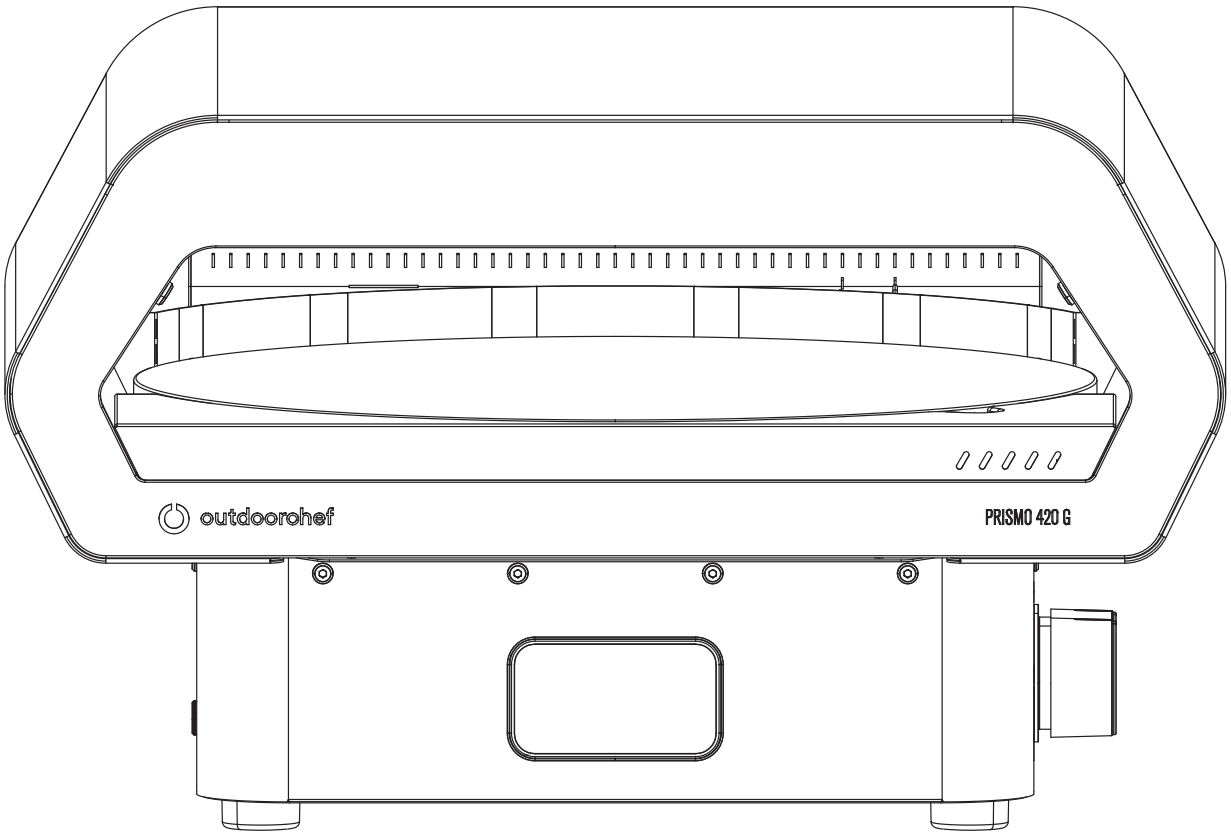
outdoorchef



PIZZAOFEN | PIZZA OVEN

PRISMO 420 G

Bedienungsanleitung | User Manual

de BEDIENUNGSANLEITUNG 4

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren OUTDOORCHEF Pizzaofen in Betrieb nehmen.

en USER GUIDE 18

Please read these instructions carefully before using your OUTDOORCHEF Pizza oven.

fr MODE D'EMPLOI 32

Veuillez lire attentivement cette notice avant de mettre en service votre four à pizza OUTDOORCHEF.

it ISTRUZIONI PER L'USO 46

Prima di utilizzare il forno per pizza OUTDOORCHEF, leggere attentamente le presenti istruzioni.

de

INHALTSVERZEICHNIS

1. DIE SERIENNUMMER IHRES PIZZAOFENS UND WESHALB DIESE WICHTIG IST 6

2. DIE BEDIENUNGSANLEITUNG 6

2.1 Aufbewahrung der Bedienungsanleitung

3. WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE 7

3.1 Installation und Montage
3.2 Bedienung
3.3 Lagerung und/oder Nichtgebrauch

4. GASFLASCHEN 9

5. INBETRIEBNAHME DES PIZZAOFENS 10

5.1 Anschluss des Gasschlauchs
5.2 Prüfung auf Dichtheit

6. ERKLÄRUNG DER BEDIENKONSOLE 12

7. VOR DEM ERSTGEBRAUCH 13

8. BEDIENUNG 13

8.1 Anleitung für das Anzünden
8.2 Backen
8.3 Nach dem Backen

9. REINIGUNG UND UNTERHALT 15

9.1 Reinigung
9.2 Unterhalt

10. FEHLERBEHEBUNG 16

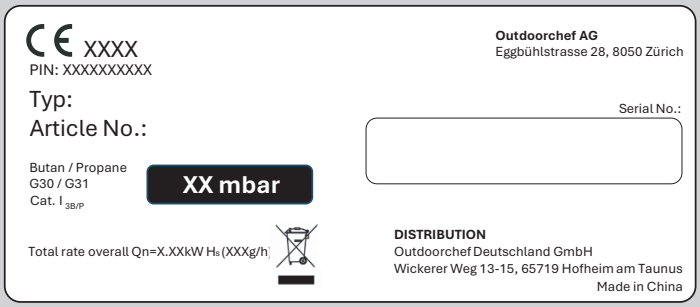
11. VERBRAUCHER-GARANTIE / GEWÄHRLEISTUNG 16

12. ERSATZTEILE 16

13. ABFALLENTSORGUNG 17

14. TECHNISCHE INFORMATIONEN 17

1. DIE SERIENNUMMER IHRES PIZZAOFENS UND WESHALB DIESE WICHTIG IST



WICHTIG:
Sie finden die Seriennummer Ihres Pizzaofens auf dem Datensticker, der sich auf der Bodenplatte des Pizzaofens befindet.

Die Seriennummer und Artikelnummer sind wichtig für eine problemlose Abwicklung bei Rückfragen, bei Ersatzteilbestellungen und bei allfälligen Garantieansprüchen. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf. Sie enthält wichtige Informationen bezüglich Sicherheit, Betrieb und Unterhalt. Bitte notieren Sie die Seriennummer Ihres Pizzaofens im vorgesehenen Feld oben „Serial No.“.

2. DIE BEDIENUNGSANLEITUNG

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren OUTDOORCHEF Pizzaofen in Betrieb nehmen.

2.1 AUFBEWAHRUNG DER BEDIENUNGSANLEITUNG

Hinweis für den Verbraucher: Diese Bedienungsanleitung muss vom Verbraucher aufbewahrt werden und jederzeit griffbereit sein.

Sämtliche Bedienungsanleitungen sind auch unter www.outdoorchef.com abrufbar.

Hinweis für den Installateur: Diese Bedienungsanleitung muss beim Verbraucher verbleiben.

3. WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren OUTDOORCHEF Pizzaofen in Betrieb nehmen.
Nur im Freien verwenden.

Die Hinweise **GEFAHR, WARNUNG** und **VORSICHT** werden in dieser Bedienungsanleitung verwendet, um wichtige und kritische Nutzungsinformationen hervorzuheben. Bitte lesen und befolgen Sie diese Hinweise, um die Sicherheit zu gewährleisten und Sach- und Personenschäden zu vermeiden.

⚠ **GEFAHR:** Hinweise auf gefährliche Situationen, welche zu Todesfällen oder schweren Verletzungen führen werden, falls diese nicht beachtet werden.

⚠ **WARNUNG:** Hinweise auf gefährliche Situationen, welche zu Todesfällen oder schweren Verletzungen führen können, falls diese nicht beachtet werden.

⚠ **VORSICHT:** Hinweise auf gefährliche Situationen, welche zu leichten oder mittelschweren Verletzungen führen können, falls diese nicht beachtet werden.

⚠ **GEFAHR**	⚠ **WARNUNG**
Wenn Sie Gas riechen: ▪ Unterbrechen Sie die Gaszufuhr zum Pizzaofen. ▪ Löschen Sie alle offenen Flammen. ▪ Wenn es immer noch nach Gas riecht, entfernen Sie sich vom Pizzaofen und kontaktieren Sie umgehend die Feuerwehr.	▪ Bewahren Sie in unmittelbarer Umgebung Ihres Pizzaofens keine entflammbaren Flüssigkeiten, Materialien und/oder Gase auf (Benzin, Gas, leicht entzündbares Material etc.). ▪ Lagern Sie eine nicht genutzte Gasflasche niemals in der Nähe des Pizzaofens oder in geschlossenen Räumen.

3.1 INSTALLATION UND MONTAGE

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes.
Platzieren Sie den Pizzaofen vor der Inbetriebnahme auf einem hitzebeständigen, ebenen Untergrund an einem windgeschützten Ort.

⚠ **GEFAHR:** Dieser Pizzaofen ist nicht für den Einbau in oder auf Booten oder Wohnwagen/-mobilen geeignet.

⚠ **WARNUNG:** Der Pizzaofen wird mit dem passenden Gasschlauch samt Gasdruckregler geliefert. Der Gasschlauch muss unbedingt von den heissen Aussenflächen des Pizzaofens ferngehalten werden. Der Schlauch darf nicht verdreht werden.
Der Schlauch muss bei Modellen, welche über eine Schlauchführung verfügen, zwingend in dieser Führung fixiert werden.

⚠ **WARNUNG:** Schlauch und Regler entsprechen den jeweiligen Landesvorschriften und den EN Standards und BS Standard (Gasdruckregler BS EN 16129 / Gasschlauch BS EN 16436 / Gasdruckregler EN 16129 / Gasschlauch EN 16436).

⚠ **WARNUNG:** Keine Veränderungen am Gerät vornehmen. Besteht der Verdacht auf eine Fehlfunktion, wenden Sie sich an einen Fachmann.

⚠ **WARNUNG:** Kontrollieren Sie vor Inbetriebnahme, sowie nach jedem Anschliessen einer neuen Gasflasche die Verbindungsteile gemäss der nachfolgenden Anleitung **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT** in dieser Betriebsanleitung.

3.2 BEDIENUNG

Jede Person, die den Pizzaofen bedient, muss den genauen Zündvorgang kennen und befolgen. Kinder dürfen den Pizzaofen nicht bedienen. Die Montageanweisungen in der Aufbauanleitung sind genau zu befolgen. Eine unsachgemässe Montage kann gefährliche Folgen haben. Platzieren Sie keine entflammbaren Flüssigkeiten und Materialien oder Ersatzgasflaschen in der Nähe des Pizzaofens. Stellen Sie den Pizzaofen oder die Gasflasche(n) nie in geschlossene Räume ohne Belüftung.
Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren OUTDOORCHEF Pizzaofen in Betrieb nehmen. Der Pizzaofen darf nur im Freien benutzt werden. Stellen Sie sicher, dass Ihr Pizzaofen vor einer nichtbrennbaren Rückwand steht, oder einen Sicherheitsabstand von mindestens 1.5 m zu brennbaren Gegenständen einhält.

⚠ **GEFAHR:** Den Pizzaofen nur im Freien verwenden. Niemals im Innenbereich wie z.B. in Garagen, Gebäuden, Zelten und anderen geschlossenen Bereichen oder unter entflammbaren Konstruktionen verwenden.

⚠ **GEFAHR:** Benutzen Sie den Pizzaofen nie unter einem Vordach.

⚠ **GEFAHR:** Das Gerät muss während des Betriebs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.

⚠ **GEFAHR:** Benutzen Sie den Pizzaofen nur auf einem festen und sicheren Untergrund. Stellen Sie den Pizzaofen während des Betriebs nie auf Holzböden oder andere brennbare Flächen. Halten Sie den Pizzaofen von brennbaren Materialien fern.

⚠ **GEFAHR:** Nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche schliessen.

⚠ **GEFAHR:** Stellen Sie nach dem Benutzen des Pizzaofens den Gasregulierknopf immer auf Position ◯ und schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.

⚠ **GEFAHR:** Achten Sie beim Wechseln der Gasflasche darauf, dass der Gasregulierknopf auf Position ◯ steht und die Gaszufuhr an der Gasflasche geschlossen ist. Es dürfen sich keine Zündquellen in der Nähe befinden

⚠ **GEFAHR:** Schauen Sie beim Zünden nie direkt in den Ofen. Stehen Sie seitlich des Ofens.

⚠ **GEFAHR:** Betreiben Sie dieses Gerät niemals in einem Abstand von weniger als 7.5 m zu brennbaren Flüssigkeiten.

⚠ **GEFAHR:** Sollte das Gerät aus irgendeinem Grund ausgehen, drehen Sie den Regler und das Gasventil des Gasflaschenanschlusses zu. Warten Sie 5 Minuten, bevor Sie versuchen, das Gerät wieder anzuzünden.

⚠ **WARNUNG:** Wechseln Sie den Schlauch und den Gasdruckregler nach einer Gebrauchsdauer von 3 Jahren ab Kaufdatum. Achten Sie darauf, dass der Gasdruckregler und der Schlauch den entsprechenden EN Standards und BS Standards entsprechen (Gasdruckregler BS EN 16129 / Gasschlauch BS EN 16436 / Gasdruckregler EN 16129 / Gasschlauch EN 16436).

⚠ **WARNUNG:** Weist der Gasschlauch Beschädigungen oder Abnutzungserscheinungen auf, muss er sofort ersetzt werden.
Der Schlauch muss frei von Knicken sein und darf keine Risse aufweisen. Vergessen Sie nicht, den Gasregulierknopf und die Gaszufuhr zuzudrehen, bevor Sie den Schlauch entfernen.

⚠ **WARNUNG:** Besteht der Verdacht auf undichte Teile, dann stellen Sie den Gasregulierknopf auf Position ◯ und schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche. Lassen Sie die gasführenden Teile im Gasfachgeschäft überprüfen.

⚠ **WARNUNG:** Lassen Sie den Pizzaofen während des Betriebes niemals ohne Aufsicht.

⚠ **WARNUNG:** Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen.

⚠ **WARNUNG:** Schützen Sie den Pizzaofen vor starkem Wind, da dies die Backleistung beeinträchtigt. Stellen Sie ihn möglichst windgeschützt und waagerecht auf, und prüfen Sie regelmässig, ob der Brenner noch brennt.

⚠ **WARNUNG:** Fettrückstände und Speisereste können sich entzünden und zu einem Brand führen. Reinigen Sie den Pizzaofen nach jedem Gebrauch.

⚠ **WARNUNG:** Blockieren Sie nie die Luftansauglöcher im Sockel des Pizzaofen.

⚠ **WARNUNG:** Verschliessen Sie während des Betriebs niemals die Ofenöffnung, dies kann zu Hitzestau führen.

⚠ **WARNUNG:** Füllen Sie den Ofen nicht über die Begrenzung der Türmasse hinaus.

⚠ **WARNUNG:** Dieses Gerät ist nur für die Verwendung mit Flüssiggas (LPG) vorgesehen. Verwenden Sie keine Lavasteine, Briketts, Holzkohle oder andere Brennstoffe.

⚠ **WARNUNG:** Einige Teile dieses Geräts können scharfe Kanten aufweisen. Tragen Sie bei Bedarf geeignete Schutzhandschuhe für die Handhabung.

⚠ **WARNUNG** Zugängliche Teile können sehr heiss sein. Kinder fernhalten.

⚠ **WARNUNG:** Stellen Sie immer sicher, dass die Batterien richtig eingelegt sind (+ und – Anschluss richtig positioniert) Siehe Aufbauanleitung.

⚠ **WARNUNG:** Sollte eine Batterie auslaufen, vermeiden Sie Hautkontakt und entsorgen Sie diese fachgerecht. Verwenden sie diese auf keinen Fall weiter.

⚠ **WARNUNG:** Bringen Sie Batterien niemals in Kontakt mit Flammen und hohen Temperaturen. Batterien dürfen nicht kurzgeschlossen werden.

⚠ **VORSICHT:** Die empfohlene Länge des Gasschlauches beträgt 90 cm und darf 150 cm nicht überschreiten.

⚠ **VORSICHT:** Der Pizzaofen bleibt auch nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiss. Achten Sie darauf sich nicht zu verbrennen und legen Sie keine Gegenstände auf den Pizzaofen, es besteht Brandgefahr.

⚠ **VORSICHT:** Tragen Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie heisse Teile anfassen.

⚠ **VORSICHT:** Falls die volle Leistung nicht erreicht wird und Verdacht auf eine Verstopfung der Gaszufuhr besteht, wenden Sie sich an ein Gasfachgeschäft.

⚠ **VORSICHT:** Platzieren Sie keine brennbaren Gegenstände in unmittelbarere Nähe des Pizzaofens.

3.3 LAGERUNG UND/ODER NICHTGEBRAUCH

⚠ **GEFAHR:** Lagern Sie den Pizzaofen nicht in der Nähe von leicht entflammbaren Flüssigkeiten oder Materialien.

⚠ **GEFAHR:** Falls der Pizzaofen in einem Raum überwintert wird, muss die Gasflasche unbedingt entfernt werden. Sie sollte immer im Freien an einem gut belüfteten Ort gelagert werden, zu dem Kinder keinen Zugang haben.

⚠ **VORSICHT:** Wenn der Pizzaofen nicht benutzt wird, sollte er, nachdem er ganz abgekühlt ist, mit einer Abdeckhaube vor Umwelteinflüssen geschützt werden. Abdeckhauben können Sie bei Ihrem Pizzaofenhändler beziehen.

⚠ **VORSICHT:** Um Staufeuchtigkeit zu vermeiden, entfernen Sie die Abdeckhaube nach starkem Regen und lassen Sie den Pizzaofen zuerst trocknen.

