USO.
- ISPEZIONARE VISIVAMENTE IL TUBO FLESSIBILE PRIMA DI OGNI USO IN CASO DI TAGLI, SCREPOLATURE, USO ECCESSIVO O ALTRI DANNI.
- NON TENTARE DI ACCENDERE LA GRIGLIA IN PRESENZA DI ODORE DI GAS.
- LE PARTI SIGILLATE DAL PRODUTTORE O DAL LORO RIVENDITORE NON DOVREBBERO ESSERE MANEGGIATE DALL'UTENTE.
- POSIZIONARE IL SERBATOIO VICINO AL BBQ, NON SOTTO IL BBQ NÉ NEL CARRELLO DEL FORNO PER PIZZE.
- NON TENERE LE BOMBOLE PER GAS DI RICAMBIO VUOTE O PIENE DENTRO, SOTTO O VICINO AL FORNO PER PIZZE.
- NON IMMAGAZZINARE O USARE BENZINA O ALTRI LIQUIDI INFIAMMABILI NELLE VICINANZE DEL FORNO PER PIZZE.
- MANTENERE IL TUBO FLESSIBILE DEL GAS E IL CAVO ELETTRICO LONTANO DALLE SUPERFICI CALDE. EVITARE DI CONTORCERE IL TUBO FLESSIBILE DEL GAS.
- IL TUBO FLESSIBILE DEVE ESSERE SOSTITUITO SE DANNEGGIATO E QUANDO LE NORME DI LEGGE LO RICHIEDONO.
- NON ACCENDERE CON IL COPERCHIO CHIUSO.
- LE FIAMME DOVREBBERO ESSERE STABILI, DI COLORE BLU E SENZA PUNTE DI COLORE GIALLO.
- NON SPORGERSI SUL FOCOLARE DURANTE L'ACCENSIONE DEL FORNO PER PIZZE.
- UTILIZZARE ACCESSORI DI BUONA QUALITA'.
- INDOSSARE GUANTI DA FORNO ASCIUTTI DURANTE L'UTILIZZO DEL FORNO PER PIZZE.
- NON COPRIRE LE PIASTRE, IL REGOLATORE DI FIAMMA, LA GRIGLIA O LA PARTE INFERIORE DELLA GRIGLIA CON CARTA DI ALLUMINIO. QUESTO PUO' SEVERAMENTE IMPEDIRE IL FLUSSO D'ARIA O INTRAPPOLARE CALORE ECCESSIVO NELL'AREA DI CONTROLLO.
- ASSICURARSI DI AVER RIMOSSO L'INVOLUCRO DI OGNI PARTE DELLA GRIGLIA, INCLUSE LE CINGHIE DEL BRUCIATORE.
- IL GRASSO È INFIAMMABILE. LASCIARE RAFFREDDARE IL GRASSO CALDO PRIMA DELLA SUA RIMOZIONE. NON LASCIARE CHE IL GRASSO SI DEPOSITI NEL VASSOIO NELLA PARTE INFERIORE DEL FIREBOX DELLA GRIGLIA. PULIRE IL VASSOIO PER IL GRASSO FREQUENTEMENTE (OGNI 4-5 UTILIZZI).
- SPEGNERE TUTTI I PULSANTI DI COMANDO ED ACCERTARSI CHE LA GRIGLIA SIA FREDDA PRIMA DI USARE QUALSIASI TIPO DI SOSTANZA PULITRICE SULLA GRIGLIA O INTORNO AD ESSA. IL PRODOTTO CHIMICO CHE PRODUCE AZIONE SPRUZZANTE POTREBBE, IN PRESENZA DI CALORE, INFIAMMARSI O INDURRE CORROSIONE DELLE PARTI METALLICHE.
- NON UTILIZZARE MAI ACCESSORI PRODOTTI DA ALTRI FORNITORI O PARTI CHE NON SONO SPECIFICAMENTE RACCOMANDATE DA PATTON. LA VOSTRA GARANZIA DIVENTERÀ NON VALIDA SE TALI ACCESSORI O PARTI SONO STATI USATI.
- INTERROMPERE L'APPROVVIGIONAMENTO DI GAS DALLA BOMBOLA QUANDO AVETE TERMINATO DI USARE IL FORNO PER PIZZE.

