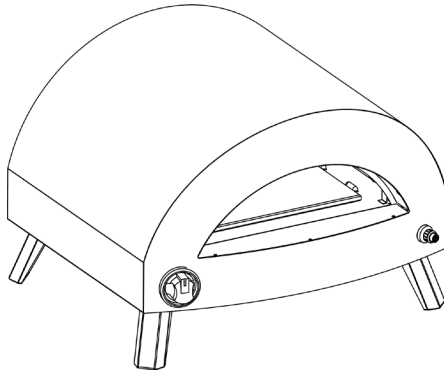


Betty Bossi

Pizzaofen, Gas Four à pizza, gaz



Betriebs- und Montageanleitung

Instructions de montage et mode d'emploi

**Erfahren Sie mehr über unsere cleveren Produkte
und entdecken Sie leckere Rezepte:**

**Pour en savoir plus sur nos idées ingénieuses
et découvrir de délicieuses recettes:**

Art-Nr./ Nr. d'art. 32027



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

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

Inhalt

Technische Daten	3
Wichtig	3
Sicherheitshinweise	3
Gasflasche	4
Gasschlauch	4
Schlauchanschluss	4
Lieferumfang	5
Pizzaofen zusammenbauen	6
Vor der Inbetriebnahme	7
Inbetriebnahme	7
Nach dem Backen	8
Reinigung und Unterhalt	8
Pizzastein	8
Pizzaofengehäuse, Innenteile und Pizzaschaufel	8
Unterhalt	8
Garantiebedingungen	8
Schäden oder Defekte	8
Abnutzungs- und Verschleisserscheinungen	9
Fehlerbehebung	9
Kein Funke (Elektrische Zündung)	9
Brenner zündet nicht	9
Fett entzündet sich	9
Zu geringe Hitze	9
Kontakt	10
Entsorgung	10
Seriennummer / CE	10

Sommaire

Données techniques	11
Important	11
Consignes de sécurité	11
Bouteille de gaz	12
Tuyau de gaz	12
Raccordement du tuyau	12
Contenu de la livraison	13
Assemblage du four à pizza	14
Avant la mise en service	15
Mise en service	15
Après la cuisson	15
Nettoyage et entretien	16
Pierre à pizza	16
Corps du four à pizza, pièces intérieures et pelle à pizza	16
Entretien	16
Conditions de garantie	16
Dommages ou défauts	16
Les phénomènes d'abrasion et d'usure	16
Dépannage	17
Pas d'étincelle (allumage électrique)	17
Le brûleur ne s'allume pas	17
La graisse s'enflamme	17
Chaleur trop faible	17
Contact	18
Élimination des déchets	18
Numéro de série / CE	18

Technische Daten

- Farbe: Schwarz/Silber
- Material Pizaofen: beschichteter Stahl, Edelstahl
- Material Pizzastein: Cordierit
- Masse (LxBxH): 51x55x40 cm
- Gewicht: 12 kg
- Leistung: 5.3 kW

Wichtig

- Nimm keine Änderungen am Gerät vor. Jegliche Änderungen können sich als gefährlich herausstellen. Besteht der Verdacht auf eine Fehlfunktion, wende Dich an deinen Betty Bossi Kundenservice.
- Bediene den Pizaofen erst, wenn Du den genauen Zündvorgang kennst. Kinder dürfen den Pizaofen nicht bedienen.
- Die Montageanweisungen in der Aufbauanleitung sind genau zu beachten. Eine unsachgemäße Montage kann gefährliche Folgen haben.
- Führe vor jeder Inbetriebnahme und nach jedem Gasflaschenwechsel die «Prüfung der Dichtigkeit» durch (Seite 7).