4. GASFLASCHEN

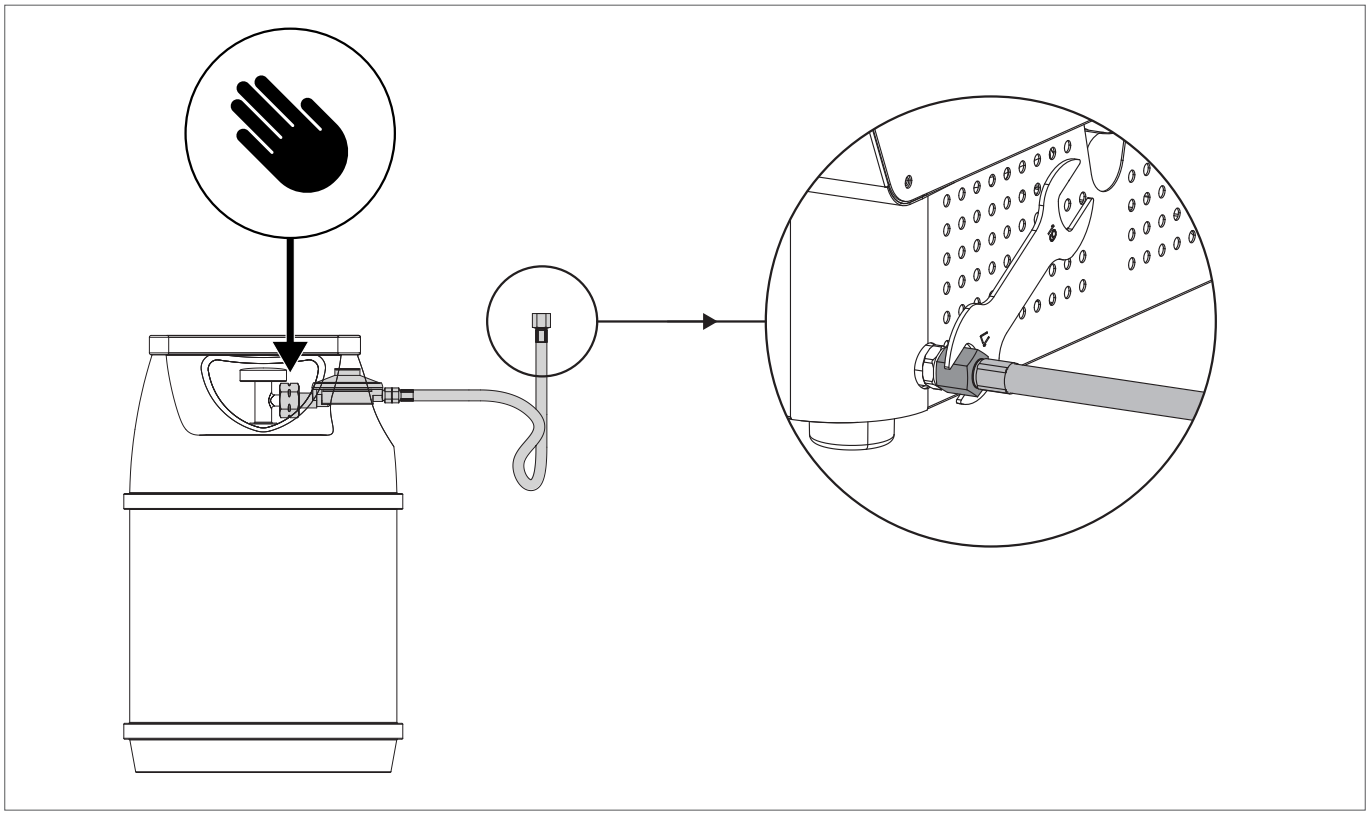
- Bitte achten Sie darauf, dass keine undichten Verschraubungen vorhanden sind.
- Führen Sie vor Inbetriebnahme und nach jedem Gasflaschenwechsel die **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT** durch.
- Gasflaschen dürfen nicht einer Temperatur von mehr als 50 °C ausgesetzt und nie in einem geschlossenen Raum oder in einem Kellergeschoss gelagert werden.
- Beachten und befolgen Sie die Sicherheitsvorschriften, die auf den verwendeten Gasflaschen vermerkt sind.

HINWEIS: Kontrollieren Sie, ob Druckregler und Gasflasche in ihrem Land zum ordnungsgemässen Betrieb zugelassen sind. Nur Gasflaschen der entsprechenden Ländernorm verwenden. Aufgrund der unterschiedlichen Dichtungssysteme kann bei einer Abweichung der Druckregler- und Gasflaschensysteme keine dichte Verschraubung hergestellt werden. Diese Undichtheit kann dazu führen, dass das ausströmende Gas ohne weiteres mit einem offenen Feuer oder Funken entzündet werden kann. Wir empfehlen Ihnen aus Sicherheits- und Haftungsgründen, die in den Verkauf gelangenden Pizzaofen in jedem Fall zu prüfen und, wenn erforderlich, Druckregler und Gasschlauch den Landesvorschriften anzupassen, beziehungsweise anpassen zu lassen.

5. INBETRIEBNAHME DES PIZZAOFENS

5.1 ANSCHLUSS DES GASSCHLAUCHS

⚠ **WARNUNG:** Der Anschluss des Gasschlauchs hat zwingend mit Hilfe des beigelegten Schraubenschlüssels zu erfolgen, um sicherzustellen, dass der Anschluss ausreichend fest verschraubt ist. Für Ihre Sicherheit darf der Gasschlauch niemals nur von Hand festgeschraubt werden, um einen möglichen Brand des Pizzaofen zu vermeiden.



Bitte beachten Sie hierzu auch die Informationen in der separaten Aufbauanleitung Ihres Pizzaofens.

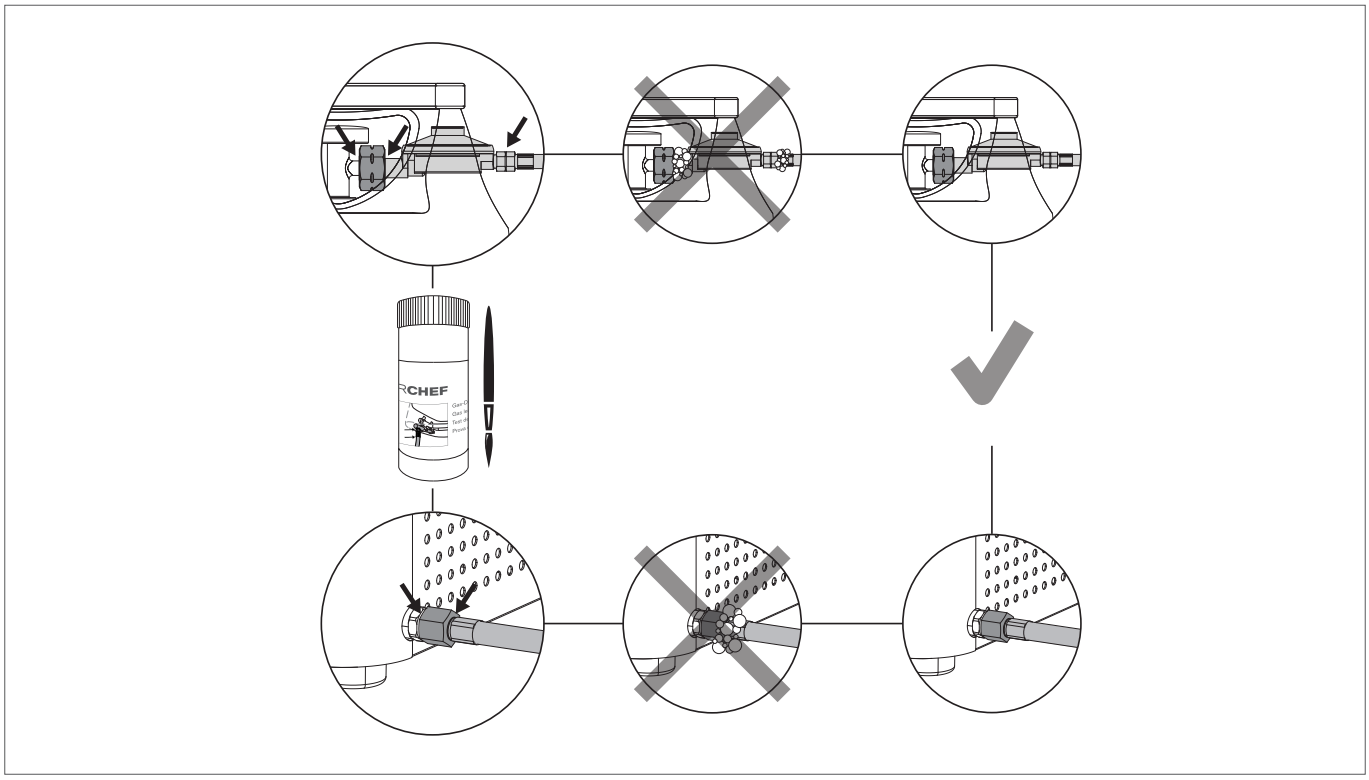
5.2 PRÜFUNG AUF DICHTHEIT

⚠ **WARNUNG:** Während des Prüfens auf Dichtheit dürfen sich keine Zündquellen in der Nähe befinden. Dies gilt auch fürs Rauchen. Prüfen Sie die Dichtheit nie mit einem brennenden Streichholz oder einer offenen Flamme und immer im Freien.

⚠ **WARNUNG:** Führen Sie die **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT** nach jedem Anschluss oder Austausch der Gasflasche sowie am Anfang der Pizzaofensaison durch.

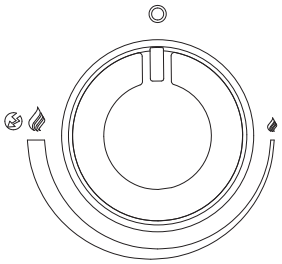
⚠ **WARNUNG:** Der Pizzaofen darf erst benutzt werden, wenn alle Leckstellen beseitigt sind.

1. Der Gasregulierknopf muss auf Position ◯ stehen.
2. Öffnen Sie die Gaszufuhr an der Flasche und bepinseln Sie alle gasführenden Teile (die Verbindung an der Gasflasche / den Gasdruckregler / den Gasschlauch / den Gaseintritt / die Verbindung am Ventil) mit der beiliegenden Seifenwasser-Lösung oder mit einer selbstgemachten Seifenlösung aus 50 % flüssiger Seife und 50 % Wasser. Sie können auch ein Lecksuchspray verwenden.
3. Eine Blasenbildung der Seifenlösung deutet auf Leckstellen hin. Schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
4. Beseitigen Sie die Leckstellen durch Nachziehen der Verbindungen, wenn dies möglich ist, oder ersetzen Sie die defekten Teile.
5. Wiederholen Sie die Schritte 1 und 2.
6. Lassen sich die Leckstellen nicht beheben, wenden Sie sich an Ihren Gasfachhändler.



6. ERKLÄRUNG DER BEDIENKONSOLE

WÄRMESTUFEN UND ZÜNDUNG



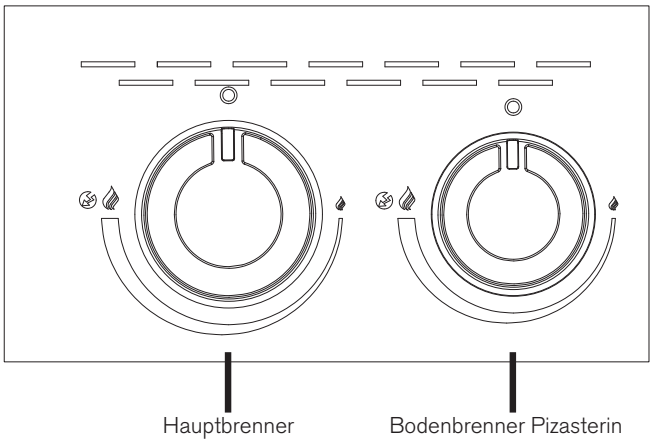
: Aus - Position

: niedrige Leistung

: hohe Leistung

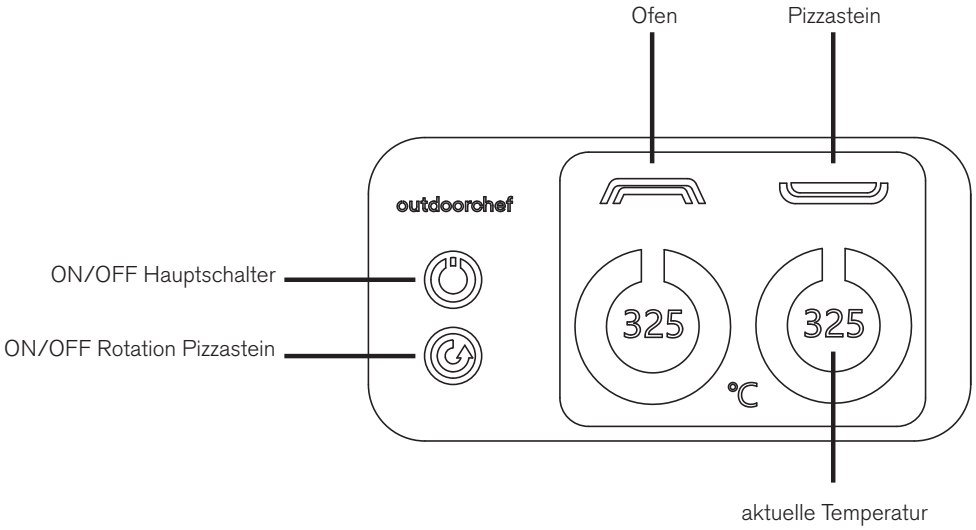
: Zündung

: Zünder



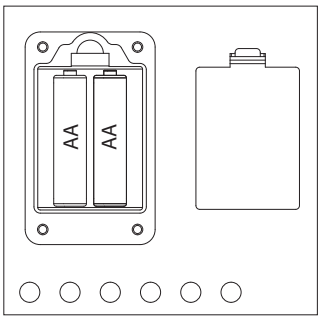
Die Drehregler erreichen auf Stufe die höchste Leistung und auf die niedrigste Leistung.

DISPLAY



7. VOR DEM ERSTGEBRAUCH

1. Öffnen Sie die Batteriefachabdeckung auf der Unterseite des Pizzaofens und legen Sie zwei Batterien (2xAA, LR06, 1.5 Volt) ein.



2. Reinigen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
3. Prüfen Sie alle gasführenden Teile, wie im Kapitel **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT** beschrieben.
4. Schliessen Sie den Pizzaofen an eine Stromquelle (Netzteil oder Powerbank) über USB C an.
5. Öffnen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
6. Schalten Sie den Hauptschalter am Display ein.
7. Drücken Sie den Gasregulierknopf des gewünschten Brenners und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn auf Stufe .
   Halten Sie den Gasregulierknopf gedrückt, bis das Gas brennt. Siehe Punkt 8.1 Anleitung für das Anzünden.
8. Drehen Sie die Gasregulierknöpfe auf die niedrigste Stufe und lassen Sie das Gerät für ca. 30 Minuten laufen.
9. Erhöhen Sie die Leistungen auf 3/4 der maximalen Leistung und lassen Sie das Gerät weitere 20–25 Minuten ausbrenne.

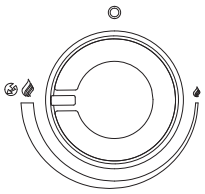
⚠ **WARNUNG:** Lassen Sie den Bodenbrenner nicht über einen längeren Zeitraum brennen, ohne dass der Pizzastein rotiert, da dies zu Schäden am Pizzastein führen kann.

8. BEDIENUNG

8.1 ANLEITUNG FÜR DAS ANZÜNDEN

⚠ **GEFAHR:** Schauen Sie beim Zünden nie direkt in den Ofen. Stehen Sie seitlich des Ofens.

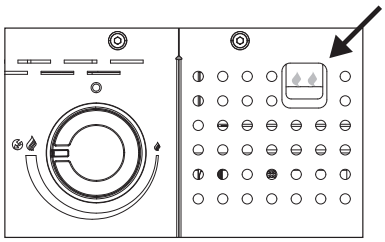
1. Stellen Sie sicher, dass alle Verbindungen zwischen dem Gasschlauch, dem Gasdruckregler und der Gasflasche gut festgeschraubt sind (Verfahren Sie gemäss den Anweisungen im Kapitel **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT**).
2. Öffnen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
3. Schalten Sie den Hauptschalter am Display ein.
4. Drücken Sie den Gasregulierknopf des Hauptbrenners und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn auf Stufe .
   Halten Sie den Gasregulierknopf gedrückt, bis das Gas brennt.



5. Wenn das Gas nicht innerhalb 8 Sekunden zündet, stellen Sie den Gasregulierknopf auf .
   Warten Sie 2 Minuten, damit sich das nicht verbrannte Gas verflüchtigen kann. Danach wiederholen Sie Punkt 3.
6. Ist es nicht möglich, den Pizzaofen nach 3 Versuchen in Betrieb zu nehmen, suchen Sie die Ursachen (wie im Abschnitt **FEHLERBEHEBUNG** beschrieben).

7. Sobald der Hauptbrenner brennt, drücken Sie den Gasregulierknopf des Bodenbrenners und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn auf Stufe . Halten Sie den Gasregulierknopf gedrückt, bis das Gas brennt.

HINWEIS: Prüfen Sie immer über die Öffnung an der rechten Seite des Ofens, ob der Bodenbrenner Pizzastrein brennt.



8. Schalten Sie nun die Rotation des Pizzasteins ein.

⚠ **WARNUNG:** Lassen Sie den Bodenbrenner Pizzasterin nicht über einen längeren Zeitraum brennen, ohne dass der Pizzastein rotiert, da dies zu Schäden am Pizzastein führen kann.

8.2 BACKEN

⚠ **WARNUNG:** Der Pizzastein verträgt keine extremen Temperaturschwankungen. Legen Sie keine tiefgekühlten Lebensmittel auf den heissen Stein.

Beim Pizzabacken gibt es viele Variablen – vom Teigtyp über die Dicke bis hin zu den Belägen – die sich alle auf die optimale Temperatur und Backzeit auswirken können. Anfangs ist etwas Ausprobieren erforderlich, bis die besten Einstellungen gefunden sind.

Wir empfehlen Ihnen nach dem Anzünden folgenden Vorgang:

1. Heizen Sie den Pizzaofen mit beiden Brennern (Ofen und Bodenbrenner Pizzastein) mind. 15 Minuten lang bei rotierendem Pizzastein auf Stufe vor.

   ⚠ **WARNUNG:** Lassen Sie den Bodenbrenner Pizzastein nicht über einen längeren Zeitraum brennen, ohne dass der Pizzastein rotiert, da dies zu Schäden am Pizzastein führen kann.

   HINWEIS: Die Heizzeit kann durch Wind und Aussentemperatur beeinflusst werden.

2. Reduzieren Sie die Leistungsstufe auf mittlere Stufe, damit der Ofen auf die ideale Backtemperatur kommt.
3. Schieben Sie Ihre Pizza mit einer Pizzaschaufel in den Ofen.
4. Beobachten Sie den Garvorgang Ihrer Pizza .
5. Nehmen Sie die fertige Pizza mit einer Pizzaschaufel aus dem Ofen.

TIPP: Wenn Sie Ihren Pizzaboden in etwas Mehl oder Hartweizengriess (Semola Rimacinata) wälzen, lässt er sich leichter von Ihrer Pizzaschaufel gleiten, ohne zu kleben. Auch das Bestreichen Ihrer Pizzaschaufel mit etwas Mehl oder Hartweizengriess (Semola Rimacinata) kann dabei helfen.

HINWEISE:

- Der Pizzastein ist ausschliesslich für den Gebrauch im Outdoorchef Pizzaofen PRISMO bestimmt, er ist nicht für den Gebrauch über offenem Feuer vorgesehen.
- Direkt auf dem Pizzastein nur Pizza und andere trockene, brotbasierte Gerichte backen. Zum Zubereiten von Fleisch, Gemüse oder anderen Gerichten verwenden Sie bitte eine Gusseisenpfanne oder eine andere ofenfeste Form.
- Die Backzeit variiert je nach Dicke des Pizzabodens.

8.3 NACH DEM BACKEN

1. Stellen Sie den Gasregulierknopf jedes Brenners auf Position ○.
2. Schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
   Auch bei leeren Flaschen muss der Flaschenhahn geschlossen werden.
3. Lassen Sie den Pizzaofen ganz auskühlen und reinigen Sie ihn.
4. Decken Sie den Pizzaofen mit der passenden Abdeckhaube ab.

9. REINIGUNG UND UNTERHALT

9.1 REINIGUNG

⚠ **WARNUNG:** Beim Reinigen des Pizzaofens rund um das Brennersystem ist darauf zu achten, die Brennerteile nicht zu beschädigen.

REINIGUNG DES AUSSENBEREICHS DES PIZZAOFENS

HINWEIS: Verwenden Sie zur Reinigung der Pizzaofenoberflächen niemals Glasreiniger oder andere Sprühflaschen-Reiniger, diese können die Oberflächen angreifen.

Reinigen Sie den Aussenbereich des Pizzaofens nur mit handelsüblichen, nicht aggressiven Reinigungsmitteln (z.B. handelsübliches Spülmittel).

REINIGUNG DES INNENBEREICHS DES PIZZAOFENS

HINWEIS: Der Stein ist aus lebensmittelechter Keramik und kann mit der Zeit Flecken aufweisen. Dies ist normal und beeinträchtigt die Leistung des Ofens und die Qualität des Pizzasteines nicht.