INFORMAZIONI DI SICUREZZA

- Non utilizzare mai questo forno per pizze senza un regolatore di pressione.
- Se il regolatore non è fornito con il vostro barbecue – a seconda di quale gas decidete di usare – rivolgetevi al vostro rivenditore locale di gas per un regolatore.
- La seguente tabella e' solo una guida.

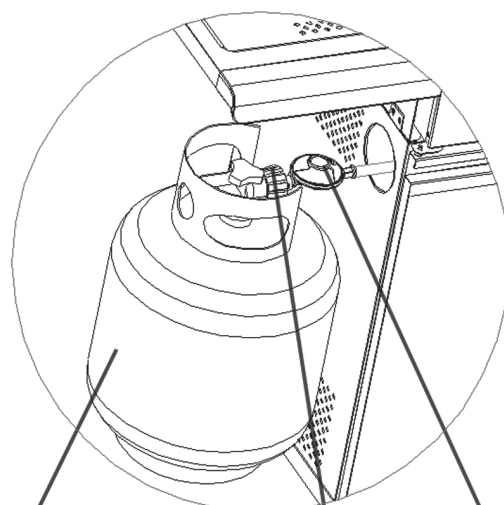
ASSEMBLAGGIO DEL TUBO FLESSIBILE E DEL REGOLATORE

- Deve essere adatto per butano o propano (GPL).
- Deve sostenere le pressioni sopraindicate.
- Non deve eccedere 1.5 m di lunghezza.
- Il tubo flessibile deve essere collegato ad un adattatore.
- Utilizzare una clip o un fermo per collegare il tubo flessibile all'adattatore del BBQ, per assicurare la connessione tra tubo e regolatore.
- Dopo che il tubo e' collegato, accendere il gas e controllare se ci sono perdite. Vedi: Controllo Perdite Di Gas. Assicurarsi di effettuare questa procedura in una zona ben arieggiata e mai in presenza di una fiamma, una scintilla o una fonte di calore.
- Non usare mai una bombola di gas ammaccata o arrugginita.



Raccordo del tubo Tubo

Illustrazione per collegare il tubo di barbecue e gas



Bombola di gas Regolatore Tubo

Illustrazione per collegare il tubo bombola del gas, regolatore e gas

INFORMAZIONI GENERALI

COLLOCAZIONE DEL VOSTRO FORNO PER PIZZE

- Questo apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente all'aria aperta.
- Non usare questo forno per pizze all'interno di veicoli o caravan.
- Non ostruire il flusso di combustione e di ventilazione intorno al forno per pizze.

CONTROLLO PERDITE DI GAS

NOTA: Non controllare mai per perdite in presenza di una fiamma. In presenza di odore di gas, non cercare di accendere il BBQ, richiudere il rubinetto della bombola ed estinguere eventuali fiamme.

Il controllo per fughe di gas deve essere effettuato prima del primo utilizzo ed all'inizio di ogni nuova stagione (oppure ogni volta che la bombola viene sostituita).

1. Creare una soluzione di acqua saponata (50% acqua, 50% sapone liquido).
2. Assicurarsi che le manopole di regolazione siano su OFF, quindi aprire il rubinetto della bombola.
3. Applicare l'acqua saponata a tutti i collegamenti del gas. Il formarsi di bollicine nella soluzione indica fuga di gas e che i collegamenti non sono sigillati correttamente. Stringere o riparare se necessario.
4. In caso di una fuga di gas che non puo' essere riparata, chiudere il rubinetto della bombola, disconnettere il tubo flessibile e consultare il vostro rivenditore.

BUTANO O PROPANO?

Ci sono due tipi differenti di gas che possono essere usati sul vostro BBQ. È importante che venga utilizzato il regolatore corretto per il tipo di gas acquistato. Si consiglia di utilizzare bombole fino a un massimo di 10 kg.