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

Sicherheitshinweise

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

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

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

Gasflasche

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

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

Gasschlauch

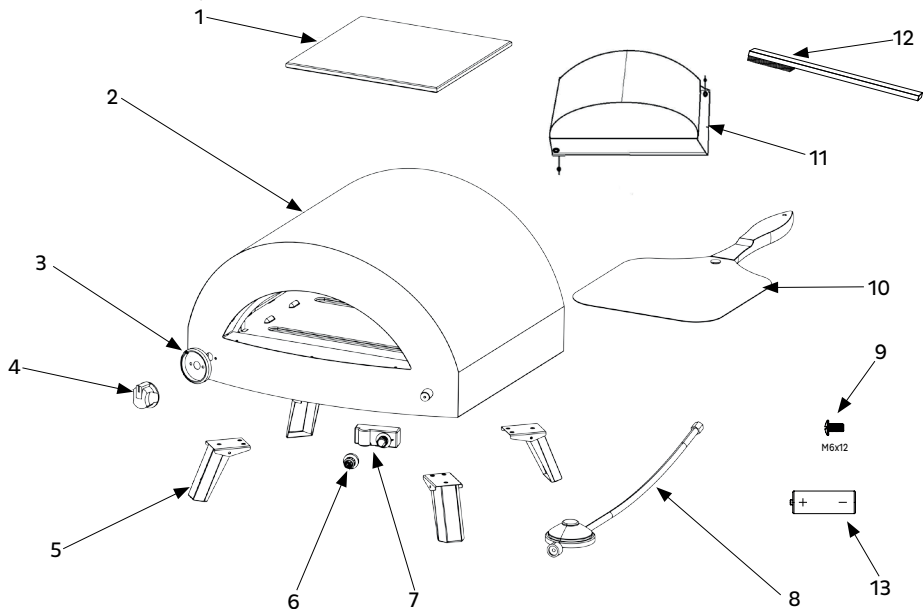
(CE-anerkannte Schlauchleitung)

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

Schlauchanschluss

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

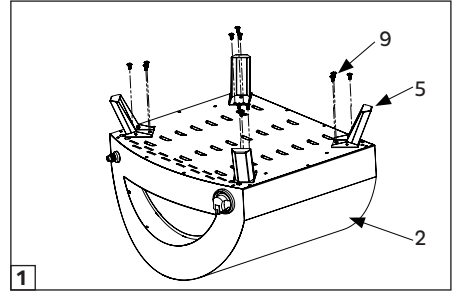
Lieferumfang



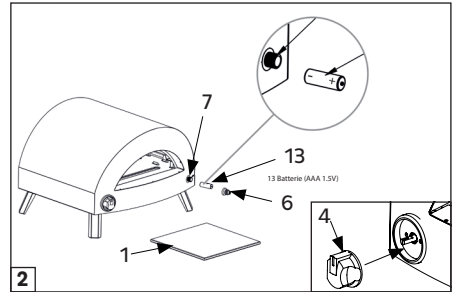
Nummer	Bezeichnung	Anzahl
1	Pizzastein	1
2	Ofen	1
3	Blende Temperaturregler	1
4	Temperaturregler	1
5	Beine	4
6	Zündknopf	1
7	Batteriefach	1
8	Gasschlauch inkl. Druckregler	1
9	Schrauben	12
10	Pizzaschaufel	1
11	Abdeckhaube	1
12	Ofenbürste	1
13	Batterie AAA	1

Pizzaofen zusammenbauen

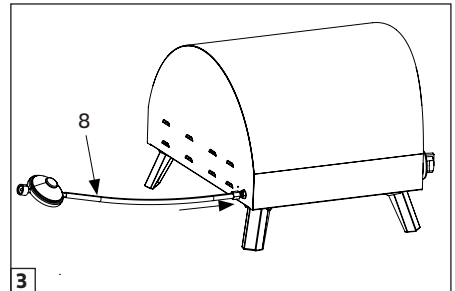
1. Legen den Ofen (2) verkehrt auf eine Unterlage, damit die Oberfläche nicht zerkratzt wird. Montiere die vier Beine (5) mit jeweils drei Schrauben (9) mit Hilfe eines Kreuzschraubenziehers.



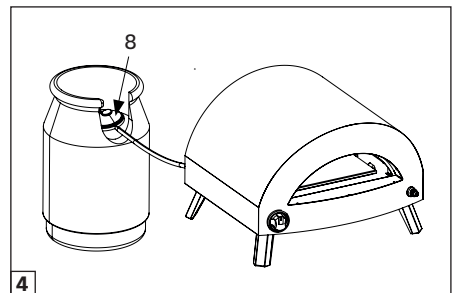
2. Lege eine AAA Batterien (13) korrekt in das Batteriefach (7) und schraube anschliessend den Zündknopf (6) auf. Lege den Pizzastein (1) vorsichtig in den Ofen. Stecke den Temperaturregler (4) auf das Ventil.