1. Heizen Sie den Pizzaofen 10 -15 Minuten bei voller Leistung auf, damit Lebensmittelreste (Fleischreste, Fett, Zucker von Marinaden etc.) verbrennen. Lassen Sie dabei den Pizzastein drehen.
2. Lassen Sie den Pizzaofen danach vollständig abkühlen, damit sich alle Lebensmittelreste festigen/erhärten. (Dies macht die anschliessende Reinigung viel einfacher und effektiver).
3. Reinigen Sie den Ofen mit einer weichen Bürste (keine Bürsten mit Stahlborsten) oder einem trockenen Tuch.
4. Alternativ können Sie den Pizzastein zum Reinigen auch herausnehmen. Entfernen Sie Krusten und Rückstände vom kalten Pizzastein mit einer Grillbürste (Schaber) oder einem trockenen Tuch.

HINWEIS: Reinigen Sie den Pizzastein niemals mit oder unter fliessendem Wasser. Sollte der Pizzastein versehentlich feucht werden, trocknen Sie ihn ca. 2 Std. im Haushaltsbackofen bei 60 °C.

TIPP: Nach dem Backen ist vor dem Backen, wenn Sie den Pizzaofen nach jedem Gebrauch reinigen, müssen Sie diesen vor der nächsten Pizza-Session nicht mehr reinigen.

REINIGUNG DER BRENNER

Der Brenner ist auf der Rückseite des Ofens angebracht, sodass eine Verstopfung durch Speisereste eher unwahrscheinlich ist. Sollte dies dennoch einmal vorkommen, gehen Sie bitte wie folgt vor:

1. Vergewissern Sie sich, dass das Ventil der Gasflasche zugedreht ist und sich der Bedienknopf des Geräts ebenfalls in der Aus-Position befindet. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist.
2. Reinigen Sie die Aussenseite des Brenners mit einer Drahtbürste. Entfernen Sie hartnäckige Ablagerungen mit einem Metallschaber. Reinigen Sie verstopfte Öffnungen mit einer geraden Büroklammer. Verwenden Sie niemals einen Holz-Zahnstocher o.ä., da dieser abbrechen und die Öffnung verstopfen könnte.

9.2 UNTERHALT

Ein regelmässiger Unterhalt Ihres Pizzaofens garantiert ein einwandfreies Funktionieren.

- Kontrollieren Sie alle gasführenden Teile mindestens zweimal jährlich und jedes Mal nach einer längeren Lagerung. Spinnen oder Insekten können Verstopfungen verursachen, welche vor Gebrauch behoben werden müssen.
- Wenn Sie den Pizzaofen während einer längeren Periode nicht benutzen, sollten Sie vor dem erneuten Gebrauch eine **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT** durchführen. Wenn Sie irgendwelche Zweifel haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Gaslieferanten oder an die Verkaufsstelle.

- Nach einer längeren Lagerung und mindestens einmal jährlich sollten Sie den Gasschlauch auf Risse, Knicke und andere Beschädigungen überprüfen. Ein beschädigter Gasschlauch muss sofort ersetzt werden, wie im Kapitel **SICHERHEITSHINWEISE** beschrieben.
- Damit Sie sich möglichst lange an Ihrem Pizzaofen erfreuen können, schützen Sie ihn, nachdem er ganz abgekühlt ist, mit einer passenden OUTDOORCHEF Abdeckhaube vor Umwelteinflüssen.
- Um Staufeuchtigkeit zu verhindern, die Abdeckhaube nach Regen entfernen. Abdeckhauben können Sie bei Ihrem Pizzaofenhändler beziehen.

10. FEHLERBEHEBUNG

Der Brenner zündet nicht:

- Überprüfen Sie, ob Funken von der Elektrode auf den Brenner überspringen.
  ⚠ **VORSICHT:** Diese Überprüfung darf nur mit geschlossener Gaszufuhr erfolgen.
- Überprüfen Sie, ob die Gaszufuhr der Gasflasche geöffnet ist.
- Stellen Sie sicher, dass sich genug Gas in der Flasche befindet.

Kein Funke:

- Stellen Sie sicher, dass die Batterien richtig eingelegt sind.
- Setzen Sie zwei neue Batterien (Typ AA, LR06, 1.5 Volt) in die elektrische Zündung ein.
- Prüfen Sie den Abstand zwischen Brenner und Elektrode, er darf nur 5–8 mm betragen.
- Eine manuelle Zündung ist mit einem Stabfeuerzeug oder Streichholzhalter direkt am Hauptbrenner oder für den Bodenbrenner über die Öffnung an der rechten Seite der Pizzaofenkammer möglich.

Keine oder weniger Leistung:

- Prüfen Sie, ob die Brenner möglicherweise durch Insekten oder Spinnen/Spinnweben verstopft sind.
- Prüfen Sie, ob die Gasflasche leer oder fast leer ist.

Lauter Brenner:

- Überprüfen Sie ob Ablagerungen die Brennerausgänge verstopfen. Mehr Informationen zur Brennerreinigung finden Sie unter Punkt 9.1.

11. VERBRAUCHER-GARANTIE / GEWÄHRLEISTUNG

Für detaillierte Informationen zur Verbrauchergarantie / Gewährleistung verweisen wir gerne auf die Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB`s) unter https://www.outdoorchef.com/agb

Die registrierte Marke OUTDOORCHEF wird durch folgende Unternehmung repräsentiert
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich-Schweiz | www.outdoorchef.com

* Einen Händlernachweis finden Sie auf unserer Website unter www.outdoorchef.com
** Die Seriennummer sowie die Artikelnummer können Sie dem Datensticker auf ihrem Pizzaofen entnehmen (siehe dazu den ersten Abschnitt dieser **BEDIENUNGSANLEITUNG**).

12. ERSATZTEILE

Ersatzteile sind über den Fachhandel erhältlich.

⚠ **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Originalersatzteile von Outdoorchef.

13. ABFALLENTSORGUNG

Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt und die enthaltenen Batterien in der gesamten EU nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Um mögliche Umwelt- oder Gesundheitsschäden durch unkontrollierte Entsorgung von Abfällen zu vermeiden, recyceln Sie diese verantwortungsbewusst. Um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, verwenden Sie bitte das Rückgabe- und Sammelsystem oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Dieses Produkt kann umweltgerecht recycelt werden.

14. TECHNISCHE INFORMATIONEN

PRISMO 420 G

CE	1336DR010
Gas	Butan G30 / Propan G31
I_{3+} (28/30/37 mbar)	Butan 30 mbar / Propan 37 mbar
$I_{3B/P}$ (30 mbar)	Butan / Propan 30 mbar
$I_{3B/P}$ (50 mbar)	Butan / Propan 50 mbar
Leistung	7.2 kW H_S
Gasverbrauch	G30 524 g/h / G31 515 g/h
Düsen 30 mbar	Rückenbrenner 1.32 mm Mark 1.32
	Bodenbrenner 0.52 mm Mark: 0.52
Düsen 50 mbar	Rückenbrenner 1.14 mm Mark 1.14
	Bodenbrenner 0.45 mm Mark: 0.45

Elektrische Zündung

Für den Betrieb der elektrischen Zündung benötigen Sie zwei Batterien (Typ AA, LR06, 1.5 Volt).

Hinweis zur Temperaturanzeige am Display

Die Anzeigenabweichung von der Temperaturanzeige am Display kann +/– 10% betragen.

Webpage

Weitere Informationen, Tipps Tricks, Rezepte und alles Wissenswerte zu OUTDOORCHEF Produkten finden Sie unter www.outdoorchef.com

en

TABLE OF CONTENTS

1. YOUR PIZZA OVEN'S SERIAL NUMBER AND WHY THIS IS IMPORTANT 20

2. USER GUIDE 20

2.1 Storage of the User Guide

3. IMPORTANT SAFETY INFORMATION 21

3.1 Installation and assembly
3.2 Operation
3.3 Storage and/or non-use

4. GAS BOTTLES 23

5. USING THE PIZZA OVEN FOR THE FIRST TIME 24

5.1 Connecting the gas hose
5.2 Leak test

6. EXPLANATION OF THE OPERATING CONSOLE 26

7. BEFORE FIRST USE 27

8. OPERATION 27

8.1 Instructions for lighting
8.2 Baking
8.3 After baking

9. CLEANING AND MAINTENANCE 29

9.1 Cleaning
9.2 Maintenance

10. TROUBLESHOOTING 30

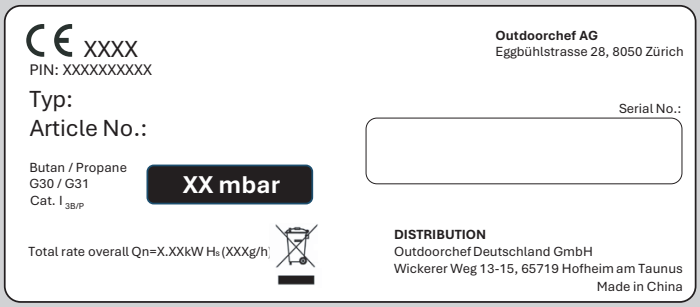
11. CONSUMER WARRANTY/GUARANTEE 30

12. REPLACEMENT PARTS 30

13. WASTE DISPOSAL 31

14. TECHNICAL INFORMATION 31

1. YOUR PIZZA OVEN'S SERIAL NUMBER AND WHY THIS IS IMPORTANT



IMPORTANT:
You can find the serial number of your pizza oven on the data sticker on the base plate.

The serial number and item number are important to allow smooth processing of enquiries, orders for spare parts and any warranty claims. Keep the User Guide in a safe place. It contains important information about safety, operation and maintenance. Please make a note of the serial number of your pizza oven in the 'Serial No.' field above.

2. USER GUIDE

Please read these instructions carefully before using your OUTDOORCHEF pizza oven.

2.1 STORAGE OF THE USER GUIDE

Note to the consumer: This User Guide must be kept by the consumer and be close at hand at all times.

All user guides are also available at www.outdoorchef.com.

Note for the installer: This User Guide must remain with the consumer.

3. IMPORTANT SAFETY INFORMATION

Please read this user guide carefully before using your OUTDOORCHEF pizza oven.
Use outdoors only.

DANGER, WARNING and **CAUTION** notes are provided in this user guide to highlight important and critical usage information. Please read and follow these instructions to ensure safety and to avoid damage to property and personal injury.

⚠ **DANGER:** Indicates dangerous situations resulting in death or serious injury if these instructions are not observed.
⚠ **WARNING:** Indicates dangerous situations potentially resulting in death or serious injury if these instructions are not observed.
⚠ **CAUTION:** Indicates dangerous situations potentially resulting in minor or moderate injuries if these instructions are not observed.

⚠ DANGER	⚠ WARNING
If you smell gas: ▪ Disconnect the gas supply to the pizza oven. ▪ Extinguish all open flames. ▪ If you still smell gas, move away from the pizza oven and contact the fire services immediately.	▪ Do not keep flammable liquids, materials and/or gases (petrol, gas, highly flammable material, etc.) in the immediate vicinity of your pizza oven. ▪ Never store an unused gas bottle near the pizza oven or in closed rooms.

3.1 INSTALLATION AND ASSEMBLY

Read the user guide before using the appliance.
Before using the pizza oven, place it on a heat-resistant, level surface in a location protected from the wind.

⚠ **DANGER:** This pizza oven is not suitable for installation in or on boats or caravans/motorhomes.

⚠ **WARNING:** The pizza oven is supplied with the appropriate gas hose and gas pressure regulator. The gas hose must be kept away from the hot outside surfaces of the pizza oven at all times. The hose must not be twisted.
On models that have a hose guide, the hose must be secured in this guide.

⚠ **WARNING:** The hose and regulator correspond to the respective national regulations and the EN standards and BS standard (gas pressure regulator BS EN 16129/gas hose BS EN 16436/gas pressure regulator EN 16129/gas hose EN 16436).

⚠ **WARNING:** Do not modify the appliance. Contact a specialist if you suspect there is a malfunction.

⚠ **WARNING:** Before first use and always after connecting a new gas bottle, check the connection parts in accordance with the instructions below in the **LEAK TEST** section of this user guide.

3.2 OPERATION

Anyone who operates the pizza oven must know and follow the ignition process precisely. Children must not be allowed to operate the pizza oven. Follow the assembly instructions exactly. Incorrect assembly can have dangerous consequences.
Do not position any flammable liquids, materials or spare gas bottles close to the pizza oven. Never set up the pizza oven or the gas bottle(s) in enclosed rooms without ventilation.
Please read these instructions carefully before using your OUTDOORCHEF pizza oven. The pizza oven is for outdoor use only. Make sure that your pizza oven is positioned in front of a non-combustible rear wall or has a safety clearance of at least 1.5 metres from combustible objects.

⚠ **DANGER:** Only use the pizza oven outdoors. Never use indoors, e.g. in garages, buildings, tents and other enclosed areas or under flammable constructions.

⚠ **DANGER:** Never use the pizza oven under a canopy.

⚠ **DANGER:** This appliance must be kept away from flammable materials during use.

⚠ **DANGER:** Only use the pizza oven on a firm, stable surface. Never place the pizza oven on wooden floors or other flammable surfaces while it is in use. Keep the pizza oven away from flammable materials.

⚠ **DANGER:** Turn off the gas supply at the gas bottle after use.

⚠ **DANGER:** After using the pizza oven, always turn the gas regulating knob to the ○ position and close the gas supply at the gas bottle.

⚠ **DANGER:** When changing the gas bottle, make sure that the gas regulating knob is in the ○ position and the gas supply is closed at the gas bottle. Make sure there are no ignition sources nearby.

⚠ **DANGER:** Never look directly into the oven when lighting it. Stand to the side of the oven.

⚠ **DANGER:** Never operate this appliance at a distance of less than 7.5 metres from flammable liquids.

⚠ **DANGER:** If the appliance stops working for any reason, close the regulator and the gas valve on the gas bottle connection. Wait 5 minutes before attempting to relight the appliance.

⚠ **WARNING:** Renew the hose and the gas pressure regulator after a usage period of 3 years from the purchase date. Make sure that the gas pressure regulator and hose comply with the corresponding EN standards and BS standards (gas pressure regulator BS EN 16129/gas hose BS EN 16436/gas pressure regulator EN 16129/gas hose EN 16436).

⚠ **WARNING:** Replace the gas hose immediately if it is damaged or displays signs of wear.
The hose must be free from kinks and must not have any cracks. Do not forget to switch off the gas regulating knob and the gas supply before you remove the hose.

⚠ **WARNING:** If you suspect that parts are leaking, turn the gas regulating knob to the ○ position and close the gas supply at the gas bottle. Have the parts that carry gas checked at a specialist gas equipment retailer.

⚠ **WARNING:** Never leave the pizza oven unsupervised during operation.

⚠ **WARNING:** Do not move the appliance during use.

⚠ **WARNING:** Protect the pizza oven from strong winds as this will impair its baking performance. Position it in a location sheltered from the wind and as horizontally as possible and check regularly that the burner is still lit.

⚠ **WARNING:** Grease build-up and food residues can ignite and cause a fire. Clean the pizza oven after each use.

⚠ **WARNING:** Never block the air intake holes in the base of the pizza oven.

⚠ **WARNING:** Never close the oven opening during operation, as this can lead to heat build-up.

⚠ **WARNING:** Do not fill the oven beyond the limit of the door dimensions.

⚠ **WARNING:** This appliance is intended solely for use with liquid petroleum gas (LPG). Do not use lava stones, briquettes, charcoal or other fuels.

⚠ **WARNING:** Some parts of this appliance may have sharp edges. If necessary, wear suitable protective gloves when handling.

⚠ **WARNING** Accessible parts may be very hot. Keep children away.

⚠ **WARNING:** Always ensure that the batteries are inserted correctly (+ and - connection correctly positioned) See assembly instructions.

⚠ **WARNING:** If a battery leaks, avoid skin contact and dispose of it properly. Do not continue to use it under any circumstances.

⚠ **WARNING:** Never bring the batteries into contact with flames or high temperatures. Batteries must not be short-circuited .

⚠ **CAUTION:** The recommended length of the gas hose is 90 cm, and it must not be longer than 150cm.

⚠ **CAUTION:** The pizza oven remains hot for quite some time after being switched off. Make sure you do not burn yourself and do not place any objects on the pizza oven to avoid any risk of fire.

⚠ **CAUTION:** Wear protective gloves when touching hot parts.

⚠ **CAUTION:** Contact a specialist gas equipment retailer if full power is not achieved and you suspect there may be a blockage in the gas supply.

⚠ **CAUTION:** Do not place any flammable objects in the immediate vicinity of the pizza oven.

3.3 STORAGE AND/OR NON-USE

⚠ **DANGER:** Do not store the pizza oven close to highly flammable liquids or materials.

⚠ **DANGER:** If the pizza oven is stored indoors over winter, the gas bottle must always be removed.
It should always be stored outdoors in a well ventilated location which is inaccessible to children.

⚠ **CAUTION:** When the pizza oven is not in use, once it has cooled down fully, use a cover to protect it from weather damage. Covers can be purchased from your pizza oven dealer.

⚠ **CAUTION:** To avoid condensation build-up, remove the cover after heavy rain and allow the pizza oven to dry.

4. GAS BOTTLES

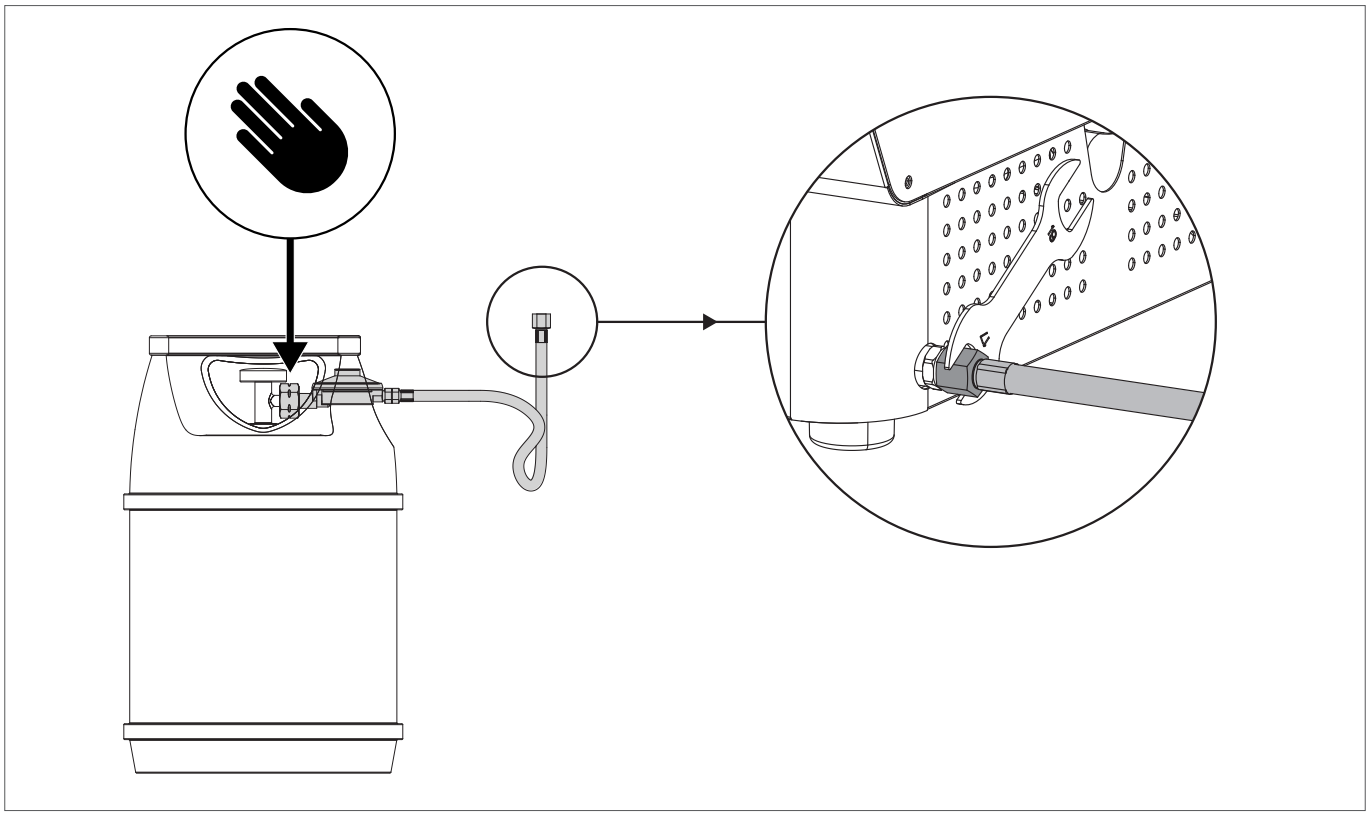
- Make sure there are no leaking screw connections.
- **LEAK TEST** before use and after each gas bottle change.
- Gas bottles must not be exposed to temperatures exceeding 50°C, and must never be stored in an enclosed room or basement.
- Read and follow the safety instructions on the gas bottles being used.