SICUREZZA DELLA BOMBOLA GAS

- Chiudere il rubinetto della bombola dopo ogni uso.
- Se immagazzinate il barbecue all'interno, disconnettere la bombola ed immagazzinarla all'aperto. Non tenere mai la bombola di gas all'interno.
- Mantenere la bombola in posizione eretta.
- Non sottoporre la bombola a calore eccessivo.
- Tenere la bombola lontano da fiamme, scintille e fonti di calore.

PULIZIA E MANUTENZIONE

PULITURA DELL'APPARECCHIO

- Chiudere il rubinetto della bombola e posizionare le monopole di regolazione su "OFF". Aspettare che si raffreddi e poi pulire il bruciatore e i tubi.

ACCIAIO INOSSIDABILE

- Questo barbecue è costruito in acciaio rivestito in struttura e parzialmente rivestito in ceramica. Ci sono molti prodotti disponibili per la pulizia. Utilizzare sempre un prodotto delicato.
- Per ritoccare in caso di graffi notevoli sull'acciaio, utilizzare carta smerigliata molto fine e asciutta.
- Spruzzi di grasso possono accumularsi ed incrostarsi sulle superfici di acciaio, dando l'apparenza di ruggine. Per rimuoverli, utilizzare una spugnetta abrasiva con un prodotto adatto alla pulizia dell'acciaio.

RAGNI E INSETTI OCCASIONALMENTE POSSONO FILARE RAGNATELE O COSTRUIRE NIDI NEI TUBI DEL BRUCIATORE. QUESTI POSSONO OSTRUIRE IL FLUSSO DEL GAS CHE PUÒ CAUSARE INCENDI. CIÒ È CONOSCIUTO COME "BACKLASH" E PUÒ DANNEGGIARE IL BBQ E GENERARE UNO STATO DI FUNZIONAMENTO PERICOLOSO. FREQUENTI CONTROLLI E PULIZIA DEI TUBI DEL BRUCIATORE SONO CONSIGLIATI.

CONTROLLO DEL BRUCIATORE E PROVA DI ACCENSIONE

APRIRE SEMPRE IL COPERCHIO PRIMA DI ACCENDERE L'APPARECCHIO.

1. Con le manopole di regolazione del bruciatore (A) nella posizione di "off", aprire il rubinetto della bombola del gas.
2. Dopo il montaggio, le condotture ed i bruciatori saranno pieni d'aria. Le linee devono riempirsi di gas. Parecchi tentativi possono essere necessari prima che le linee si siano riempite.
3. Spingere e girare la manopola di regolazione nella posizione "HI" e simultaneamente premere il pulsante per l'accensione (B). Rilasciare il pulsante dopo che il bruciatore e' acceso.
4. Se il bruciatore non si accende, spegnere l'apparecchio e ripetere il punto 3, fino a 2 o 3 volte.
5. Se il bruciatore non si accende dopo il punto 4, SPEGNERE IL GAS ed ATTENDERE 5 MINUTI prima di tentare nuovamente oppure utilizzare un fiammifero.
6. NOTA: Controllare che le altre monopole di regolazione del bruciatore siano nella posizione "off" ad ogni tentativo.
7. Se i bruciatori non si accendono, chiudere il rubinetto del gas. Controllare che non ci siano ostruzioni.