3. Um den Gasschlauch (8) an das Gerät anzuschliessen, ziehe die Schlauchmutter (Linksgewinde) mit einem geeigneten Schlüssel fest, aber nicht übermässig an. Verwende hierzu einen Gabelschlüssel SW 17.



4. Befestige den Druckregler (50 mbar) (8) an einer schweizer Gasflasche. Beachte die Sicherheitshinweise (Seite 3) und die Hinweise zur Inbetriebnahme (Seite 7).



Vor der Inbetriebnahme

Prüfung der Dichtheit

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

1. Der Gasregulierknopf muss auf Position «OFF» stehen.
2. Öffne die Gaszufuhr an der Flasche und besprühe alle gasführenden Teile mit einem dafür vorgesehenen Dichtheitsprüfspray (alternativ kann auch eine Seifenlösung aus 50% flüssiger Seife und 50% Wasser verwendet werden).
3. Eine Blasenbildung der Seifenlösung deutet auf Leckstellen hin. Schliesse die Gaszufuhr an der Gasflasche.
4. Beseitige die Leckstellen durch Nachziehen der Schraubverbindungen oder ersetze die defekten Teile.
5. Wiederhole die Schritte 1 bis 3.
6. Lassen sich die Leckstellen nicht beheben, wende Dich an Dein Betty Bossi Kundenservice.
7. Reinige alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

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

Inbetriebnahme

1. Stelle sicher, dass alle Verbindungen zwischen den gasführenden Teilen gut festgeschraubt und dicht sind.
2. Stelle den Gasregulierknopf in Position «OFF».
3. Öffne die Gaszufuhr an der Gasflasche.
4. Drehe den Gasregulierknopf langsam auf die höchste Stufe und drücke den Zündknopf.
5. Wiederhole Schritt 4 mehrere Male, wenn sich der Brenner nicht entzündet.
6. Stelle den Gasregulierknopf auf «OFF» und drehe die Gasflasche zu, wenn sich das Gas nicht entzündet. Warte mindestens 2 Minuten bevor du den Zündvorgang wiederholst damit sich das Gas verflüchtigen kann.
7. Wiederhole Schritte 4 und 5 erneut.
8. Ist es nicht möglich Deinen Pizzaofen nach 3 Versuchen in Betrieb zu nehmen, überprüfe bitte die Ursachen, wie im Kapitel «Fehlerbehebung» beschrieben.
9. **Bei der ersten Inbetriebnahme, brenne den Ofen auf höchster Stufe ca. 20min aus, bevor du ihn benutzt.**
10. Heize den Pizzastein ca. 10 – 15 Minuten auf. Lege die erste Pizza in den Ofen. Benutze dafür die im Lieferumfang enthaltene Pizzaschaufel.

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

11. Backe die Pizza ca. 1 – 2 Minuten (abhängig von der Teigdicke)
12. Drehe die Pizza um 180° (die hintere Seite nach vorne, da der Pizzaofen im hinteren Bereich eine höhere Hitze hat).
13. Backe die Pizza ca. 1 – 2 Minuten fertig

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

Nach dem Backen

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

Reinigung und Unterhalt

Pizzastein

- Gehe sorgfältig mit dem Pizzastein um. **Das Material ist sehr empfindlich, und darf weder zur Reinigung noch unter sonstigen Umständen nass werden.** Dadurch kann der Pizzastein beim Aufheizen Risse bekommen oder brechen.
- Verwende für die Reinigung die mitgelieferte Bürste oder einen Schaber.
- Schneide die Pizza nicht auf dem Stein.

Verfärbungen, welche durch den Gebrauch entstehen sind normal und haben keinerlei Einfluss auf die Funktion und Qualität des Pizzasteins.