NOTE: Check whether the pressure regulator and gas bottle are approved for use in your country. Use only gas bottles that comply with the applicable national standard. The different sealing systems mean that any discrepancy in the pressure regulator and gas bottle systems will prevent the secure closure of the seal. This could result in a leakage of gas, which could then be ignited by an open fire or a spark. For safety and liability reasons, in all cases we recommend checking pizza ovens intended for sale and, if required, adapting the pressure regulator and gas hose in accordance with national regulations, or arranging for this work to be performed.

5. USING THE PIZZA OVEN FOR THE FIRST TIME

5.1 CONNECTING THE GAS HOSE

⚠ **WARNING:** Always use the spanner supplied to attach the gas hose to ensure the connection is sufficiently secure. For your safety, never tighten the gas hose solely by hand to prevent any risk of fire in the pizza oven.



Please refer also to the information in the separate assembly instructions for your pizza oven.

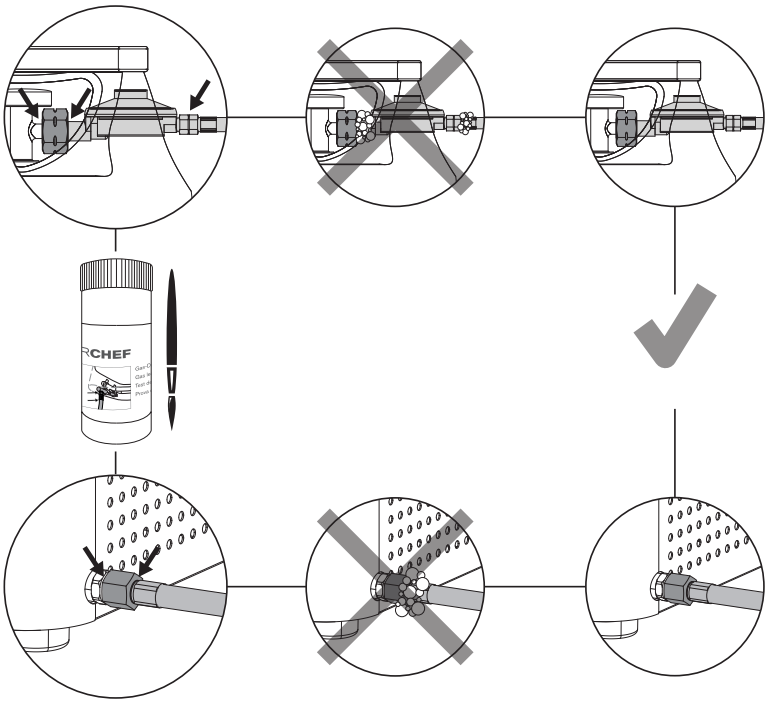
5.2 LEAK TEST

⚠ **WARNING:** Ensure that no ignition sources are in the vicinity during the leak test. This also includes smoking. Never check for leaks with a burning match or a naked flame, and always do this task outdoors.

⚠ **WARNING:** Carry out the **LEAK TEST** each time you connect or change the gas bottle and also at the start of the pizza oven season.

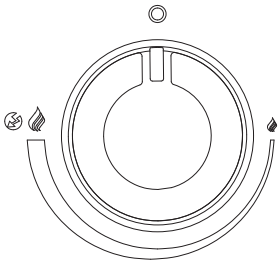
⚠ **WARNING:** Do not use the pizza oven until all leaks have been eliminated.

1. The gas regulating knob must be in the ○ position.
2. Open the gas supply on the bottle and brush the soap-water solution provided or a home-made soap solution comprising 50% liquid soap and 50% water onto all parts that carry gas (connection at the gas bottle / gas pressure regulator / gas hose / gas inlet / connection on the valve). You can also use a leak spray.
3. Bubbles forming in the soap solution indicate that there are leaks. Turn off the gas supply at the gas bottle.
4. Eliminate the leaks by re-tightening the connections if possible, or else replace the defective parts.
5. Repeat steps 1 and 2.
6. Contact your specialist gas equipment retailer if the leaks cannot be eliminated.



6. EXPLANATION OF THE OPERATING CONSOLE

HEAT SETTINGS/HEAT LEVELS AND IGNITION



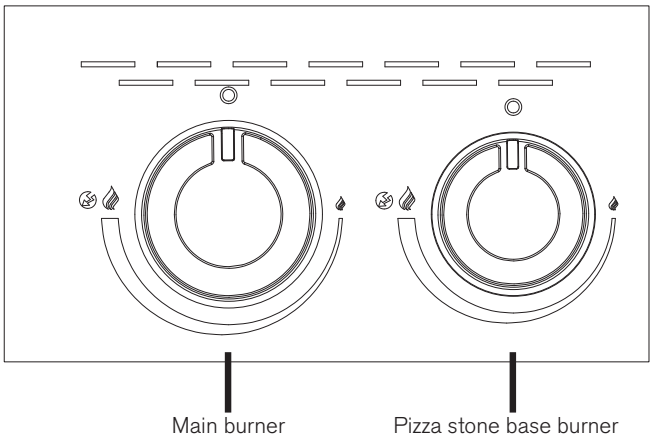
: Off position

: Low power

: High power

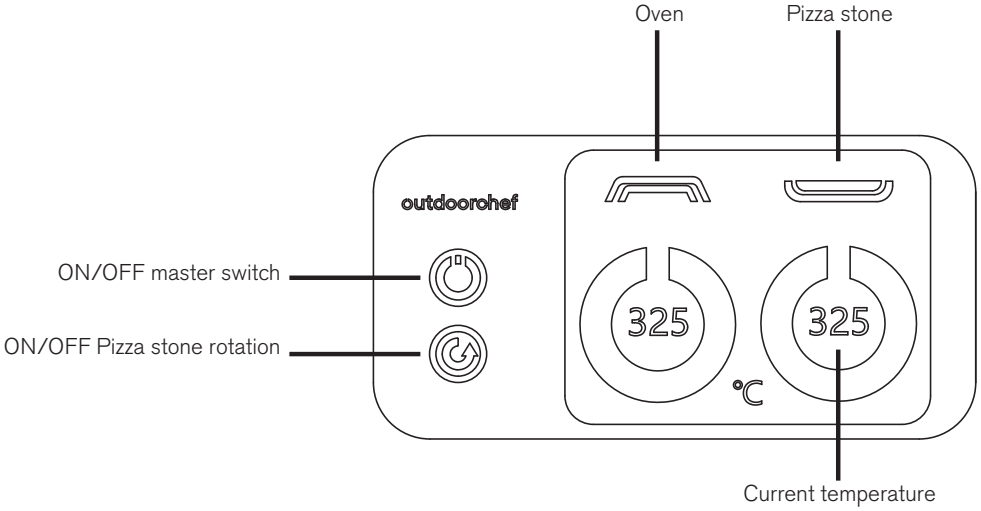
: Ignition

: Igniter



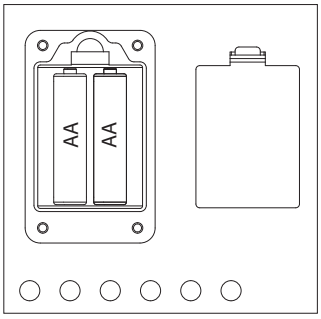
The control dial reaches its highest power at the setting and its lowest power at the setting.

DISPLAY



7. BEFORE FIRST USE

1. Open the battery compartment cover on the underside of the pizza oven and insert two batteries (2xAA, LR06, 1.5 volt) .



2. Clean all parts that come into contact with food.
3. Check all parts that carry gas, as described in the **CHECKING FOR LEAKS** chapter.
4. Connect the pizza oven to a power source (mains adapter or power bank) using the USB C connection.
5. Open the gas supply at the gas bottle.
6. Turn on the master switch on the display.
7. Press the gas regulating knob of the selected burner and turn it anticlockwise to the setting.
   Hold the gas regulating knob down until the gas is burning. See point 8.1: Instructions for lighting.
8. Turn the gas control knobs to the lowest setting and leave the appliance running for approximately 30 minutes.
9. Increase the power to three quarters of the maximum output and allow the appliance to continue burning for a further 20 to 25 minutes.

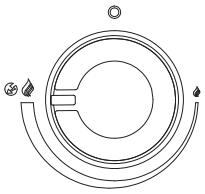
⚠ **WARNING:** Do not leave the base burner burning for a long period without rotating the pizza stone as this could damage the pizza stone.

8. OPERATION

8.1 INSTRUCTIONS FOR LIGHTING

⚠ **DANGER:** Never look directly into the oven when lightingit. Stand to the side of the oven.

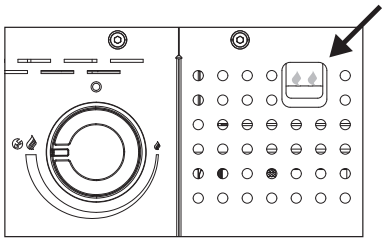
1. Make sure that all connections between the gas hose, the gas pressure regulator and the gas bottle are firmly tightened (as described in the **LEAK TEST** section).
2. Open the gas supply at the gas bottle.
3. Turn on the master switch on the display.
4. Press the gas regulating knob for the main burner and turn it anticlockwise to the setting.
   Hold the gas regulating knob down until the gas is burning.



5. If the gas does not ignite within 8 seconds, set the gas regulating knob to ○.
   Wait 2 minutes to allow the uncombusted gas to dissipate. Then repeat step 3.
6. If it is not possible to light the pizza oven after 3 attempts, look for the causes (as described in the **TROUBLESHOOTING** section).

7. Once the main burner is lit, press the gas regulating knob on the lower burner and turn it anticlockwise to the setting. Hold the gas regulating knob down until the gas is burning.

NOTE: Always use the opening on the right-hand side of the oven to check whether the pizza stone base burner is burning.



8. Now switch on the rotation of the pizza stone.

⚠ **WARNING:** Do not leave the pizza stone base burner burning for a long period without rotating the pizza stone, as this could damage the pizza stone.

8.2 BAKING

⚠ **WARNING:** The pizza stone does not tolerate extreme temperature fluctuations. Do not place frozen food on the hot stone.

Many variables play a role when it comes to baking pizzas – from the type of dough to the thickness and toppings – all of these factors can affect the optimum temperature and cooking time. Some trial and error is required at first until you find the best settings.

We recommend the following steps after lighting:

1. Preheat the pizza oven with both burners (the oven burner and the pizza stone base burner) for at least 15 minutes with the rotating pizza stone set to .

⚠ **WARNING:** Do not leave the pizza stone base burnerburning for a long period without rotating the pizza stone as this could damage the pizza stone.

NOTE: The heating time can be influenced by wind and the external temperature.

2. Reduce the power setting to medium to allow the oven to heat to the ideal baking temperature.
3. Use a pizza paddle to slide your pizza into the oven.
4. Watch over your pizza as it cooks.
5. When the pizza has finished cooking, use a pizza paddle to take it out of the oven.

TIP: If you roll your pizza base in a little flour or durum wheat semolina (semola rimacinata), it will slide off your pizza paddle more easily without sticking. Coating your pizza paddle with a little flour or durum wheat semolina (semola rimacinata) can help too.

NOTES:

- The pizza stone is designed exclusively for use in the Outdoorchef PRISMO pizza oven. It is not intended for use over an open fire.
- Bake only pizza and other dry, bread-based foods directly on the pizza stone. To prepare meat, vegetables or other dishes, please use a cast iron pan or another ovenproof dish.
- The baking time will vary depending on the thickness of the pizza base.

8.3 AFTER BAKING

1. Set the gas regulating knob for each burner to ◯ position.
2. Turn off the gas supply at the gas bottle.
   The bottle tap must be closed even on empty bottles.
3. Leave the pizza oven to cool down completely and then clean it.
4. Protect the pizza oven with the appropriate cover.

9. CLEANING AND MAINTENANCE

9.1 CLEANING

⚠ **WARNING:** When cleaning around the burner system in the pizza oven, take care not to damage any components of the burners.

CLEANING THE OUTSIDE OF THE PIZZA OVEN

NOTE: Never use glass cleaner or other cleaning sprays to clean the pizza oven as these can damage the surfaces.

Use only standard non-aggressive cleaning products (e.g. washing-up liquid) to clean the outside of the pizza oven.

CLEANING THE INSIDE OF THE PIZZA OVEN

NOTE: The stone is made from food-safe ceramic and may become stained over time. This is normal and does not affect the performance of the oven or the quality of the pizza stone.

1. Heat the pizza oven for 10 to 15 minutes at full power to burn off any food residue (residue from meat, fat, sugar from marinades, etc.). Allow the pizza stone to rotate during this process.
2. Then allow the pizza oven to cool down completely so that all food residue solidifies or hardens.
   (This will make subsequent cleaning far easier and more effective).
3. Clean the oven using a soft brush (no brushes with steel bristles) or a dry cloth.
4. Alternatively, you can also remove the pizza stone for cleaning. Remove any crusts and food residue from the cold pizza stone using a barbecue brush (scraper) or a dry cloth.

NOTE: Never clean the pizza stone with water or rinse it under running water. If the pizza stone accidentally gets wet, dry it in a domestic oven at 60 °C for approximately 2 hours.

TIP: Preparation is key: if you clean the pizza oven after each use, you won't need to clean it again before your next pizza session.

CLEANING THE BURNERS

The burner is located on the back of the oven, making it unlikely that any food residue will cause a blockage. However, should this ever occur, please proceed as follows:

1. Make sure that the valve on the gas bottle is closed and that the control knob on the appliance is also in the off position. Make sure that the appliance has cooled down completely.
2. Clean the outside of the burner using a wire brush. Use a metal scraper to remove any stubborn deposits. Clean blocked openings using a straight paper clip. Never use a wooden toothpick or similar, as the tip could break off and block the opening.

9.2 MAINTENANCE

Regular maintenance of your pizza oven will ensure it functions correctly.

- Check all parts that carry gas at least twice a year and also after extended periods of storage. Spiders or insects can cause blockages that must be cleared before use.
- If you have not used the pizza oven for a long period, you should carry out LEAK TEST before using it again. If you have any doubts, please contact your gas supplier or the retailer.
- After long storage periods and at least once a year, check the gas hose for cracks, kinks and other damage. A damaged gas hose must be replaced immediately, as described in the **SAFETY NOTES** section.

- To allow you to enjoy your pizza oven for as long as possible, when it has cooled down completely, protect it from weather influences using a suitable OUTDOORCHEF cover.
- Remove the cover after any rain in order to prevent condensation build-up. Covers can be purchased from your pizza oven dealer.

10. TROUBLESHOOTING

The burner does not ignite:

- Check if sparks are passing between the electrode and the burner.
  ⚠ **CAUTION:** This inspection may only be performed with the gas supply fully closed.
- Check if the gas supply is open at the gas bottle.
- Make sure there is enough gas in the bottle.

No spark:

- Make sure the batteries are inserted correctly.
- Insert two new batteries (type AA, LR06, 1.5 V) in the electric ignition.
- Check the distance between the burner and the electrode; it should be just 5 to 8 mm.
- Manual ignition is possible using a long lighter or match holder directly on the main burner or for the base burner via the opening on the right-hand side of the pizza-oven chamber.

No power or reduced power:

- Check whether the burners are blocked by any insects or spiders/cobwebs.
- Check whether the gas bottle is empty or almost empty.

Noisy burner:

- Check for any deposits that might be blocking the burner outlets. You can find more information on cleaning the burners under Point 9.1.

11. CONSUMER WARRANTY/GUARANTEE

For detailed information on the Consumer Warranty/Guarantee, please refer to the General Terms and Conditions (T&Cs) at https://www.outdoorchef.com/agb

The registered brand OUTDOORCHEF is represented by the following enterprise:
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zurich, Switzerland | www.outdoorchef.com

* A dealer directory can be found on our website at www.outdoorchef.com
** The serial number and item number can be found on the data sticker on your pizza oven (see the first section of this **USER GUIDE**).

12. REPLACEMENT PARTS

Spare parts are available from specialist dealers.

⚠ **WARNING:** Use only original spare parts from Outdoorchef.

13. WASTE DISPOSAL

This label indicates that this product and the batteries it contains may not be disposed of with household waste throughout the EU. To avoid possible damage to the environment or health due to uncontrolled disposal of waste, recycle it responsibly. To return your used appliance, please use the return and collection system or contact the retailer from whom the product was purchased. This product can be recycled in an environmentally responsible way.

14. TECHNICAL INFORMATION

PRISMO 420 G

CE	1336DR010
Gas	Butane G30 / Propane G31
I_{3+} (28/30/37 mbar)	Butane 30 mbar / propane 37 mbar
$I_{3B/P}$ (30 mbar)	Butane / propane 30 mbar
$I_{3B/P}$ (50 mbar)	Butane / propane 50 mbar
Gas output	7.2 kW H_S
Gas consumption	G30 524 g/h / G31 515 g/h
Injector 30 mbar	Back burner 1.32 mm Mark 1.32
	Bottom burner 0.52 mm Mark: 0.52
Injector 50 mbar	Back burner 1.14 mm Mark 1.14
	Bottom burner 0.45 mm Mark: 0.45

Electric ignition

Two batteries (type AA, LR06, 1.5 volts) are required for the electric ignition.

Note on the temperature display

The deviation from the temperature shown on the display can be +/– 10%.

Web page

More information, tips, hints, recipes and all kinds of useful information about OUTDOORCHEF products can be found at www.outdoorchef.com.

TABLE DES MATIERES

1. LE NUMÉRO DE SÉRIE DE VOTRE FOUR À PIZZA ET POURQUOI IL EST IMPORTANT 34

2. MODE D'EMPLOI 34

2.1 Conservation du mode d'emploi

3. CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES 35

3.1 Installation et montage
3.2 Utilisation
3.3 Stockage et/ou non-utilisation

4. BOUTEILLES DE GAZ 37

5. MISE EN MARCHE DU FOUR À PIZZA 38

5.1 Raccordement du tuyau de gaz
5.2 Test d'étanchéité

6. EXPLICATION DE LA CONSOLE DE COMMANDE 40

7. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION 41

8. UTILISATION 41

8.1 Instructions d'allumage
8.2 Cuisson au four
8.3 Après la cuisson

9. NETTOYAGE ET ENTRETIEN 43

9.1 Nettoyage
9.2 Entretien

10. COMMENT REMÉDIER AUX PROBLÈMES 44

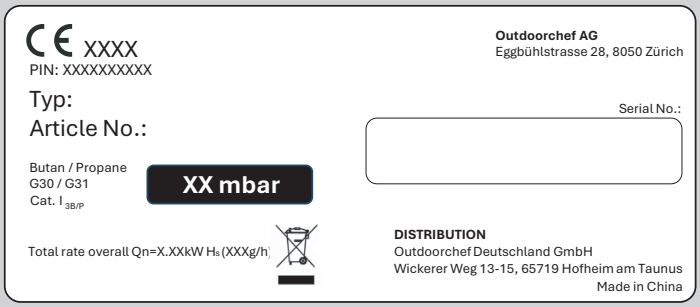
11. GARANTIE CONSOMMATEUR / PRESTATION DE GARANTIE 44

12. PIÈCES DE RECHANGE 44

13. ÉLIMINATION DES DÉCHETS 45

14. INFORMATIONS TECHNIQUES 45

1. LE NUMÉRO DE SÉRIE DE VOTRE FOUR À PIZZA ET POURQUOI IL EST IMPORTANT



IMPORTANT :

Vous trouverez le numéro de série de votre four à pizza sur l'étiquette adhésive qui se trouve sur la plaque de fond.