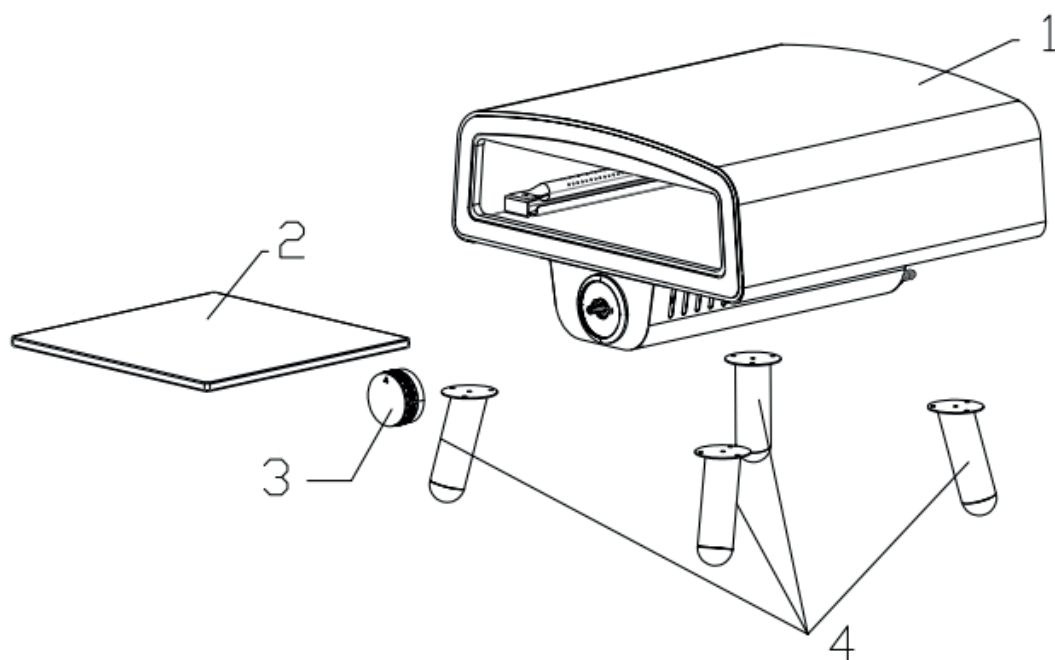
PRIMO UTILIZZO/ USO DOPO LUNGHI PERIODI – INIZIO DI STAGIONE

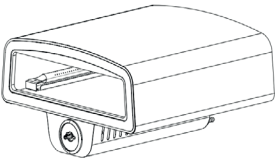
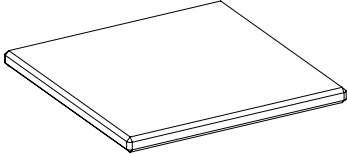
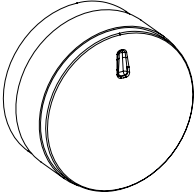

- Leggere con attenzione le istruzioni per l'accensione, il funzionamento e le norme di sicurezza.
- Controllare gli orifizi del rubinetto del gas, i tubi del bruciatore ed i fori del bruciatore in caso di ostruzione.
- Controllare che il tubo del bruciatore sia posizionato correttamente sopra l'orifizio della valvola.
- Controllare che la bombola sia piena.
- Controllare che non ci siano fughe di gas usando acqua saponata.
- Posizionare i comandi del bruciatore su "OFF" e completare il collegamento.


MONTAGGIO

Assicurarsi che il forno per pizze è montato correttamente. Le istruzioni dettagliate sono incluse in ogni manuale. Per montare il dispositivo in modo corretto, seguire queste istruzioni.

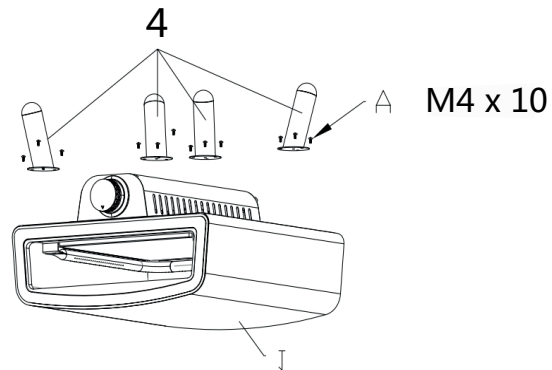
Avvertenza: Noi^propogniamo tutti i provvedimenti necessari per l'installazione più semplice possibile. Tuttavia si consiglia di non usare più le parti metalliche, compresi le parti integrate nei spigoli vivi che possono causare lesioni. Si raccomanda di fare attenzione e utilizzare guanti protettivi.