TIPP: Lagere den Pizzastein separat an einem trockenen Ort. Unter der Abdeckhaube im Pizzaofen kann sich etwas Feuchtigkeit bilden, was beim Aufheizen zum Bruch des Pizzasteins führen kann. Sollte der Pizzastein trotzdem feucht werden, lasse ihn mindestens 48 Stunden bei Raumtemperatur trocknen. bevor du ihn wieder verwendest.

Pizzaofengehäuse, Innenteile und Pizzaschaufel

Reinige Deinen Pizzaofen nach dem Auskühlen mit einem feuchten Tuch und ohne Reinigungsmittel.

Unterhalt

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

Garantiebedingungen

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

Folgende Punkte gelten nicht als Garantiefälle:

Schäden oder Defekte:

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

Abnutzungs- und Verschleisserscheinungen:

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

ACHTUNG: Falls Dein Pizzaofen für Reparaturarbeiten oder Garantieleistungen retourniert werden muss, entferne vorher unbedingt die Gasflasche!

Fehlerbehebung

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

Störungen und mögliche Abhilfen:

Kein Funke (Elektrische Zündung)

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

Brenner zündet nicht

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

Fett entzündet sich

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

Zu geringe Hitze

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

Falls die oben genannten Massnahmen das Problem nicht lösen, kontaktiere den Betty Bossi Kundenservice.

Kontakt

Betty Bossi

Division der Coop Genossenschaft
Baslerstrasse 52
Postfach
8021 Zürich
Telefon +41 (0) 44 209 19 29
www.bettybossi.ch

Entsorgung



Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht mit dem sonstigen Hausmüll entsorgt werden darf. Stattdessen liegt es in Ihrer Verantwortung, Ihr Altgerät bei einer dafür vorgesehenen Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronik-Altgeräten abzugeben. Die getrennte Sammlung und Wiederverwertung Ihres Altgerätes zum Zeitpunkt der Entsorgung trägt dazu bei, die natürlichen Ressourcen zu schonen und sicherzustellen, dass es auf eine Weise wiederverwertet wird, die die menschliche Gesundheit und die Umwelt schützt. Für weitere Informationen darüber, wo Sie Ihren Abfall zum Recycling abgeben können, wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Behörde oder an den Ort, an dem Sie Ihr Produkt gekauft haben.

Seriennummer / CE

Die Seriennummer befindet sich auf der Unterseite des Pizzaofens.

EN 498:2012, Model No.: FP-01B0 Gas Pizza Oven
Sommerliving AG
Obere Allmend 9 CH-6375 Beckenried Switzerland

Total heat input	: 5.3 kW (386g/h)	
Gas type	: G30(Butane), G31(Propane) and their mixtures	
Gas category	: I _{SB} PI(50)	
Main burner injector size	: 1.0mm	Heat input grill burners : 5.3 kW (386g/h)
Gas pressure	: 50 mbar	
Destination countries	: AT-DE-SK-CH-LU	

CE
2531-23
2531DN-0115

Use outdoors only.

Read the instructions before using the appliance.

WARNING: accessible parts may be very hot. Keep young children away.

Made in China

Données techniques

- Couleur: noir/argent
- Matériau du four à pizza: acier revêtu, acier inoxydable
- Matériau de la pierre à pizza: cordiélite
- Dimensions (L x l x h): 51 x 55 x 40 cm
- Poids: 12 kg
- Puissance: 5,3 kW

Important

- Ne jamais apporter de modifications à l'appareil. Toute modification peut s'avérer dangereuse. En cas de soupçon de dysfonctionnement, adresse-toi à ton service clientèle Betty Bossi.
- N'utilise le four à pizza que lorsque tu maîtrises parfaitement le processus d'allumage. Les enfants ne doivent pas utiliser le four à pizza.
- Suivre scrupuleusement les instructions de montage figurant dans la notice de montage. Un montage non conforme peut avoir des conséquences dangereuses.
- Avant la mise en service et après chaque remplacement de bouteille de gaz, effectue le «Contrôle d'étanchéité».
-

ATTENTION: certaines parties du four à pizza peuvent devenir très chaudes. Tenir le four à pizza hors de portée des enfants, des personnes aux capacités réduites et des animaux. Porter des gants de protection pour manipuler des parties chaudes.