Le numéro de série et le code d'article sont indispensables au bon déroulement de toutes vos demandes ultérieures, de vos commandes de pièces de rechange ou d'éventuelles demandes liées à la garantie. Veuillez conserver le mode d'emploi dans un endroit sûr. Il contient des informations importantes relatives à la sécurité, au fonctionnement et à l'entretien. Veuillez noter le numéro de série de votre four à pizza dans le champ prévu à cet effet et situé en haut « Serial No. ».

2. MODE D'EMPLOI

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première mise en service de votre four à pizza OUTDOORCHEF.

2.1 CONSERVATION DU MODE D'EMPLOI

Note à l'attention des consommateurs : ce mode d'emploi doit être conservé par le consommateur et toujours être à disposition.

Tous les modes d'emploi sont également disponibles sur le site www.outdoorchef.com.

Note à l'attention de l'installateur : ce mode d'emploi doit rester chez le consommateur.

3. CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lisez ce mode d'emploi attentivement avant la première mise en service de votre four à pizza OUTDOORCHEF.
À n'utiliser qu'en extérieur.

Les mentions **DANGER, AVERTISSEMENT** et **ATTENTION** sont utilisées dans ce mode d'emploi pour mettre en évidence des informations d'utilisation importantes et critiques. Veuillez lire et suivre ces instructions afin de garantir la sécurité et d'éviter tout dommage matériel ou corporel.

⚠ **DANGER :** indications de situations dangereuses qui entraîneront des décès ou des blessures graves si elles ne sont pas respectées.

⚠ **AVERTISSEMENT:** indications de situations dangereuses qui peuvent entraîner des décès ou des blessures graves si elles ne sont pas respectées.

⚠ **ATTENTION :** indications de situations dangereuses qui peuvent entraîner des blessures légères à moyennement graves si elles ne sont pas respectées.

⚠ **DANGER**	⚠ **AVERTISSEMENT**
Si vous sentez du gaz : ▪ Coupez l'arrivée de gaz du four à pizza. ▪ Éteignez toutes les flammes nues. ▪ Si l'odeur de gaz persiste, éloignez-vous du four à pizza et contactez immédiatement les pompiers.	▪ Ne conservez pas de liquides, de matériaux et/ou de gaz inflammables (essence, gaz, matériaux facilement inflammables, etc.) à proximité immédiate de votre four à pizza. ▪ Ne jamais stocker une bouteille de gaz non utilisée à proximité du four à pizza ou dans un espace clos.

3.1 INSTALLATION ET MONTAGE

Consultez le mode d'emploi avant l'utilisation de l'appareil.
Avant la mise en service, placez le four à pizza sur une surface plane et résistante à la chaleur, dans un endroit protégé du vent.

⚠ **DANGER :** Ce four à pizza n'est pas conçu pour être installé dans ou sur des bateaux ou des caravanes/camping-cars.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Le four à pizza est livré avec le tuyau (d'alimentation) de gaz adapté et le bouton de réglage de gaz. Le tuyau (d'alimentation) de gaz doit absolument être éloigné de toutes les surfaces chaudes du four à pizza. Il ne faut pas tordre le tuyau. Pour les fours à pizza équipés d'un guide-tuyau, il faut impérativement y fixer le tuyau.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Le tuyau et le régulateur sont en conformité avec les réglementations locales et les normes EN et NF correspondantes (bouton de réglage de gaz NF EN 16129 / tuyau de gaz NF EN 16436 / bouton de réglage de gaz EN 16129 / tuyau de gaz EN 16436).

⚠ **AVERTISSEMENT :** Ne pas modifier l'appareil. Si vous suspectez un dysfonctionnement, adressez-vous à un spécialiste.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Avant la mise en service et après avoir branché une nouvelle bouteille de gaz, veuillez contrôler les raccordements selon les instructions suivantes **TEST D'ÉTANCHÉITÉ** de ce mode d'emploi.

3.2 UTILISATION

Toute personne utilisant le four à pizza doit connaître le procédé d'allumage exact et le suivre. Les enfants ne sont pas autorisés à utiliser le four à pizza.
Les instructions de montage doivent être rigoureusement respectées. Un montage inadéquat peut être très dangereux.
Veillez à ne placer aucun liquide ou matériau inflammable ni aucune bouteille de gaz de rechange à proximité du four à pizza. N'installez jamais le four à pizza ou la/les bouteille(s) de gaz dans un endroit clos et sans aération.
Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première mise en service de votre four à pizza OUTDOORCHEF. Le four à pizza ne peut être utilisé qu'à l'extérieur. Assurez-vous que votre four à pizza est placé devant une paroi arrière non inflammable ou qu'il se trouve à une distance de sécurité d'au moins 1,5 m de tout objet inflammable.

⚠ **DANGER :** N'utiliser le four à pizza qu'à l'extérieur. Ne jamais l'utiliser à l'intérieur, par exemple dans des garages, des bâtiments, des tentes et d'autres endroits fermés ou sous des constructions inflammables.

⚠ **DANGER :** N'utilisez jamais le four à pizza sous un auvent.

⚠ **DANGER :** Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation.

⚠ **DANGER :** utilisez le four à pizza exclusivement sur un sol solide et sûr. Pendant son utilisation, ne jamais placer le four à pizza sur un sol en bois ou toute autre surface inflammable. Tenir le four à pizza éloigné de tout matériau inflammable.

⚠ **DANGER :** Fermer l'arrivée de gaz de la bouteille de gaz après usage.

⚠ **DANGER :** Après avoir utilisé le four à pizza, placez le bouton de réglage de gaz sur la position et fermez l'arrivée de gaz sur la bouteille.

⚠ **DANGER :** Lors du changement de la bouteille de gaz, le bouton de réglage de gaz doit toujours être sur la position ○ et l'arrivée de gaz doit être fermée sur la bouteille. Tenir toute source d'ignition à distance.

⚠ **DANGER** : Ne regardez jamais directement dans le four lorsque vous l'allumez. Tenez-vous sur le côté du four.

⚠ **DANGER :** N'utilisez jamais cet appareil à une distance inférieure à 7,5 m de liquides inflammables.

⚠ **DANGER :** Si l'appareil s'éteint pour une raison quelconque, fermez le régulateur et la vanne du raccord de la bouteille de gaz. Attendez 5 minutes avant d'essayer de rallumer l'appareil.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Remplacez le tuyau et le bouton de réglage de gaz 3 ans après la date d'achat. Veuillez vérifier que le bouton de réglage de gaz et le tuyau respectent bien les normes EN et NF en vigueur (bouton de réglage de gaz NF EN 16129 / tuyau de gaz NF EN 16436 / bouton de réglage de gaz EN 16129 / tuyau de gaz EN 16436).

⚠ **AVERTISSEMENT :** Si le tuyau de gaz est endommagé ou usé, veuillez le remplacer immédiatement.
Le tuyau ne doit être ni plié ni fissuré. N'oubliez pas de fermer le bouton de réglage de gaz et l'arrivée de gaz avant de retirer le tuyau.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Si vous avez des doutes quant à l'étanchéité, mettez le bouton de réglage de gaz sur la position ○ et fermez l'arrivée de gaz sur la bouteille. Veuillez faire vérifier les pièces conduisant le gaz par un magasin spécialisé.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Ne laissez jamais le four à pizza sans surveillance pendant son utilisation.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Protégez le four à pizza des vents violents, car ils nuisent aux performances de cuisson. Installez-le si possible à l'abri du vent et à l'horizontale, et vérifiez régulièrement si le brûleur est encore allumé.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Les restes de graisse et les restes d'aliments peuvent s'enflammer et provoquer un incendie. Nettoyez le four à pizza après chaque utilisation.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Ne bloquez jamais les trous d'aspiration d'air dans le socle du four à pizza.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Ne fermez jamais l'ouverture du four pendant son fonctionnement, cela pourrait entraîner une accumulation de chaleur.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Ne remplissez pas le four au-delà de la limite de la masse de la porte.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Cet appareil est uniquement destiné à être utilisé avec du gaz de pétrole liquéfié (GPL). N'utilisez pas de pierres de lave, de briquettes, de charbon de bois ou d'autres combustibles.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Certaines parties de cet appareil peuvent présenter des bords tranchants. Si nécessaire, portez des gants de protection appropriés pour la manipulation.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Des parties facilement accessibles peuvent être très chaudes. Tenir les jeunes enfants à l'écart.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Assurez-vous toujours que les piles sont correctement insérées (bornes + et - correctement positionnées) Voir les instructions de montage.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Si une pile fuit, évitez tout contact avec la peau et éliminez-la de manière appropriée. Ne la réutilisez en aucun cas.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Ne mettez jamais la batterie en contact avec des flammes ou des températures élevées. Les piles ne doivent pas être court-circuitées.

⚠ **ATTENTION :** La longueur recommandée pour le tuyau de gaz est de 90 cm et ne doit pas dépasser 150 cm.

⚠ **ATTENTION :** Le four à pizza reste chaud longtemps après sa mise hors service. Veillez à ne pas vous brûler et à ne poser aucun objet sur le four à pizza au risque de provoquer un incendie.

⚠ **ATTENTION :** Portez des gants de protection quand vous tenez des pièces brûlantes.

⚠ **ATTENTION :** Si vous suspectez l'arrivée de gaz d'être bouchée et que le fonctionnement n'est pas optimal, adressez-vous à un spécialiste.

⚠ **ATTENTION :** Ne placez pas d'objets inflammables à proximité immédiate du four à pizza.

3.3 STOCKAGE ET/OU NON-UTILISATION

⚠ **DANGER :** Ne stockez pas le four à pizza à proximité de liquides ou de matériaux facilement inflammables.

⚠ **DANGER :** Si le four à pizza est stocké dans une pièce pendant l'hiver, veuillez retirer la bouteille de gaz. Veuillez la stocker en extérieur, dans un endroit bien aéré et hors de la portée des enfants.

⚠ **ATTENTION :** Si vous n'utilisez plus le four à pizza, attendre qu'il refroidisse complètement et le couvrir d'une housse pour le protéger des agressions extérieures. Vous pouvez vous procurer des housses de protection auprès de votre revendeur de fours à pizza.

⚠ **ATTENTION :** Pour éviter l'accumulation d'humidité, retirez la housse après une forte pluie et laissez d'abord sécher le four à pizza.

4. BOUTEILLES DE GAZ

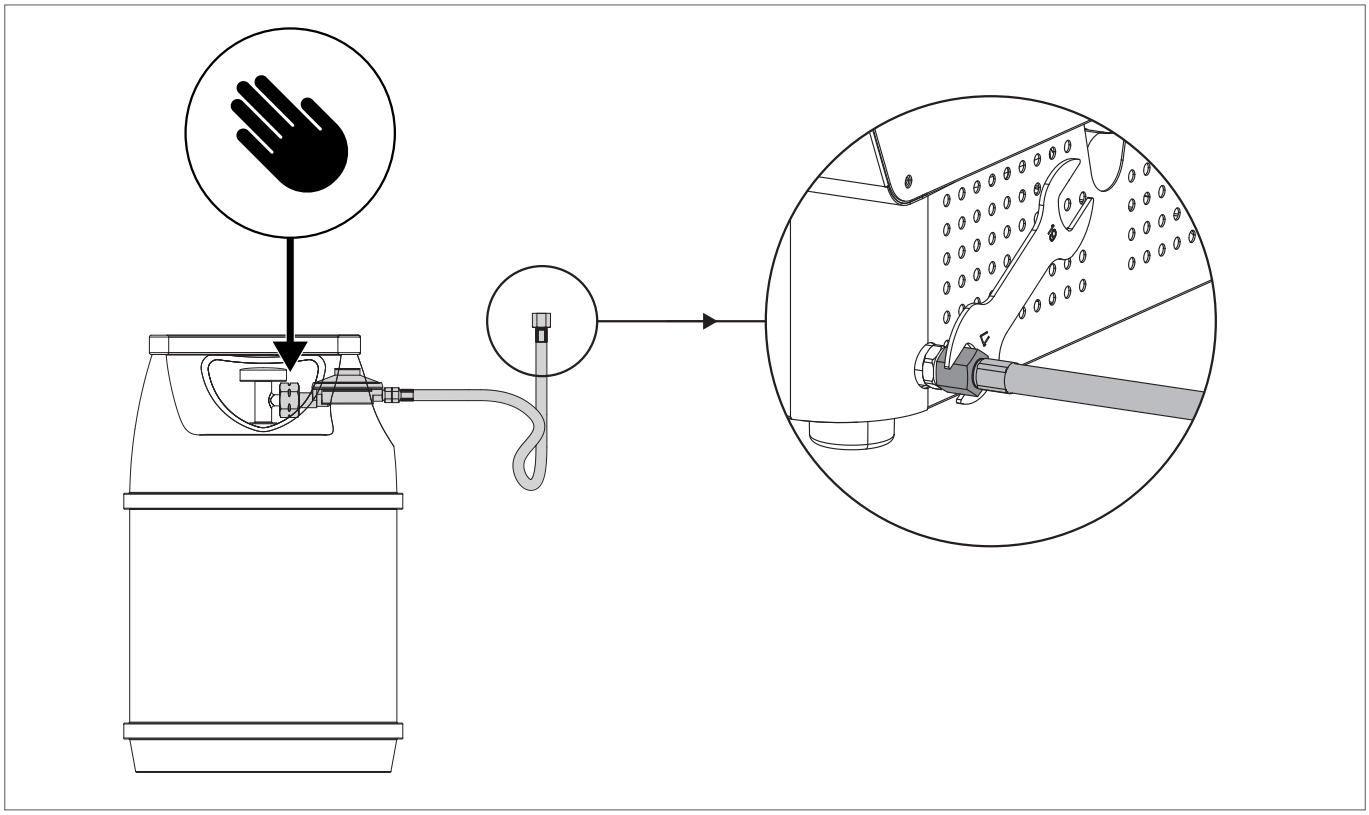
- Assurez-vous que tous les raccords sont bien étanches.
- Avant chaque mise en service et après chaque remplacement de la bouteille de gaz, veuillez réaliser un **TEST D'ÉTANCHÉITÉ**.
- Ne jamais exposer les bouteilles de gaz à une température dépassant les 50 °C et ne pas les stocker dans un endroit clos ni dans un sous-sol.
- Veuillez respecter les consignes de sécurité figurant sur la bouteille de gaz utilisée.

REMARQUE : Veuillez vérifier que le régulateur de pression et la bouteille de gaz conviennent à un usage conforme dans votre pays. Utiliser exclusivement des bouteilles de gaz conformes aux normes locales. Étant donné les différents systèmes d'étanchéité, un assemblage étanche ne sera pas garanti en cas d'utilisation d'un mauvais régulateur de pression ou d'une mauvaise bouteille de gaz. Le gaz s'échappant à cause de ce défaut d'étanchéité peut s'enflammer en présence de flammes ou d'étincelles. Pour des raisons de sécurité et de responsabilité, nous vous recommandons de systématiquement vérifier les fours à pizza mis en vente et, si nécessaire, d'adapter ou de faire adapter le régulateur de pression et le tuyau de gaz aux réglementations locales.

5. MISE EN MARCHE DU FOUR À PIZZA

5.1 RACCORDEMENT DU TUYAU DE GAZ

⚠ **AVERTISSEMENT :** Le raccordement du tuyau de gaz doit impérativement être réalisé à l'aide de la clé fournie afin d'assurer la solidité du raccord. Pour votre sécurité, le tuyau (d'alimentation) de gaz ne doit jamais être vissé uniquement à la main afin d'éviter un éventuel incendie du four à pizza.



Pour cela, veuillez suivre les informations des instructions de montage séparées de votre four à pizza.

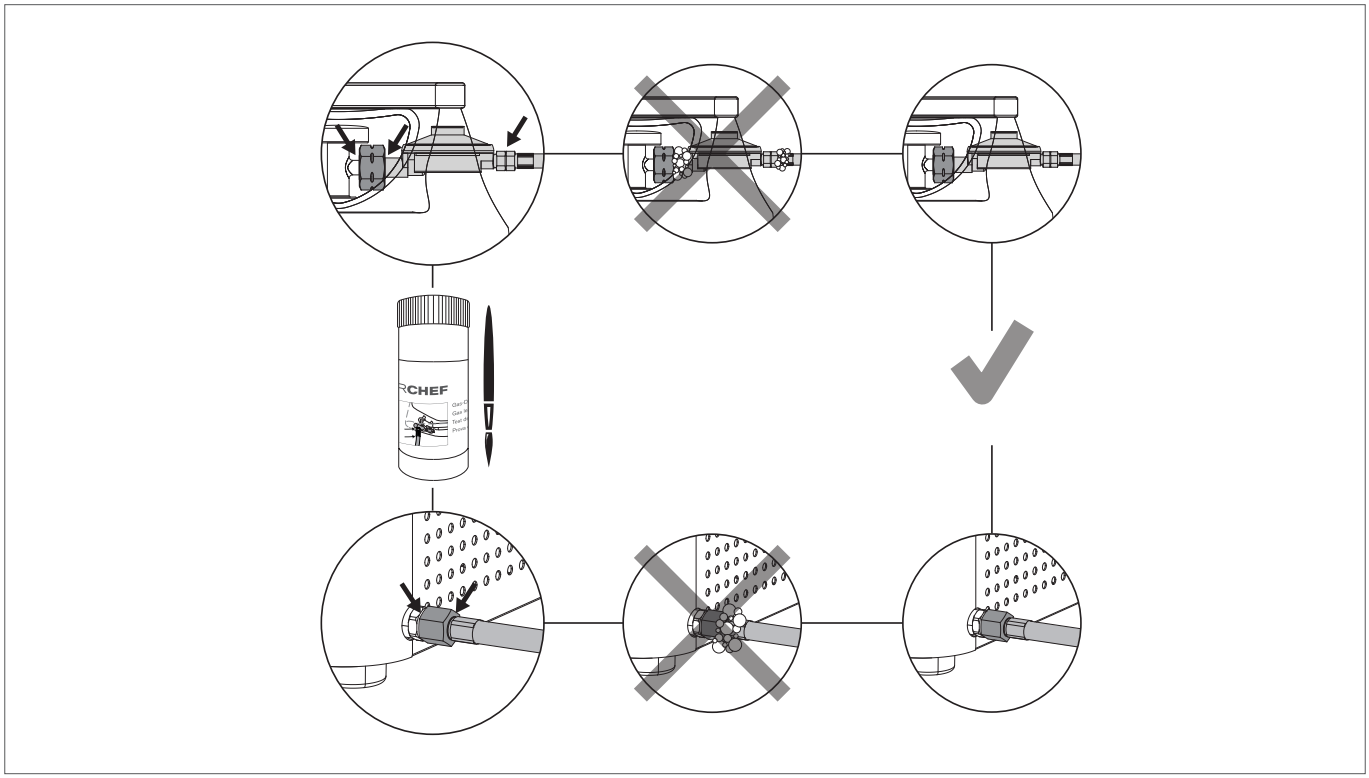
5.2 TEST D'ÉTANCHÉITÉ

⚠ **AVERTISSEMENT :** Pendant le test d'étanchéité, veuillez éloigner toute source d'ignition. Veuillez en outre ne pas fumer. Ne jamais vérifier l'étanchéité avec une allumette ou une flamme nue et toujours en extérieur.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Réalisez un **TEST D'ÉTANCHÉITÉ** à chaque fois que vous raccordez ou remplacez une bouteille de gaz ainsi que pour chaque nouvelle saison du four à pizza.