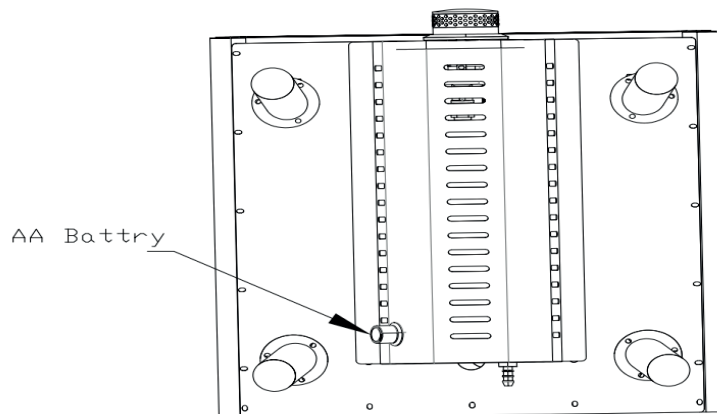
<p>1. Corpo, 1 pezzo</p> 	<p>2. Pietra per pizza, 1 pezzo</p> 	<p>3. Pomello, 1 pezzo</p> 	<p>4. Compagni, 4 pezzi</p> 
--	---	---	---

A	<p>Bolt: M4x10</p> 	12 pezzi			
---	--	----------	--	--	--

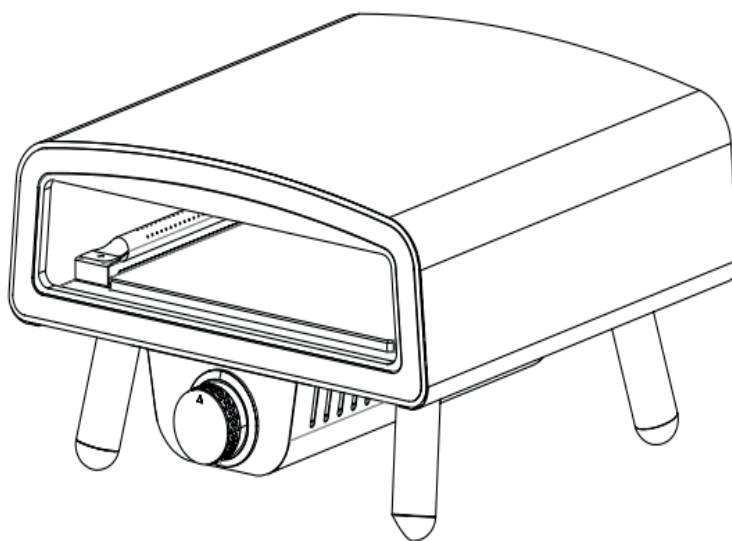
PASSAGIO 1 - Montare il piede A (parte 4) sul corpo (parte 1) come mostrato. Utilizzare il bullone A per serrarlo.



PASSAGIO 2 - Inserire la batteria AA nel portabatteria come mostrato in figura.



PASSAGIO 3 - Finito.



PASSAGIO 4 - Collegare il regolatore POL alla bombola di GPL e condurre un test di tenuta approfondito come descritto nella sezione seguente.

NON USARE QUESTO forno per pizza MENO Tutti i collegamenti sono a tenuta di gas.

ISTRUZIONI DI MONTAGGIO

Consigli per il montaggio

- Rimuovere tutto il contenuto dalla confezione e assicurarsi che tutte le parti siano presenti prima di tentare di assemblare il dispositivo!
- Stringere prima manualmente tutti i collegamenti bullonati.
- Quando il forno è completamente assemblato, serrare viti, dadi e bulloni utilizzando una chiave inglese e un cacciavite