Consignes de sécurité

- N'utilise ton four à pizza qu'à l'extérieur, jamais dans des espaces fermés.
- N'utilise ton four à pizza que sur une surface solide et stable.
- Ne place aucun liquide, matériau inflammable ou bouteille de gaz de rechange à proximité de ton four à pizza. Une distance de sécurité minimale de 3 mètres doit être impérativement respectée.
- Une distance de sécurité minimale de 1 mètre est applicable pour les murs, stores, etc.
- Respecte et tiens compte des consignes de sécurité indiquées sur les bouteilles de gaz utilisées.
- Le tuyau de gaz ne doit pas présenter de plis ni de fissures. En cas de soupçon de parties non étanches, endommagées ou usées, nous recommandons de remplacer immédiatement le tuyau de gaz.
- Ne laisse jamais ton four à pizza sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Ne te penche pas au-dessus du four à pizza pendant son fonctionnement ou son refroidissement.
- Ne déplace pas ton four à pizza pendant qu'il est en service.
- Les graisses et huiles chauffées à très haute température peuvent s'enflammer spontanément. Un nettoyage insuffisant peut provoquer un feu de graisse dans le four à pizza.

ATTENTION: ne jamais éteindre de la graisse ou de l'huile enflammée, chaude ou fumante avec de l'eau. Il est préférable d'utiliser une couverture anti-feu.

- Tiens ton four à pizza à l'écart de l'humidité, des éclaboussures, etc.
- La vanne de la bouteille de gaz ne doit être ouverte que lorsque ton four à pizza est en service.
- L'arrivée de gaz sur la bouteille doit être refermée après utilisation.
- En cas de fuite de gaz ou de dysfonctionnement, ferme immédiatement la vanne de la bouteille de gaz.
- Si ton four à pizza doit passer l'hiver dans un espace fermé, la bouteille de gaz doit impérativement être retirée. Elle devrait toujours être stockée à l'extérieur, dans un endroit bien aéré, auquel les enfants n'ont pas accès.
- Remplace le tuyau et le détendeur à gaz tous les 2-3 ans.

Bouteille de gaz

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

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

Tuyau de gaz

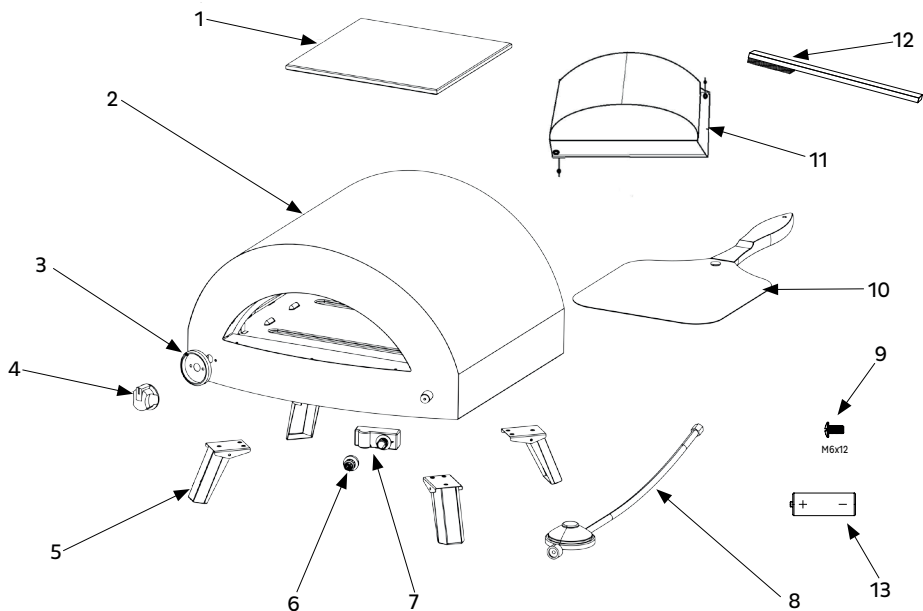
(Tuyau flexible homologué CE)

L'appareil doit être utilisé avec un tuyau adapté à l'usage du butane et du propane. Il ne doit pas mesurer plus de 1,5 m de long. Il doit être remplacé en cas de dommages ou de fissures ou si les réglementations nationales l'exigent. Tenir le tuyau à l'écart des parties susceptibles de devenir chaudes. Vérifie si le tuyau se déroule normalement (sans torsion ni traction). Adresse-toi à ton service clientèle Betty Bossi si tu as besoin d'un tuyau de rechange et d'un détendeur adapté.