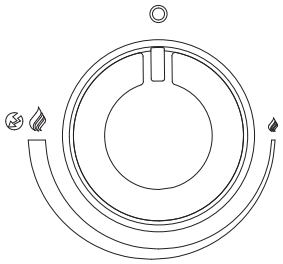
⚠ **AVERTISSEMENT :** Le four à pizza ne doit être utilisé que lorsque toutes les fuites auront été supprimées.

1. Le bouton de réglage de gaz doit être positionné sur ○.
2. Ouvrez l'arrivée de gaz de la bouteille et badigeonnez toutes les pièces conduisant le gaz de gaz (raccord de la bouteille de gaz / régulateur de pression / tuyau de gaz / entrée de gaz / raccord de la valve) avec la solution savonneuse fournie ou avec une solution savonneuse composée de 50 % de savon liquide et de 50 % d'eau. Vous pouvez également utiliser un spray détecteur de fuites.
3. Si des bulles apparaissent aux endroits où vous avez mis de la solution savonneuse, c'est qu'il y a des fuites. Fermez l'arrivée de gaz de la bouteille.
4. Réparez les fuites en resserrant les liaisons si cela est possible. Sinon remplacez les pièces défectueuses.
5. Veuillez répéter les étapes 1 et 2.
6. Si vous n'arrivez pas à réparer les fuites, veuillez vous adresser à votre fournisseur de gaz.



6. EXPLICATION DE LA CONSOLE DE COMMANDE

NIVEAUX DE CUISSON ET ALLUMAGE



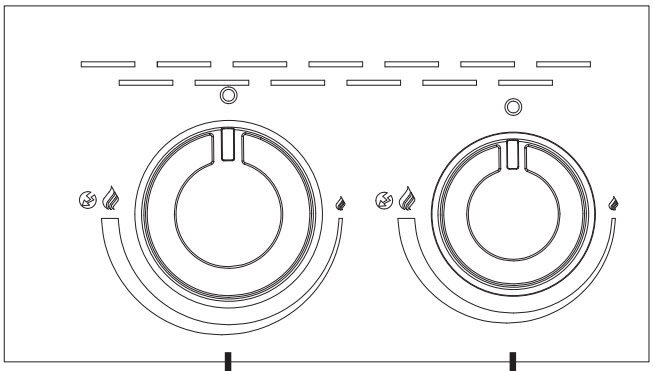
: Position OFF

: puissance basse

: puissance élevée

: allumage

: Allumeur

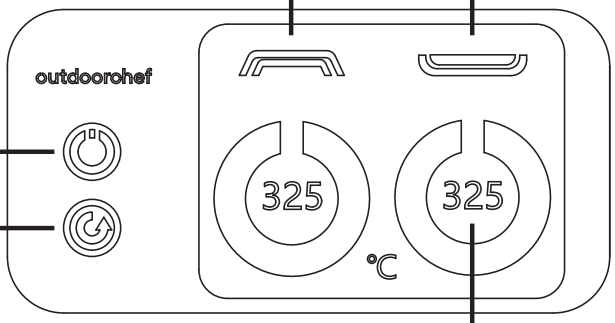


Brûleur principal

Brûleur de sole de la pierre à pizza

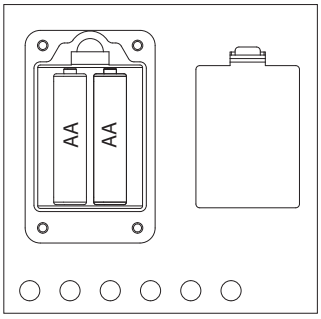
Le bouton de réglage atteint en position la plus grande puissance, et en position la plus petite puissance.

PRÉSENTOIR



7. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Ouvrez le couvercle du compartiment à piles situé sous le four à pizza et insérez deux piles(2xAA, LR06, 1,5 Volt) .



2. Nettoyez toutes les pièces qui sont en contact avec des aliments.
3. Veuillez vérifier toutes les pièces conduisant le gaz, comme cela est décrit dans le chapitre **TEST D'ÉTANCHÉITÉ**.
4. Branchez le four à pizza sur une source d'alimentation (adaptateur secteur ou batterie externe) via USB-C.
5. Ouvrez l'arrivée de gaz de la bouteille de gaz.
6. Allumez l'interrupteur principal de l'écran.
7. Appuyez sur le bouton de réglage de gaz du brûleur souhaité et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'au niveau .

   Tenez le bouton de réglage de gaz enfoncé jusqu'à ce que le gaz brûle. Voir le point 8.1 Instructions pour l'allumage.
8. Tournez les boutons de réglage du gaz sur le niveau le plus bas et laissez l'appareil fonctionner pendant environ 30 minutes.
9. Augmentez la puissance à 3/4 de sa valeur maximale et laissez l'appareil fonctionner pendant 20 à 25 minutes supplémentaires.

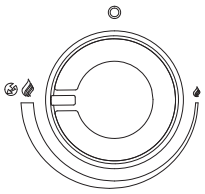
⚠ **AVERTISSEMENT :** Ne laissezpas le brûleur de solallumé pendant une période prolongée sans que la pierre à pizza ne tourne, car cela pourrait endommager la pierre à pizza.

8. UTILISATION

8.1 INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

⚠ **DANGER :** Ne regardez jamais directement la flamme du four lorsque vous l'allumez. Tenez-vous sur le côté du four.

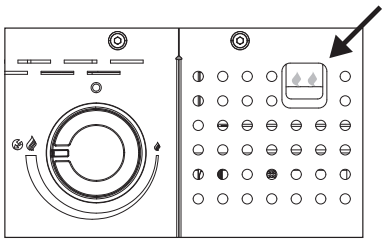
1. Veuillez vous assurer que tous les raccords entre le tuyau de gaz, le bouton de réglage de gaz et la bouteille de gaz sont bien vissés (procédez conformément aux instructions du chapitre **TEST D'ÉTANCHÉITÉ**).
2. Ouvrez l'arrivée de gaz de la bouteille de gaz.
3. Allumez l'interrupteur principal de l'écran.
4. Appuyez sur le bouton de réglage de gaz du brûleur circulaire et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position .
   Tenez le bouton de réglage de gaz enfoncé jusqu'à ce que le gaz brûle.



5. Si le brûleur ne s'allume pas en l'espace de 8 secondes, positionnez le bouton de réglage de gaz sur .
   Veuillez attendre 2 minutes pour que le gaz non brûlé puisse se dissiper. Puis reprenez au point 3.
6. Si vous ne réussissez pas à allumer le four a pizza après 3 essais, veuillez rechercher la cause (au chapitre **COMMENT REMÉDIER AUX PROBLÈMES**).

7. Dès que le brûleur principal est allumé, appuyez sur le bouton de réglage du gaz du brûleur inférieur tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'au niveau . Tenez le bouton de réglage de gaz enfoncé jusqu'à ce que le gaz brûle.

REMARQUE : Vérifiez toujours par l'ouverture située sur le côté droit du four si le brûleur de sole de la pierre à pizza est allumé.



8. Activez maintenant la rotation de la pierre à pizza.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Ne laissez pas le brûleur de sole de la pierre à pizza brûler pendant une période prolongée sans que la pierre à pizza ne tourne, car cela pourrait endommager celle-ci.

8.2 CUISSON AU FOUR

⚠ **AVERTISSEMENT :** La pierre à pizza ne supporte pas les variations extrêmes de température. Ne placez pas d'aliments surgelés sur la pierre chaude.

Lors de la cuisson d'une pizza, il existe de nombreuses variables — du type de pâte, en passant par l'épaisseur, jusqu'aux garnitures — qui peuvent toutes avoir un impact sur la température et le temps de cuisson optimaux. Au début, il faut faire quelques essais avant de trouver les meilleurs réglages.

Nous vous recommandons de suivre la procédure suivante après l'allumage :

1. Chauffez le four à pizza avec les deux brûleurs (brûleurs voûte et sole pour la pierre à pizza) au moins 15 minutes avec la pierre à pizza en rotation au niveau .

⚠ **AVERTISSEMENT :** Ne laissez pas le brûleur de sol pour pierre à pizza brûler pendant une période prolongée sans que la pierre à pizza ne tourne, car cela pourrait endommager la pierre à pizza.

REMARQUE : Le temps de chauffage peut être influencé par le vent et la température extérieure.

2. Réduisez la puissance au niveau moyen pour que le four atteigne la température de cuisson idéale.
3. Glissez votre pizza dans le four à l'aide d'une pelle à pizza.
4. Observez la cuisson de votre pizza .
5. Retirez la pizza cuite du four avec une pelle à pizza.

CONSEIL : Si vous roulez votre fond de pizza dans un peu de farine ou de semoule de blé dur (Semola Rimacinata), il glissera plus facilement de votre pelle à pizza sans coller. Enduire votre pelle à pizza d'un peu de farine ou de semoule de blé dur (Semola Rimacinata) peut également vous aider.

REMARQUE :

- La pierre à pizza est exclusivement destinée au four à pizza Outdoorchef PRISMOb; elle n'est pas prévue pour un feu ouvert.
- Ne cuire que des pizzas et autres plats secs à base de pain directement sur la pierre à pizza. Pour préparer de la viande, des légumes ou d'autres plats, veuillez utiliser une poêle en fonte ou un autre plat allant au four.
- Le temps de cuisson varie en fonction de l'épaisseur du fond de la pizza.

8.3 APRÈS LA CUISSON

1. Positionnez le bouton de réglage de gaz de chaque brûleur sur la position ○.
2. Fermez l'arrivée de gaz de la bouteille.
   Veuillez fermer le robinet de la bouteille de gaz même pour les bouteilles vides.
3. Laissez refroidir complètement le four à pizza et nettoyez-le.
4. Recouvrez le four à pizza avec une housse adaptée.

9. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

9.1 NETTOYAGE

⚠ **AVERTISSEMENT :** Lors du nettoyage de l'intérieur du four à pizza autour du système de brûleur, il faut veiller à ne pas endommager les pièces du brûleur.

NETTOYAGE DE L'EXTÉRIEUR DU FOUR À PIZZA

REMARQUE : Pour le nettoyage des surfaces du four à pizza, n'utilisez jamais un nettoyant pour vitre ni aucun autre nettoyant en spray pour éviter d'endommager les surfaces.

Nettoyez l'extérieur du four à pizza UNIQUEMENT avec un produit de nettoyage classique non agressif (détergent courant p. ex.).

NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR DU FOUR À PIZZA

REMARQUE : La pierre est en céramique alimentaire et peut présenter des taches avec le temps. C'est normal et cela n'affecte pas les performances du four ni la qualité de la pierre à pizza.

1. Chauffez le four à pizza environ 10 minutes à puissance maximale afin de brûler les restes alimentaires (restes de viande, graisse, sucre des marinades, etc.). Laissez la pierre à pizza tourner.
2. Laissez ensuite le four à pizza refroidir complètement pour que tous les restes alimentaires se solidifient/durcissent.
   (Cela rend le nettoyage ultérieur beaucoup plus facile et efficace).
3. Nettoyez le four avec une brosse douce (évitez les brosses à poils d'acier) ou un chiffon sec.
4. Vous pouvez également retirer la pierre à pizza pour la nettoyer. Retirez les croûtes et autres restes de la pierre à pizza froide à l'aide d'une brosse spéciale barbecue (grattoir) ou d'un chiffon sec.

REMARQUE : Ne nettoyez pas la pierre à pizza à ou sous l'eau courante. Si la pierre à pizza est accidentellement mouillée, séchez-la pendant environ 2 heures dans un four domestique à 60 °C.

CONSEIL : Après la cuisson, on pense déjà à la suivante : si vous nettoyez le four à pizza après chaque utilisation, vous n'aurez pas besoin de le nettoyer avant la prochaine session de pizza.

NETTOYAGE DES BRÛLEURS

Le brûleur est placé à l'arrière du four, il est donc peu probable qu'il soit obstrué par des restes d'aliments. Si cela devait toutefois se produire, veuillez procéder comme suit :

1. Assurez-vous que la vanne de la bouteille de gaz est fermée et que le bouton de commande de l'appareil est également en position d'arrêt. Assurez-vous que l'appareil est complètement refroidi.
2. Nettoyez l'extérieur du brûleur avec une brosse métallique. Enlevez les dépôts tenaces avec un grattoir métallique. Nettoyez les ouvertures bouchées avec un trombone droit. N'utilisez jamais un cure-dent en bois ou un objet similaire, car il pourrait se casser et obstruer l'ouverture.

9.2 ENTRETIEN

Un entretien régulier de votre four à pizza garantit un fonctionnement irréprochable.

- Contrôlez toutes les pièces conduisant le gaz au moins deux fois par an et après une longue immobilisation du four à pizza. Les araignées ou insectes peuvent causer des obstructions qui doivent être éliminées avant l'utilisation.
- Si le four à pizza n'est pas utilisé pendant une longue période, veuillez procéder à un **TEST D'ÉTANCHÉITÉ** avant toute nouvelle utilisation. Si vous avez un doute, faites appel à votre fournisseur de gaz ou à votre revendeur.

- Après une longue immobilisation et au moins une fois pendant la saison des grillades, il faut vérifier qu'il n'y a aucune fissure, pliure ou tout autre dommage éventuel sur le tuyau de gaz. Un tuyau de gaz défectueux doit immédiatement être remplacé comme cela est décrit dans le chapitre **CONSIGNES DE SÉCURITÉ**.
- Afin de profiter le plus longtemps possible de votre barbecue, protégez votre four à pizza contre toute agression extérieure avec une housse OUTDOORCHEF appropriée et ce, dès qu'il a complètement refroidi.
- Retirez la housse en cas de pluie pour éviter que l'humidité ne s'accumule. Vous pouvez vous procurer des housses de protection auprès de votre revendeur de fours à pizza.

10. COMMENT REMÉDIER AUX PROBLÈMES

Le brûleur ne s'allume pas :

- Assurez-vous que les étincelles de l'électrode atteignent le brûleur.
  ⚠ **ATTENTION :** Cette vérification doit être exclusivement effectuée quand l'arrivée de gaz est fermée.
- Vérifiez que l'arrivée de gaz et la bouteille sont bien ouvertes.
- Vérifiez qu'il y assez de gaz dans la bouteille.

Pas d'étincelle :

- Assurez-vous que les piles sont correctement insérées.
- Placez 2 nouvelles piles (type AAA, LR06, 1,5 V) pour l'allumage électrique.
- Vérifiez la distance entre le brûleur et l'électrode ; elle doit être comprise entre 5 et 8 mm.
- Un allumage manuel est possible à l'aide d'un briquet à tige ou d'un porte-allumettes directement sur le brûleur principal ou, pour le brûleur de sole, par l'ouverture située sur le côté droit de la chambre du four à pizza.

Pas ou moins de performance :

- Vérifiez si les brûleurs sont éventuellement obstrués par des insectes ou des araignées/toiles d'araignée.
- Vérifiez si la bouteille de gaz est vide ou qu'il ne reste presque plus de gaz.

Brûleur bruyant :

- Vérifiez que des dépôts n'obstruent pas les sorties du brûleur. Vous trouverez plus d'informations sur le nettoyage des brûleurs au point 9.1.

11. GARANTIE CONSOMMATEUR / PRESTATION DE GARANTIE

Pour des informations détaillées sur la garantie consommateur / prestation de garantie, consultez les Conditions Générales de Vente (CGV) sur https://www.outdoorchef.com/agb

La marque déposée OUTDOORCHEF est représentée par l'entreprise suivante
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Case postale | 8050 Zurich-Suisse | www.outdoorchef.com

* La liste des revendeurs est disponible sur notre site web www.outdoorchef.com
** Vous trouverez le numéro de série ainsi que le code d'article sur l'étiquette adhésive située sur votre de votre four à pizza (voir première partie de ce **MODE D'EMPLOI**).

12. PIÈCES DE RECHANGE

Les pièces de rechange sont disponibles dans le commerce spécialisé.

⚠ **AVERTISSEMENT :** N'utilisez que des pièces de rechange d'origine Outdoorchef.

13. ÉLIMINATION DES DÉCHETS

Ce marquage indique que ce produit et la batterie qu'il contient ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères dans l'ensemble de l'UE. Pour éviter d'éventuels dommages environnementaux ou sanitaires dus à l'élimination incontrôlée des déchets, recyclez-les de manière responsable. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser le système de retour et de collecte ou vous adresser au revendeur auprès duquel le produit a été acheté. Ce produit peut être recyclé dans le respect de l'environnement.

14. INFORMATIONS TECHNIQUES

PRISMO 420 G

CE	1336DR010
Gaz	Butane G30 / propane G31
I_{3+} (28/30/37 mbar)	Butane 30 mbar / propane 37 mbar
$I_{3B/P}$ (30 mbar)	Butane / propane 30 mbar
$I_{3B/P}$ (50 mbar)	Butane / propane 50 mbar
Puissance du gaz	7.2 kW H_S
Consommation de gaz	G30 524 g/h / G31 515 g/h
Injecteurs 30 mbar	Brûleur arrière 1.32 mm Mark 1.32
	Brûleur au sol 0.52 mm Mark: 0.52
Injecteurs 50 mbar	Brûleur arrière 1.14 mm Mark 1.14
	Brûleur au sol 0.45 mm Mark: 0.45

Allumage électrique

Pour l'allumage électrique, vous avez besoin de deux piles (type AAA, LR06, 1,5 volt).

Remarque sur l'affichage de la température à l'écran

L'écart entre l'affichage et la température indiquée à l'écran peut atteindre +/- 10 %.

Site internet

Pour plus d'informations, de conseils et astuces, de recettes et de nombreuses informations utiles sur les produits OUTDOORCHEF, rendez-vous sur www.outdoorchef.com.

it

SOMMARIO

1. IL NUMERO DI SERIE DEL VOSTRO FORNO PER PIZZA E PERCHÉ È IMPORTANTE 48

2. ISTRUZIONI PER L'USO 48

2.1 Conservazione delle istruzioni per l'uso

3. IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA 49

3.1 Installazione e montaggio
3.2 Utilizzo
3.3 Stoccaggio e/o inutilizzo

4. BOMBOLE DI GAS 51

5. MESSA IN SERVIZIO DEL FORNO PER PIZZA 52

5.1 Allacciamento del tubo del gas
5.2 Prova di tenuta

6. SPIEGAZIONE DELLA CONSOLE DI COMANDO 54

7. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO 55

8. UTILIZZO 55

8.1 Istruzioni per l'accensione
8.2 Cottura al forno
8.3 Dopo la cottura

9. PULIZIA E MANUTENZIONE 57

9.1 Pulizia
9.2 Manutenzione

10. ELIMINAZIONE DEI PROBLEMI 58

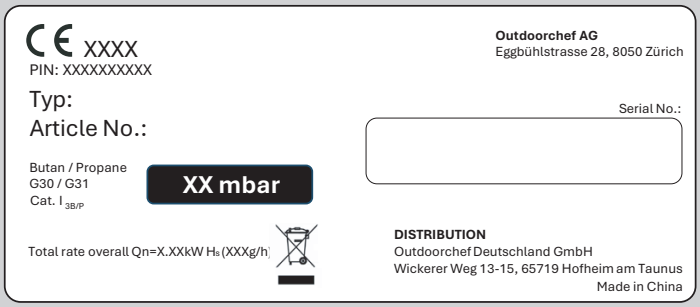
11. GARANZIA PER IL CONSUMATORE / GARANZIA 58

12. PARTI DI RICAMBIO 58

13. SMALTIMENTO DEI RIFIUTI 59

14. INFORMAZIONI TECNICHE 59

1. IL NUMERO DI SERIE DEL VOSTRO FORNO PER PIZZA E PERCHÉ È IMPORTANTE



IMPORTANTE:

Il numero di serie del forno per pizza è riportato sull'etichetta adesiva posta sulla base d'appoggio del forno.