Strumenti richiesti

- Philips Cacciavite
- Pinza o chiave regolabile

Accensione la fiamma

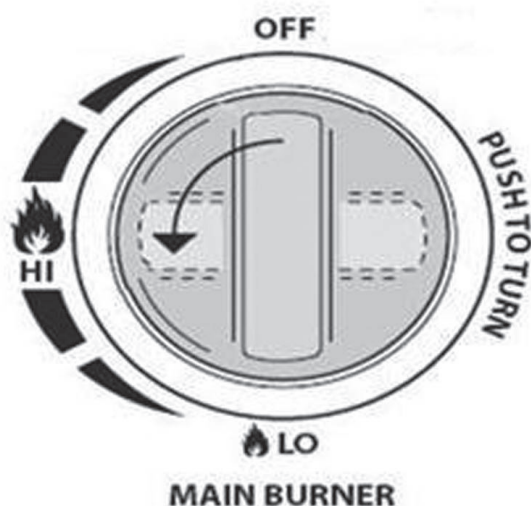
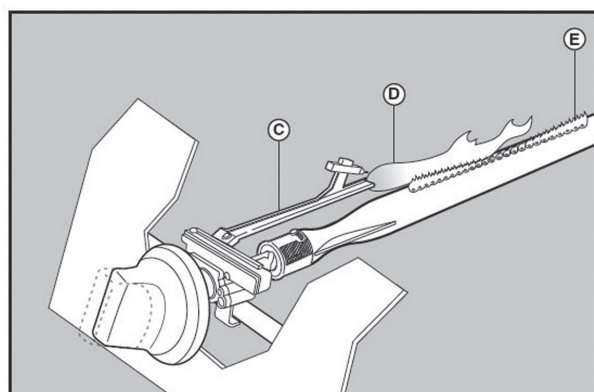
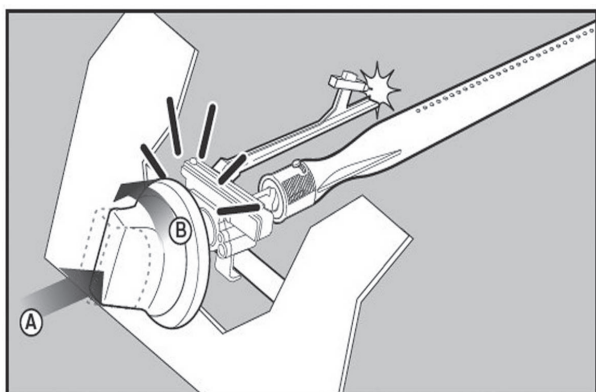
Tutti i pulsanti regolatori di gas devono essere in posizione "OFF". Aprendo la valvola del regolatore di pressione sulla bombola. Per causare una scintilla, premere l'interruttore A mantenerlo in questa posizione per 3-5 secondi per consentire il flusso di gas. Quindi ruotare la manopola verso sinistra fino alla posizione "HIGH" (B). Compare una scintilla nel tubo bruciatore (C). Si può sentire un rumore di scoppio una fiamma arancione appare ad una distanza di 6-10 cm dal tubo sul lato sinistro del bruciatore. (D) Il suono udito, mantenere la manopola di controllo per altri 2 secondi, consentendo il passaggio del tubo bruciatore a gas (E) garantire la corretta accensione. Quando il bruciatore è acceso, i bruciatori vicino si accendono quando i bruciatori corrispondenti pulsanti si trasformano in posizione "HIGH".

Nella posizione "HIGH" la scintilla dovrebbe essere di 12 - 20 mm di lunghezza e di colore arancio. Per scegliere la potenza minima, ruotare la manopola del termostato verso sinistra. Se, dopo aver seguito tutte le procedure sopra descritte, l'illuminazione non è corretta, si prega di contattare il fornitore.



ATTENZIONE

Se dopo aver eseguito tutte le procedure correttamente il fuoco non si accende correttamente, si prega di contattare il fornitore.





PATTON

NL, BE, LU	Attentie: Deze informatie is alleen bedoeld als gids. Specifieke onderdelen in uw BBQ en omschrijving kunnen per regio of dealer verschillen.	Alle specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.
FR, CH	Note: Ces renseignements sont donnés à titre indicatif. Il est possible que les articles inclus dans les spécifications de votre barbecue diffèrent selon la région ou les caractéristiques stipulées par le concessionnaire.	Toutes les caractéristiques sont susceptibles d'être modifiées sans préavis.
GB, IE	Note: This information is a guide only. Items included in your BBQ specification may differ depending on region or specific dealer specification.	All specifications are subject to change without prior notice.
DE, CH, AT	Anmerkung: Diese Anleitung dient lediglich der Information. Teile der Grillspezifikation können je nach Vertriebsregion oder Händleranforderung unterschiedlich sein.	Änderungen ohne vorherige Bekanntgabe vorbehalten.
IT, CH	Nota: Questa informazione è solo una guida. Gli elementi inclusi nella vostra specifica barbecue possono essere diversi a seconda della regione o specificazione rivenditore specifico.	Tutte le specifiche sono soggette a modifiche senza preavviso.