Raccordement du tuyau

Pour raccorder le tuyau à l'appareil, serre l'écrou du tuyau (filetage à gauche) avec une clé appropriée, mais pas trop fort. Utilise une clé plate SW 17.

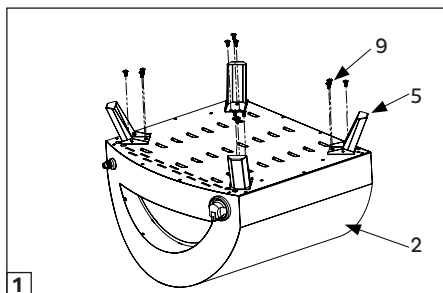
Contenu de la livraison



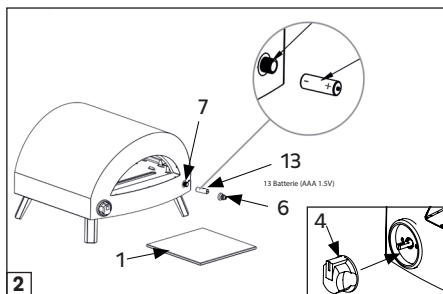
Numéro	Désignation	Nombre
1	Pierre à pizza	1
2	Four	1
3	Cache du régulateur de température	1
4	Régulateur de température	1
5	Pieds	4
6	Bouton d'allumage	1
7	Logement à pile	1
8	Tuyau de gaz avec détendeur	1
9	Vis	12
10	Pelle à pizza	1
11	Couvercle de protection	1
12	Brosse à four	1
13	Batterie AAA	1

Assemblage du four à pizza

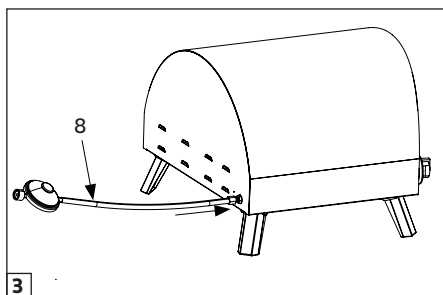
1. Poser le four (2) à l'envers sur un support afin de ne pas rayer la surface. Monter les quatre pieds (5) avec trois vis (9) chacun, à l'aide d'un tournevis cruciforme.



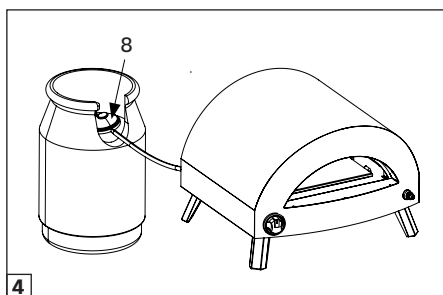
2. Placer correctement une pile AAA (13) dans le logement à pile (7) et visser ensuite le bouton d'allumage (6). Placer délicatement la pierre à pizza (1) dans le four. Place le bouton de réglage du gaz (4) sur la valve.



3. Pour raccorder le tuyau (8) à l'appareil, serrer l'écrou du tuyau (filetage à gauche) avec une clé appropriée, mais pas trop fort. Utiliser une clé plate SW 17.



4. Fixer le détendeur (50 mbar) (8) sur une bouteille de gaz suisse. Respecter les consignes de sécurité (page 11) et les instructions de mise en service (page 14).



Avant la mise en service

Contrôle d'étanchéité

AVERTISSEMENT: aucune source d'allumage ne doit se trouver à proximité pendant le contrôle d'étanchéité. Ceci est aussi valable pour les cigarettes etc. Toujours vérifier l'étanchéité à l'extérieur, mais jamais avec une allumette ardente ou une flamme nue. Procéder selon les étapes suivantes:

1. Le bouton de réglage du gaz doit être en position «OFF».
2. Ouvrir l'arrivée de gaz de la bouteille et vaporiser sur toutes les parties alimentées en gaz un spray détecteur de fuites prévu à cet effet (il est également possible d'utiliser une solution savonneuse composée de 50% de savon liquide et 50% d'eau).
3. Une formation de bulles dans la solution savonneuse indique la présence de fuites. Fermer l'arrivée de gaz de la bouteille.
4. Éliminer les fuites en resserrant les raccords à vis ou remplacer les pièces défectueuses.
5. Répéter les étapes 1 à 3.
6. Si les fuites ne peuvent être réparées, adresse-toi à ton service clientèle Betty Bossi.
7. Nettoyer toutes les parties qui seront en contact avec des denrées alimentaires.