Il numero di serie e il numero articolo sono importanti per consentirci un rapido disbrigo in caso di richieste di informazioni, ordini sostitutivi e richieste di garanzia. Conservare le presenti istruzioni per l'uso in un luogo sicuro. Vi sono riportate informazioni importanti per la sicurezza, l'uso e la manutenzione. Annotare il numero di serie del forno per pizza nell'apposito campo “Serial No” in alto.

2. ISTRUZIONI PER L'USO

Leggere attentamente il presente manuale di istruzioni prima di mettere in funzione il forno per pizza OUTDOORCHEF.

2.1 CONSERVAZIONE DELLE ISTRUZIONI PER L'USO

Nota per l’utente: Le presenti istruzioni per l'uso devono essere conservate dall'utente e tenute sempre a portata di mano.

Tutte le istruzioni per l'uso sono disponibili anche sul sito www.outdoorchef.com.

Nota per l'installatore: Le presenti istruzioni per l’uso devono essere conservate dall’utente.

3. IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente il presente manuale di istruzioni prima di mettere in funzione il forno per pizza OUTDOORCHEF.
Utilizzare solo all'aperto.

Le raccomandazioni **PERICOLO, AVVERTENZA** e **ATTENZIONE** vengono utilizzate nelle presenti istruzioni per evidenziare informazioni importanti e critiche sull'utilizzo del dispositivo. Raccomandiamo di leggere e rispettare le presenti istruzioni per garantire la sicurezza ed evitare danni a beni e persone.

⚠ **PERICOLO:** Indicazioni di situazioni pericolose che possono causare morte o gravi lesioni, se non vengono rispettate.
⚠ **AVVERTENZA:** indicazioni di situazioni pericolose che possono causare morte o gravi lesioni, se non vengono rispettate.
⚠ **ATTENZIONE:** indicazioni di situazioni pericolose che possono causare lesioni lievi o moderate, se non vengono rispettate.

⚠ PERICOLO	⚠ AVVERTENZA
Se si sente odore di gas: ▪ Scollegare la valvola di erogazione del gas. ▪ Spegnere tutte le fiamme libere. ▪ Se si sente ancora odore di gas, allontanarsi dal forno per pizza e contattare immediatamente i vigili del fuoco.	▪ Non conservare liquidi, materiali e/o gas infiammabili (benzina, gas, materiale altamente infiammabile, ecc.) nelle immediate vicinanze del forno per pizza. ▪ Non conservare mai una bombola di gas inutilizzata nei pressi del forno per pizza o in locali chiusi.

3.1 INSTALLAZIONE E MONTAGGIO

Leggere le presenti istruzioni per l'uso prima di mettere in funzione il dispositivo.
Prima di utilizzare il forno per pizza, posizionarlo su una superficie piana e resistente al calore, in un luogo protetto dal vento.

⚠ **PERICOLO:** Questo forno per pizza non è adatto all'installazione in o su barche o roulotte/camper.

⚠ **AVVERTENZA:** Il forno per pizza viene fornito con il tubo del gas adatto e completo di regolatore della pressione del gas. Tenere assolutamente il tubo delgas lontano dalle superfici calde del forno per pizza. Non torcere il tubo.
Se il proprio modello di forno per pizza dispone di una guida per il tubo, il tubo va fissato obbligatoriamente dentro questa guida.

⚠ **AVVERTENZA:** Il tubo e il regolatore sono conformi alle normative nazionali e agli standard EN e BS (regolatore della pressione del gas BS EN 16129 / tubo del gas BS EN 16436 / regolatore della pressione del gas EN 16129 / tubo del gas EN 16436).

⚠ **AVVERTENZA:** Non apportare modifiche al dispositivo. Se si sospetta un malfunzionamento, rivolgersi a un tecnico qualificato.

⚠ **AVVERTENZA:** Prima di mettere in funzione il dispositivo come pure dopo aver allacciato una nuova bombola di gas, controllare la tenuta dei raccordi come descritto nelle seguenti istruzioni per la **PROVA DI TENUTA** contenute nel presente manuale di istruzioni.

3.2 UTILIZZO

Ogni persona che si accinga a usare questo forno per pizza deve conoscere e seguire l'esatto procedimento di accensione. I bambini non possono utilizzare il forno per la pizza.
Seguire scrupolosamente le istruzioni di montaggio contenute nel manuale di installazione. Un montaggio non a regola d'arte può avere gravi conseguenze.
Evitare di collocare liquidi e materiali infiammabili o eventuali bombole di riserva in prossimità del forno per pizza. Non collocare mai il forno per pizza o la/le bombola/e di gas in locali chiusi privi di aerazione.
Leggere attentamente il presente manuale di istruzioni prima di mettere in funzione il forno per pizza OUTDOORCHEF. Il forno per pizza può essere utilizzato solo all'aperto. Assicurarsi che il forno per pizza sia posizionato davanti a una parete non combustibile o ad almeno 1,5 metri di distanza da oggetti combustibili.

⚠ **PERICOLO:** Utilizzare il forno per pizza solo all'aperto. Non utilizzare mai in ambienti chiusi, ad esempio in garage, edifici, tende e altre aree chiuse o sotto strutture infiammabili.

⚠ **PERICOLO:** Non utilizzare mai il forno per pizza sotto una tettoia.

⚠ **PERICOLO:** l'apparecchio deve essere tenuto lontano da materiali infiammabili durante l'uso.

⚠ **PERICOLO:** Utilizzare il forno per pizza solo su fondi stabili e sicuri. Durante l'uso non collocare mai il forno per pizza su pavimenti di legno o altre superfici infiammabili. Tenere il forno per pizza lontano da materiali infiammabili.

⚠ **PERICOLO:** Dopo l'utilizzo, chiudere la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola.

⚠ **PERICOLO:** Dopo aver utilizzato il forno per pizza, riportare sempre la manopola di regolazione del gas in posizione ◯ e chiudere la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola.

⚠ **PERICOLO:** Durante la sostituzione della bombola, assicurarsi che la manopola di regolazione del gas sia in posizione ◯ e che la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola sia chiusa. Svolgere questa operazione lontano da qualsiasi fonte di accensione.

⚠ **PERICOLO:** Non guardare mai direttamente nel forno quando lo si accende. Mettersi ai lati del forno.

⚠ **PERICOLO:** Non utilizzare mai questo apparecchio a una distanza inferiore a 7,5 metri da liquidi infiammabili.

⚠ **PERICOLO:** Se l'apparecchio si spegne per qualsiasi motivo, chiudere il regolatore e la valvola del gas del collegamento alla bombola del gas. Attendere 5 minuti prima di tentare di riaccendere l'apparecchio.

⚠ **AVVERTENZA:** Sostituire il tubo e il regolatore della pressione del gas dopo un periodo d'uso di 3 anni dalla data di acquisto. Verificare che il regolatore della pressione del gas e il tubo siano conformi agli standard EN e agli standard BS (regolatore della pressione del gas BS EN 16129 / tubo del gas BS EN 16436 / regolatore della pressione del gas EN 16129 / tubo del gas EN 16436).

⚠ **AVVERTENZA:** Se il tubo del gas presenta difetti o segni di usura, provvedere immediatamente alla sostituzione.
Il tubo non deve essere piegato e non deve presentare crepe. Prima di togliere il tubo, ricordarsi di chiudere la manopola di regolazione del gas e la valvola di erogazione del gas.

⚠ **AVVERTENZA:** Qualora si sospetti un problema di tenuta dei componenti, portare la manopola di regolazione del gas in posizione ◯ e chiudere la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola. Far controllare gli elementi di adduzione del gas dal proprio rivenditore di fiducia.

⚠ **AVVERTENZA:** Non lasciare mai incustodito il forno per pizza durante l'uso.

⚠ **AVVERTENZA:** non spostare il grill durante l'uso.

⚠ **AVVERTENZA:** Proteggere il forno per pizza dal vento forte, che ne compromette le prestazioni di cottura. Posizionarlo il più possibile in orizzontale e al riparo dal vento e controllare regolarmente se il bruciatore continua a bruciare.

⚠ **AVVERTENZA:** I residui di grasso e di cibo possono prendere fuoco e causare un incendio. Pulire il forno per pizza dopo ogni utilizzo.

⚠ **AVVERTENZA:** Non ostruire mai i fori di aspirazione dell'aria alla base del forno per pizza.

⚠ **AVVERTENZA:** Non chiudere mai l'apertura del forno durante il funzionamento, perché ciò può provocare un accumulo di calore.

⚠ **AVVERTENZA:** Non riempire il forno oltre il limite delle dimensioni della porta.

⚠ **AVVERTENZA:** Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso con gas di petrolio liquido (GPL). Non utilizzare pietre laviche, bricchette, carbonella o altri combustibili.

⚠ **AVVERTENZA:** Alcune parti di questo apparecchio possono presentare bordi taglienti. Se necessario, indossare guanti protettivi adeguati per la manipolazione.

⚠ **AVVERTENZA** i componenti accessibili potrebbero raggiungere temperature molto elevate. Tenere lontani i bambini.

⚠ **AVVERTENZA:** Assicurarsi sempre che le batterie siano inserite correttamente (connessione + e - posizionate correttamente). Vedere le istruzioni di montaggio.

⚠ **AVVERTENZA:** Se una batteria produce perdite, evitare il contatto con la pelle e smaltirla correttamente. Non continuare a usarla in nessun caso.

⚠ **AVVERTENZA:** Non mettere mai batterie a contatto con fiamme o temperature elevate. Le batterie non devono essere messe in cortocircuito.

⚠ **ATTENZIONE:** La lunghezza consigliata del tubo del gas è 90 cm e non deve essere superiore a 150 cm.

⚠ **ATTENZIONE:** Il forno per pizza resta caldo a lungo anche dopo lo spegnimento. Fare attenzione a non ustionarsi e non appoggiare alcun oggetto sul forno per pizza, altrimenti ci si espone al pericolo di incendio.

⚠ **ATTENZIONE:** indossare guanti protettivi per afferrare le parti che scottano.

⚠ **ATTENZIONE:** Qualora non si riesca a raggiungere la massima potenza e si ritenga che la valvola di erogazione del gas sia intasata, rivolgersi al proprio rivenditore di bombole di gas.

⚠ **ATTENZIONE:** Non collocare oggetti infiammabili nelle immediate vicinanze del forno per pizza.

3.3 STOCCAGGIO E/O INUTILIZZO

⚠ **PERICOLO:** Conservare il forno per pizza al riparo da liquidi o materiali facilmente infiammabili.

⚠ **PERICOLO:** Se durante l'inverno si tiene il forno per pizza in un locale chiuso, occorre assolutamente togliere la bombola di gas. La bombola dovrebbe essere tenuta sempre in un luogo all'aperto, ben arieggiato, al quale i bambini non abbiano accesso.

⚠ **ATTENZIONE:** Quando si è terminato di usare il forno per pizza, aspettare che si sia raffreddato completamente e poi coprirlo con l'apposita copertina di protezione per proteggerlo dagli agenti atmosferici. Le copertine di protezione possono essere acquistate presso il proprio rivenditore di forni per pizza.

⚠ **ATTENZIONE:** Per evitare che si crei dell'umidità all'interno, rimuovere la copertina di protezione dopo un'esposizione prolungata alla pioggia e lasciar asciugare il forno per pizza.

4. BOMBOLE DI GAS

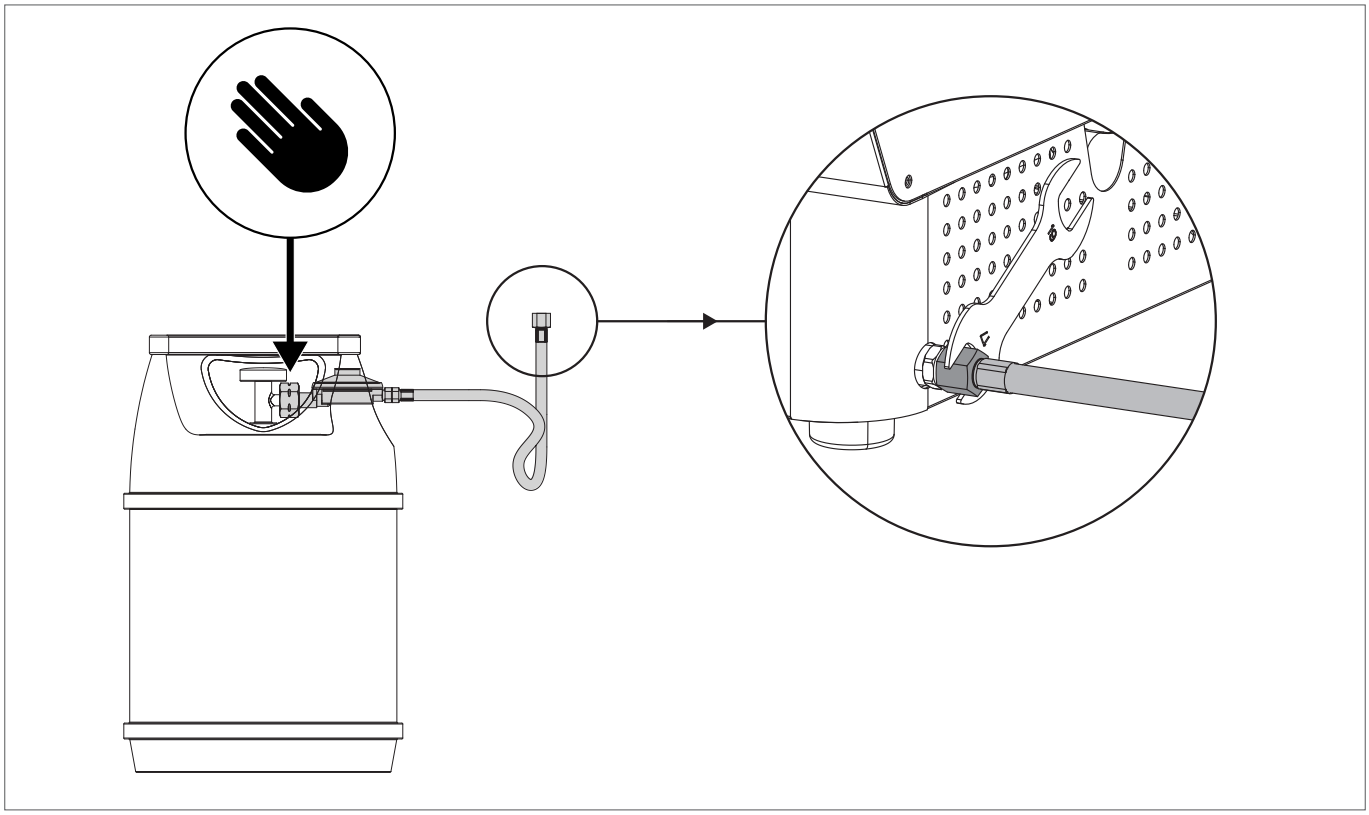
- Verificare che non vi siano raccordi a vite che non fanno tenuta.
- Eseguire una **PROVA DI TENUTA** prima di mettere in funzione il barbecue e dopo ogni sostituzione della bombola di gas.
- Non esporre le bombole di gas a temperature superiori ai 50 °C e non tenerle mai in locali chiusi o in scantinati.
- Attenersi alle norme di sicurezza riportate sulla bombola di gas utilizzata.

NOTA: Controllare se il regolatore di pressione e la bombola sono omologati per funzionare correttamente nel proprio Paese. Utilizzare solo bombole conformi alle rispettive norme nazionali. A causa dei diversi sistemi di tenuta, è possibile che, in caso di regolatore di pressione e bombola differenti, risulti impossibile garantire la tenuta. Questa circostanza può fare sì che il gas che fuoriesce si incendi a causa di fiamme aperte o scintille. Per motivi di sicurezza e responsabilità, consigliamo di verificare in ogni caso i forni per pizza immessi sul mercato e, se necessario, di adeguare il regolatore di pressione e il tubo del gas alle normative nazionali, oppure di farli adeguare.

5. MESSA IN SERVIZIO DEL FORNO PER PIZZA

5.1 ALLACCIAMENTO DEL TUBO DEL GAS

⚠ **AVVERTENZA:** Il tubo del gas deve essere allacciato necessariamente con l'aiuto della chiave in dotazione per garantire che l'attacco sia sufficientemente stretto. Per la propria sicurezza, il tubo del gas non deve mai essere avvitato solo a mano, per evitare un possibile incendio del forno per pizza.



Prestare attenzione anche alle informazioni contenute nelle istruzioni di montaggio separate del forno per pizza.

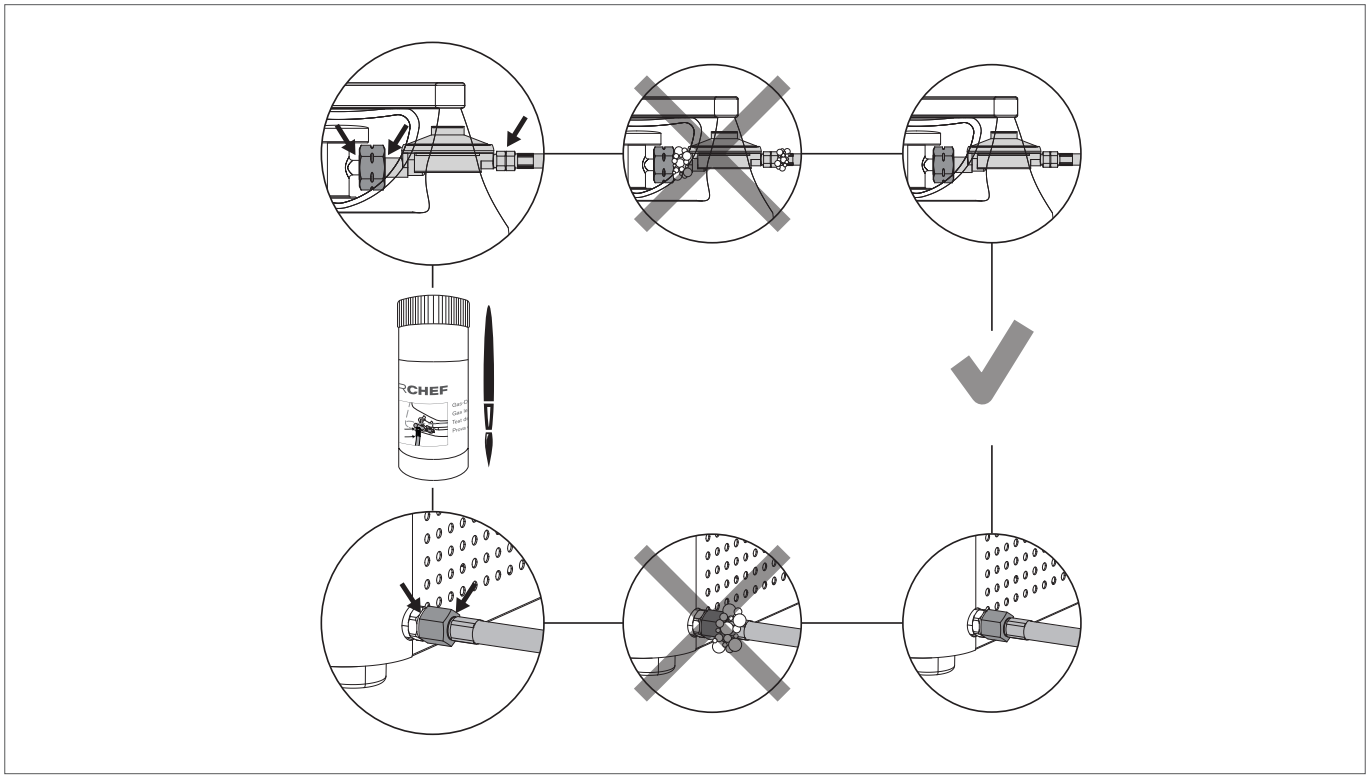
5.2 PROVA DI TENUTA

⚠ **AVVERTENZA:** durante la prova di tenuta non devono esserci fonti di accensione nelle vicinanze. e non si deve fumare. Verificare la tenuta sempre all'aperto e senza utilizzare fiammiferi accesi o fiamme libere.