IMPORTANT: le four à pizza ne peut être utilisé que lorsque toutes les fuites sont éliminées.

Mise en service

1. S'assurer que tous les raccords entre les pièces alimentées en gaz sont bien vissés et étanches.
2. Placer le bouton de réglage du gaz sur la position «OFF».
3. Ouvrir l'arrivée de gaz de la bouteille de gaz.
4. Tourner lentement le bouton de réglage du gaz sur la position la plus élevée et appuyer sur le bouton d'allumage.
5. Répéter l'étape 4 plusieurs fois si le brûleur ne s'enflamme pas.
6. Placer le bouton de réglage du gaz sur «OFF» et fermer la bouteille de gaz si le gaz ne s'enflamme pas. Attendre au moins 2 minutes avant de répéter le processus d'allumage pour que le gaz puisse se dissiper.
7. Répéter à nouveau les étapes 4 et 5.
8. Si le four à pizza ne s'allume pas après 3 tentatives, vérifier les causes comme décrit dans le chapitre «Dépannage».
9. **Lors de la première utilisation, faire chauffer le four à la puissance maximale pendant environ 20 minutes avant de l'utiliser.**
10. Chauffer la pierre à pizza pendant 10 à 15 minutes. Placer la première pizza dans le four. Utiliser à cet effet la pelle à pizza contenue dans la livraison.
11. **CONSEIL:** utilise de la farine ou de la semoule de blé dur pour que la pâte à pizza fraîche ne colle pas à la pelle à pizza et à la pierre à pizza.
12. Faire cuire la pizza pendant environ 1 à 2 minutes (en fonction de l'épaisseur de la pâte).
13. Effectuer une rotation de la pizza à 180° (le côté arrière vers l'avant, car le four à pizza présente une chaleur plus élevée à l'arrière).
14. Terminer la cuisson de la pizza pendant 1 à 2 minutes.

CONSEIL: selon l'épaisseur de la pâte et la garniture, la cuisson de la pizza dure plus ou moins longtemps. Le bouton rotatif permet d'augmenter ou d'abaisser la chaleur haute pour obtenir un résultat de cuisson optimal.

Après la cuisson

1. Fermer l'arrivée de gaz de la bouteille de gaz.
2. Placer le bouton de réglage du brûleur en position «OFF».
3. Laisser complètement refroidir le four à pizza avant de le nettoyer.

Nettoyage et entretien

Pierre à pizza

- Manipuler la pierre à pizza avec soin. **Le matériau est très fragile et ne doit pas être mouillé, que ce soit pour le nettoyage ou dans d'autres circonstances.** La pierre à pizza pourrait alors se fissurer ou se casser sous l'effet du chauffage.
- Pour le nettoyage, utiliser la brosse fournie ou un grattoir.
- Ne pas découper la pizza sur la pierre.

Les décolorations dues à l'utilisation sont normales et n'ont aucun impact sur la fonction et la qualité de la pierre à pizza.

CONSEIL: stocker la pierre à pizza séparément dans un endroit sec. Un peu d'humidité peut se former sous le couvercle du four à pizza, ce qui peut entraîner la rupture de la pierre à pizza sous l'effet du chauffage. Si la pierre à pizza devient malgré tout humide, laissez-la sécher à température ambiante pendant au moins 48 heures, avant de la réutiliser.

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

Nettoyer le four à pizza après refroidissement avec un chiffon humide et sans produit détergent.