⚠ **AVVERTENZA:** Eseguire la **PROVA DI TENUTA** dopo ogni allacciamento o sostituzione della bombola di gas e all'inizio della stagione dei forni per pizza.

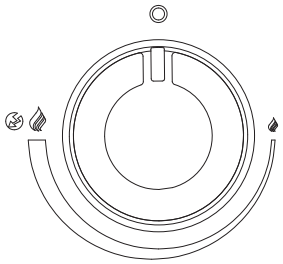
⚠ **AVVERTENZA:** Il forno per pizza deve essere utilizzato solo dopo l'eliminazione di tutte le perdite.

1. La manopola di regolazione del gas deve essere in posizione ○.
2. Aprire la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola. Spennellare tutti i componenti in cui scorre il gas (attacco della bombola/regolatore della pressione/tubo del gas/raccordo di entrata/attacco della valvola) con la soluzione di acqua saponata fornita oppure con una soluzione saponata preparata autonomamente e composta da 50% di sapone liquido e da 50 % di acqua. Si può utilizzare anche uno spray cercafughe.
3. L'eventuale formazione di bolle di sapone indica la presenza di perdite. Chiudere la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola.
4. Eliminare eventuali perdite serrando i raccordi, qualora questo sia possibile, oppure sostituire le parti difettose.
5. Ripetere le operazioni descritte al punto 1 e 2.
6. Contattare il proprio rivenditore qualora non fosse possibile eliminare le perdite.



6. SPIEGAZIONE DELLA CONSOLE DI COMANDO

LIVELLI DI CALORE E ACCENSIONE



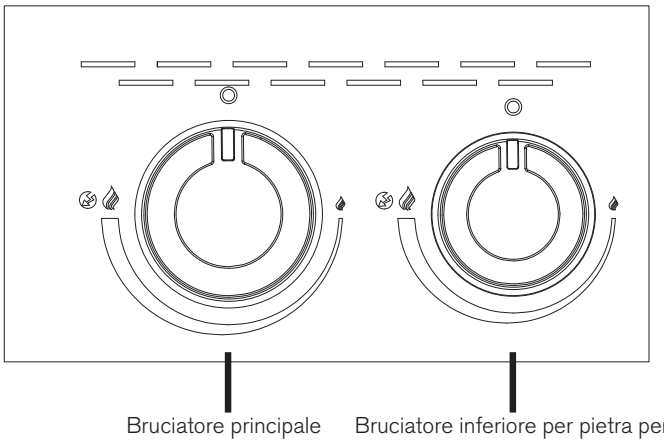
: Posizione Off

: potenza bassa

: potenza elevata

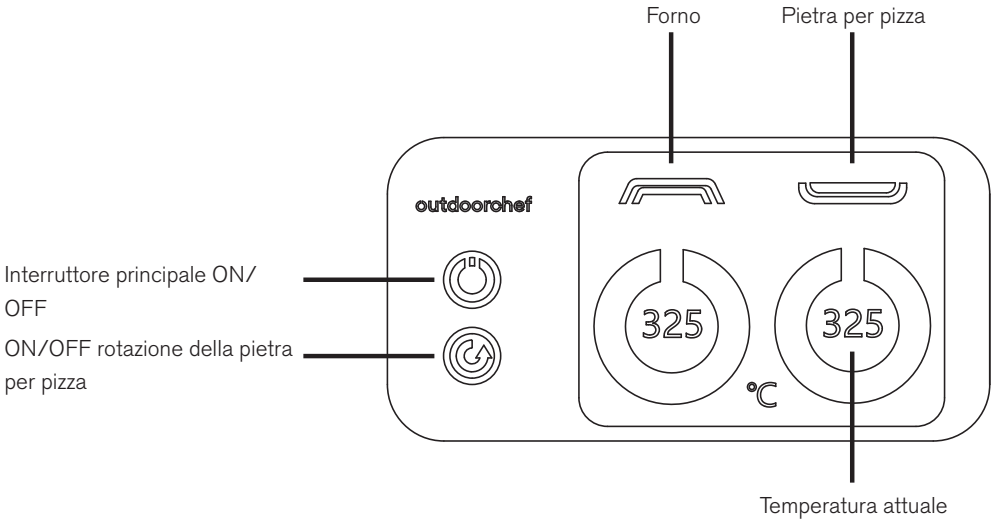
: Accensione

: Accendino



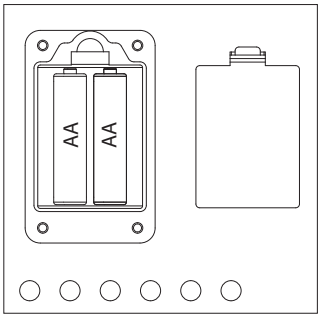
Le manopole erogano la massima potenza al livello e quella minima al livello .

DISPLAY



7. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Aprire il coperchio del vano batterie sul lato inferiore del forno per pizza e inserire due batterie (2xAA, LR06, 1,5 Volt) .



2. Pulire tutte le parti che vengono a contatto con alimenti.
3. Controllare tutti gli elementi di adduzione del gas; fare riferimento al capitolo **PROVA DI TENUTA**.
4. Collegare il forno per pizza a una fonte di alimentazione (adattatore di rete o power bank) via USB C.
5. Aprire la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola.
6. Accendere l'interruttore principale sul display.
7. Premere la manopola di regolazione del gas del bruciatore desiderato e ruotarla in senso antiorario fino al livello .
   Tenere premuta la manopola di regolazione del gas fino all'accensione del gas. Vedere il punto 8.1: Istruzioni per l'accensione.
8. Ruotare le manopole di regolazione del gas al livello più basso e lasciare l'apparecchio in funzione per circa 30 minuti.
9. Aumentare la potenza a 3/4 della potenza massima e lasciare l'apparecchio in funzione per altri 20–25 minuti.

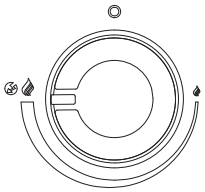
⚠ **AVVERTENZA:** Non lasciare il bruciatore inferioreacceso per un lungo periodo di tempo senza ruotare la pietra per pizza, poiché ciò può danneggiare la pietra.

8. UTILIZZO

8.1 ISTRUZIONI PER L'ACCENSIONE

⚠ **PERICOLO:** Non guardare mai direttamente nel forno quando lo si accende. Mettersi ai lati del forno.

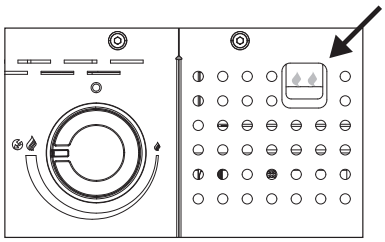
1. Assicurarsi che tutti i collegamenti fra il tubo del gas, il regolatore della pressione del gas e la bombola di gas siano saldamente avvitati (procedere secondo le istruzioni riportate al capitolo **PROVA DI TENUTA**).
2. Aprire la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola.
3. Accendere l'interruttore principale sul display.
4. Premere la manopola di regolazione del gas del bruciatore principale e ruotarla in senso antiorario fino al livello .
   Tenere premuta la manopola di regolazione del gas fino all'accensione del gas.



5. Se il gas non si accende nel giro di 8 secondi, riportare la manopola di regolazione del gas nella posizione di partenza .
   Attendere 2 minuti che il gas non bruciato si volatilizzi. Ripetere quindi il punto 3.
6. Dopo 3 tentativi falliti di accensione del forno per pizza, cercare di individuare le cause (consultare il paragrafo **ELIMINAZIONE DEI PROBLEMI**).

7. Non appena il bruciatore principale è acceso, premere la manopola di regolazione del gasdel bruciatore inferiore e ruotarla in senso antiorario fino al livello . Tenere premuta la manopola di regolazione del gas fino all'accensione del gas.

NOTA: Controllare sempre, attraverso l'apertura sul lato destro del forno, se il bruciatore inferiore sta riscaldando la pietra per pizza.



8. Ora attivare la rotazione della pietra per pizza.

⚠ **AVVERTENZA:** Non lasciare il bruciatore inferiore per la pietra per pizzaacceso per un lungo periodo di tempo senza ruotare la pietra per pizza, poiché ciò può danneggiare la pietra.

8.2 COTTURA AL FORNO

⚠ **AVVERTENZA:** La pietra per pizza non tollera oscillazioni di temperatura estreme. Non collocare alimenti surgelati sulla pietra calda.

Le variabili per la cottura della pizza sono molteplici: dal tipo di impasto allo spessore e ai condimenti, tutti elementi che possono influenzare la temperatura e il tempo di cottura ottimali. All'inizio è necessario procedere per tentativi fino a trovare le impostazioni migliori.

Dopo l'accensione, consigliamo la seguente procedura:

1. Riscaldare il forno per pizza con entrambi i bruciatori (forno e bruciatore inferiore per la pietra per pizza) almeno per 15 minuti, facendo ruotare la pietra, al livello .

   ⚠ **AVVERTENZA:** Non lasciare il bruciatore inferiore per la pietra per pizza acceso per un lungo periodo di tempo senza ruotare la pietra per pizza, poiché ciò può danneggiare la pietra.

   NOTA: Il tempo di riscaldamento può essere influenzato dal vento e dalla temperatura esterna.

2. Ridurre la potenza al livello medio, in modo che il forno raggiunga la temperatura di cottura ideale.
3. Mettere la pizza nel forno con una pala per pizza.
4. Osservare il processo di cottura della pizza.
5. Togliere la pizza cotta dal forno con la pala per pizza.

SUGGERIMENTO: Se si infarina leggermente il disco di pasta con un po' di farina o di semola di grano duro (semola rimacinata), questo scivola più facilmente dalla pala per pizza senza attaccarsi. Anche spolverare la pala per pizza con un po' di farina o di semola di grano duro (semola rimacinata) può aiutare.

NOTE:

- La pietra per pizza è destinata esclusivamente all'uso nel forno per pizza Outdoorchef PRISMO, non è destinata all'uso su fiamme vive.
- Cuocere direttamente sulla pietra refrattaria solo pizza e altri alimenti asciutti a base di pane. Per la preparazione di carne, verdure o altri piatti, utilizzare una padella in ghisa o un altro recipiente adatto al forno.
- Il tempo di cottura varia a seconda dello spessore della base della pizza.

8.3 DOPO LA COTTURA

1. Riportare la manopola di regolazione del gas di ciascun bruciatore in posizione ○.
2. Chiudere la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola.
   Chiudere il rubinetto della bombola anche nel caso in cui la bombola sia vuota.
3. Lasciare raffreddare completamente il forno per pizza e procedere alla pulizia.
4. Coprire il forno per pizza con l'apposita copertina di protezione.

9. PULIZIA E MANUTENZIONE

9.1 PULIZIA

⚠ **AVVERTENZA:** Durante la pulizia del forno per pizza nell'area del sistema a bruciatori, è necessario prestare attenzione a non danneggiare le parti del bruciatore componente.

PULIZIA DELLE SUPERFICI ESTERNE DEL FORNO PER PIZZA

NOTA: Non utilizzare mai detergenti per vetri o altri detergenti spray per pulire le superfici del forno per pizza, poiché possono attaccare le superfici.

Pulire l'esterno del forno per pizza esclusivamente con detergenti comuni non aggressivi (ad esempio un normale detersivo per piatti).

PULIZIA DELLE SUPERFICI INTERNE DEL FORNO PER PIZZA

NOTA: La pietra è realizzata in ceramica idonea al contatto con alimenti e può presentare macchie nel tempo. Questo è normale e non compromette le prestazioni del forno né la qualità della pietra per pizza.

1. Portare il forno per pizza alla massima potenza per 10–15 minuti, in modo che eventuali residui alimentari (residui di carne, grassi, zuccheri di marinature ecc.) brucino. Durante questa fase, lasciare ruotare la pietra per pizza.
2. Successivamente, lasciare raffreddare completamente il forno per pizza affinché tutti i residui alimentari si solidifichino.
   (Questo rende la successiva pulizia molto più semplice ed efficace).
3. Pulire il forno con una spazzola morbida (non utilizzare spazzole con setole in acciaio) o con un panno asciutto.
4. In alternativa, è possibile rimuovere la pietra per pizza per procedere alla pulizia. Rimuovere incrostazioni e residui dalla pietra per pizza fredda utilizzando una spazzola per grill (raschietto) o un panno asciutto.

NOTA: Non pulire mai la pietra per pizza con o sotto acqua corrente. Se la pietra per pizza dovesse bagnarsi accidentalmente, asciugarla per circa 2 ore nel forno domestico a 60 °C.

SUGGERIMENTO: Dopo una sessione di cottura è già tempo di prepararsi alla successiva: se il forno per pizza viene pulito dopo ogni utilizzo, non sarà necessario pulirlo nuovamente prima della prossima sessione.

PULIZIA DEL BRUCIATORE

Il bruciatore è posizionato sul retro del forno, pertanto un'ostruzione dovuta a residui alimentari è poco probabile. Qualora ciò dovesse comunque accadere, procedere come segue:

1. Assicurarsi che la valvola della bombola del gas sia chiusa e che la manopola di comando dell'apparecchio sia anch'essa in posizione OFF. Verificare che l'apparecchio sia completamente raffreddato.
2. Pulire l'esterno del bruciatore con una spazzola metallica. Rimuovere le incrostazioni più ostinate con un raschietto metallico. Pulire le aperture ostruite con una graffetta diritta. Non utilizzare mai stuzzicadenti in legno o oggetti simili, poiché potrebbero spezzarsi e ostruire l'apertura.

9.2 MANUTENZIONE

Una manutenzione regolare del forno per pizza garantisce un funzionamento corretto.

- Controllare tutte le parti che conducono gas almeno due volte l'anno e ogni volta dopo un periodo prolungato di inutilizzo. Ragni o insetti possono causare ostruzioni che vanno eliminate prima dell'utilizzo.
- Qualora non si utilizzi il forno per pizza per un lungo periodo, eseguire la **PROVA DI TENUTA** prima di riutilizzarlo. In caso di dubbi, contattare il fornitore di gas o il rivenditore di fiducia.

- Dopo un periodo prolungato di inutilizzo e almeno una volta all'anno, il tubo del gas deve essere controllato per verificare l'eventuale presenza di crepe, piegature o altri danni. Se il tubo del gas è danneggiato, provvedere immediatamente alla sostituzione come descritto nel capitolo **INDICAZIONI PER LA SICUREZZA**.
- Per assicurare un lungo ciclo di vita del forno per pizza, una volta raffreddato completamente, proteggerlo dagli agenti atmosferici coprendolo con l'apposita copertina OUTDOORCHEF.
- Per evitare che si crei dell'umidità al suo interno, togliere la copertina di protezione dopo un'esposizione alla pioggia. Le copertine di protezione possono essere acquistate presso il proprio rivenditore di forni per pizza.

10. ELIMINAZIONE DEI PROBLEMI

Il bruciatore non si accende:

- Verificare che scocchi la scintilla fra l'elettrodo e il bruciatore.
  ⚠ **ATTENZIONE:** Questo controllo deve essere eseguito esclusivamente con la valvola di erogazione del gas chiusa.
- Controllare che la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola sia aperta.
- Verificare che ci sia gas a sufficienza nella bombola.

Scintilla assente:

- Assicurarsi che le batterie siano inserite correttamente.
- Inserire due batterie nuove (tipo AA, LR06, 1,5 Volt) nell'accensione elettrica.
- Verificare che la distanza tra bruciatore ed elettrodo sia compresa tra 5 e 8 mm.
- L'accensione manuale è possibile con un accendino a stelo o con un portafiammiferi direttamente sul bruciatore principale, oppure — per il bruciatore inferiore — attraverso l'apertura sul lato destro della camera di cottura.

Potenza assente o ridotta:

- Verificare che i bruciatori non siano ostruiti da insetti o da ragnatele.
- Controllare che la bombola del gas non sia vuota o quasi vuota.

Bruciatore rumoroso:

- Verificare che eventuali depositi non ostruiscano le uscite del bruciatore. Ulteriori informazioni sulla pulizia del bruciatore sono disponibili al punto 9.1.

11. GARANZIA PER IL CONSUMATORE / GARANZIA

Per informazioni dettagliate sulla garanzia / garanzia del consumatore, fare riferimento ai termini e condizioni generali (CGC) su https://www.outdoorchef.com/agb

Il marchio registrato OUTDOORCHEF è rappresentato dall'azienda seguente
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Casella postale | 8050 Zurigo (Svizzera) | www.outdoorchef.com

* L'elenco dei rivenditori è reperibile sul nostro sito all'indirizzo www.outdoorchef.com
** Il numero di serie e il numero articolo sono riportati sull'etichetta adesiva applicata sul forno per pizza (vedere il primo paragrafo di queste **ISTRUZIONI PER L'USO**).

12. PARTI DI RICAMBIO

I ricambi sono disponibili presso i rivenditori specializzati.

⚠ **AVVERTENZA:** Utilizzare solo ricambi originali Outdoorchef.

13. SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

Questa etichetta indica che il prodotto e le batterie in esso contenute non devono essere smaltiti con i rifiuti domestici. Questa regola è valida per tutta l'Unione Europea. Per evitare possibili danni all'ambiente o alla salute dovuti allo smaltimento incontrollato dei rifiuti, assicurare un loro riciclaggio responsabile. Per restituire il dispositivo usato, utilizzare il sistema di restituzione e raccolta o rivolgersi al rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto. Questo prodotto può essere riciclato in modo ecologico.

14. INFORMAZIONI TECNICHE

PRISMO 420 G

CE	1336DR010
Gas	Gas Butano G30 / propano G31
I_{3+} (28/30/37 mbar)	Butano 30 mbar / Propano 37 mbar
$I_{3B/P}$ (30 mbar)	Butano / Propano 30 mbar
$I_{3B/P}$ (50 mbar)	Butano / Propano 50 mbar
Potenza del gas	7.2 kW H_S
Consumo di gas	G30 524 g/h / G31 515 g/h
Ugelli 30 mbar	Bruciatore posteriore 1.32 mm Mark 1.32
	Bruciatore a fondo piatto 0.52 mm Mark: 0.52
Ugelli 50 mbar	Bruciatore posteriore 1.14 mm Mark 1.14
	Bruciatore a fondo piatto 0.45 mm Mark: 0.45

Accensione elettrica

Per il funzionamento dell'accensione elettrica occorrono due batterie (tipo AA, LR06, 1,5 Volt).

Nota sull'indicazione della temperatura sul display

La deviazione della temperatura indicata sul display può essere pari a ± 10%.

Sito web

Per ulteriori informazioni, consigli pratici, ricette e tutto ciò che vale la pena sapere sui prodotti OUTDOORCHEF consultare il sito www.outdoorchef.com.

outdoorchef

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich | Switzerland | info@outdoorchef.com
Outdoorchef Deutschland GmbH| Wickerer Weg 13-15 | 65719 Hofheim am Taunus | Germany | info@outdoorchef.com

19.130.56