Entretien

Un entretien régulier de ton four à pizza garantit son bon fonctionnement. Contrôler toutes les pièces alimentées en gaz au moins deux fois par an et à chaque fois, après un stockage prolongé, tel que décrit au chapitre «Contrôle d'étanchéité». Pendant la saison des barbecues, vérifier que le tuyau de gaz ne présente pas de fissures, de plis ou d'autres dommages. Un tuyau de gaz endommagé doit être remplacé immédiatement. Les araignées et insectes obstruant éventuellement le tuyau doivent être éliminés avant l'utilisation.

Conditions de garantie

Betty Bossi prend en charge la garantie des défauts affectant les pièces détachées ainsi que la qualité de fabrication et de finition pendant une période de 24 mois à compter de la date d'achat (sur présentation d'un justificatif d'achat). Conserver soigneusement la facture ou le ticket de caisse. Les demandes de garantie ne peuvent être adressées au service clientèle Betty Bossi qu'accompagnées de la facture d'achat.

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

Dommages ou défauts:

- suite à une installation non conforme, à une mauvaise utilisation, à une négligence ou à des dommages d'entretien;
- suite à des modifications, une utilisation non conforme ou des dommages intentionnels;
- suite à un travail d'entretien et de réparation manquant, insuffisant ou incorrect;
- suite à une usure résultant d'un usage professionnel (hôtellerie, restauration, manifestations, etc.).

Les phénomènes d'abrasion et d'usure:

- Usure normale
- Changement de couleur ainsi que formation de corrosion et points de rouille en raison des intempéries ou d'un usage inapproprié de produits chimiques
- Inégalités, défauts et différences de couleur mineurs du revêtement

ATTENTION: si ton four à pizza doit être retourné pour des travaux de réparation ou des prestations de garantie, retire impérativement la bouteille de gaz au préalable.

Dépannage

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

Pannes et solutions possibles:

Pas d'étincelle (allumage électrique)

- Vérifie que la pile est chargée et insérée dans la bonne position.
- Oriente les électrodes à la main ou à l'aide d'une petite pince directement vers un orifice du brûleur (distance entre l'électrode et le brûleur: environ 4 mm).

Le brûleur ne s'allume pas

- Vérifie que tous les raccords sont étanches, comme indiqué au chapitre «Contrôle d'étanchéité».
- Vérifie que l'arrivée de gaz de la bouteille est ouverte.
- Assure-toi qu'il y a suffisamment de gaz dans la bouteille.
- Vérifie que l'étincelle d'allumage jaillit bien de l'électrode.

La graisse s'enflamme

- Après le refroidissement du four à pizza, nettoie les endroits où la graisse s'est enflammée.

Chaleur trop faible

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

Si les mesures ci-dessus ne permettent pas de résoudre le problème, contacte le service clientèle Betty Bossi.

Contact

Betty Bossi

Division de Coop Société Coopérative
Baslerstrasse 52
Case postale
8021 Zurich
Téléphone: +41 (0) 44 209 19 29
www.bettybossi.ch

Élimination des déchets



Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers. Il en va de ta responsabilité de déposer ton appareil usagé dans un point de collecte prévu à cet effet pour le recyclage des équipements électriques et électroniques usagés. La collecte et le recyclage séparés de ton appareil usagé au moment de son élimination contribueront à préserver les ressources naturelles et à garantir qu'il sera recyclé dans le respect de la santé humaine et de l'environnement. Pour savoir où tu peux déposer tes déchets en vue de leur recyclage, contacte ton autorité locale ou le lieu où tu as acheté ton produit.

Numéro de série / CE

Le numéro de série se trouve sous le four à pizza.

EN 498:2012, Model No.: FP-01B0 Gas Pizza Oven
Sommerliving AG
Obere Allmend 9 CH-6375 Beckenried Switzerland

Total heat input	: 5.3 kW (386g/h)	
Gas type	: G30(Butane), G31(Propane) and their mixtures	
Gas category	: I _{SB} /P ₍₅₀₎	
Main burner injector size	: 1.0mm	Heat input grill burners : 5.3 kW (386g/h)
Gas pressure	: 50 mbar	
Destination countries	: AT-DE-SK-CH-LU	



2531-23

2531DN-0115

Use outdoors only.

Read the instructions before using the appliance.

WARNING: accessible parts may be very hot. Keep young children away.

Made in China

